Ngày soạn : 02/09/2017

**Tiết 1: BÀI MỞ ĐẦU**

**I. MỤC TIÊU.**

**1)Kiến thức:** Qua bài học, HS hiểu được vai trò của gia đình và kinh tế gia đình.

 **2) Kỹ năng:** Biết được mục tiêu, nội dung chương trình và SGK Công nghệ 6- phân môn kinh tế gia đình được biên soạn theo định hướng đổi mới phương pháp dạy học.

 **3) Thái độ:** Biết được phương pháp dạy học từ thụ động sang chủ động tích cực hoạt động tìm hiểu, tiếp thu kiến thức và vận động vào cuộc sống.

**II, CHUẨN BỊ.**

 Sơ đồ tóm tắt mục tiêu và nội dung chương trình công nghệ THCS

**III. TIẾN TRÌNH DẠY HỌC**

|  |  |
| --- | --- |
| **Hoạt động của GV và HS** | **Nội dung** |
| **Hoạt động 1. Giới thiệu bài (2 phút)**  |
| - Gia đình là nền tảng của xã hội, ở đó mỗi người được sinh ra và lớn lên, được nuôi dưỡng và giáo dục trở thành người có ích cho xã hội.-Để biết được vai trò của mỗi người với xã hội, chương trình công nghệ 6- Phần kinh tế gia đínhẽ giúp cho các em hiểu rõ và cụ thể về công việc các em sẽ làm để góp phần xây dựng gia đình và phát triển xã hội ngày một tốt đẹp hơn. |
| **Hoạt động 2: Vai trò của gia đình và kinh tế gia đình(17ph)** |
| 1. Vai trò của gia đình

GV: Cho HS đọc phần I Vai trò của gia đình và kinh tế gia đìnhGV: Em cho biết vai trò của gia đình và trách nhiệm của mỗi người trong gia đình?GV: Tóm tắt ý kiến HS, bổ sung và cho ghi2) Kinh tế gia đình GV: Em cho biết trong gia đình có rất nhiều công việc phải làm đó là những công việc gì?HS: Trả lờiGV: Thuyết trìnhGV: Giải thích KTGĐ không chỉ là tạo ra nguồn thu nhập mà còn là việc sử dụng nguồn thu nhập để chi tiêu cho các nhu cầu về vật chất và tinh thần của gia đình hợp lí có hiệu quả. Làm các công việc nội trợ trong gia đình cũng là các công việc thực tế KTGĐGV: Em hãy kể các công việc liên quan đến KTGĐ mà em đã tham gia? | **I.Vai trò của gia đình và kinh tế gia đình** 1) Vai trò của gia đình*Gia đình là nền tảng của xã hội, ở đó mỗi người được sinh ra, lớn lên,được nuôi dưỡng, giáo dục và chuẩn bị nhiều mặt cho cuộc sống tương lai.*2) Kinh tế gia đình*Kinh tế gia đình là tạo ra thu nhập và sử dụng nguồn thu nhập hợp lí, hiệu quả để bảo đảm cho cuộc sống gia đình ngày càng tốt đẹp.* |
| **Hoạt động 2: Mục tiêu của chương trình công nghệ 6- Phân môn KTGĐ(17phút)** |
| GV: Thuyết trìnhGV: Tóm tắt HS ghi bài | **II. Mục tiêu của chương trình công nghệ 6- Phân môn KTGĐ***Phân môn KTGĐ có nhiệm vụ góp phần hình thành nhân cách toàn diện cho HS, góp phần giáo dục hướng nghiệp, tạo tiền đề cho việc lựa chọn nghề nghiệp tương lai* |
| **Hoạt động 3 III. Phương pháp học tập(5phút)** |
| GV: Thuyết trìnhHS: Nghe ,Xem SGK |  |
| **4. Củng cố dặn dò(4 phút)** |
| GV: Gọi 1 HS nhắc lại nội dung chính của bàiGV: Học bài, xem trước bài các loại vải thường dùng trong may mặc Chuẩn bị 1 số mẩu các loại vải thường gặp |

**IV. Rút kinh nghiệm:**

........................................................................................................................................................................................................................................................................

....................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

 Ngày soạn : 02/09/2017

**Chương 1: MAY MẶC TRONG GIA ĐÌNH**

**Tiết 2: Bài 1: CÁC LOẠI VẢI THƯỜNG DÙNG TRONG MAY MẶC**

**I, MỤC TIÊU.**

1. **Kiến thức:** HS biết được nguồn gốc, quá trình sản xuất, tính chất công dụng của các loại vải sợi thiên nhiên, vải sợi hoá học.
2. **Kỹ năng:** Biết phân biệt một số loại vải thông thường.
3. **Thái độ:** Biết trân trọng nhưng sản phẩm từ vải.

**II. CHUẨN BỊ.**

-Đọc kĩ SGV, SGK

- Tranh: Qui trình sản xuất vải sợi thiên nhiên

 Qui trình sản xuất vải sợi hoá học.

 Bộ mẫu các loại vải, bát chứa nước, diêm.

**III. TIẾN TRÌNH DẠY HỌC**

|  |  |
| --- | --- |
| **Hoạt động của GV và HS** | **Nội dung** |
| **Hoạt động 1. Kiểm tra bài cũ- Giới thiệu bài mới ( 8 phút)** |
| HS1:Hãy nêu vai trò của gia đình và kinh tế gia đình? HS2: Nêu mục tiêu môn học, phương pháp học tập?\* *Giới thiệu bài mới: (2ph)* Mỗi chúng ta ai cũng biết những sản phẩm quần,áo dùng hàng ngày đều được may từ các loại vải, còn các loại vải đó có nguồn gốc từ đâu được tạo ra như thế nào và có những đặc điểm như thế nào thì các em chưa biết .Bài mở đâù chương May mặc trong gia đình sẽ giúp các em hiểu được nguồn gốc, tính chất của các loại vải và cách phân biệt các loại vải đó *Hỏi*: Các em đã đọc trước bài 1 SGK. Em hãy kể tên 3 loại vải chính thường dùng trong may mặc?GV: Vậy chúng ta cùng tìm hiểu nguồn gốc, tính chất của từng loại vải. |
| **HĐ2: Nguồn gốc tính chất của các loại vải (35 phút)** |
| 1) Vải sợi thiên nhiên a) Nguồn gốcGV: Treo tranh sỏ đồ qi trình sản xuất vải sợi thiên nhiên hướng dẫn HS quan sát*Hỏi:* Qua quan sát tranh em cho biết tên cây trồng vật nuôi cung cấp sợi dùng để dệt vải?HS: Quan sát, trả lời:Cây bôngQuả bông Xơ bông Sợi dệt Vải sợi bôngGV: Quan sát tranh em hãy nêu qui trình sản xuất vải sợi bông?HS: Quan sát, trả lời:Con tằmKén tằmSợi tơ tằmSợi dệt Vải sợi bông *Hỏi*: Em hãy nêu qui trình sản xuất vải sợi tơ tằm?GV: Bổ sung HS ghi vào vở b) Tính chất: GV: Thực hiện thao tác làm thử nghiệm vò vải, đốt sợi vải, nhúng vải vào nước Cho HS quan sát và nêu tính chất của vải sợi thiên nhiênHS: Quan sát, nhận xétGV: Gọi HS Đọc tính chất của vải sợi thiên nhiên trong SGKGV: Kết luận tính chất của vải sợi thiên nhiên 2) Vải sợi hoá học a) Nguồn gốcGV: Treo tranh Sơ đồ qui trình sản xuất vải sợi hoá học hướng dẫn HS quan sátGV: Yêu cầu HS nêu nguồn gốc vải sợi hoá họcGV: Kết luậnGV: Qua quan sát sơ đồ em cho biết tóm tắt qui trình sản xuất vải nhân tạo và vải sợi tổng hợpGV: Các nhóm thảo luận tìm nội dung điền vào khoảng trống trong bài tập ở SGK tr 8b) Tính chất | I. Nguồn gốc tính chất các loại vải 1) Vải sợi thiên nhiên a) Nguồn gốc*Vải sợi thiên nhiên được dệt bằng các dạng sợi có sẵn trong thiên nhiên.**Nguồn gốc thực vật: Cây bông, gai....**Nguồn gốc động vật: con tằm, cừu....*b) Tính chất *Vải sợi bông, vải tơ tằm có độ hút ẩm cao nên mặc thoáng mát nhưng dể bị nhàu. Vải bông giặt lâu khô. Khi đốt sợi vải, tro bóp dể tan*2) Vải sợi hoá học a) Nguồn gốc*Vải sợi hoá học được dệt bằng các loại sợi do con người tạo ra từ một số chất hoá học lấy từ gỗ, tre, nứa, dầu mỏ, than đá...**Vải sợi hoá học được chia thành 2loại:**-Vải sợi nhân tạo**-Vải sợi tổng hợp*b) Tính chấtHS: Quan sát, nhận xét, kết luận-*Vải sợi nhân tạo có độ hút ẩm cao nên mặc thoáng mát tương tự như vải sợi bông nhưng ít nhàu hơn và bị cứng lại trong nước. Khi đốt sợi vải tro bóp dể tan.*-*Vải sợi tổng hợp có độ hút ẩm thấp nên* |
| **Hoạt động 4. Củng cố dặn dò(3 phút)** |
| GV:- Yêu cầu HS đọc phần ghi nhớ - Có 3 mảnh vải ( sợi thiên nhiên, sợi tổng hợp và sợi nhân tạo) làm thế nào để phân biệt được? -Học bài, trả lời câu hỏi trong SGK - Đọc trước phần 3. Mỗi HS chuẩn bị sẵn các mẫu vải, sưu tầm các băng vải nhỏ đính trên quần, áo may sẵn, bao diêm |

**IV. Rút kinh nghiệm:**

........................................................................................................................................................................................................................................................................

....................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

 Ngày soạn:05/09/2017

**Tiết 3 : Bài 1: CÁC LOẠI VẢI THƯỜNG DÙNG TRONG MAY MẶC (tt)**

**I. MỤC TIÊU.**

**1)** **Kiến thức:** HS biết được nguồn gốc, tính chất của vải sợi pha

1. **Kỹ năng:** Biết phân biệt được một số loại vả thông thường
2. **Thái độ:**Thực hành chọn các loại vải, biết phân loại vải bằng cách đốt sợi vải, nhận xét quá trình cháy, nhận xét tro sợi vải khi đốt.

**II. CHUẨN BỊ.**

Đọc kĩ SGV, SGK, Tài liệu tham khảo.

Bộ mẩu các loại vải

Bát chứa nước, diêm

**III. TỔ CHỨC CÁC HOẠT ĐỘNG HỌC TẬP**

|  |  |
| --- | --- |
| **Hoạt động của GV và HS** | **Nội dung** |
| **Hoạt động 1.Kiểm tra bài cũ (8 phút)** |
| ? Vì sao người ta thích mặc áo vải sợi bông, vải sợi tơ tằm và ít sử dụng lụa nilon vải polyeste vào mùa hè? | HS1 lên bảng trả lời |
| **Hoạt động 2.Vải sợi pha (12 phút)** |
| GV: Cho HS xem một số mẩu vải có ghi thành phần sợi pha và rút ra kết luận nguồn gốc vải sợi phaHS: Quan sát mẩu vảiGV: Thuyết trìnhHS: Nghe và ghib)Tính chấtGV: Gọi 1 HS đọc nội dung SGK Yêu cầu HS thảo luận nhóm: Xem các mẩu vải sợi pha Dự đoán tính chất của vải sợi phaHS: Đọc SGK Thảo luận nhóm | 3)Vải sợi pha a) Nguồn gốc*Vải sợi pha được dệt bằng sợi pha. Sợi pha thường được sản xuất bằng cách kết hợp2 hoặc nhiều loại sợi khác nhau để tạo thành sợi dệt*b) Tính chất*Vải sợi pha thường có những ưu điểm của các loại sợi thành phần* |
| **Hoạt động 2: II. Thử nghiệm để phân biệt một số loại vải (20phút)** |
| 1) Điền tính chất của 1 số loại vảiGV: Yêu cầu HS thảo luận nhóm điền nội dung vào bảng 1HS: Thảo luận nhóm điền nội dung vào bảng 12) Thử nghiệm để phân biệt 1ssố loại vảiGV: Yêu cầu HS thảo luận nhóm tập làm thử nghiệm Vò vải, nhúng vải vào nước, đốt vảiGV: Hướng dẫn HS đọc thành sợi vải trong các khung hình 1.3 và các băng vải nhỏ | II. Thử nghiệm để phân biệt một số loạ vải1) Điền tính chất của 1 số loại vải2)Thử nghiệm để phân biệt 1 số loại vảiHS: Thảo luận nhóm Tiến hành vò vải, nhúng nước vải và đốt vải |
| **Hoạt động 4. Củng cố dăn dò(5 phút)** |
| :-Yêu cầu HS đọc phần có thể em chưa biết. -Hỏi: Vì sao hiện nay người ta thường dùng vải sợi pha để may mặc? - Yêu cầu HS trả lời câu hỏi trong SGK - Xem trước bài lựa chọn trang phục. - Sưu tầm 1 số mẩu trang phục. |

**IV. Rút kinh nghiệm:**

........................................................................................................................................................................................................................................................................

....................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Ngày soạn : 05/09/2017

**Tiết 4: Bài 2 : LỰA CHỌN TRANG PHỤC**

**I. MỤC TIÊU**

**1) Kiến thức:** Biết được khái niệm trang phục, các loại trang phục, chức năng của trang phục

**2) Kỹ năng:** Biết vận dụng được các kiến thức đã học vào lựa chọn trang phục phù hợp với bản thân và hoàn cảnh gia đình, đảm bảo yêu cầu về mặt thẩm mĩ

**3) Thái độ:**Biết trân trọng những những trang phục của mình.

**II. CHUẨN BỊ.**

- Tranh ảnh về các loại trang phục ( Hình 1.4 SGK)

- Mẫu thật quần, áo

**III. TỔ CHỨC CÁC HOẠT ĐỘNG HỌC TẬP**

|  |  |
| --- | --- |
| **Hoạt động của GV và HS** | **Nội dung** |
| **Hoạt động 1.Kiểm tra bài cũ (8 phút)** |
| Nêu nguồn gốc, tính chất của vải sợi pha.ĐVĐ: Mặc là một trong những nhu cầu thiết yếu của con người. Nhưng điều cần thiết là mỗi chúng ta phải biết cách lựa chọn vải may mặc có màu sắc, hoa văn và kiểu may như thế nào để có được bộ trang phục phù hợp ,đẹp và hợp thời trang làm tôn vẻ đẹp của mỗi người | HS1 lên bảng trả lời |
| **Hoạt động 2.** **Trang phục và chức năng của trang phục(33 phút)** |
| 1. Trang phục là gì?

GV: Nêu khái niệm trang phụcHS: Nghe và ghi:2) Các loại trang phục GV: Hướng dẫn HS quan sát hình 1.4 trong SGK nêu tên và công dụng của từng loại trang phục trong tranhYêu cầu HS thảo luận nhóm*Hỏi:* Em có thể kể tên các bộ môn thể thao khác và trang phục đặc trưng cho cho từng bộ môn đó mà em biết?GV: Gợi ý cho HS mô tả trang phục lao động hình 1.4c*Hỏi:* Gọi HS hãy kể tên những trang phục, quần áo mặc mùa lạnh, mùa nóng?GV: Kết luận*Hỏi:* Em đã biết trang phục là gì và các loại trang phục, bây giờ em có thể nói những hiểu biết của mình về trang phục?GV: Bổ sungGV: Hướng dẫn HS cùng thảo luận về cái đẹp trong may mặc.*Hỏi:* Em hiểu thế nào là mặc đẹp.GV: Nghe và phân tích ý kiến của HS để đi đến kết luận | I. Trang phục và chức năng của trang phục1)Trang phục là gì?*Trang phục bao gồm các loại áo, quần và* *một số vật dụng khác đi kèm như: mũ,giày, tất, khăn quàng...trong đó áo,quần là những vật dụng quan trọng nhất.* 1. Các loại trang phục

*Có nhiếu loại trang phục mỗi loại được may bằng chất liệu vải và kiểu may khác nhau với công dụng khác nhau*1. Chức năng của trang phục

-*Bảo vệ cơ thể tránh tác hại của môi trường.**- Làm đẹp cho con người trong mọi hoạt động.* |
| **Hoạt động 3 Củng cố dăn dò( 5 phút)** |
| Trang phục là gì? Kể tên các loại trang phục. Trang phục có chức năng gì? GV: Nhận xét tiết học, sự thảo luận nhóm Sưu tầm một số mẫu thật áo, quần Xem trước phần II Bài Lựa chọn trang phục |

**IV. Rút kinh nghiệm:**

........................................................................................................................................................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

 Ngày soạn :10/09/2017

**Tiết 5: Bài 2 : LỰA CHỌN TRANG PHỤC (TT)**

**I. MỤC TIÊU.**

 **1) Kiến thức :** HS biết cách lựa chọn trang phục.

 **2) Kỹ năng :** Vận dụng được các kiến thức đã học vào lựa chọn trang phục phù hợp với bản thân và hoà cảnh gia đình, đảm bảo yêu cầu thẩm mĩ.

