

CHẾ BIẾN MỘT SỐ MÓN ĂN KHÔNG SỬ DỤNG NHIỆT

Bài 19 - THỰC HÀNH **TRỘN DẦU GIẤM RAU XÀ LÁCH** (2 tiết)

I - MỤC TIÊU BÀI THỰC HÀNH

Thông qua bài thực hành, HS :

- Biết được cách làm món rau xà lách trộn dầu giấm.
- Nắm vững quy trình thực hiện món này.
- Chế biến được những món ăn với yêu cầu kĩ thuật tương tự.
- Có ý thức giữ gìn vệ sinh và an toàn thực phẩm.

II - NHỮNG ĐIỀU CẦN LƯU Ý

1. Cách tổ chức thực hiện

- Đây là loại bài thực hành cung cấp kiến thức HS đã tiếp thu trong phần lý thuyết để vận dụng vào thực tiễn.

- Bài thực hành cần được tổ chức thực hiện đơn giản, vừa sức HS lớp 6 để các em có thể tự làm tại nhà sau khi nắm vững kiến thức và thao tác kĩ thuật ở lớp.

Để tổ chức tốt tiết thực hành, GV cần nghiên cứu kĩ cách tổ chức thực hiện và có kế hoạch cụ thể, có thể chọn một trong hai phương án sau :

a) Phương án 1 : Thực hiện ngay tại lớp, trong giờ chính khóa.

- GV dặn dò HS chuẩn bị nguyên liệu, nhặt, rửa sạch (không yêu cầu chuẩn bị thịt bò).

- Dụng cụ thực hành : sử dụng của trường hoặc tự mang theo (tùy điều kiện vật chất của nhà trường).

- Các thao tác còn lại của giai đoạn 1 (chuẩn bị) và giai đoạn 2 và 3 (trộn rau và trình bày) sẽ làm tại lớp.

* Nếu hai tiết thực hành liền nhau, mọi khâu thao tác sẽ được thuận lợi, sẽ có thời gian luyện kĩ năng nhiều hơn (kĩ năng thực hành và vận dụng), sau đó nhận xét, rút kinh nghiệm và dặn dò chuẩn bị cho bài thực hành kì sau.

* Nếu hai tiết thực hành tách rời :

- Tiết 1 : sẽ tổ chức thực hiện thao tác và luyện kĩ năng thực hành.

- Tiết 2 : nhận xét, rút kinh nghiệm, lưu ý kĩ năng vận dụng và dặn dò chuẩn bị cho bài thực hành kì sau.

b) Phương án 2 : Thực hành trái buổi tại phòng xưởng của trường hoặc của Trung tâm kĩ thuật tổng hợp - hướng nghiệp (KTTH-HN) (sử dụng giờ ngoại khóa).

- GV cần có kế hoạch triển khai chu đáo, chuẩn bị thật kĩ về điều kiện vật chất : phòng học, dụng cụ thực hành...

- Dặn dò HS chuẩn bị nguyên liệu và bổ sung dụng cụ (nếu trường chưa đủ khả năng trang bị).

Chú ý : GV cần theo dõi quá trình thực hiện của HS và uốn nắn, điều chỉnh kịp thời những sai sót (nếu có), nhắc nhở HS giữ vệ sinh khi thực hành.

Nhận xét, rút kinh nghiệm và kiểm tra, đánh giá kết quả thành phẩm sau tiết thực hành.

2. Phương pháp dạy học

- Hướng dẫn lí thuyết các bước thao tác.
- Luyện kĩ năng thực hành từng khâu của quy trình công nghệ.
- Thao tác mẫu cho HS xem để HS tập luyện và vận dụng.
- Cho HS chủ động phát huy sáng tạo trong khi hoàn tất, trình bày sản phẩm và tự đánh giá sản phẩm.
- Tùy theo từng địa phương, GV có thể thay nguyên liệu chính để tạo nên món nộm khác nhưng cùng thể loại chế biến.

III - GỢI Ý TIẾN TRÌNH TỔ CHỨC DẠY THỰC HÀNH

1. Chuẩn bị

1.1. Chuẩn bị nội dung : GV nghiên cứu kĩ phần lí thuyết.

- Lập kế hoạch triển khai thực hành để phổ biến và dặn dò HS chuẩn bị cho bài này và bài dạy sau.
- Chia tổ HS thực hành.
- HS đã nghiên cứu trước nội dung bài thực hành theo dặn dò từ cuối tiết học trước.
- Chuẩn bị nguyên liệu và sơ chế trước (hướng dẫn giai đoạn 1 của SGK, trừ thịt bò không yêu cầu sử dụng).

