



CHÀO MỪNG CÁC THẦY CÔ GIÁO ĐẾN DỰ GIỜ TIẾT CHUYÊN ĐỀ MÔN CÔNG NGHỆ LỚP 6



Giáo viên thực hiện: Nguyễn Thị Thủy



CHUYÊN ĐỀ

PHÁT TRIỂN KĨ NĂNG THỰC HÀNH TRONG DẠY HỌC BỘ MÔN CÔNG NGHỆ

LỚP: 6A1



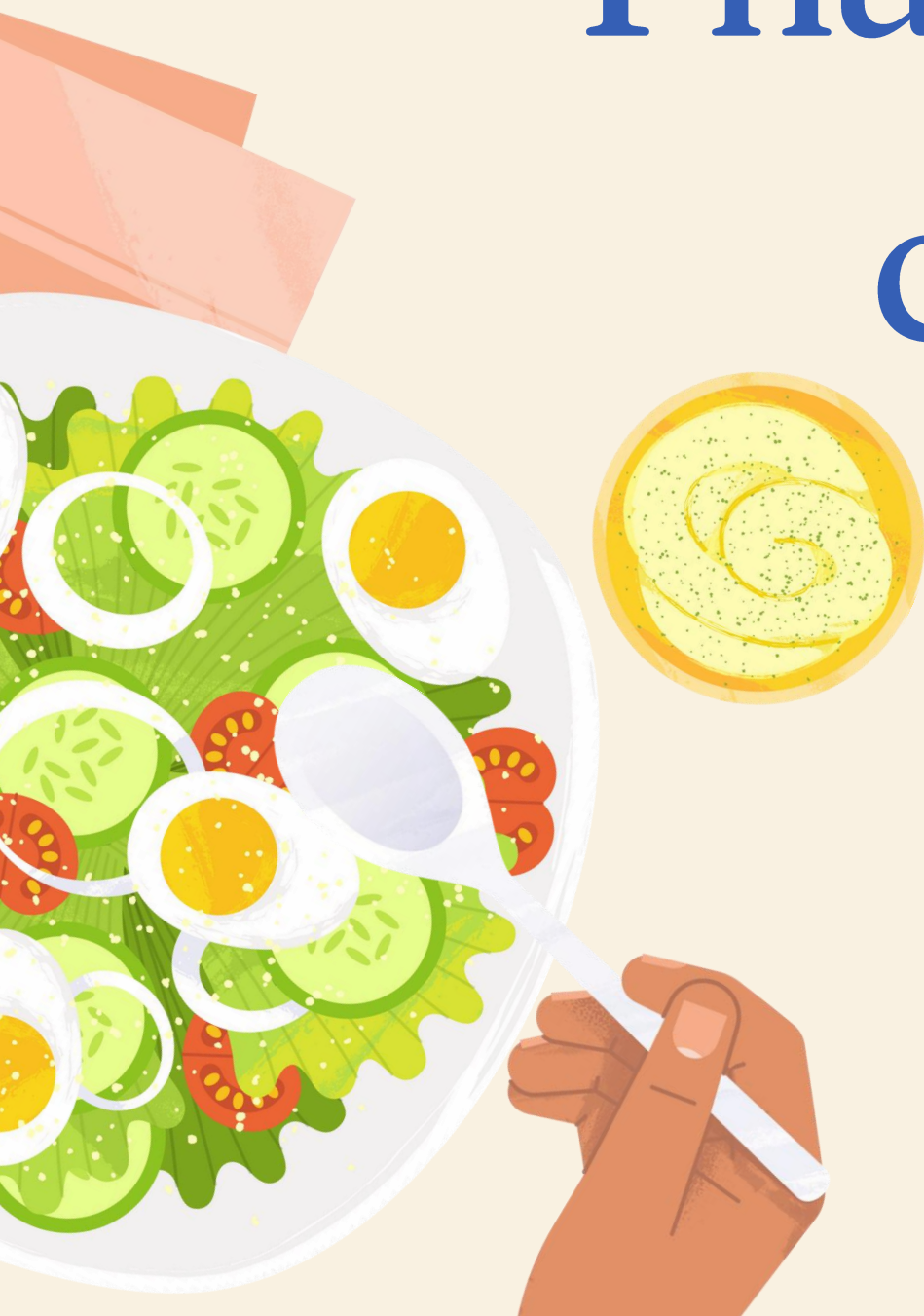
TECHNOLOGY





Tiết 13 - Bài 5

Phương pháp bảo quản và chế biến thực phẩm (Thực hành)



Mục tiêu cần đạt

- Vận dụng kiến thức, kĩ năng vào việc thực hành làm món salad
- Rèn luyện kĩ năng chế biến món ăn không sử dụng nhiệt;
- Hình thành và bồi dưỡng thói quen chế biến thực phẩm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.



a) Nguyên liệu

Salad hoa quả

Hoa quả tự chọn

Sốt mayonnaise hoặc
sữa chua.