 **3) Thái độ :** Biết trân trọng những trang phục mà mình đã lựa chọn

**II. CHUẨN BỊ.**

- HS: Đọc kĩ SGK, tài liệu tham khảo về may mặc thời trang.

-GV: Mẫu thật một số loại áo quần.

 Tranh các loại trang phục.

**III. TỔ CHỨC CÁC HOẠT ĐỘNG HỌC TẬP**

|  |  |
| --- | --- |
| **Hoạt động của GV và HS** | **Nội dung** |
| **Hoạt động 1.Kiểm tra bài cũ(8 phút)** |
|  HS1: Trang phục là gì? Chức năng của trang phục? HS2: Mặc đẹp có hoàn toàn phụ thuộc vào kiểu mốt và giá tiền trang phục không? Vì sao?\* Giới thiệu bài: Để có có được trang phục đẹp cần có những hiểu biết về cách lựa chọn vải kiểu may phù hợp với dáng và lứa tuổi | 2 HS lên bảng trả lời lần lượt |
| **Hoạt động 2. Chọn vải, kiểu may phù hợp với vóc dáng cơ thể(17phút)** |
| 1) Chọn vải, kiểu may phù hợp với vóc dáng cơ thể  a) Lựa chọn vảiGV: Yêu cầu HS đọc bảng 2 SGK về ảnh hưởng của đến vóc dáng người mặc.Nhận xét ở hình 1.5HS: Quan sát cho nhận xétGV: Thuyết trình: Việc chọn vải để may trang phục rất quan trọngGV: Kết luậnb)Lựa chọn kiểu may GV:Yêu cầu HS quan sát hình 1.6 SGK, đọc nội dung bảng 3 và nêu nhận xét.HS thảo luận nhóm nêu cách chọn vải cho từng nhóm người ở hình 1.7 SGK.GV: Kết luận : | II. Lựa chọn trang phục 1) Chọn vải, kiểu may phù hợp với vóc dáng cơ thểa) Lựa chọn vải*Màu sắc, hoa văn, chất liệu vải có thể làm cho người mặc có cảm giác gầy đi hoặc béo ra cũng có thể làm cho họ trở nên xinh đẹp, duyên dáng trẻ ra hoặc là già đi.*b) Lựa chọn kiểu may*Muốn có bộ trang phục đẹp mỗi người cần biết rõ đặc điểm của bản thân để chọn chất liệu vải , màu sắc hoa văn cũng như kiểu may cho phù hợp với vóc dáng để khắc phục bớt khuyết nhược điểm của cơ thể.* |
| **Hoạt động 3: Chọn vải , kiểu may phù hợp với lứa tuổi (15phút)** |
| GV: Vì sao cần chọn vải may mặc và hàng may sẵn phù hợp với lứa tuổi ?HS trả lời theo hiểu biết của mìnhGV: Kết luận3.Sự đồng bộ của trang phụcGV:Hướng dẫn HS quan sát hình 1.8 và nêu nhận xét về sự đồng bộ của trang phục ( áo , quần , mũ ...) | 2.Chon vải , kiểu may phù hợp vời lứa tuổi *Mỗi lứa tuổi có yêu cầu điều kiện sinh hoạt, làm việc vui chơi và đặc điểm tính cách khác nhau nên sự lựa chọn vải may mặc, kiểu may cũng khác nhau và phải phù hợp với lứa tuổi.*3.Sự đồng bộ của trang phục |
| **Hoạt động 4. Củng cố dăn dò(5 phút)** |
| GV: Cho HS đọc phần ghi nhớ ở SGK .Hỏi: + Vì sao phải chọn vải may và kiểu may phù hợp với lứa tuổi? + Những vật dụng đi kèm với áo , quần. + Gợi ý trả lời câu hỏi cuối bài . Dặn dò HS : Chuẩn bị cho bài 3 TH Lựa chọn trang phục . Về nhà HS tự nhận định dáng vóc bản thân và nêu dự kiến lựa chọn vải kiểu may phù hợp cho bản thân , vật dụng đi kèm |

**IV. Rút kinh nghiệm:**

........................................................................................................................................................................................................................................................................

....................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

 Ngày soạn : 10/09/2017

**Tiết 6: THỰC HÀNH: LỰA CHỌN TRANG PHỤC**

**I. MỤC TIÊU.**

**1) Kiến thức:** Nắm vững những kiến thức đã học về lựa chọn vải, lựa chọn trang phục

**2) Kỹ năng:** Biết chọn được vải và kiểu may phù hợp với vóc dáng, phù hợp với nước da của mình đạt yêu cầu thẩm mĩ, góp phần tôn vẻ đẹp của mỗi người.

**3) Thái độ:** Biết chọn một số vật dụng đi kèm phù hợp với quần áo đã chọn.

**II. CHUẨN BỊ.**

 HS: Giấy bút chuẩn bị làm TH

**III. TỔ CHỨC CÁC HOẠT ĐỘNG HỌC TẬP**

|  |  |
| --- | --- |
| **Hoạt động của GV và HS** | **Nội dung** |
| **Hoạt động 1.Kiểm tra bài cũ(7 phút)** |
| *HS1:*Màu sắc, hoa văn, chất liệu vải có ảnh hưởng như thế nào đến vóc dáng người mặc? Cho VD*HS2:* Mô tả 1 bộ trang phục dùng để mặc đi chơi hợp với em nhất. | 2HS lần lượt lên bảng trả lời. |
| **Hoạt động 2. Thực hành (30phút)** |
| GV: Nêu bài tập TH về chọn vải, kiểu may 1 bộ trang phục mặc đi chơi (mùa nóng hoặc mùa lạnh)1)Làm việc cá nhân GV: Hướng dẫn HS suy nghĩ ghi vào giấy đặc điểm vóc dáng của bản thân những dự định, kiểu áo quần định may, chọn vải có chất liệu, màu sắc hoa văn phù hợp với vóc dáng và kiểu may Chọn 1 số vật dụng đi kèm: Giày, dép, mủ, nón, túi xách...2)Thảo luận nhóm GV: Hướng dẫn HS chia nội dung thoả luận nhóm thành 2 phần Từng cá nhân trình bày phần viết của mình. Các bạn trong tổ nhận xét cách lựa chọn trang phục của bạn về:+ Màu sắc của vải, chất liệu vải.+ Chọn kiểu may ,vật dụng đi kèm.-Sự lựa chọn đồ của bạn hợp lí chưa? Nếu chưa hợp lí nên sửa như thế nào?\* Khi thảo luận cá nhân ghi nhận xét góp ý của các bạn vào chính bài làm của mình.GV: Gọi đại diện từng nhóm lên trình bày. Nhận xét đưa ra kết luậnGV: Theo dõi các tổ thảo luận, chuẩn bị ý kiến nhận xét đánh giá. |
| **Hoạt động 3: Tổng kết đánh giá, kết thúc TH (8phút)** |
| GV: Nhận xét đánh giá về +Tinh thần ý thức và thái độ làm việc của HS+Nội dung đạt được so với yêu cầu của bài+ Giới thiệu 1 số phương án lựa chọ hợp lí GV :Yêu cầu HS về vận dụng tại gia đình-Thu các bài viết để chấm điểm |

**IV. Rút kinh nghiệm:**

........................................................................................................................................................................................................................................................................

....................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

 Ngày soạn : 24/09/2017

**Tiết 7: THỰC HÀNH: LỰA CHỌN TRANG PHỤC**

**I. MỤC TIÊU.**

**1) Kiến thức:** Nắm vững hơn những kiến thức đã học về lựa chọn vải, lựa chọn trang phục

**2) Kỹ năng:** Biết chọn được vải và kiểu may phù hợp với vóc dáng, phù hợp với nước da của mình đạt yêu cầu thẩm mĩ, góp phần tôn vẻ đẹp của mỗi người.

**3) Thái độ:** Biết chọn một số vật dụng đi kèm phù hợp với quần áo đã chọn.

**II. CHUẨN BỊ.**

 HS: Giấy bút chuẩn bị làm TH

**III. TỔ CHỨC CÁC HOẠT ĐỘNG HỌC TẬP**

|  |  |
| --- | --- |
| **Hoạt động của GV và HS** | **Nội dung** |
| **Hoạt động 1. Thực hành (35ph)** |
| GV: Nêu bài tập TH về chọn vải, kiểu may 1 bộ trang phục mặc đi chơi (mùa nóng hoặc mùa lạnh)1)Làm việc cá nhân GV: Hướng dẫn HS suy nghĩ ghi vào giấy đặc điểm vóc dáng của bản thân những dự định, kiểu áo quần định may, chọn vải có chất liệu, màu sắc hoa văn phù hợp với vóc dáng và kiểu may Chọn 1 số vật dụng đi kèm: Giày, dép, mủ, nón, túi xách...2)Thảo luận nhóm GV: Hướng dẫn HS chia nội dung thoả luận nhóm thành 2 phần Từng cá nhân trình bày phần viết của mình. Các bạn trong tổ nhận xét cách lựa chọn trang phục của bạn về:+ Màu sắc của vải, chất liệu vải.+ Chọn kiểu may ,vật dụng đi kèm.-Sự lựa chọn đồ của bạn hợp lí chưa? Nếu chưa hợp lí nên sửa như thế nào?\* Khi thảo luận cá nhân ghi nhận xét góp ý của các bạn vào chính bài làm của mình.GV: Gọi đại diện từng nhóm lên trình bày. Nhận xét đưa ra kết luậnGV: Theo dõi các tổ thảo luận, chuẩn bị ý kiến nhận xét đánh giá. |
| **Hoạt động 2: Tổng kết đánh giá, kết thúc TH (8ph)** |
| GV: Nhận xét đánh giá về +Tinh thần ý thức và thái độ làm việc của HS+Nội dung đạt được so với yêu cầu của bài+ Giới thiệu 1 số phương án lựa chọ hợp lí GV :Yêu cầu HS về vận dụng tại gia đình-Thu các bài viết để chấm điểm |
| **Hoạt động 3. Củng cố dăn dò(2 phút))** |
|  - Học bài - Xem trước bài 4: Sử dụng và bảo quản trang phục - Sưu tầm tranh ảnh về sử dụng trang phục và các mẫu ghi kí hiệu bảo quản trang phục. |

**IV. Rút kinh nghiệm:**

........................................................................................................................................................................................................................................................................

....................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

 Ngày soạn : 24/09/2017

**Tiết 8: SỬ DỤNG VÀ BẢO QUẢN TRANG PHỤC**

**I. MỤC TIÊU.**

 **1. Kiến thức:** Biết cách sử dụng trang phục phù hợp với hoạt động với môi trường và công việc.

 **2. Kĩ năng:** Biết cách sử dụng trang phục sao cho hợp lí.

 **3. Thái độ:** Biết trân trong những trang phục cua minh

**II. CHUẨN BỊ.**

 -Tranh hình vẽ 1.9, 1.10

 -Một số mẫu áo quần

**III. TỔ CHỨC CÁC HOẠT ĐỘNG HỌC TẬP**

|  |  |
| --- | --- |
| **Hoạt động của GV và HS** | **Nội dung** |
| **Hoạt động 1.Kiểm tra bài cũ (5 phút)** |
| *Hỏi:* Theo em mặc đẹp là mặc như thế nào?VB: yêu cầu hs liên hệ thực tiễn -🡪 vào bài |  |
| **Hoạt động 2. Sử dụng trang phục** |
| GV: Đưa ra tình huống:Khi lao động đất cát, bẩn...em lại mặc chiếc áo trắngKhi đến dự 1 đám tang người thân của bạn mà em lại mặc một chiếc áo hay 1 chiếc váy ngắn hoa văn màu sắc chói chan, loè loẹtGV: -Yêu cầu HS nhận xét - Kết luận Em hiểu thế nào là lựa chọn trang phục phù hợp với hoạt động*Hỏi:* Khi đi học các em mặc như thế nào?GV: Yêu cầu HS quan sát hình 1.9*Hỏi:* Khi đi lao động chúng ta nên mặc như thế nào? Tại sao?GV: Gọi 1 HS làm bài tập ở SGK*Hỏi:* Em có thể mô tả trang phục lễ hội của dân tộc mà em biết?GV: Yêu cầu HS quan sát hình 1.10GV: Hướng dẫn HS đọc bài: Bài học về trang phục của Bác (Trang 26 SGK) 1 HS đọc bài: Bài học về trang phục của BácGV: Gợi ý cho HS suy nghĩ và thảo luận bài đọc*Hỏi:* Khi đi thăm đền Đô năm 1946, Bác Hồ mặc như thế nào?*Hỏi:* Vì sao khi tiếp khách quốc tế thì Bác lại: bắt các đồng chí cùng đi phải về mặc comlê, carvat nghiêm chỉnh?*Hỏi:* Vì sao Bác đã nhắc nhở bác Ngô Từ Vân khi Bác mặc comlê, carvat, áo cổ hồ cứng, giầy da bóng lộn...để đón BácGV: Hướng cho HS tự rút ra kết luận | I. Sử dụng trang phục 1)Cách sử dụng trang phục*Em có nhiều bộ trang phục đẹp, phù hợp với bản thân nhưng phải biết mặc bộ nàocho phù hợp với hoạt động, thời điểm và hoàn cảnh xã hội là 1 yêu cầu quan trọng*a) Trang phục phù hợp với hoạt động\* Trang phục đi học*Trang phục đi học thường được may bằng vải pha có màu sắc nhã nhặn, kiểu may đơn giản dể mặc*\*Trang phục đi lao động*Khi tham gia lao động dù ccông việc nặng hay nhẹ chúng ta đều phải chọn áo quần mặc thoả mái màu sẫm*\* Trang phục lễ hội, lễ tânb) Trang phục phù hợp với môi trường và công việc *Trang phục đẹp là phải phù hợp với môi trường và công việc của mình* |
| **Hoạt động 3. Củng cố dăn dò** |
| - Cho HS đọc phần ghi nhớ- Yêu cầu HS nhắc lại cách sử dụng trang phục- Học bài, xem trước phần 2. Cách phối hợp trang phục và mục II. Bảo quản trang phục |

**IV. Rút kinh nghiệm:**

........................................................................................................................................................................................................................................................................

....................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

 Ngày soạn: 30/09/2017

**Tiết 9: Bµi 4: SỬ DỤNG VÀ BẢO QUẢN TRANG PHỤC (TT)**

**I. MỤC TIÊU**.

**1. Kiến thức:** Biết cách mặc phối hợp giữa áo và quần hợp lí đạt yêu cầu thẩm mĩ

**2. Kỹ năng:** Biết cách bảo quản trang phục như thế nào cho đúng kĩ thuật để giữ vẻ đẹp, độ bền và tiết kiệm chi tiêu cho may mặc

**3. Thái độ:** Biết cách sử dụng trang phục cho hợp lí.

**II. CHUẨN BỊ.**

 Tranh phối hợp màu sắc dựa theo vòng màu

 Tranh kí hiệu giặt là,bàn là.

 Sử dụng hình 1.11. Sự phối hợp vải hoa văn với vải trơn.

