

Bài 8
RỬA DỤNG CỤ NẤU ĂN VÀ ĂN UỐNG
(1 tiết)

I – MỤC TIÊU

HS cần phải :

- Nêu được tác dụng của việc rửa sạch dụng cụ nấu ăn và ăn uống trong gia đình.
- Biết cách rửa sạch dụng cụ nấu ăn và ăn uống trong gia đình.
- Có ý thức giúp gia đình.

II – ĐỒ DÙNG DẠY HỌC

- Một số bát, đĩa và dụng cụ, nước rửa bát (chén).
- Tranh ảnh minh hoạ theo nội dung SGK.
- Phiếu đánh giá kết quả học tập của HS.

III – CÁC HOẠT ĐỘNG DẠY – HỌC CHỦ YẾU

Giới thiệu bài

GV giới thiệu bài và nêu mục đích bài học :

Sau đây là một cách giới thiệu bài, GV có thể tham khảo :

Nhân dân ta có câu "Nhà sạch thì mát, bát sạch ngon cơm". Điều đó cho thấy là muốn có được bữa ăn ngon, hấp dẫn thì không chỉ cần chế biến món ăn ngon mà còn phải biết cách làm cho dụng cụ ăn uống sạch sẽ, khô ráo.

Hoạt động 1. Tìm hiểu mục đích, tác dụng của việc rửa dụng cụ nấu ăn và ăn uống

- Đặt câu hỏi để HS nêu tên các dụng cụ nấu ăn và ăn uống thường dùng (đã học ở bài 3).
- Hướng dẫn HS đọc nội dung mục 1 (SGK) và đặt câu hỏi để HS nêu tác dụng của việc rửa dụng cụ nấu, bát, đĩa sau bữa ăn. GV có thể nêu vấn đề : Nếu như dụng cụ nấu, bát, đĩa không được rửa sạch sau bữa ăn thì sẽ như thế nào ?
- Nhận xét và tóm tắt nội dung của hoạt động 1 : Bát, đĩa, thìa, đĩa sau khi được sử dụng để ăn uống nhất thiết phải được cọ rửa sạch sẽ, không để lưu cữu đến bữa sau hoặc qua đêm. Rửa dụng cụ nấu ăn và ăn uống không những làm cho các

dụng cụ đó sạch sẽ, khô ráo, ngăn chặn được vi trùng gây bệnh mà còn có tác dụng bảo quản, giữ cho các dụng cụ không bị hoen ỉa.

Hoạt động 2. Tìm hiểu cách rửa sạch dụng cụ nấu ăn và ăn uống

– Đặt câu hỏi để HS mô tả cách rửa dụng cụ nấu ăn và ăn uống sau bữa ăn ở gia đình.

– Hướng dẫn HS quan sát hình, đọc nội dung mục 2 (SGK) và đặt câu hỏi để yêu cầu HS so sánh cách rửa bát ở gia đình với cách rửa bát được trình bày trong SGK.

– Nhận xét và hướng dẫn HS các bước rửa dụng cụ nấu ăn và ăn uống theo nội dung SGK. Khi hướng dẫn, GV lưu ý HS một số điểm sau :

- + Trước khi rửa bát cần dọn hết thức ăn, cơm còn lại trên bát, đĩa vào một chỗ. Sau đó tráng qua một lượt bằng nước sạch tất cả dụng cụ nấu ăn và ăn uống.
- + Không rửa cốc (li) uống nước cùng với bát, đĩa, thìa, đĩa,... để tránh làm cốc bị bám mỡ hoặc có mùi thức ăn.
- + Nên dùng nước rửa bát để rửa sạch mỡ và mùi thức ăn trên bát, đĩa. Về mùa đông, nên hoà nước rửa bát vào nước ấm để rửa cho sạch mỡ. Có thể dùng nước vo gạo để rửa bát cũng rất sạch.
- + Dụng cụ nấu ăn và ăn uống phải được rửa hai lần bằng nước sạch. Có thể rửa bát vào chậu, cũng có thể rửa trực tiếp dưới vòi nước. Dùng miếng rửa bát hoặc xơ mướp khô, búi rửa bát cọ sạch cả mặt trong và mặt ngoài của dụng cụ nấu ăn và ăn uống.
- + Úp từng dụng cụ ăn uống đã rửa sạch vào rổ cho ráo nước rồi mới úp vào chạn. Nếu trời nắng, nên phơi rổ úp bát đã rửa sạch dưới nắng cho khô ráo.

Nếu chuẩn bị được một số bát, đĩa, dụng cụ và nước rửa bát, GV có thể thực hiện một vài thao tác minh hoạ để HS hiểu rõ hơn cách thực hiện.

– Hướng dẫn HS về nhà giúp đỡ gia đình rửa bát.

Hoạt động 3. Đánh giá kết quả học tập

– Sử dụng câu hỏi cuối bài để đánh giá kết quả học tập của HS.

– Có thể dựa vào mục tiêu, nội dung chính của bài để thiết kế một số câu hỏi trắc nghiệm kết hợp với sử dụng câu hỏi cuối bài đánh giá kết quả học tập của HS.

– GV nêu đáp án của bài tập. HS đối chiếu kết quả làm bài tập với đáp án để tự đánh giá kết quả học tập của mình.

– HS báo cáo kết quả tự đánh giá. GV nhận xét, đánh giá kết quả học tập của HS.

IV – NHẬN XÉT – DẶN DÒ

– GV nhận xét ý thức học tập của HS.

– GV động viên HS tham gia giúp đỡ gia đình rửa bát sau bữa ăn.

– Dặn dò HS về nhà học bài, xem lại các bài đã học trong chương (từ bài 1 đến bài 8) và chuẩn bị dụng cụ, vật liệu để giờ sau học bài "Cắt, khâu, thêu hoặc nấu ăn tự chọn".