Chú ý :

- + Nếu thực hiện bài thực hành tại lớp, trong giờ chính khóa, nguyên liệu phải được chuẩn bị, sơ chế trước.
- + Nếu thực hành tại phòng thực hành của trường hoặc của Trung tâm KTTT-HN, nguyên liệu sẽ xử lý tại chỗ, không cần sơ chế trước.

1.2. Chuẩn bị dụng cụ và phương tiện dạy thực hành

- *Dụng cụ* : GV ghi cụ thể loại và lượng dụng cụ theo yêu cầu của bài tập thực hành, tương ứng với số HS của lớp để GV và HS cùng chuẩn bị.

- *Phương tiện* : Xác định địa điểm thực hành, liên hệ kiểm tra trước về những điều kiện vật chất theo yêu cầu của bài thực hành để có thể điều chỉnh, bổ sung kịp thời những tình huống khó khăn, bất lợi...

2. Các hoạt động dạy học

2.1. Ôn định lớp và giới thiệu bài

- Kiểm tra sĩ số (ghi tên HS vắng).
- Nêu nội quy : An toàn lao động.
- Nêu yêu cầu của tiết thực hành (về nền nếp, nội dung, thời gian...).
- Kiểm tra kiến thức đã học về phương pháp chế biến thực phẩm (chú ý trọng tâm là phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt).
- GV ghi đề bài lên bảng : *Trộn dầu giấm - Rau xà lách*.
- GV nêu mục tiêu của bài và những yêu cầu thực hiện để đạt mục tiêu.

2.2. Hoạt động 1 - Tổ chức thực hành

a) Kiểm tra sự chuẩn bị của HS về :

- *Nguyên liệu* : Kiểm tra về chất lượng của nguyên liệu và nêu nhận xét, rút kinh nghiệm.

- *Dụng cụ* : Xem đã chuẩn bị đầy đủ và chu đáo chưa.

b) Phân công cụ thể và giao trách nhiệm cho các thành viên.

c) Gọi HS nhắc lại quy trình thực hiện món ăn, GV theo dõi, uốn nắn, bổ sung và nhấn mạnh những điểm cần lưu ý.

d) Sắp xếp vị trí thực hành.

2.3. Hoạt động 2 - Thực hiện chế biến món ăn

- Các tổ về vị trí thực hành.
- Triển khai các bước thao tác.

Giai đoạn 1 - Sơ chế

Các nguyên liệu đã được sơ chế ở nhà, vì vậy GV hướng dẫn HS *tỉa hoa từ quả ớt để trang trí món ăn.*

Đây là hình thức tỉa hoa đơn giản nhất, GV có thể tập cho HS cùng thực hiện mẫu này (mỗi em 1 quả ớt và 1 kéo nhỏ) nếu có thời gian.

Giai đoạn 2 - Chế biến

- Khuấy tan hỗn hợp giấm + đường + muối, nếm có vị chua, ngọt, hơi mặn ; cho tiếp vào 1 thìa dầu ăn, khuấy đều cùng với hành, tỏi phi vàng.

- Cho rau xà lách + hành tây + cà chua cắt khoanh vào một khay to, đổ hỗn hợp dầu giấm vào, trộn đều, nhẹ tay.

* *Chú ý :* Chỉ trộn ngay trước khi ăn.

Giai đoạn 3 - Trình bày (tùy sáng tạo cá nhân)

- Xếp rau xà lách vào đĩa, để cà chua xung quanh, trên để hành tây.

- Trang trí rau thơm và ớt tỉa hoa lên trên cùng.

GV hướng dẫn thao tác xong, có thể cho các tổ cùng thực hiện và phát huy sáng tạo cá nhân, GV theo dõi, uốn nắn.

2.4. Hoạt động 3 - Kết thúc buổi thực hành - Dặn dò

- Các tổ trình bày sản phẩm, tự nhận xét đánh giá sản phẩm của mình, dọn dẹp vệ sinh nơi làm việc.

- GV kiểm tra kết quả thành phẩm.

+ Nhận xét, rút kinh nghiệm về hương vị dầu giấm, về cách trình bày đĩa rau.

+ Chấm điểm thực hành của mỗi tổ về các mặt : chuẩn bị, thao tác thực hành, sản phẩm, vệ sinh...

- GV nhắc lại một số điểm cần lưu ý trong khâu tổ chức thực hiện.

- Dặn dò HS chuẩn bị cho bài 20 - *Thực hành : Trộn hỗn hợp - Nêm rau muống*

+ Mỗi tổ nghiên cứu kĩ tài liệu, chuẩn bị nguyên liệu và dụng cụ cần thiết.

+ Thực hiện trước giai đoạn 1 của quy trình (GV hướng dẫn chi tiết và luyện kĩ năng thực hành cho HS để việc chuẩn bị của HS đáp ứng đúng yêu cầu).