**III. TỔ CHỨC CÁC HOẠT ĐỘNG HỌC TẬP**

|  |  |
| --- | --- |
| **Hoạt động của GV và HS** | **Nội dung** |
| **Hoạt động 1.Kiểm tra bài cũ(7 phút)** |
| ? Vì sao sử dụng trang phục phải phù hợp với môi trường và công việc? |  |
| **Hoạt động 2. Cách phối hợp trang phục (18ph)** |
| GV:Nêu 2 tình huống*Tình huống 1:* Em có 5 bộ quần áo đẻ mặc khi đi học, đi chơi...Lúc sử dụng em máy móc cho là bộ nào phải đi với bộ đó.*Tình huống 2:* Còn bạn em cũng có 5 bộ quần áo tương tự nhưng mọi người vẫn thấy trang phục của bạn khá phong phú.*Hỏi:* Vậy qua 2 trường hợp thì em có nhận xét gì về sự khác nhau của 2 bạn trong cách sử dụng trang phục? Tại sao trang phục của bạn lại phong phú?1. Phối hợp vải hoa văn với vải trơn

GV: Hướng dẫn HS quan sát hình 1.11(SGK) về phối hợp vải hoa văn và vải trơn của quần.b)Phối hợp màu sắc:GV giới thiệu vòng màu trong hình 1.12 SGK.Hỏi qua bảng màu và cách phối hợp màu ở hình 1.12 SGK.Em hãy nêu VD về sự kết hợp màu sắc giữa phần quần,áo trong các trường hợp.- Sự phối hợp giữa các màu sắc,độ khác nhau trong cùng 1 màu .- Sự kết hợp giữa 2 màu cạnh nhau trên vòng màu.- Sự kết hợp giữa 2 màu tương phản đối nhau trên vòng màu.Hỏi vậy theo em các màu sắc nên phối hợp với nhau như thế nào ? | 2) Cách phối hợp trang phục:a) Phối hợp vải hoa văn với vải trơn*Để có sự phối hợp hợp lí,không nên mặc áo và quần có 2 dạng hoa văn khác nhau. Vải hoa hợp với vải trơn hơn vải kẻ ca rô hoặc vải kẻ sọc. Vải hoa sẽ hợp vải trơn có màu cùng với một trong các màu chính của vải hoa.* b) Phối hợp màu sắc:*Việc phối hợp màu sắc trong may mặc là rất quan trọng bởi màu sắc khi kết hợp hợp lý không những góp phần tôn vẻ đẹp của trang phục cũng như vẻ đẹp của con người sử dụng mà còn thể hiện người sử dụng trang phục có cái nhìn thẩm mĩ .* |
| **Hoạt động 3: Bảo quản trang phục(17ph)** |
| 1) Giặt , phơi:\* Quy trình giặt *Hỏi* : Vì sao cần phải bảo quản trang phục? Bảo quản trang phục như thế nào cho đúng kĩ thuật? *Hỏi*: Em cho biết khi giặt quần áo cần chú ý những điều gì ?*Hỏi*: Tại sao phải giũ quần áo nhiều lần bằng nước sạch ? Hướng dẫn học sinh làm bài tập2) Là(ủi):*Hỏi*: Em hãy kể tên dụng cụ dùng để là quần áo ở gia đình ?GV :Hướng dẫn cho HS cách là quần áo.GV: Treo bảng kí hiệu giặt là và hướng dẫn HS đọc | 1) Giặt phơi:2) Là , ủi3Cất giữ:*Bảo quản trang phục đúng kĩ thuật sẽ giữ được vẻ đẹp, độ bền của trang phục và tiết kiệm chi tiêu cho may mặc* |
| **Hoạt động 4. Củng cố dăn dò(4 phút)** |
|  Gọi 1 HS đọc phần ghi nhớ ở SGK. GV: Hướng dẫn HS trả lời câu hỏi ở SGK, và hướng dẫn vận dụng. GV: Hướng dẫn HS chuẩn bị cho bài TH - Vải trắng hoặc màu: 2 mảnh vải có kích thước 8cm15cm và 1 mảnh vải có kích thước 10cm15cm -Kim khâu, kéo, thước, bút chì, chỉ khâu thường và chỉ thêu màu. |

**IV. Rút kinh nghiệm:**

........................................................................................................................................................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

 Ngày soạn: 06/10/2017

**Tiết 10: Bµi 5: TH: ÔN TẬP MỘT SỐ MŨI KHÂU CƠ BẢN**

**I. MỤC TIÊU.**

 **1. Kiến thức:** Thông qua bài TH học sinh nắm vững thao tác khâu 1 số mũi khâu cơ bản trên vải

 **2. Kỹ năng:** áp dụng khâu 1 số sản phẩm đơn giản ở bài Th sau.

 **3. Thái độ:** có ý thức chăm chỉ, học hỏi và yêu thích

**II. CHUẨN BỊ.**

 - Mẫu hoàn chỉnh các đường khâu để làm mẫu

 - Bìa, kim khâu len, len màu( GV thao tác mẫu)

 - Kim, chỉ khâu, vải

**III. TỔ CHỨC CÁC HOẠT ĐỘNG HỌC TẬP**

|  |  |
| --- | --- |
| **Hoạt động của GV và HS** | **Nội dung** |
| **Hoạt động 1.Kiểm tra bài cũ(7 phút)** |
| ? Em hãy kể tên các mũi khâu cơ bản mà em đã được học? GV: Kiểm tra phần chuẩn bị của HS: kim, chỉ, vải, giấy bìa cứng... |  |
| **Hoạt động 2. ) Khâu mũi thường (mũi tới) (10ph)** |
| GV: Hướng dẫn cho HS, làm mẫu Nhắc lại các thao tác khâu đồng thời thao tác mẫu trên bìa bằng len và kim khâu len.Lấy thước và bút chì kẻ nhẹ 1 đường thẳng lên vảiXâu chỉ vào kim và thắt nút chỉ ở cuối sợi cho khỏi tuộtTay trái cầm vải, tay phải cầm kim, khâu từ phải sang tráiLên kim ở mặt trái vải( h1.14a) xuống kim cách 3 canh sợi vảiKhi có khoảng 3-4 mũi khâu trên kim thì rút kim lên và vuốt nhẹ theo đường đã khâu cho phẳng(hình1.14c)Khi khâu xong cần lại mũi xuống kim sang mặt trái( dấu nút chỉ ở mặt trái) vòng chỉ qua đầu kim khoá mũi cho khỏi tuột.*Lưu ý:* Sau khi khâu xong đường khâu thường ta thấy các mũi chỉ khâu cách nhau 3 canh sợi vải tạo thành 1 đường thẳng. | 1) Khâu mũi thườngHS: quan sát |
| **Hoạt động 3: Khâu mũi đột mau(13ph)** |
| GV: Giới thiệu cách khâu và thao tác mẫu trên bìa bằng kim khâu lenKẻ nhẹ tay 1 đường thẳng trên vải.Lên kim mũi thứ nhất cách mép vải 8 canh sợi vải xuống kim lùi lại 4 canh sợi vải trên đường kẻ chì, lên kim về phía trước 4 canh sợi vải( hình 1.15b). Xuống kim đúng lỗ mũi kim đầu tiên. Cứ khâu như vậy cho đến hết đường khâu(1.15c). Lại mũi khi đến hết đường khâu và thắt nút ở mặt trái*Lưúy:* Sau khi hoàn chỉnh đường khâu nhìn ở mặt phải vải các mũi chỉ nối tiếp nhau giống như đường may máy, ở mặt trái các mũi chỉ dài gấp 2 mũi chỉ ở mặt phải và đan xen vào nhau mũi thứ 2 lấn1 nửa mũi thứ nhất. |  |
| **Hoạt động 4. Củng cố dăn dò** |
| GV: Nhận xét chung tiết TH về thái độ học tập, làm bài TH, nhận xét qua kết quả bài làmThu bài TH |

**IV. Rút kinh nghiệm:**

........................................................................................................................................................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

 Ngày soạn: 07/10/2017

**Tiết 11: Bµi 5: TH: ÔN TẬP MỘT SỐ MŨI KHÂU CƠ BẢN**

**I. MỤC TIÊU.**

 **1) Kiến thức:** Thông qua bài TH học sinh nắm vững thao tác khâu 1 số mũi khâu cơ bản trên vải

 **2) Kỹ năng:** Áp dụng khâu 1 số sản phẩm đơn giản ở bài thực hành sau.

 **3) Thái độ:** Có ý thức chăm chỉ, học hỏi và yêu thích

**II. CHUẨN BỊ.**

 - Mẫu hoàn chỉnh các đường khâu để làm mẫu

 - Bìa, kim khâu len, len màu( GV thao tác mẫu)

 - Kim, chỉ khâu, vải

**III. TỔ CHỨC CÁC HOẠT ĐỘNG HỌC TẬP**

|  |  |
| --- | --- |
| **Hoạt động của GV và HS** | **Nội dung** |
| **Hoạt động 1.Kiểm tra bài cũ(7 phút)** |
| ? Nhắc lại hai mũi khâu : Khâu mũi thường và khâu mũi tới |  |
| **Hoạt động 2. Khâu vắt (14ph)** |
| GV: Giới thiệu cách khâu và làm thao tác mẫu cho HS quan sátGấp mép vải vào vị trí định khâu.Dùng cách khâu mũi khâu thường để lượt giữ mép gấp vào vải nền cố định để khi khâu được dễĐường gấp vải hướng vào trong người khâuTay trái cầm vải, khâu từ phải sang trái, khâu từng mũi một ở mặt trái vảiLên kim ở dưới nếp gấp để dấu nút chỉ kéo kim lên khỏi nếp gấp, lấy mũi kim lấy 2-3 sợi vải nền rồi đưa chếch kim lên qua nếp gấp, rút chỉ để mũi kim chặt vừa phải. Các mũi khâu vắt cách nhau 0,3cm-0,5cm.Khi hết đường khâu lại mũi và thắt nút chỉ*Lưu ý:* Sau khi hoàn chỉnh đường khâu ở mặt trái có các mũi chỉ chéo nhau đính mép nếp gấp vào vải nền, ở mặt phải các mũi chỉ nổi lên chỉ 1 hoặc 2 sợi vải do đó khi khâu dùng chỉ cùng màu vải | 3)Khâu vắtHS: TH trên vải |
| **Hoạt động 3. Củng cố dăn dò** |
| GV: Nhận xét chung tiết TH về thái độ học tập, làm bài TH, nhận xét qua kết quả bài làmThu bài THDặn dò HS chuẩn bị bài 6 TH: Cắt khâu bao tay trẻ sơ sinhHS: Chuẩn bị 1 mãnh vải mềm màu sáng hình chữ nhật có kích thước: 20cm24cmhoặc 2 mãnh vải: 11cm13cm, dây chun nhỏ, kéo, thước com pa, phấn vẽ, kim chỉ 1mãnh bìa mỏng có kích thước: 10cm12cm |

**IV. Rút kinh nghiệm:**

........................................................................................................................................................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

Ngày soạn:14/10/2017

**Tiết 12: Bài 6: TH: CẮT KHÂU BAO TAY TRẺ SƠ SINH**

**I. MỤC TIÊU**

 ***1) Kiến thức***: Vẽ tạo mẫu giấy và cắt vải theo mẫu giấy để khâu bao tay trẻ sơ sinh.

 ***2) Kỹ năng***: Có tính cẩn thận, thao tác chính xác theo đúng qui trình kĩ thuật cắt may đơn giản.

 ***3) Thái độ***: Yêu thích học nghề

**II. CHUẨN BỊ**

 - Mảnh bìa cứng, thước, bút chì, com pa, kéo.

 - Một mãnh vải loại mềm màu sáng hình chữ nhật có kích thước: 20cm 24cm

hoặc 2 mãnh vải: 11cm13cm.

**III. TỔ CHỨC CÁC HOẠT ĐỘNG HỌC TẬP**

|  |  |
| --- | --- |
| **Hoạt động của GV và HS** | **Nội dung** |
| **Hoạt động 1. Vẽ và cắt mẫu trên giấy (40ph)** |
| GV: Treo tranh phóng to mẫu vẽ trên giấy và phân tích cho HS biết. Sau đó GV hướng dẫn cách dựng hình tạo mẫu trên bảng để HS tự TH cá nhânGV: Dựng hình trên bảng theo hình 1.17a- Kẽ hình chữ nhật ABCD có cạnh AB = CD = 11cm,AD = BC = 9cm, AE = DG =4,5cm( làm phần cong đầu các ngón tay)- Vẽ phần cong đầu các ngón tay dùng com pa vẽ nửa đường tròn có bán kính R = EO = OG = 4,5cm - Ta được mẫu thiết kế trên giấy bao tay trẻ sơ sinh, khi cắt ta cắt theo nét vẽSau khi HS vẽ xong GV kiểm tra và cho cắt theo nét vẽ vừa dựng.GV: -Theo dõi HS thực hành dựng hình và cắt mẫu giấy - Nhận xét rút kinh nghiệm bài TH của HS - Nhận xét tinh thần, thái độ học tập của HS | HS: Quan sátHS: Làm bài dựng hình trên giấyDựng hình mẫu vẽ bao tay trẻ sơ sinh theo đúng kích thước đã ghi |
| **Hoạt động 2. Củng cố dăn dò** |
| - Về nhà em nào dựng hình chưa đẹp, còn sai lệch thì dựng lại mẫu chính xác để bài sau TH cắt vải và khâu- Giờ TH sau may vải( nên chọn vải mỏng mềm) kim, chỉ và mẫu giấy đã hoàn chỉnh để thực hiện mmẫu trên vải và khâu. Mang theo chỉ màu để thêu và trang trí |

**IV. Rút kinh nghiệm:**

........................................................................................................................................................................................................................................................................

....................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Ngày soạn: 14/10/2017

**Tiết 13: Bài 6: TH: CẮT KHÂU BAO TAY TRẺ SƠ SINH (tt)**

**I. MỤC TIÊU**:

1. **Kiến thức:** May hoàn chỉnh 1 chiếc bao tay
2. **Kỹ năng:** Có tính cẩn thận, thao tác chính xác, theo đúng qui trình kĩ thuật cắt may đơn giản
3. **Thái độ:** yêu thích môn học

 **II. CHUẨN BỊ.**

- Mẫu giấy đã dựng và cắt hình bao tay trẻ sơ sinh.

- Kim, chỉ trắng,vải, dây chun, chỉ màu.

**III. TỔ CHỨC CÁC HOẠT ĐỘNG HỌC TẬP**

|  |  |
| --- | --- |
| **Hoạt động của GV và HS** | **Nội dung** |
| **Hoạt động 1.Kiểm tra bài cũ(2 phút)** |
| Kiểm tra sự chuẩn bị của HS |  |
| **Hoạt động 2. Cắt vải theo mẫu giấy** |
| GV: Hướng dẫn HS cắt vải Làm mẫu cho HS quan sát Xếp úp 2 mặt phải vải vào nhau mặt trái vải ra ngoài-Đặt mmẫu giấy lên vải và ghim cố định-Dùng phấn vẽ lên vải theo chu vi mẫu giấy-Dùng phấn vẽ 1 đường thứ 2 cách đều đường thử nhất từ 0,5cm-1cm dể trừ đường may-Lấy kéo cắt theo đường phấn vẽ lần sau(lần 2)GV: Hướng dãn học sinh cách gấp vải và áp mẫu giấy vẽ-Luôn nhắc HS vẽ lần thứ 2 theo đường thứ nhất để có phần trừ đường khâu-Em nào vẽ hoàn chỉnh thì cho cắt vải theo nét vẽ 2GV: Thực hiện thao tác mẫu khâu theo thứ tự đường chu vi và khâu viền cổ tay-Sau khi cắt vải xong nếu các em thích trang trí trên bao tay bằng các đường thêu đơn giản các em thêu trước rồi mới khâu hoàn chỉnh.-Úp 2 mặt phải vào nhau sắp bằng mép cắt và khâu theo nét phấn, cách đều mép cắt từ 0,5- 1cm-Dùng cách khâu mũi thường khâu bao tay.-Khi kết thúc đường khâu cần lại mũi để thắt chỉ không bị tuột.-Gấp mép viền cổ tay rộng nên gấp 1cm vừa đủ luồn dây chun nhỏ hoặc sợi dây rút-Ở đường khâu viền cổ tay, nên khâu lượt trước khi dùng đường khâu vắt đẻ đính mép gấp với mặt nềnGV: Theo giỏi HS :TH khâu, lưu ý-Khâu đúng đường phấn vẽ từ mẫu giấy sang mẫu vải, đường khâu cách mép từ 0,5- 1cm-Khoảng cách giữa các mũi khâu thưòng, khâu vắt phải đều nhau mỗi mũi khâu thường khoảng 2mm- 3mm mũi khâu vắt nổi lên ở mặt phải vải khoảng 2 sợi vải-Em nào khâu chưa đúng kĩ thuật thì GV uốn nén ngay. | HS: Thực hành vẽ vải theo mẫu giấyHS: Cắt vải theo nét vẽHS: Khâu bao tay (khâu mũi thường) |
| **Hoạt động 3. Củng cố dăn dò** |
| -GV: Nhận xét: Tinh thần làm việc của HS-Nhận xét sản phẩm HS thực hành-Thu bài chấm điểm |

**IV. Rút kinh nghiệm:**

........................................................................................................................................................................................................................................................................

....................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

 Ngày soạn: 15/10/2017

**Tiết 14: Bài 6: TH: CẮT KHÂU BAO TAY TRẺ SƠ SINH(tt)**

**I.MỤC TIÊU.** Thông qua bài TH học sinh biết

1. **Kiến thức:** May hoàn chỉnh 1 chiếc bao tay
2. **Kỹ năng:** Thao tác chính xác, theo đúng qui trình kĩ thuật cắt may đơn giản
3. **Thái độ:** Có tính cẩn thận yêu thích môn học

**II, CHUẨN BỊ.**

-Mẫu giấy đã dựng và cắt hình bao tay trẻ sơ sinh.

-Kim, chỉ trắng,vải, dây chun, chỉ màu.

**III. TỔ CHỨC CÁC HOẠT ĐỘNG HỌC TẬP**

|  |  |
| --- | --- |
| **Hoạt động của GV và HS** | **Nội dung** |
| **Hoạt động 1.** **Yêu cầu học sinh tiếp tục thực hành cắt khâu bao tay trẻ sơ sinh như­ h­ướng dẫn ở tiết tr­ước.** |
| - Yêu cầu học sinh tiếp tục thực hành cắt khâu bao tay trẻ sơ sinh như­ h­ướng dẫn ở tiết tr­ước.- Yêu cầu cắt khâu thành thạo, làm xong sản phẩm và khâu bằng cả 3 kiểu khâu. |
| **Hoạt động 2. Củng cố dăn dò** |
| -GV: Nhận xét: Tinh thần làm việc của HS-Nhận xét sản phẩm HS thực hành-Thu bài chấm điểmDặn dò: Chuẩn bị cho bài TH: Cắt, khâu vỏ gối hình chữ nhật-Bìa cứng để cắt mẫu, vái, kim, chỉ, 2 khuy bấm hoặc khuy cài-Vải để cắt 1 chiếc vỏ gối nhơ 1 mảnh vải hình chữ nhật có kích thước: 20cm24cm Và 20cm30cm. |

**IV. Rút kinh nghiệm:**

........................................................................................................................................................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

 Ngày soạn: 20/10/2017

**Tiết 15: ÔN TẬP ch­Ư¬ng I**

**I. MỤC TIÊU.**

 **1. Kiến thức:** Nắm vững những kiến thức và kĩ năng cơ bản về các loại vải thường dùng trong may mặc.

 **2. Kỹ năng:** Biết cách lựa chọn vải may mặc, sử dụng và bảo quản trang phục.

 - Biết vận dụng được một số kiến thức và kĩ năng đã học vào việc may mặc của bản thân và gia đình.

