

ÔN TẬP

(1 tiết)

I - MỤC TIÊU BÀI ÔN TẬP

Thông qua tiết ôn tập, giúp HS :

- Củng cố và khắc sâu kiến thức về các mặt : ăn uống, dinh dưỡng, vệ sinh an toàn thực phẩm và chế biến thức ăn... nhằm phục vụ tốt cho nhu cầu sức khỏe của con người, góp phần nâng cao hiệu quả lao động...

- Có kĩ năng vận dụng kiến thức để thực hiện chu đáo những vấn đề thuộc lĩnh vực chế biến thức ăn và phục vụ ăn uống.

II - NHỮNG ĐIỀU CẦN LƯU Ý

- Chương III "Nấu ăn trong gia đình" gồm 10 bài (6 bài lí thuyết và 4 bài thực hành). Thông qua các bài học này, HS cần nắm vững các trọng tâm kiến thức và kĩ năng vận dụng kiến thức vào thực tế để góp phần tăng cường sức khỏe và sức đề kháng cho cơ thể.

- GV căn cứ vào trọng tâm kiến thức và kĩ năng được ghi trong SGK để soạn hệ thống câu hỏi và bài tập sử dụng trong tiết ôn tập, đồng thời hướng dẫn HS thảo luận tại lớp.

III - GỢI Ý TIẾN TRÌNH TỔ CHỨC ÔN TẬP

1. Chuẩn bị tiết ôn tập

1.1. Chuẩn bị nội dung ôn tập

- Nghiên cứu kĩ tài liệu và ghi ra những vấn đề trọng tâm của chương.
- Lập kế hoạch ôn tập chu đáo và có hệ thống rõ ràng.

1.2. Chuẩn bị hệ thống câu hỏi phát vấn nêu vấn đề để HS suy nghĩ, trả lời nhằm củng cố thêm phần kiến thức đã học.

2. Các hoạt động

GV nêu mục tiêu và yêu cầu cần đạt.

2.1. Hoạt động 1- Dẫn dắt vào trọng tâm bằng hệ thống câu hỏi

- GV chọn lọc lại hệ thống câu hỏi đã được nêu trong SGK, theo từng bài dạy để tạo thành hệ thống câu hỏi ôn tập.
- Ngoài ra, GV có thể tạo thêm tình huống để giúp HS tự giải quyết tình huống và nắm vững vấn đề hơn.

2.2. Hoạt động 2 - Trao đổi, thảo luận những kiến thức trọng tâm của chương

- HS tự làm việc, GV theo dõi, giám sát hỗ trợ việc làm của HS.
- GV bố trí cho HS ngồi tập trung theo nhóm hay tổ, tự đặt vấn đề, có sự uốn nắn và gợi mở của GV.

2.3. Hoạt động 3- Tổng kết tiết ôn tập - Dặn dò

- Gọi HS nhắc lại trọng tâm của từng bài và cả lớp cùng tham gia học tập.
- GV nhận xét về tiết ôn tập.
- Dặn dò HS chuẩn bị cho tiết học sau : *Kiểm tra (1 tiết)*.