

Bài 24 - THỰC HÀNH

TỈA HOA TRANG TRÍ MÓN ĂN TỪ MỘT SỐ LOẠI RAU, CỦ, QUẢ

(2 tiết)

I - MỤC TIÊU BÀI THỰC HÀNH

Thông qua bài tập thực hành, HS :

- Biết được cách tỉa hoa bằng rau, củ, quả.*
- Thực hiện được một số mẫu hoa đơn giản, thông dụng để trang trí món ăn.*
- Có kỹ năng vận dụng các mẫu tỉa hoa để trang trí món ăn.*

II - NHỮNG ĐIỀU CẦN LƯU Ý

- Đây là loại bài thực hành bổ sung kiến thức chuyên môn, luyện kỹ năng tạo mẫu hoa, lá dùng trang trí món ăn.

HS sẽ thao tác theo sự hướng dẫn của GV.

- Để việc hướng dẫn thực hành đạt hiệu quả tốt, GV cần có kế hoạch triển khai cụ thể, chu đáo các mặt sau :

1. Cách tổ chức thực hiện

- GV chọn đề tài thực hiện phù hợp theo gợi ý trong SGK, có thể chọn 4 kiểu tiêu biểu cho 4 loại nguyên liệu :

1 kiểu tía hành lá - 1 kiểu tía ớt - 1 kiểu tía dưa chuột - 1 kiểu tía cà chua.

- Chuẩn bị đầy đủ nguyên liệu và dụng cụ cần thiết cho bài thực hành và yêu cầu HS phải thực hiện nghiêm chỉnh.

2. Các bước triển khai theo quy trình công nghệ cần chặt chẽ, chu đáo

- GV cần quan tâm phát huy tính tích cực của HS trong thực hành thao tác.

- Vì đây là loại bài hình thành khái niệm bằng quá trình thao tác để tạo sản phẩm cụ thể, cho nên GV cần chuẩn bị chu đáo các bước thực hiện theo quy trình công nghệ, cần xác định mẫu cơ bản nhất và thao tác chuẩn xác nhất.

3. Luyện kỹ năng vận dụng từ những mẫu đã được hướng dẫn thao tác tại lớp để HS phát huy sáng tạo trong cắt tỉa tạo mẫu và trình bày mẫu.

III - GỢI Ý TIẾN TRÌNH TỔ CHỨC THỰC HÀNH

1. Chuẩn bị

1.1. Chuẩn bị nội dung

- GV chọn đề tài phù hợp với nội dung và thời gian đã được nêu trong SGK.

- Nghiên cứu kỹ phần lý thuyết và lập kế hoạch triển khai thực hành để phổ biến, dặn dò HS chuẩn bị nguyên liệu và dụng cụ cần thiết.

1.2. Chuẩn bị đồ dùng dạy học

- Các hình mẫu kích thích hứng thú học tập.

- Hình vẽ các bước thao tác được phóng to.

- Hình ảnh thực hành ứng dụng trang trí món ăn để mở rộng kiến thức cho HS (nếu có).

2. Các hoạt động dạy học

2.1. Giới thiệu bài

- GV giới thiệu chung về kĩ thuật tỉa hoa trang trí món ăn từ một số loại rau, củ, quả và nêu yêu cầu cần thực hiện trong tiết thực hành.
- GV lưu ý HS về biện pháp đảm bảo an toàn lao động trong khi thực hành.

2.2. Hoạt động 1 - Tổ chức thực hành

a) Kiểm tra sự chuẩn bị của HS

- Nguyên liệu ;
- Dụng cụ.

b) Gọi HS nhắc lại cách thực hiện mẫu (theo SGK)

GV giải thích các bước theo quy trình công nghệ và hướng dẫn thao tác thực hành.

2.3. Hoạt động 2 - Thực hiện mẫu

- GV thao tác mẫu cho HS xem.
- HS triển khai các bước thực hiện theo hướng dẫn của GV.
- GV theo dõi HS thực hành và uốn nắn sai sót (nếu có), nhắc nhở những vấn đề cần lưu ý trong quá trình thực hành.
- HS trình bày mẫu hoàn chỉnh tùy sáng tạo cá nhân.

2.4. Hoạt động 3 - Tổng kết buổi thực hành - Dặn dò

- HS tự nhận xét, đánh giá sản phẩm hoàn tất, gọn dẹp vệ sinh nơi làm việc.
- GV kiểm tra kết quả thành phẩm, chấm điểm một số sản phẩm tiêu biểu.
- Nhận xét rút kinh nghiệm về chuẩn bị, thao tác thực hành, sản phẩm thực hiện, vệ sinh...
- Dặn dò HS xem lại bài để chuẩn bị cho tiết ôn tập.