 **3. Thái độ:** Có ý thức tiết kiệm, biết ăn mặc lịch sự gọn gàng.

**II. CHUẨN BỊ.**

 - Mẫu vải sợi bông, sợi hoá học, sợi tổng hợp để học sinh phân tích tính chất, tác dụng của vải.

**III. TỔ CHỨC CÁC HOẠT ĐỘNG HỌC TẬP**

|  |  |
| --- | --- |
| **Hoạt động của GV và HS** | **Nội dung** |
| **Hoạt động 1.** |
| Chia lớp thành 4 nhóm thảo luận theo 4 nội dung  - Nhóm1: Các loại vải thường dùng trong may mặc-Nhóm2: Lựa chọn trang phục-Nhóm3: Sử dụng trang phục-Nhóm4: Bảo quản trang phục \* Thảo luận trước lớp1.*Hỏi*: Hãy nêu nguồn gốc, qui trình sản xuất, tính chất của vải sợi thiên nhiên?*2.Hỏi:* Nêu nguồn gốc, qui trình sản xuất, tính chất ủa vải sợi hoá học, vải sợi pha?3*. Hỏi:* Để có 1 trang phục đẹp cần chú ý đến những điểm gì*?*4. *Hỏi:* Sử dụng trang phục cần chú ý đến vấn đề gì?5. Bảo quản trang phục gồm những công việc chính nào? | HS: trả lời:\* Nguồn gốc của vải sợi thiên nhiên:- Từ TV: Cây bông, cây lanh, đay, gai- Từ ĐV: Con tằm, con cừu, lông vịt.\* Tính chất: -Vải len có độ co giãn lớn, giữ nhiệt tốt, thích hợp để may quần áo mùa đông- Vải bông, vải tơ tằm có độ hút ẩm cao, mặc thoáng mát nhưng dể bị nhàu, khi đốt tro bóp dể tan\* Qui trình sản xuất: SGK\* Nguồn gốc: - Vải sợi hoá học gồm vải sợi nhân tạo và vải sợi tổng hợp: Sợi nhân tạo từ gỗ, tre, nứa...Sợi tổng hợp từ than đá, qua quá trình xử lí bằng các chất hoá học tạo thành sợi hoá học và sợi tổng hợp- Vải sợi pha: Được kết hợp từ 2 hoặc nhiều loại sợi khác nhau để tạo thành sợi dệt\* Tính chất :- Vải sợi nhân tạo: độ mềm của mặt vải tương tự vải sợi bông, mặc thoáng mát,thấm mồ hôi, nhưng dể bị nhàu, sợi dai- Vải sợi tổng hợp: mặt vải bóng, sợi mịm, không bị nhàu dể giặt, sợi dai, mặc nóng, ít thấm mồ hôi.- Vải sợi pha có ưu điểm của các loại sợi thành phần tạo nên sợi dệt, vải sợi pha được sử dụng nhiều trong may mặc vì đẹp, phong phú, bền, giá rẻ.Chọn vải có hoa văn,màu sắc phù hợp với vóc dáng, màu da... chọ kiểu may phù hợp với vóc dáng để che bớt khiếm khuyết, tạo dáng đẹp- Chọn vải,kiểu may phù hợp với lứa tuổi, công việc và hoàn cảnh sống.- Sự đồng bộ của trang phục.Sử dụng trang phục cần chú ý: - Trang phục phù hợp với hoạt động- Trang phục phù hợp với môi trường và công việc- Biết cách sử dụng trang phục phù hợp với màu sắc và hoa văn và hoa văn với vải trơn- Biết cách phối hợp hài hoà giữa quần và áoBảo quản trang phục gồm: Giặt, phơi, là, ủi, cất giữ*Bảo quản trang phục đúng kĩ thuật sẽ giữ được vẻ đẹp độ bền của trang phục tạo cho người mặc gọn gàng, hấp dẫn tiết kiệm được tiền chi dùng trong may mặc* |
| **Hoạt động 4. Củng cố dăn dò** |
|  - GV: Nhận xét ý thức thái độ, tinh thần thái độ học tập của học sinh, kết quả tiết ôn tập -Về nhà ôn lại bài tống hợp hôm nay xem SGK chuẩn bị cho tiết kiểm tra |

**IV. Rút kinh nghiệm:**

........................................................................................................................................................................................................................................................................

....................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

 Ngày soạn: 20/10/2017

**Tiết 16: ÔN TẬP ch­Ư¬ng I**

 **I. MỤC TIÊU.**

 **1) Kiến thức:** Hệ thống hoá toàn bộ kiến thức chương I

 **2) Kỹ năng:** Hướng dẫn học sinh cách làm bài kiểm tra.

 **3) Thái độ:** Có ý thức tiết kiệm, biết ăn mặc gọn gàng.

 **II. CHUẨN BỊ.**

 - Dụng cụ cắt khâu

- Phương pháp: Trực quan, thảo luận nhóm.

**III. TỔ CHỨC CÁC HOẠT ĐỘNG HỌC TẬP**

|  |  |
| --- | --- |
| **Hoạt động của GV và HS** | **Nội dung** |
| **Hoạt động 1. Ôn tập** |
| - Yêu cầu hs nhắc lại các kiểu khâu cơ bản.? khi tiến hành cắt khâu bao tay trẻ sơ sinh hoặc khâu vỏ gối hình chữ nhật theo đúng kích thước phải chú ý điều gì?- Cho HS tiếp tục rèn luyện kỹ năng khâu cơ bản để chuẩn bị kiểm tra thực hành. | - Trả lời câu hỏi của gv- Tiếp tục rèn luyện kỹ năng cắt khâu để chuẩn bị kiểm tra. |
| **Hoạt động 2. Hướng dẫn học ở nhà** |
| - Học bài ôn lại toàn bộ kiến thức ở chương I- Tập cắt khâu chuẩn bị kiểm tra 1 tiết thực hành |

**IV. Rút kinh nghiệm:**

........................................................................................................................................................................................................................................................................

....................................................................................................................................

....................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

 Ngày soạn: 22/10/2017

**Tiết 17: ÔN TẬP chƯ­¬ng I**

 **I. MỤC TIÊU.**

 **1) Kiến thức:** Hệ thống hoá toàn bộ kiến thức chương I

 **2) Kỹ năng:** Hướng dẫn học sinh cách làm bài kiểm tra.

 **3) Thái độ:** Có ý thức tiết kiệm, biết ăn mặc gọn gàng.

 **II. CHUẨN BỊ.**

 - Dụng cụ cắt khâu

**III. TỔ CHỨC CÁC HOẠT ĐỘNG HỌC TẬP**

|  |  |
| --- | --- |
| **Hoạt động của GV và HS** | **Nội dung** |
| **Hoạt động 1. Ôn tập** |
| - Yêu cầu hs nhắc lại các kiểu khâu cơ bản.? khi tiến hành cắt khâu bao tay trẻ sơ sinh hoặc khâu vỏ gối hình chữ nhật theo đúng kích thước phải chú ý điều gì?- Cho HS tiếp tục rèn luyện kỹ năng khâu cơ bản để chuẩn bị kiểm tra thực hành. | - Trả lời câu hỏi của gv- Tiếp tục rèn luyện kỹ năng cắt khâu để chuẩn bị kiểm tra. |
| **Hoạt động 2. Hướng dẫn học ở nhà** |
| - Học bài ôn lại toàn bộ kiến thức ở chương I- Tập cắt khâu chuẩn bị kiểm tra 1 tiết thực hành |

**IV. Rút kinh nghiệm:**

........................................................................................................................................................................................................................................................................

....................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

Ngày soạn: 03/11/2017

**Tiết 18: KIỂM TRA 1 TIẾT (thực hành)**

**I. MỤC TIÊU**

Thông qua bài kiểm tra hết chương:

**1.Kiến thức** : HS nắm được nhưnhx kiến thức cơ bản về may mặc trong gia đình.

**2.Kĩ năng**: Biết áp dụng những kiến thức đã học vào thực tế cuộc sống.

**3.Thái độ** : Hứng thú học tập bộ môn.

**II. CHUẨN BỊ:**

 Đề kiểm tra “Hãy khâu 1 bao tay trẻ sơ sinh hoặc một vỏ gối hình chữ nhật kích thước 20x30 theo kiểu khâu mà em yêu thích nhất”

**III. TIẾN HÀNH KIỂM TRA:**

1. Phát đề kiểm tra:

2. GV; Thu bài, nhận xét tiết kiểm tra

3. Dặn dò : HS: Đọc trước bài 8 SGK: Sắp xếp đồ đạt hợp lí trong nhà ở

**IV. RÚT KINH NGHIỆM SAU TIẾT KIỂM TRA:**

............................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

Ngày soạn:11/11/2017

 **Chương II.** **TRANG TRÍ NHÀ Ở**

**Tiết 19: Bài 8: SẮP XẾP ĐỒ ĐẠT HỢP LÍ TRONG NHÀ Ở (t1)**

**I.MỤC TIÊU**

 **1. Kiến thức**: Xác định được vai trò quan trọng của nhà ở đối sống con người.

 **2. Kỹ năng**: Biết sự cần thiết của việc phân chia các khu vực sinh hoạt trong nhà ở tạo sự thoả mái hài lòng cho các thành viên trong gia đình.

 **3. Thái độ**: Gắn bó và yêu quí nơi ở của mình.

**II. CHUẨN BỊ.**

Tranh về nhà ở, sắp xếp trang trí nhà ở

**III. TỔ CHỨC CÁC HOẠT ĐỘNG HỌC TẬP**

 1. Ổn định tổ chức:

 2. Kiểm tra bài cũ:

 3. Bài mới: VB(sgk)

|  |  |
| --- | --- |
| **Hoạt động của GV** | **Hoạt động của HS** |
| HĐ1: Vai trò của nhà ở đối với đời sống con người GV: Nêu vấn đề: Con người có nhu cầu và đòi hỏi gì trong cuộc sống thường ngày?Nhà ở vai trò thế nào đối với đời sống con người? Trực quan hình vẽ 2-1 SGK trang 34. Dựa vào gợi ý ở hình 2-1 giải thích vì sao con người cần nhà ở, nơi ở?GV: Tóm tắc yêu cầu HS ghi vào vởHĐ2: II. Sắp xếp đồ đạc hợp lí trong nhà ở1. Phân chia các khu vực sinh hoạt trong nơi ở của gia đình GV: Đặt vấn đề:-Đồ đạc trong nhà được sắp xếp như thế nào là hợp lí?GV: Cho HS suy nghĩ 1ph về cách bố trí đồ đạc trong gia đình mình rồi rút ra nhận xét.GV: Cụ thể các đồ đạt phải được sắp xếp sao cho:- Dễ nhìn - Dễ thấy- Dễ lấy - Dễ tìmGV: Yêu cầu HS phát biểu ý kiến( kể tên những sinh hoạt bình thường, hàng ngày của của gia đình mình? Chọ chỗ cho các sinh hoạt | **I.Vai trò của nhà ở đối với đời sống con người****1.Vai trò của nhà ở đối với đời sống con người** Nhà ở là nơi trú ngụ của con người Nhà ở bảo vệ con người tránh khỏi những tác hại do ảnh hưởng của thiên nhiên, môi trường Nhà ở là nơi đáp ứng các nhu cầu về vật chất và tinh thần của con người**II. Sắp xếp đồ đạt hợp lí trong nhà ở****1. Phân chia các khu vực sinh hoạt trong nơi ở của gia đình**Sự phân chia các khu vực cần tính toán hợp lí, tuỳ theo tình hình diện tích nhà ở thực tế sao cho phù hợp vào tính chất, công việc của mỗi gia đình cũng như phong tục tập quán ở địa phương để đảm bảo cho mọi thành viên trong gia đình sống thoả mái, thuận tiện |

**4. Củng cố dặn dò :**

 GV: Cho HS đọc phần ghi nhớ

 *Hỏi:* Nhà ở có có vai trò như thế nào đối với đời sống con người?

 Tại sao lại phải phân chia các khu vực trong nơi ở của gia đình?

 Học bài, liên hệ thực tế, xem trước phần 2,3

**IV. RÚT KINH NGHIỆM SAU TIẾT DẠY:**

........................................................................................................................................................................................................................................................................

.................................................................................................................................... **Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

 Ngày soạn: 11/11/2017

**Tiết 20: SẮP XẾP ĐỒ ĐẠC HỢP LÍ TRONG NHÀ Ở (tt)**

**I. MỤC TIÊU**

1. ***Kiến thức***: Sắp xếp các đồ đạc trong từng khu vực cho hợp lí tạo sự thoả mái hài lòng cho các thành viên trong gia đình

2. ***Kỹ năng***: Biết vận dụng để thực hiện sắp xếp gọn gàng ngăn nắp nơi ngủ, góc học tập của mình.

3. ***Thái độ***: Gắn bó và yêu quí nơi ở của mình.

**II.CHUẨN BỊ**

 Tranh về nhà ở, sắp xếp trang trí nhà ở

**III. TỔ CHỨC CÁC HOẠT ĐỘNG HỌC TẬP**

 1.Ổn định lớp

 2. Kiểm tra bài cũ:

 *HS1:*  Nhà ở có vai trò như thế nào đối với đời sống con người?

 *HS2* : Tại sao lại phải phân chia các khu vực trong nơi ở của gia đình?

 3. Bài mới:

|  |  |
| --- | --- |
| **Hoạt động của GV** | **Hoạt động của HS** |
| HĐ1: 2/ Sắp xếp đồ đạt trong từng khu vực GV: Yêu cầu HS nêu lại một số vấn đề: Đồ đạc ở các vị trí sinh hoạt của gia đình được bố trí như thế nào? giống hay khác nhau? Có thể sử dụng chung được không?GV: Đưa ra tình huống để HS thảo luậnPhích nước sôi của gia đình em được bố trí để ở đâu?Phích nước sôi có nguy hiểm không?Khi nào phích nước sôi trở thành nguy hiểm?GV: Đưa tranh vẽ Phòng khách chứa quá nhiều đồ đạc và một phòng trang trí vừa đủ thoáng đãng. HS thảo luận GV dìu dắt HS đi đến kết luận.HĐ2: 3/ Một số ví dụ về bố trí sắp xếp đồ đạc trong nhà ở của VNa. *Nhà ở nông thôn**\* Nhà ở đồng bằng Bắc Bộ* Cho HS quan sát tranh về cách sắp xếp đồ đạc trong từng khu vực*\* Nhà ở đồng bằng sông Cửu Long*GV: Nêu đặc điểm đồng bằng sông Cửu LongĐể thích nghi với lũ lụt thì nhà ở nên bố trí các khu vực sinh hoạt như thế nào? Các đồ đạc trong gia đình nên bố trí ra sao cho hợp lí?b. *Nhà ở thành phố, thi xã, thị trấn* Đăc điểm chung nhà ở thành phố. Đặc điểm chung nhà ở miền núi. Liên hệ tự đổi mới nhà ở địa phương mình | **2.Sắp xếp đồ đạc trong từng khu vực** Mỗi khu vự có những đồ đạc cần thiết và được sắp xếp hợp lí có tính thẩm mĩ thể hiện được cá tính của chủ nhân sẽ tạo nên sự thoả mái thuận tiện trong mọi hoạt động hằng ngày.**3. Một số VD về bố trí sắp xếp đồ đạt trong nhà ở của VN** |

4. Củng cố dặn dò.

GV cho HS đọc phần ghi nhớ.Hướng dẫn HS trả lời câu hỏi.

Hãy nêu vai trò nhà ở đối với đời sống con người? Hãy nêu khu vực chính của nhà ở và cách sắp xếp đồ đạc cho từng khu vực nhà em.Chuẩn bị cho bài TH (bài 9).

Đọc trước bài 9.

Chuẩn bị 1 bìa cứng kích thước 25cm- 40cm

**IV.RÚT KINH NGHIỆM SAU TIẾT DẠY**

........................................................................................................................................................................................................................................................................