Nước cốt chanh

Rau xà lách



Dưa chuột góp

Dứa: 1 quả

Dưa chuột: 3 quả

Chanh: 1 quả

Cà rốt: 1 quả

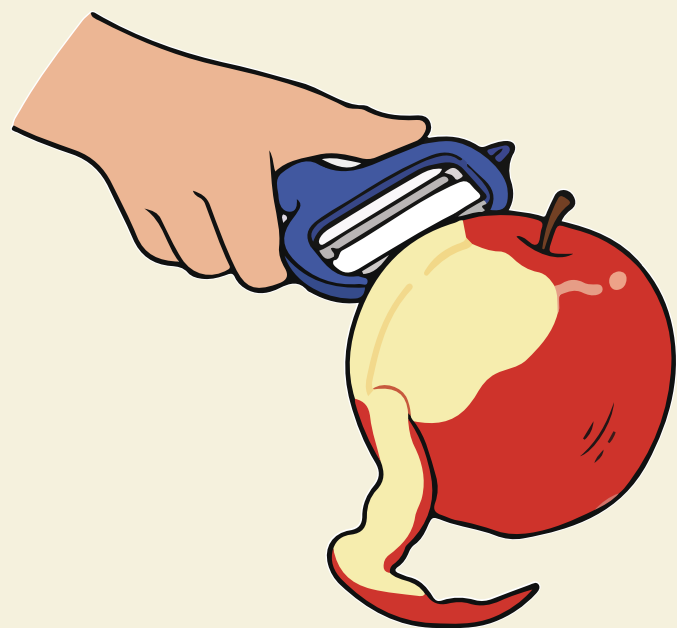
Rau xà lách: 1 cây

Rau thơm, đường, muối



THỰC HÀNH

b) Quy trình thực hiện



***Bước 1: Sơ chế
nguyên liệu***



***Bước 2: Trộn gia vị vào
nguyên liệu***



***Bước 3: Trình bày
món ăn***

c) Yêu cầu món ăn



Nguyên liệu không bị nát

Vị ngọt, chua dịu nhẹ, thanh mát

Màu sắc hài hòa, có mùi thơm trái cây





PHIẾU ĐÁNH GIÁ SẢN PHẨM CÁC NHÓM

TT	Tiêu chí đánh giá	Điểm tối đa	Điểm đạt được
1	Chuẩn bị nguyên liệu và dụng cụ đầy đủ	10	
2	Quy trình thực hiện (Thao tác đúng, tuần tự)	15	
3	Tinh thần hợp tác nhóm (phối hợp, hỗ trợ nhau)	10	
4	Sản phẩm món ăn(Trình bày, hương vị)	20	
5	Vệ sinh an toàn thực phẩm và nơi làm việc	15	
6	An toàn (Nếu để xảy ra tai nạn thương tích dừng thực hành ngay và toàn bài 0 điểm)	10	
7	Hoàn thành đúng thời gian	10	
8	Thuyết trình về món ăn	10	
	Tổng: 100 điểm		

Hoạt động nhóm





BÁO CÁO



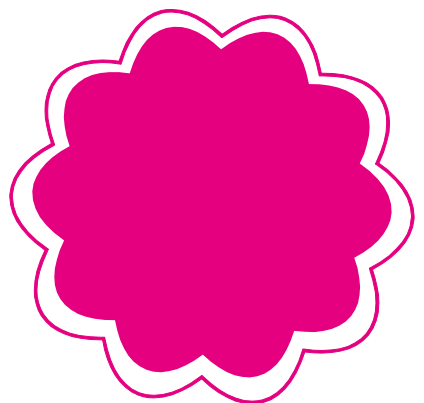
Vận Dụng

Thử tài tranh luận



Chúng ta có nên ăn món salad hoa quả hằng ngày hay không?

- **Đội Ủng hộ:** Đồng ý ăn salad hoa quả mỗi ngày.
- **Đội Phản đối:** Không đồng ý ăn salad hoa quả mỗi ngày.



HƯỚNG DẪN VỀ NHÀ

Chuẩn bị nội dung bài 6: Dự án
bữa ăn yêu thương

TRÂN TRỌNG CẢM ƠN
THẦY CÔ & CÁC EM ĐÃ LẮNG
NGHE!