.................................................................................................................................... **Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

 Ngày soạn: 11/11/2017

**Tiết 21: Bµi 9: THỰC HÀNH: SẮP XẾP ĐỒ ĐẠT HỢP LÍ TRONG NHÀ Ở**

**I.MỤC TIÊU:**

1. ***Kiến thức***: Thông qua bài TH củng cố những hiểu biết về sắp xếp đồ đạc hợp lí trong nhà ở.
2. ***Kỹ năng***: Sắp xếp đồ đạt chỗ ở của bản thân và gia đình.
3. ***Thái độ***: Giáo dục nếp ăn ở gọn gàng ngăn nắp

 **II. CHUẨN BỊ**

 1. GV: Tranh vẽ sơ đồ sắp xếp phòng

 Mô hình phòng thu nhỏ

 2. HS: Bìa cứng, bút chì, chì màu

 Bìa cứng có kích thước

**III. TỔ CHỨC CÁC HOẠT ĐỘNG HỌC TẬP**

 1. Ổn định lớp

 2. Kiểm tra sự chuẩn bị của HS.

 3. Bài mới

 Trong bài 8 các em đã được học phần lí thuyết về sắp xếp đồ đạt hợp lí trong gia đình. Biết được ý nghĩa của việc sắp xếp đồ đạc hợp lí trong nhà ở mới chỉ là điều kiện cần thiết, điều quan trọng làm như thế nào, để sắp xếp được hợp lí các đồ đạc đó trong gia đình. Đó là nội dung của bài TH hôm nay.

|  |  |
| --- | --- |
|  **Hoạt động của GV** | **Hoạt động của HS** |
|  \*HĐ1: Giới thiệu bài TH và kiểm tra sự chuẩn bị của HSGV: Yêu cầu HS kiểm tra lại các sơ đồ mặt bằng: phòng ở, bút, thước... Dã được hướng dẫn chuẩn bịGV: quan sát bao quát lớp về việc chuẩn bị của HS\*HĐ2: Tiến hành TH sắp xếp đồ đạc trên tấm bìa.GV: Căn cứ vào sơ đồ phòng ở và các đồ đạc phòng có ở hình 2-7GV: Yêu cầu các em hãy bố trí hợp lí đồ đạc trong nhà ở  (sơ đồ 1 số đồ đạc theo tỉ lệ căn phòng)GV: Theo dõi uốn nắn cho HS Sau khi các hoạt động cá nhân cơ bản đã thực hiện xong GV: phân nhóm cho các em thảo luận rút ra cách bố trí đồ đạc hợp lí nhất\*HĐ3: Nhận xét, tổng kết  HS các nhóm cử đại diện trình bày, yêu cầu HS nhận xét.GV: bao quát chung hướng dẫn mục tiêu cần đạt:Góc học tập cần yên tĩnh, đủ ánh sáng, giá sách gần góc học tậpGiường ngủ cần kín đáo, yên tĩnh, thoáng Tỉ lệ các đồ đạc cân đốiGV: Nhận xét cho điểm | HS: thực hành theo sự hướng dẫn của GVHS: thảo luận nhóm |

 4.Dặn dò: Chuẩn bị mô hình.

 Các mẩu mô hình cắt bằng bìa mặt bằng phòng ở và đồ đạc.

**IV.RÚT KINH NGHIỆM SAU TIẾT DẠY**

........................................................................................................................................................................................................................................................................

.................................................................................................................................... **Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

 Ngày soạn: 13/11/2017

**Tiết 22: THỰC HÀNH: SẮP XẾP ĐỒ ĐẠC HỢP LÍ TRONG NHÀ Ở** (TT)

**I.MỤC TIÊU:**

***1.Kiến thức***: Thông qua bài TH củng cố những hiểu biết về sắp xếp đồ đạc hợp lí trong nhà ở

***2.Kỹ năng***: Sắp xếp đồ đạc chỗ ở của bản thân và gia đình

***3. Thái độ***: Giáo dục nếp ăn ở, gọn gàng, ngăn nắp.

**II. CHUẨN BỊ**

Các mô hình cắt bằng bìa mặt bằng phòng ở và đồ đạc

**III. TỔ CHỨC CÁC HOẠT ĐỘNG HỌC TẬP**

1. Ổn định lớp

2. Kiểm tra sự chuẩn bị của HS.

3. Bài mới

|  |  |
| --- | --- |
|  **Hoạt động của GV** | **Hoạt động của HS** |
| HĐ1: Kiểm tra sự chuẩn bị của HS (3ph) Giới thiệu bài TH GV: Yêu cầu HS kiểm tra lại các sơ đồ mặt bằng phòng ở, một số mô hình đồ đạc được hướng dẫnGV: quan sát bao quát lớp về công tác chuẩn bị này. So sánh tương quan tỉ lệ giữa sơ đồ phòng ở với các mô hình đồ đạcHĐ2: Tiến hành TH sắp xếp đồ đạc(25ph)GV: Yêu cầu mỗi HS hãy bố trí đồ đạc( mô hình) trong nhà ởGV: Định hướng uốn nắn cho HSSau khi các hoạt động cá nhân cơ bản đã thực hiện xongGV: phân nhóm để các em cùng thảo luận rút ra được cách  bố trí đồ đạc hợp lí nhất.HS: Các nhóm cử đại diện, trình bày, yêu cầu HS nhận xétGV: Bao quát chung hướng dẫn mục tiêu cần đạt: Góc học tập cần yên tĩnh, đủ ánh sáng, giá sách gần góc học tập. Giường ngủ cần yên tĩnh, kín đáo, thoáng Tỉ lệ các đồ đạc cân đốiHĐ3: Nhận xét- tổng kết: (12ph)GV: Nhận xét sự chuẩn bị của HS: Việc làm TH của HS về kĩ luật, kĩ thuật, kết quả TH | HS: thực hành theo sự hướng dẫn của GVHS: thảo luận nhóm |

4. Hướng dẫn học ở nhà

Hãy sắp xếp đồ đạc trong khu vực nhà bếp

Học sinh chuẩn bị bài 10: Giữ gìn nhà ở sạch sẽ ngăn nắp

Quan sát chuẩn bị ý kiến về nhà sạch ngăn nắp

Các việc cần làm để có nhà ở luôn sạch đẹp và ngăn nắp.

**IV.RÚT KINH NGHIỆM SAU TIẾT DẠY**

........................................................................................................................................................................................................................................................................

.................................................................................................................................... **Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

 Ngày soạn: 26/11/2017

**Tiết 23: Bài 10: GIỮ GÌN NHÀ Ở SẠCH SẼ, NGĂN NẮP**

**I.MỤC TIÊU:**

***1.Kiến thức:*** Biết được thế nào là nhà ở sạch sẽ, ngăn nắp.

***2.Kỹ năng*: -** Biết cần phải làm gì để giữ cho nhà ở luôn sạch sẽ, ngăn nắp.

**-** Vận dụng được một số công việc vào cuộc sống của gia đình.

***3.Thái độ*:** Rèn ý thức lao động và có trách nhiệm với việc giữ gìn nhà ở luôn sạch sẽ, ngăn nắp.

**II. CHUẨN BỊ**

SGK , nghiên cứu hình 2.8, hình 2.9

**III. TỔ CHỨC CÁC HOẠT ĐỘNG HỌC TẬP**

 1. Ổn định tổ chức:

 2. Kiểm tra bài cũ:

 3. Bài mới:

|  |  |
| --- | --- |
|  Hoạt động của GV |  Hoạt động của HS |
| HĐ1: I. Nhà ở sạch sẽ, ngăn nắp  1/ Nhà ở sạch sẽ, ngăn nắpGV: Nêu vấn đề thế nào là nhà ở sạch sẽ, ngăn nắp Yêu cầu HS quan sát hình vẽ 2.8 SGK nêu nhận xétGV: Yêu cầu HS nêu thêm ví dụGV: yêu cầu HS kết luận về nhà ở sạch sẽ, ngăn nắp2/ Nhà ở lộn xộn, thiếu vệ sinhGV: Cho HS quan sát hình 2.9. So sánh khung cảnh bên ngoài hình 2.8 và hình 2.9Yêu cầu HS nhận xét cảnh bố trí trong nhàGV: Nếu môi trường sống của chúng ta như vậy thì em có suy nghĩ gì?HĐ2: II. Giữ gìn nhà ở sạch sẽ, ngăn nắp.1/ Sự cần thiết phải giữ gìn nhà ở sạch sẽ, ngăn nắpGV: Đặt vấn đề: Nhà ở là nơi sinh sống của con người. Mặc dù trong nhà đã được phân chia các khu vực và sắp xếp đồ đạc từng khu vực hợp lí, thuận tiện song do hoạt động hằng ngày của con người và do các tác động của ngoại cảnh nên nhà ở không còn sạch sẽ, ngăn nắp nữa, nếu ta không thường xuyên giữ gìn, sắp xếp gọn gàng và giữ vệ sinh chung.GV: Gợi ý để HS kết luậnGV: Cho HS phân tích VD về hoạt động nấu ăn.GV: Gợi ý để HS tổng kết về lợi ích của nhà ở sạch sẽ, ngăn nắp2/ Các công việc cần làm để giữ gìn nhà ở sạch sẽ, ngăn nắpGV: tong gia đình em ai là người làm công việc dọn dẹp nhà cửa và công việc nội trợa/ Cần có nếp sống, nếp sinh hoạt như thế nào?b/ Cần làm những công việc gì trong gia đình?GV: Yêu cầu HS nêu những công việc hằng ngày phải làm?c/ Vì sao phải dọn dẹp nhà ở thường xuyên? | **I. Nhà ở sạch sẽ, ngăn nắp****1. Nhà ở sạch sẽ, ngăn nắp**Nhận xét*Nhà ở sạch sẽ, ngăn nắp là nhà* *có môi trường sống luôn sạch,* *đẹp và thuận tiện khẳng định có* *sự chăm sóc và gìn giữ bởi bàn* *tay của con người***2. Nhà ở lộn xộn, thiếu vệ sinh****II. Giữ gìn nhà ở sạch sẽ, ngăn****nắp****1. Sự cần thiết phải giữ gìn nhà** **ở sạch sẽ, ngăn nắp***Phải thường xuyên quét dọn,* *lau chùi sắp xếp đồ đạc vào* *đúng vị trí...để giữ gìn nhà ở luôn**ngăn nắp, sạch sẽ**Lợi ích của nhà ở sạch sẽ, ngăn**nắp:*1. *Làm cho ngôi nhà dẹp đẽ,*

 *ấm cúng*1. *Bảo đảm sức khoẻ*
2. *Tiết kiệm sức lực thời gian*

*trong công việc gia đình.***2. Các công việc cần làm để giữ****Gìn nhà ở sạch sẽ, ngăn nắp**a.Cần có nếp sống, nếp sinh hoạt như thế nào?*Mỗi người cần có nếp sống sạch* *sẽ, ngăn nắp: giữ vệ sinh cá nhân**gấp chăn gối gọn gàng.Các đồ* *vật sau khi sử dụng dể đúng nơi* *qui định.*b. Cần làm những công việc gì trong gia đình (SGK)c. Vì sao phải dọn dẹp nhà ở thường xuyên? |

 4. Tổng kết, dặn dò

 GV: Cho HS đọc phần ghi nhớ SGK trang 41

 Hỏi: Vì sao phải giữ gìn nhà ở sạch sẽ, ngăn nắp?

 Hỏi: Em phải làm gì để giữ nhà ở sạch sẽ, ngăn nắp?

 HS: Xem trước bài 11: Trang trí nhà ở bằng một số đồ vật

**IV.RÚT KINH NGHIỆM SAU TIẾT DẠY**

............................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

 Ngày soạn: 26/11/2017

 **Tiết 24**: Bài 11: **TRANG TRÍ NHÀ Ở BẰNG MỘT SỐ ĐỒ VẬT**

**I.MỤC TIÊU:**

***1. Kiến thức***: Hiểu được mục đích của trang trí nhà ở

***2.Kỹ năng***: - Biết được công dụng của tranh ảnh, gương trong trang trí nhà ở

 - Lựa chọn một số đồ vật để trang trí phù hợp với hoàn cảnh gia đình.

 - Rèn luyện kỹ năng trang trí, dọn dẹp nhà ở

***3.Thái độ***: Giáo giục ý thức thẩm mĩ- ý thức làm đẹp nhà ở của mình

**II. CHUẨN BỊ**

Tranh ảnh, hiện vật, mẫu vật về trang trí nhà cửa

**III. TỔ CHỨC CÁC HOẠT ĐỘNG HỌC TẬP**

1. Ổn định tổ chức:

2. Kiểm tra bài cũ:

 HS1: Vì sao phải giữ gìn nhà ở sạch sẽ, ngăn nắp?

 HS2: Phải làm gì để góp phần làm tăng vẽ đẹp cho nhà ở

3. Bài mới:

Để làm đẹp cho nơi ở tuỳ điều kiện và sở thích của mỗi gia đình, nười ta thường dùng một số đồ vật vừ có giá trị sử dụng vừa có giá trị trang trí: Tranh ảnh, gương, rèm, mành...

|  |  |
| --- | --- |
|  Hoạt động của GV |  Hoạt động của HS |
| HĐ1: I. Tranh ảnh GV: Gợi ý HS nêu công dụng của tranh: Lưu giữ các kỉ niệm, các sự kiện có ý nghĩa... Lưu giữ các giá trị nghệ thuật, thẩm mĩ... Những đồ vật đẹp, có ý nghĩa trong đời sống. Lựa chọn nội dung tranh tuỳ thuộc vào ý thích của chủ nhân và điều kiện kinh tế gia đình ( loại tranh nào treo ở đâu? )*Hỏi:* Hãy nêu đặc điểm màu sắc cúa tranh theo các thể loại? và nêu đặc điểm màu sắc của tường mà các em thường quan sát thấyGV: Cho HS thảo luận nhóm làm bài tập tình huống chọn màu tranh treo tường SGKGV: Thuyết trình: Kích thước tranh ảnh có mối quan hệ tương quan hợp lí về tỉ lệ với kích thước bức tường định treo tranhGV: Cho HS quan sát hình 2.11 SGK về cách treo tranh ảnh.Và yêu cầu HS nhận xét về:- Vị trí treo tranh ảnh- Cách treo tranh ảnhHĐ2: II Gương GV: Gương có công dụng gì?GV: Cho HS quan sát vị trí treo gương hình 2.12 SGK | I. Tranh ảnh 1/ Công dụng:*Tranh ảnh thường được dùng để trang trí nhà cửa, làm đẹp cho căn nhà, tạo sự vui tươi, đầm ấm, thoả mái và dể chịu*2/ Cách chọn tranh ảnh a) Nội dung tranh ảnh - Tranh phong cảnh, tranh tĩnh vật - Ảnh gia đình, ảnh cá nhân, ảnh người mình yêu thích...b) Màu sắc của tranh ảnh *Cần chọn màu tranh ảnh phù hợp với màu tường, màu đồ đạc*c) Kích thước tranh ảnh phải cân xứng với tường-  *Bức tranh to không nên treo ở khoảng tường nhỏ.*- *Có thể ghép nhiều tranh nhỏ để treo ở khoảng tường rộng*3/ Cách trang trí tranh ảnh Vị trí treo tranh ảnh: *Treo trên khoảng trróng của tường phía trên tràng kỉ, kệ, đầu giường* Cách treo tranh ảnh: *Vừa tầm mắt cân xứng, ngay ngắn, không để lộ dây treo. Không treo quá nhiều tranh trên một bức tường.*II. Gương1/ Công dụng:*Gương dùng để soi, trang trí, tạo cảm giác cho căn phòng rộng và sáng sũa hơn.*2/ Cách treo gương: *Một chiếc gương rộng treo phía trên tràng kí, ghế dài tạo cảm giác chiều sâu cho căn phòng.* *Trong căn phòng nhỏ hẹp, treo gương trên một phần tường hoặc toàn bộ tường sẽ tạo cảm giác căn phòng rộng ra* *Treo gương trên tủ kệ, bàn làm việc hay ngay sát cửa ra vào sẽ làm tăng vẻ thân mật, ấm cúng và tiện sử dụng.* |

4. Tổng kết dặn dò

 Yêu cầu HS nhắc lại nội dung chính của bài bằng cách trả lời câu hỏi sau:

*Hỏi:* Nêu cách chọn và sử dụng tranh ảnh để trang trí nhà ở?

*Hỏi:* Gương có công dụng gì? Và cách trang trí trong nhà như thế nào?

*Dặn dò:* Học bài. Xem trước Phần III, IV bài trang trí nhà ở bằng một số đồ vật

**IV.RÚT KINH NGHIỆM SAU TIẾT DẠY**

...........................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

 Ngày soạn: 2/12/2017

**Tiết 25** **: Bài 11: TRANG TRÍ NHÀ Ở BẰNG MỘT SỐ ĐỒ VẬT (TT)**

**I.MỤC TIÊU:**

1. Kiến thức: - Hiểu được mục đích của trang trí nhà ở.

- Biết được công dụng của rèm, mành cửa trong trang trí nhà ở.

 2. Kỹ năng: - Lựa chọn một số đồ vật để trang trí phù hợp với hoàn cảnh gia đình

 - Rèn luyện kỹ năng trang trí

3.Thái độ: Giáo dục ý thức thẩm mĩ, ý thức làm đẹp nhà ở của mình.

**II. CHUẨN BỊ:** Sử dụng hình 2.13

**III. TỔ CHỨC CÁC HOẠT ĐỘNG HỌC TẬP**

1. Ổn định tổ chức:

2. Kiểm tra bài cũ

HS1: Em hãy nêu cách chọn và sử dụng tranh ảnh để trang trí nhà ở?

HS2: Gương có công dụng gì? Và cách trang trí trong nhà như thế nào?

3. Bài mới : VB

|  |  |
| --- | --- |
|  Hoạt động của GV |  Hoạt động của HS |
| HĐ1: III. Rèm cửa *Hỏi:* Hãy nêu những hiểu biết của em và rèm cửa?GV: Yêu cầu HS làm bài tập tình huống ở SGKGV: Thuyết trình: Chất liệu vải làm rèm cửa rất đa dạng, phong phú: chất liệu may rèm cửa phải mềm mại để tạo độ rủ tự nhiên .GV: Cho HS quan sát hình 2.13 (SGK) nêu nhận xét về hình thức kiểu rèmHĐ2 IV. Mành GV: Gợi ý để HS nêu công dụng của mành*Hỏi:* Công dụng của mành đối với đời sống con người như thế nào?GV: Thuyết trình | III. Rèm cửa: 1/ Công dụng:- Tạo vẻ râm mát, có tác dụng che khuất và làm tăng vẻ đẹp cho căn nhà- Còn có tác dụng cách nhiệt2/ Chọn vải may rèm a) Màu sắc:- Phòng khách: màu sắc của rèm cửa phải hài hoà với màu tường, màu cửa và đồ vật chính- Phòng ngủ màu sắc của rèm ám áp, kín đáo- Phòng học, phòng làm việc màu sắc của rèm trang nhã, sáng sủa. b) Chất liệu vải:Chất liệu vải làm rèm cửa rất đa dạng, phong phú: chất liệu vải may rèm cửa phải mềm mại để tạo độ rủ tự nhiên3/ Giới thiệu một số kiểu rèm (SGK)IV. Mành1/ Công dụngChe bớt nắng, gió, che khuất... mành còn làm tăng vẻ đẹp cho căn phòng2/ Các loại mành:Mành có nhiều loại và làm bằng các chất liệu khác nhau:- Mành nhựa trắng dể che khuất nhưng vẫn giữ sáng.-Mành tre, trúc, nứa che bớt nắng gió...- Mành treo ở cửa ra vào, ban công, nối tiếp giữa 2 phòng+ Chất liệu làm mành: Nhựa, tre, trúc, vầu bương... |

4. Tổng kết, dặn dò

- Cho HS đọc phần ghi nhớ

- GV: Gợi ý để học sinh trả lời câu hỏi ở cuối bài

- Dặn dò HS chuẩn bị bài 12. *Trang trí nhà bằng cây cảnh và hoa*

+ Sưu tầm tranh ảnh, mẫu hoa, cây cảnh dùng trong trang trí nhà cửa

+ Quan sát vị trí trang trí cây cảnh, hoa... Tìm hiểu cách chăm sóc cây.

**IV.RÚT KINH NGHIỆM SAU TIẾT DẠY**:

..........................................................................................................................................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

 Ngày soạn: 02/12/2017

**TIẾT 26 : KIỂM TRA 45 PHÚT**

**I. YÊU CẦU CHUNG:**

Đối tượng kiểm tra, đánh giá: Học sinh lớp 6

Mục đích kiểm tra, đánh giá: Đánh giá tiếp thu kiến thức của hs trong quá trình học tập.từ đó GV đưa ra phương pháp học tập tốt hơn cho hs.

Thời gian học sinh làm bài 45 phút

Hình thức kiểm tra:TNKQ kết hợp với TL. số câu hỏi TNKQ:30%.TL 70%

 *a) Tính trọng số nội dung kiểm tra theo khung phân phối chương trình*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Nội dung | Tổng số tiếtppct | Lí thuyết | Số tiết thực | Trọng số |
| LT  | VD  | LT  | VD  |
| Chủ đề 1: trang trí nhà ở(bài8,9,10,11) | 7 | 5 | 3,5 | 3,5 | 50 | 50 |
| Cộng:  | 7 | 5 | 3,5 | 3,5 | 50 | 50 |

*b) Tính số câu hỏi và điểm số cho các cấp độ*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nội dung (chủ đề) | Trọng số |  Số lượng câu  | *Điểm số* |
| T.số | TN | TL | *TN* | *TL* |
|  Chủ đề 1: trang trí nhà ở (bài8,9,10,11) (LT) | 50 | 20 = 2 | 1 (2) | 1(3) | *2* | *3* |
|  Chủ đề 1: trang trí nhà ở(bài8,9,10,11) (VD) | 50 | 20 = 2 | 1(1) | 1(4) | *1* | *4* |
| Tổng | 100 | 4 | 2(2) | 2(7) | *3* | *7* |

II. NỘI DUNG ĐỀ

1. **Phần trắc nghiệm(3 điểm)**

Câu 1 ( 2 điểm): Em hãy chọn từ thích hợp trong ô vuông để điền vào chỗ trống cho đủ nghĩa những câu sau đây:

|  |
| --- |
|  Tạm thời ,Vật chất, rộng rãi ,Tinh thần, Soi, Sáng ,Trang trí, , Công dụng |

a/ Nhà ở là tổ ấm gia đình, là nơi thỏa mãn các nhu cầu của con người về ................................và ............................... .

b/ Nhà chật , nhà một phòng cần sử dụng màn gió, bình phong hay tủ tường, để phân chia ..........................các khu vực sinh hoạt. Sử dụng đồ đạc có nhiều ...........................

c/ Ngoài công dụng để.................. và ......................., gương còn tạo cảm giác làm căn phòng sáng sủa và..................................hơn.

d/ Những màu.....................có thể làm cho căn phòng nhỏ hẹp có vẻ rộng hơn.

Câu 2(1 điểm): Hãy trả lời câu hỏi bằng cách khoanh tròn vào chữ cái Đ(đúng) hoặc S (sai), nếu câu đó đúng hoặc sai.

a/ Chỗ sinh hoạt chung, nơi tiếp khách thường bố trí ở nơi

rộng rãi, thoáng mát . Đ S

b/ Không cần phải dọn dẹp nhà ở thường xuyên Đ S

c/ Rèm cửa tạo vẻ râm mát, có tác dụng che khuất và làm

tăng vẻ đẹp cho căn nhà. Đ S

d/ Mỗi người cần có nếp sống sạch sẽ, ngăn nắp Đ S

**B.Phần tự luận(7 điểm)**

Câu 1( 2 điểm)

 Giả sử em có một căn phòng riêng và một số đồ đạc ( như hình)gồm: một giường cá nhân, một tủ đầu giường, một tủ quần áo, một bàn học, hai ghế, một giá sách. Em hãy vẽ sơ đồ và sắp xếp đồ đạc trong phòng sao cho thuận tiện sinh hoạt, học tập, nghỉ ngơi?

|  |
| --- |
| 1 |

|  |
| --- |
|  4  |

|  |
| --- |
|  2 |

|  |
| --- |
| 5 |

|  |
| --- |
| 6 |

|  |
| --- |
|  3 |

|  |
| --- |
| 5 |

1.Giường 2. Tủ đầu giường 4. Bàn học 6. Giá sách

Cá nhân 3.tủ quần áo 5. Hai ghế

Câu 2(5 điểm):

a/ Vì sao phải giữ gìn nhà ở sạch sẽ, ngăn nắp? Em phải làm gì để giữ nhà ở sạch sẽ và ngăn nắp?

b/ Nêu công dụng của tranh ảnh, công dụng của mành?

V. ĐÁP ÁN VÀ BIỂU ĐIỂM

A/ Phần trắc nghiệm(5 đ)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Câu 1 | Mỗi ý điền đúng được 0,25 điểm:a/ Vật chất, Tinh thầnb/ Tạm thời, Công dụngc/ Soi, Trang trí, rộng rãid/ Sáng | 2 điểm |
| Câu 2 | Mỗi ý khoanh đúng được 0,25 điểma/ Đ. b/ S. c/ Đ. d/Đ | 1 điểm |

B.Phần tự luận(5 điểm)v

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Câu1(2điểm) | Học sinh vẽ và bố trí hợp lý như hình dưới (có thể khác) được 2 điểm |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
|  2 |

|  |
| --- |
| 1 |

|  |
| --- |
| 5 |

|  |
| --- |
|  4  |

|  |
| --- |
| *5* |

|  |
| --- |
|  |

|  |
| --- |
| 3 |

|  |
| --- |
|  6 |

 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Câu2(5điểm) | a/ Phải giữ gìn nhà ở sạch sẽ, ngăn nắp vì:Nhà ở sạch sẽ, ngăn nắp đảm bảo sức khỏe cho các thành viên trong gia đình, tiết kiệm thời gian tìm kiếm một vật dụng cần thiết hoặc khi dọn dẹp và làm tăng vẻ đẹp cho nhà ở.* Học sinh liên hệ bản thân: giữ vệ sinh cá nhân, gấp chăn màn, vứt rác đúng nơi quy định, lau chùi nhà cửa bếp.............

b/ - Công dụng của tranh ảnh: Tranh ảnh thường dùng để trang trí tường nhà. Tạo thêm sự vui mắt, duyên dáng cho căn phòng, tạo cảm giác thoải mái, dễ chịu.- Công dụng của Mành: Mành có công dụng che bớt nắng, gió, che khuất. ngoài ra mành còn làm tăng vẻ đẹp cho căn phòng. | 1 điểm2 điểm1 điểm1điểm |

**IV.RÚT KINH NGHIỆM SAU TIẾT DẠY**:

..........................................................................................................................................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

 Ngày soạn: 10/12/2017

**Tiết 27: Bài 12: TRANG TRÍ NHÀ Ở BẰNG CÂY CẢNH VÀ HOA**

 **I.Mục tiêu:**

 ***1. Kiến thức:*** Biết được ý nghĩa của cây cảnh trong trang trí nhà ở. Một số loại cây cảnh, dùng trong trang trí.

 ***2. Kỹ năng:*** Lựa chọn được cây cảnh phù hợp với ngôi nhà và điều kiện của kinh tế của gia đình, đạt yêu cầu thẩm mĩ.

 ***3. Thái độ:*** Rèn luyện tính cẩn thận, kiên trì, óc sáng tạo và ý thức trách nhiệm với cuộc sống gia đình

**II. Chuẩn bị:**

Tranh 1 số loại cây cảnh, vị trí trang trí cây cảnh.

**III. TỔ CHỨC CÁC HOẠT ĐỘNG HỌC TẬP**

 1. Ổn định tổ chức:

2. Kiểm tra bài cũ

 HS1: Để làm đẹp cho nhà ở người ta sử dụng những đồ vật gì để trang trí

 HS2: Trình bày công dụng của mành, rèm cửa.

3. Bài mới: VB

|  |  |
| --- | --- |
|  **Hoạt động của GV** |  **Hoạt động của HS** |
| HĐ1: I. Ý nghĩa của cây cảnh và hoa trong trang trí nhà ở (15ph)*Hỏi:* Cây cảnh và hoa có ý nghĩa như thế nào trong trang trí nhà ở?Em hãy giải thích vì sao cây xanh có tác dụng làm sạch không khí?*Hỏi:* Công việc trồng cây cảnh, cắm hoa có lợi ích gì?*Hỏi:* Nhà em có trồng cây cảnh và cắm hoa trang trí không?HĐ2: II. Một số loại cây cảnh và hoa dùng trong trang trí nhà ở (18ph) 1/ Cây cảnhGV: Gợi ý HS quan sát hình 2.14 SGK để nêu tên một số loại cây cảnh thông dụng*Hỏi:* Có thể đặt chậu cây cảnh ở những khu vực nào trong nơi ở của gia đình?*Hỏi:* Theo em những vị trí nào ở ngoài nhà thường được trang trí cây cảnh ? Hãy quan sát hình 2.15 SGK.*Hỏi:* Theo em những vị trí nào ở trong nhà thường được trang trí cây cảnh? Hãy quan sát hình 2.15b SGKGV: Nêu vấn đề để HS suy nghĩ - Tại sao phải chăm sóc cây cảnh? - Chăm sóc cây cảnh như thế nào ? | I. Ý nghĩa của cây cảnh và hoa trong trang trí nhà ở Làm tăng vẻ đẹp cho nhà ở Làm cho con người cảm thấy gần gũi với thiên nhiên, thêm yêu cuộc sống Cây cảnh góp phần làm trong sạch không khí Trồng, chăm sóc cây cảnh và cắm hoa trang trí đem lại niềm vui thư giản cho con người. Nghề trồng hoa, cây cảnh còn đem lại nguồn thu nhập đáng kể cho nhiều gia đình.II. Một số loại cây cảnh và hoa dùng trong trang trí nhà ở 1/ Cây cảnh1. Một số loại cây cảnh thông dụng

Cây cảnh rất đa dạng phong phú. Ngoài những cây thông dụng mỗi vùng miền có những cây đặc trưng1. Vị trí trang trí cây cảnh

Cây cảnh nếu được đặt đúng chỗ sẽ tăng hiệu quả làm đẹp cho ngôi nhà, tạo ra một không gian hài hoà giữa con người và tự nhiên1. Chăm sóc cây cảnh:

Để cây luôn đẹp và phát triển tốt cần phải chăm bón: Tưới nước vừa đủ định kì bón phân cho cây Tỉa cành, lá sâu, làm sạch chậu cây... Đưa ra ngoài trời sau một thời gian để trong phòng. |

4. Củng cố, dặn dò

 Có nên để cây cảnh trong phòng ngủ không? Tại sao?

Tìm hiểu ở địa phương nơi mình ở thường có những loại cây cảnh gì?

 Tìm hiểu các loại hoa dùng để trang trí từ các nguồn: Thực tế ở địa phương, qua SGK, qua tranh ảnh, báo chí, qua truyền hình.

**IV.RÚT KINH NGHIỆM SAU TIẾT DẠY**:

..........................................................................................................................................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

 **\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\***

 Ngày soạn: 10/12/2017

**Tiết 28: Bài 12: TRANG TRÍ NHÀ Ở BẰNG CÂY CẢNH VÀ HOA (tt)**

**I. Mục tiêu:**

 ***1. Kiến thức***: Biết được ý nghĩa của hoa trong trang trí nhà ở. Một số loại hoa dùng trong trang trí.

 ***2. Kỹ năng***: Lựa chọn hoa phù hợp với ngôi nhà và điều kiện kinh tế gia đình, đạt yêu cầu thẩm mĩ.

***3. Thái độ***: Rèn luyện tính kiên trì óc sáng tạo, ý thức trách nhiệm với cuộc sống gia đình

 **II. Chuẩn bị:** Một số mẫu hoa tươi, hoa khô, hoa giả

**III. Tiến trình dạy học:**

1. Kiểm tra bài cũ

 *Hỏi:* Em hãy cho biết ý nghĩa của hoa, cây cảnh trong trang trí nhà ở.

 2. Bài mới : VB

|  |  |
| --- | --- |
|  **Hoạt động của GV** |  **Hoạt động của HS** |
| HĐ2: 2/ Hoaa) Các loại hoa dùng trong trang trí *Hỏi:* Em hãy kể tên các thể loại hoa dùng trong trang trí nhà .\* Hoa tươi:  Yêu cầu HS liên hệ thực tế, quan sát hình 2.16 GV: gợi ý cho HS liệt kê được các loại hoa tươi thông dụng. \* Hoa khô:Yêu cầu HS quan sát hình 2.17a trang 49 SGKGV: Thuyết trình\* Hoa giả ( hình 2,17b)GV: Cho HS quan sát một số mẫu hoa giả*Hỏi:* Em hãy nêu các nguyên liệu làm hoa giả?b) Các vị trí trang trí bằng hoa Trong gia đình em thường trang trí hoa ở những vị trí nào?*Hỏi:* Ở mỗi vị trí mà các em vừa nêu hoa thường được trang trí như thế nào? | 2) Hoa a) Các loại hoa dùng trong trang trí\* Hoa tươiHoa tươi rất đa dạng, phong phú gồm các loại hoa trồng trong nước và hoa nhập ngoại.\* Hoa khôMột số loại hoa lá cành tươi được làm khô bằng hoá chất hoặc sấy khô sau đó nhộm màu.\* Hoa giảHoa giả đa dạng, phong phú, thường được làm bằng các loại nguyên liệu như: giấy mỏng, vải lụa, ni lon, nhựa1. Các vị trí trang trí bằng hoa

 Trang trí hoa ở bàn ăn, kệ sách, phòng khách, phòng ngủ Mỗi vị trí cần có dạng cắm thích hợp |

 3. Tổng kết - dặn dò

 GV: Cho HS đọc phần ghi nhớ trong SGK trang 51

 GV: Gợi ý để HS trả lời 3 câu hỏi ở SGK

 Gọi HS đọc mục: “ Có thể em chưa biết”

 Dặn dò: HS đọc trước bài 13: “ Cắm hoa trang trí”

 Sưu tầm tranh ảnh mẫu cắm hoa

 Vật liệu và dụng cụ cắm hoa.

**IV.R út kinh nghiệm:**

........................................................................................................................................................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

 Ngày soạn: 16/12/2017

 **Tiết 29: Bµi 13: CẮM HOA TRANG TRÍ**

**I. Mục tiêu:**

***1. Kieán thöùc:*** Hoïc sinh naém ñöôïc nguyeân taéc caém hoa cô baûn, caùc duïng cuï-vaät lieäu caàn thieát vaø qui trình caém hoa.

***2. Kó naêng:*** Coù yù thöùc vaän duïng kieán thöùc ñaõ hoïc vaøo vieäc caém hoa trang trí laøm ñeïp nhaø ôû hoaëc ít nhaát laø laøm ñeïp phoøng hoïc cuûa mình.

***3. Thaùi ñoä*:** Giaùo duïc hoïc sinh coù yù thöùc laøm ñeïp nhaø ôû cuûa mình.

**II. Chuẩn bị:**

 Dụng cụ cắm hoa, dao, kéo, đế chông, mút xốp hoặc một số bình cắm.

 Một số tranh ảnh cắm hoa trang trí

**III.Tiến trình dạy học:**

1. Kiểm tra bài cũ

*Hỏi:* Hoa có ý nghĩa như thế nào đối với đời sống con người?

 2. Bài mới : VB

|  |  |
| --- | --- |
|  **Hoạt động của GV** | **Hoạt động của HS** |
| HĐ1: Dụng cụ và vật liệu cắm hoa (15ph)1/ Dụng cụ cắm hoa1. Bình cắm:

GV: Cho HS xem các loại bình cắm hoa mà GV chuẩn bị hoặc cho HS xem tranh ảnh cắm hoa và lưu ý đến phần bình hoa yêu cầu HS nhận biết:Hình dáng: kích cỡ của bìnhChất liệu làm nên các dụng cụ đób) Các dụng cụ khác:GV: Cho HS xem mút xốp, bàn chông*Hỏi:*Để cắt cuống hoa và sửa cành hoa người ta cần những dụng cụ nào?Một số dụng cụ khác: bình phun nước, dây kẽm, băng dính. Đá cuội trắng...2/ Vật liệu cắm hoaGV: Cho HS xem 1 số tranh ảnh cắm hoa nghệ thuật.*Hỏi:* Người ta đã sử dụng những vật liệu nào để cắm bình hoa này?HĐ2: II. Nguyên tắc cơ bản GV: Cắm thử những bông hoa có dáng cao vươn thẳng như: dơn, huệ vào bình thấp và hoa có cấu tạo vòng nở lớn như cúc, súng vào bình cao, rồi lại cắm ngược lại. Qua 2 cách cắm vừa rồi em thấy cách cắm nào đẹp hơn, hợp lí hơn?*Hỏi:* Ngoài thiên nhiên các em thấy vị trí các bông hoa nở trên cây như thế nào?GV: Cho HS quan sát hình 2.22 Em có nhận xét gì về cách đặt bình hoa ở các vị trí đó? Có phù hợp không? Phù hợp ở chỗ nào? | I. Dụng cụ và vật liệu cắm hoa 1/ Dụng cụ cắm hoa a) Bình cắm:Là dụng cụ để cắm hoa và cung cấp nước dưỡng cho hoaHình dáng và kích cỡ rất đa dạngChất liệu: Thuỷ tinh, gốm ,sứ. tre, trúc, nhựa.1. Các dụng cụ khác

\* Dụng cụ giữ hoa trong bình: mút xốp, lưới thép, bàn chông...\* Dụng cụ cắt: Dao, kéo phải sắc và có mũi nhọn2/ Vật liệu cắm hoaCác loại hoaCác loại cànhCác loại láCác loại quảII. Nguyên tắc cơ bản - Chọn hoa và bình cắm phù hợp về hình dáng , màu sắcSự cân đối về kích thước giữa cành hoa và bình cắm:\* Xác định độ dài các cành chính + Cành chính thứ nhất(kí hiệu) = 1,5 – 2 (D +h) *D là đường kính lớn nhất của bình* *h là chiều cao của bình* + Cành chính thứ 2 (kí hiệu ) = 2/3 + Cành chính thứ 3( kí hiệu ) = 2/3 + Các cành phụ ( kí hiệu ): có chiều dài ngắn hơn cành chính mà nó đứng bên cạnh- Sự phù hợp giữa bình hoa và vị trí cần trang trí |

3. Tổng kết- Dặn dò:

Yêu cầu HS nhắc lại nội dung chính của bài

Học bài trả lời câu hỏi trong SGK

Xem trước phần III. Qui trình cắm hoa

**IV. Rút kinh nghiệm:**

........................................................................................................................................................................................................................................................................ **Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

 Ngày soạn: 16/12/2017

**Tiết 30 Bµi 13: CẮM HOA TRANG TRÍ (tt)**

**I.Mục tiêu:**

**1. Kieán thöùc:** Hoïc sinh naém ñöôïc nguyeân taéc caém hoa cô baûn, caùc duïng cuï-vaät lieäu caàn thieát vaø qui trình caém hoa.

 **2. Kó naêng:** Coù yù thöùc vaän duïng kieán thöùc ñaõ hoïc vaøo vieäc caém hoa trang trí laøm ñeïp nhaø ôû hoaëc ít nhaát laø laøm ñeïp phoøng hoïc cuûa mình.

 **3. Thaùi ñoä (Giaùo duïc):** Giaùo duïc hoïc sinh coù yù thöùc laøm ñeïp nhaø ôû cuûa mình.

**II.Chuẩn bị:** HS: Chuẩn bị hoa, cành, lá...

 Dụng cụ: Dao, kéo, bàn chông, mút xốp, bình, hoa

 Tranh ảnh thể hiện những tác phẩm hoa cắm đẹp

**III. Tiến trình dạy học**

1. Kiểm tra bài cũ:

Trình bày nguyên tắc của việc cắm hoa. Cho ví dụ

2. Bµi míi: VB

|  |  |
| --- | --- |
| **Hoạt động của GV** | **Hoạt động của HS** |
| HĐ1: Qui trình cắm hoa (35ph)*Hỏi :* Muốn cắm 1 bình hoa ta cần chuẩn bị những dụng cụ và vật liệu gì? Cách bảo quản và giữ hoa tuơi lâu. \* Giai đoạn trước khi cắmCắt hoa vào sáng sớmTỉa bớt lá vàng, sâu, cắt các cuống hoa cách cắt dấu cũ 0,5cmCho hoa vào xô nước sạch ngập đến nửa thân cành hoa để nơi mát mẻ \* Giai đoạn trong và sau khi cắm- Cắt dưới nước nhúng phần gốc của hoa vào trong nước, cắt ở trong nước nhiều lần từ gốc trở lên đến độ dài cần sử dụng thì thôi- Xử lí nước- Đốt cháy phần gốc trên lửa- Phương pháp hoá học- Thay nước thường xuyên mỗi ngày\* Khi cắm 1 bình hoa trang trí cần tuân theo qui trình, việc thực hiện sẽ nhanh chóng và hiệu quả:- Gọi HS đọc mục 2 phần III SGK- GV: Thao tác mẫu cắm 1 bình hoa theo qui trình. Sau mỗi thao tác cần dừng để khắc sâu lí thuyếtGV: lưu ý+ Cắt tỉa cành+ Cách đo cành chính 1 và cành chính 2,3 Có thể cắm cành phụ trước, cành chính sau. Sau khi GV thao tác mẫu chốt lạiCho HS các nhóm cắm hoa theo qui trình vừa học | III. Qui trình cắm hoa1/ Dụng cụ: Dao, kéo, bàn chông, bình2/ Vật liệu: Hoa, lá, cành...\* Qui trình thực hiện:Lựa chọn hoa, lá, bình cắm phù hợp với dạng cắmCắt cành và cắm các cành chính trướcCắt cành phụ cắm xen vào cành chính điểm thêm láĐặt bình hoa vào vị trí cần trang trí |

3. Tổng kết- Dặn dò

Gọi HS đọc phần ghi nhớ

Gọi HS trả lời câu hỏi

 HS1: Trình bày nguyên tắc cơ bản cắm hoa

 HS2: Qui trình cắm hoa

 HS3: cần làm gì để giữ hoa tươi lâu

Dặn dò: Chuẩn bị bài TH cắm hoa

+ Đọc: Cắm hoa dạng thẳng SGK

+ Chuẩn bị: Loại hoa, bình phù hợp với dạng cắm

+ Chia nhóm TH

+ Tranh ảnh cắm hoa

**IV. Rút kinh nghiệm:**

........................................................................................................................................................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

 Ngày soạn: 16/12/2017

**Tiết 31 Thực hành: CẮM HOA (DẠNG THẲNG BÌNH CAO)**

**I. Mục tiêu:**

***1. Kiến thức:*** Vận dụng các nguyên tắc cơ bản để cắm hoa dạng thẳng bình cao, cuối giờ phải hoàn thành sản phẩm

***2. Kỹ năng:*** Sau tiết học biết sử dụng những loại hoa dể kiếm quanh khu vực mình ở và vận dụng dạng cắm này để trang trí nơi ở của mình

***3. Thái độ:*** Yêu thích cắm hoa

**II. Chuẩn bị:**

Dụng cụ: Dao, kéo, lọ hoa.

Vật liệu: Hoa cẩm chướng, hoa hồng, cành, lá…

 Tranh sơ đồ dạng cắm bình cao

**III. Tiến trình dạy học**

1.Kiểm tra bài cũ

HS1: Nhắc lại qui trình cắm hoa

HS2: Nguyên tắc cơ bản cắm hoa

2. Bµi míi: VB

|  |  |
| --- | --- |
|  **Hoạt động của GV** | **Hoạt động của HS** |
| Hoạt động 1: Tổ chức THGV: Chia các nhóm vào vị trí TH ( 1 tổ 2 nhóm)Kiểm tra phần chuẩn bị TH của các nhómPhân công cụ thể cho từng cá nhânGiáo viên giới thiệu sơ đồ dạng cắm cơ bản *Bước1:*Dạng cơ bảna/ Sơ đồ cắm hoa hình 2.24GV: treo sơ đồ cắm hoa dạng thẳng đứng (hình 2.24) lên bảng giới thiệu:Qui ước về góc độ cắm Cành cắm thẳng đứng là cành O0Cành cắm ngang miệng bình về 2 phía là cành 900Góc độ cắm của 3 cành chính+ Cành chính1 thường nghiêng khoảng 10-150 hoặc thẳng đứng+ Cành chính 2 thường nghiêng khoảng 450+ Cành chính 3 thường nghiêng khoảng 750 về phía đối diện cành chính 2Có rhể dùng lá, hoặc hoa làm cành chínhb/ Qui trình cắm hoaCách cắm+ Cành = 1,5-2(D+h) nghiêng 150 về trái+ Cành = 2/3 nghiêng 450 hơi ngã sau+ Cành = 2/3 nghiêng 750 về phía phải hơi chếch về phía trước+ Cành T( cành lá phụ xen vào cành chính và che kín miệng bình)*Bước2:* GV thao tác mẫu*Bước 3:* HS thao tác cắm hoa theo mẫu Trong quá trình TH GV đi đến từng nhóm uốn nắn(5ph)\* Sau khi HS đã hoàn tất sản phẩm của mình GV dùng bài cắm mẫu để thay đổi góc độ cắm bỏ bớt 1,2 cành chính Yêu cầu HS góp ý kiến nên thêm loại hoa gì vào đây? Và vị trí nào? Sơ đồ hình 2.27 | HS quan sát theo dõiHS quan sát theo dõiHS quan sátHS: Thao tác cắm hoa |

 3. Đánh giá tiết TH- Dặn dò

 GV: Cho HS để những lọ hoa đã cắm lên bàn. Cho HS nhóm khác nhận xét

 GV: Bổ sung ý kiến cho điểm

 HS: Thu dọn chỗ TH cho sạch sẽ

 GV: Dặn dò đọc trước phần cắm hoa dạng nghiêng (SGK). Chuẩn bị dụng cụ, vật liệu

 Bình thấp, miệng rộng, bong hoa có dạng mềm mại như hoa hồng, cẩm chướng...

**IV. Rút kinh nghiệm:**

....................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

 Ngày soạn: 17/12/2017

**Tiết 32: Thực hành: CẮM HOA DẠNG NGHIÊNG**

 **I. Mục tiêu:**

 ***1. Kiến thức:*** Vận dụng các nguyên tắc cơ bản để cắm 1 lọ hoa dạng nghiêng bình thấp, cuối giờ hoàn thành sản phẩm

 ***2. Kĩ năng:*** Biết sử dụng những loại hoa để kiếm xung quanh khu vực mình ở và sử dụng dạng cắm này để trang trí nơi ở của mình

 ***3. Thái độ:*** Yêu thích cắm hoa

 **II. Chuẩn bị:**

 - Dụng cụ: Bình cắm hoa, mút xốp, bàn chông, dao, kéo, kẽm

 - Nguyên liệu: Hoa lá, cành

 Tranh cắm minh hoạ cho dạng cắm

 **III. Tiến trình dạy học:**

1.Kiểm tra bài cũ

 Nêu nguyên tắc cắm hoa?

 2. Bài mới: VB

|  |  |
| --- | --- |
|  Hoạt động của GV | Hoạt động của HS |
| HĐ1: Tổ chức TH 1 tổ 2 nhóm TH. GV chia các nhóm vào vị trí TH. Kiểm tra phần chuẩn bị TH của các nhóm. Phân công nhiệm vụ cụ thể cho từng HS*Bước1:*1/ Dạng cơ bảna/ Sơ đồ cắm hoa( hình 2.28a) GV: Treo sơ đồ cắm hoa dạng nghiêng lên bảng. So với sơ đồ cắm hoa dạng thẳng em có nhận xét gì về vị trí và góc độ cắm của các cành chính\* Qui trình cắm hoaCách cắm: Đặt bàn chông ở bên phải góc trong của bình cắmGóc độ cắm của 3 cành chính+ Cắm cành dài khoảng 1,5(D+h) nghiêng 450+ Cắm cành dài khoảng 2/3 cành nghiêng 150+ Cắm cành dài khoảng 2/3 cành nghiêng 750+ Cắm thêm hoa lá phụ nghiêng về phía trước cắm thêm mấy nhánh hoa nhỏ sau mấy bông hoa chính*Bước 2 :* GV thao tác mẫu (5ph)Trong quá trình thao tác mẫu GV cung cấp thêm cho HS các thao tác uốn cành hoaGV: Cho HS xem tranh ảnh minh hoạ dạng căm nghiêng*Bước 3::* HS thao tác cắm hoa theo mẫu (25ph)Trong quá trình HS TH. GV đi từng nhóm uốn nắnSau khi HS hoàn thành sản phẩm GV dùng bài cắm mẫu của mình để:-Thay đổi góc độ cắm của cành chính so với dạng cơ bản | HS: Nghe, theo dõi, quan sátHS: Thực hành: Cắm hoa |

3. Dánh giá tiết TH. Dặn dò

GV: Cho HS để những lọ hoa đã cắm của các em lên 1 bàn dài giữa lớp

HS: đứng xung quanh ý kiến và cho điểm

HS: Thu dọn chỗ TH sạch sẽ

GV: Dặn dò: đọc bài cắm hoa dạng tròn

Chuẩn bị dụng cụ ,vật liệu cho tiết sau TH

 Vật liệu: Hoa: nhiều loại hoa, nhiều màu sắc

 Dụng cụ: Bình thấp, miệng rộng, mút xốp

**IV.Rút kinh nghiệm:**

........................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

 Ngày soạn: 17/12/2017

**Tiết 33: Thực hành : CẮM HOA DẠNG TOẢ TRÒN**

**I.Mục tiêu:**

***1. Kiến thức:*** Vận dụng các nguyên tắc cơ bản để cắm 1 lọ hoa dạng nghiêng bình thấp, cuối giờ hoàn thành sản phẩm

 ***2. Kĩ năng:*** Biết sử dụng những loại hoa dể kiếm xung quanh khu vực mình ở và sử dụng dạng cắm này để trang trí nơi ở của mình

 ***3. Thái độ:*** Yêu thích cắm hoa

**II.Chuẩn bị:**

Vật liệu: Hoa hồng, lá dương xỉ, cúc kim

Dụng cụ: Dao, kéo, mút xốp, đĩa sâu lòng hoặc lẵng hoa thấp

 Sơ đồ cắm dạng toả tròn

 Mẫu thật: Bình hoa cắm dạng toả tròn

**III.Tiến trình dạy học**

1.Kiểm tra bài cũ

2. Bài mới: VB

|  |  |
| --- | --- |
|  Hoạt động của GV | Hoạt động của HS |
| Hoạt động1 Tổ chức TH 1 tổ 2 nhóm TH GV chia các nhóm vào vị tríGV: Kiểm tra phần chuẩn bị TH của các nhómPhân công nhiệm vụ cụ thể cho từng cá nhân*Bước1:* 1/ Sơ đồ cắm hoa (hình 2.23) GV: Treo sơ đồ dạng cắm toả tròn lên bảngGV: So với sơ đồ dạng cắm nghiêng em có nhận xét gì về độ dài của các cành chính? Vị trí các bông hoaGV: Chốt lại + Độ dài các cành bằng nhau + Các bông hoa nằm toả điều xung quanh2/ Qui trình cắm:Dụng cụ: Bình cắm, mút xốp, kéo, daoVật liệu : Hoa, lá, cànhCách cắm: + Cắm 1 bông hhồng màu vàng nhạt làm cành chính giữa bình có chiều dài = D + Cắm 4 bông hồng màu đỏ tươi làm cành chính có chiều dài bằng D. Chia làm 4 phần + Cắm 4 bông hồng màu kem làm cành có chiều dài = D, xen giữa những bông hồng đỏ + Cắm xen các cành cúc màu trắng, màu vàng sẫm và vàng nhạt xung quanh bình + Cắm thêm các loại hoa lá*Bước 2:* GV: Thao tác mẫu Trong quá trình thao tác GV đặt biệt lưu ý cách phối màu sao cho hợp líGV: Cho HS xem ảnh minh hoạ dạng cắm toả tròn.*Bước 3:* HS: Thao tác cắm hoa theo mẫu  Trong quá trình HS thực hành GV đến từng nhóm uốn nắnBố cụcPhối màu hoaSau khi HS hoàn tất sản phẩm GV mở rộng vấn đề:Thay đổi độ dài của 2 cành hoa bên phải và trái ta sẽ tạo thành một dạng cắm mới hình bán nguyệtThay đổi độ dài của cành chính tạo được hình tam giác | HS: Quan sátHS: Quan sátHS: Thực hành theo nhóm |

3. Đánh giá tiết TH- Dặn dò

HS trình bày bình hoa của mình lên bàn

GV: Cho HS tự nhận xét đánh giá, bình hoa của nhóm khác

GV: Bổ sung ý kiến và cho điểm

HS: Thu dọn chỗ TH

Dặn dò: Xem lại các dạng cắm đã học

 Chuẩn bị vật liệu và dụng cụ theo đúng mẫu cắm của mình để tiết sau TH cắm dạng tự do

**IV.Rút kinh nghiệm:**

........................................................................................................................................................................................................................................................................ **Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

**\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\***

 Ngày soạn: 17/12/2017

**Tiết 34: Thực hành: CẮM DẠNG TỰ DO**

**I.Mục tiêu:**

 ***1. Kiến thức:*** Vận dụng các nguyên tắc cơ bản để cắm 1 lọ hoa dạng nghiêng bình thấp, cuối giờ hoàn thành sản phẩm

 ***2. Kĩ năng:*** Biết sử dụng những loại hoa dể kiếm xung quanh khu vực mình ở và sử dụng dạng cắm này để trang trí nơi ở của mình

 ***3. Thái độ:*** Yêu thích cắm hoa

**II. Chuẩn bị**

 - Tranh minh hoạ cho dạng cắm tự do

 - Dụng cụ: Bình cắm, dao, kéo, bàn chông, mút xốp

 - Vật liệu: Hoa, lá, cành

 **III. Tiến trình dạy học**

1.Kiểm tra bài cũ

 2. Bài mới: VB

|  |  |
| --- | --- |
|  Hoạt động của GV | Hoạt động của HS |
| HĐ1 Tổ chức TH Chia các nhóm vào vị trí THKiểm tra phần chuẩn bị dụng cụ, vật liệu của các nhómHĐ2: Thực hiện qui trình TH *Bước1:*GV: Giới thiệu 1 số tranh về cắm hoa nghệ thuật1/ Vật liệu và dụng cụTuỳ chọ theo ý thích, số lượng hoa không hạn chế2/ Cách cắm: Linh hoạt vận dụng các cách cắm cơ bản*Bước2:*HS: Thao tác cắm hoa theo sáng tạo của mìnhGV: Gợi ý cho HSKhi cắm vào bàn chông cần chọn 1 phần bàn chông để cắm, không cắm rải rác khắp bàn chôngNhững cành to nhưng xốp hoặc rỗng không thể giữ vững ở bàn chông, sẽ được cắm vào đầu nhọn của 1 cành chắc đã được cắm vào bàn chôngNhững cành cứng nhưng quá nhỏ không thể giữ vững ở bàn chông sẽ được buộc chắc hoặc cắm vào giữa 1 cành to hơn để cắm vào bàn chôngNhững cành to nhưng quá cứng không thể cắm bàn chông cần được tách đôiCành quá nhỏ còn có thể bẻ gập phần cuối thân để giữ vững ở bàn chông | HS: Thực hành theo nhóm |

 3. Đánh giá tiết TH- Dặn dò

HS: Trình bày bình hoa của mình lên bàn. GV: Cho HS tự đánh giá bình hoa của bạn khác. GV: BBổ sung ý kiến cho điểm. HS: Thu dọn chỗ TH

Dặn dò : Ôn lại toàn bộ kiến thức chuẩn bị tiết sau ôn tập và kiểm tra học kì

**IV.Rút kinh nghiệm:**

........................................................................................................................................................................................................................................................................ **Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

 Ngày soạn: 18/12/2017

**Tiết 35: ÔN TẬP**

 **I.Mục tiêu**

 ***1. Kiến thức:***  Nắm được các nội dung chính đã học về: May mặc trong gia đình và trang trí nhà ở

 ***2. Kĩ năng:*** Vận dụng được một số kiến thức và kĩ năng về may mặc, trang trí nhà ở vào điều kiện thực tế của gia đình mình

 ***3. Thái độ:*** Có ý thức giữ gìn nhà ở sạch sẽ, gọn gàng, ngăn nắp và cắm hoa trang trí làm đẹp nhà ở.Lựa chọn trang phục, sử dụng trang phục.

 **II.Chuẩn bị**

 Hệ thống câu hỏi phiÕu häc tËp

**III.Tổ chức ôn tập**

1. KiÓm tra bµi cò:

2. Bµi míi

|  |  |
| --- | --- |
| **Ho¹t ®éng cña gi¸o viªn** | **Ho¹t ®éng cña häc sinh** |
| Ho¹t ®éng : Ph©n chia líp thµnh c¸c nhãm: GV chia lớp thành các nhóm cử nhóm trưởng,thư ký Phân công : Nhóm trưởng điều khiển hoạt động của nhóm. Thư ký ghi lại ý kiến trong nhóm. Các thành viên,góp ý trả lời.- GV phân công nội dung ôn tập cho từng nhóm. Nhóm 1 : Các loại vải thường dùng trong may mặc. Nhóm 2 : Lựa chọn trang phục. Nhóm 3 : Sử dụng trang phục. Nhóm 4 : Bảo quản trang phục.- GV yêu cầu các nhóm thảo luận vấn đề phân công. Thư ký ghi lại các ý kiến trả lời của các bạn. Nhóm trưởng tóm tắt ý chính- Yêu cầu đại diện nhóm trình bày. Cả lớp nghe phát hiện,bổ sung., GV tóm tắc yêu cầu HS ghi lại. | Lµm bµi tËp theo nhãmCö ®¹i diÖn tr×nh bµy§¹i diÖn nhãm bæ sung- Ghi kÕt luËn |

3. Cñng cè dÆn dß:

 - Thái đọ ôn tập của từng nhóm.

 - Kết quả thu được.

 - Hướng dẫn về nhà :

 Ôn lại chương I,chương II chuẩn bị kiểm tra học kì I.

**IV.Rút kinh nghiệm:**

....................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

**\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\***

 Ngµy so¹n: 18/12/2017

**TiÕt 36:**  **KiÓm tra häc kú I**

**A. MỤC TIÊU:**

***1. Kiến thức:***

Đánh giá việc tiếp thu kiến thức cơ bản của học sinh của chương I và chương II

***2. Kĩ năng:*** HS có kĩ năng vận dụng các kiến thức đã học vào làm bài kiểm tra.

**3.Thái độ:** Rèn luyện tính cẩn thận, tính chính xác, thái độ trung thực.

**B. HÌNH THỨC:**

Đề kiểm tra kết hợp hai hình thức: trắc nghiệm khách quan(40%) và tự luận(60%).

**C. MA TRẬN ĐỀ :**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  Cấp độTên chủ đề | Nhận biết | Thông hiểu | Vận dụng cấp độ thấp | Vận dụngcấp độ cao | Cộng |
| TNKQ | TL | TNKQ | TL | TNKQ | TL | TNKQ | TL |
| **Chủ đề 1** Chương I May mạc trong gia đình | Lựa chon trang phục phù hơp |  |  Các loại vải thường dùng |  |  | Chức nang trang phục và lựa chon trang phục |  |  |  |
| Số câuSố điểm Tỉ lệ % | 21.đ10% |  | 11đ10% |  |  | 23đ30% |  |  | 55đ50% |
| **Chủ đề 2** Chương II Trang trí nhà ở | Vai trò nhà ở, dụng cụ cắm hoa | Ý nghĩa cây cảnh và hoa trong trang trí nhà ở và những vật dụng trang trí nhà ở |  |  |  | Ý nghĩa giữ gìn nhà ở sạch sẽ ngăn nắp liên hệ bản thân |  |  |  |
| Số câuSố điểm Tỉ lệ % | 21.đ10% | 12đ20% |  |  |  | 12đ20% |  |  | 45đ50% |
| T. số câu T. số điểm Tỉ lệ % | 84đ40% |  | 11đ10% | 15đ50% | 1010đ100% |

**D. ĐỀ BÀI THEO MA TRẬN**

I. **Trắc nghiệm: (4 đ)**

***Câu 1(1.5đ). Chọn từ hoặc các cụm từ thích hợp điền vào các chỗ trống có đánh số cho hợp lý :***

Vải sợi tổng hợp là các vải như …..................... Vải satanh được sản xuất từ chất xenlulô của …....................... …............................... có những ưu điểm của các sợi thành phần. Khi kết hợp hai hay nhiều loại sợi khác nhau tạo thành …................................... Thời tiết nóng nên mặc áo quần bằng vải …..................................... .

***Câu 2(2.5 đ). Chọn phương án đúng nhất của mỗi câu :***

1- Khi lao động mồ hôi ra nhiều lại dễ bẩn vì vậy nên mặc trang phục gì:

 a. Quần áo màu sáng , sợi tổng hợp kiểu may bó sát người

 b. Quần áo vải bông, màu sẩm, may cầu kỳ giày cao gót

 c. Quần áo kiểu may đơn giản, vải màu sáng

 d. Quần áo kiểu sợi bông, màu sẫm, may đơn giản, đi dép thấp

## 2- Mặc đẹp là mặc quần áo như thế nào, ý nào đúng nhất dưới đây ?

 a. Thật mốt b. Đắt tiền

 c. Phù hợp với vóc dáng, lứa tuổi d. Mặc tùy thích

3- Vai trò của nhà ở là?

 a. Bảo vệ con người tránh tác hại thiên nhiên

 b. Bảo vệ con người tránh tác hại môi trường

 c.Bảo vệ hoạt động của con người.

 d. Bảo vệ con người tránh tác hại thiên nhiên và xã hội

4- Khi trang trí cây cảnh cần chú ý điều gì ?

a. Chậu phù hợp với cây, chậu cây phù hợp với vị trí cần trang trí.

b. Trang trí nhiều cây cảnh trong phòng ngủ.

 c. Trang trí một chậu cây to trên kệ tủ.

 d.Tốn công chăm sóc, mất rất nhiều thời gian.

**5-** Cần phải giữ gìn nhà ở sạch sẽ, ngăn nắp vì :

**a.** Để mọi thành viên trong gia đình sống mạnh khoẻ, tăng vẻ đẹp cho nhà ở.

**b.** Để khách có cảm giác khó chịu, không thiện cảm với chủ nhân.

**c.** Có nếp sống không lành mạnh .

 **d.** Cảm giác khó chịu, làm việc không hiệu quả

**II. Tự luận:(6đ)**

***Câu 1(2đ).*** Để có được trang phục đẹp cần lưu ý gì khi lựa chọn trang phục?

***Câu 2(2đ).*** Vì sao phải giữ gìn nhà ở sạch sẽ ngăn nắp? Theo em làm thế nào để có lớp học, phòng ở sạch sẽ ngăn nắp? Là học sinh trong trường em phải làm gì để góp phần trường em xanh, sạch, đẹp?

***Câu 3(2đ).*** Ý nghĩa của cây cảnh và hoa trong trang trí nhà ở ?

***Câu 4(1đ).*** Chức năng của trang phục là gì?

**E. ĐÁP ÁN VÀ BIỂU CHẤM**

|  |  |
| --- | --- |
| **Đáp án** | **Điểm** |
| I. TRẮC NGHIỆM:  | (4điểm) |
| Câu 1a: nilong, plyste | 0.5 đ |
| Câu 1b : gỗ, tre, nứaCâu 1c : vải sơi phaCâu 1d : vải sơi pha, vải sơi thiên nhiên | 0.25 đ0.25 đ0.5 đ |
| Câu 2.1: D  | 0.5 đ |
| Câu 2.2: C | 0.5 đ |
| Câu 2.3: D | 0.5 đ |
| Câu 2.4: A | 0.5 đ |
| Câu 2.5: A | 0.5 đ |
| TỰ LUẬNCâu 1 : Muốn lựa chọn trang phục đẹp, mỗi người cần biết rõ đặc điểm của bản thân để chon chất liệu, màu sắc,hoa văn của vải, kiểu mẫu áo quần phù hợp với vóc dáng, lứa tuổi; biết chọn túi xách, giày déo thắt lưng ... phù hợp với quần áo. | (6điểm)1.5đ |
| Câu 2 :\* Nêu được vì sao phải giữ gin nhà ở sạch sẽ ngăn nắp :-Nhà ở sạch sẽ ngăn nắp sẽ đảm bảo sức khỏe cho các thành viên trong gia đình, tiết kiệm thời gian khi tìm một vật dụng cần thiết, hoặc khi dọn dẹp và làm tăng vẻ đẹp cho nhà ở.\* Liên hệ được trách nhiệm cũa bản thân trong việc giữ gìn trường lớp, phòng ở sạch sẽ ngăn nắp | 1đ1đ |
| Câu 3 : Nêu được ý nghĩa cây cảnh và hoa trong trang trí nhà ở:1. Trang trí nhà ở bằng cây cảnh và hoa làm cho con người cảm thấy gần gũi với thiên nhiên và làm cho căn phòng đẹp, mát mẻ hơn.
2. Cây cảnh góp phần làm trong sạch không khí.
3. Trồng, chăm sóc cây cảnh và cắm hoa trang trí đem lại niềm vui, thư giãn cho con người sau những giờ lao động và học tập mệt mỏi. Nghề trồng hoa, cây cảnh còn đem lại nguồn thu nhập đáng kể cho nhiều gia đình.
 | 0.5đ0.5đ0.5đ |
| Câu 4 : Nêu được 2 chức năng cơ bản của trang phục:+ Bảo vệ cơ thể tránh tác hại của môi trường.  + Làm đẹp cho con người trong mọi hoạt động. | 0.5đ0.5đ |

\*Rút kinh nghiệm:

....................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

**HỌC KÌ II**

 Ngày soạn: 04/01/2018

***Chương III*  NẤU ĂN TRONG GIA ĐÌNH**

**Tiết 37. CƠ SỞ CỦA ĂN UỐNG HỢP LÍ**

 **A. Mục tiêu:**

 ***1. Kiến thức:*** Vai trò của các chất dinh dưỡng trong bữa ăn hằng ngày ( chất đạm, đường bột, chất béo)

***2.Kĩ năng:*** Mục tiêu dinh dưỡng của cơ thể

***3.Thái độ:*** Yếu thích nấu ăn

**B Chuẩn bị:** Sử dụng hình vẽ ở SGK từ hình 3.1 đến hình 3.6

**C Tiến trình dạy học:**

1.Bài mới:Trong quá trình ăn uống chúng ta không thể ăn uống tuỳ tiện mà cần phải biết ăn uống một cách hợp lí. Các chất dinh dưỡng có vai trò như thế nào? Và cơ thể con người cần bao nhiêu thì đủ? Chúng ta tìm hiểu vai trò của các chất dinh dưỡng

|  |  |
| --- | --- |
|  **Hoạt động của GV; HS**  |  **Nội dung** |
| HĐ1 Vai trò của các chất dinh dưỡng? Các em hãy nhớ lại kiến thức về dinh dưỡng đã học ở tiểu học và nêu tên các chất dinh dưỡng cần thiết cho cơ thể hằng ngày? GV trong thöïc teá haøng ngaøy, con ngöôøi caàn nhöõng chaát dinh döôõng naøo?* HS:

? Hãy xem hình 3.2 và ghi vào vở những thực phẩm cung cấp chất đạmĐạm động vật có trong thực phẩm nào?Đạm thực vật có trong thực phẩm nào?? Trong thực đơn hằng ngày nên sử dụng chất đạm như thế nào cho hợp líGV: Cho HS quan sát thực tế 1 bạn HS trong lớp phát triển tốt về chiều cao, cân nặng. Từ đó em thấy được chất đạm có vai trò như thế nào đối với cơ thểGV: Yêu cầu HS đọc phần 1b SGK. ? Theo em đối tượng nào cần nhiều chất đạm?? Chaát ñaïm coù vai troø quan troïng nhö theá naøo?? Hãy xem gợi ý ở hình 3.4 và kể tên các nguồn cung cấp chất đường bột?? Chất đường bột có vai trò như thế nào đối với cơ thể?? Dựa vào gợi ý ở hình 3.6. Em hãy kể tên các loại thực phẩm và sản phẩm chế biến cung cấp:- Chất béo động vật- Chất béo thực vật? Theo em chất béo có vai trò như thế nào đối với cơ thể |  I Vai trò của các chất dinh dưỡng1. Chất đạm ( protêin) a/ Nguồn cung cấp* Đạm động vật: Thòt, caù, tröùng, söõa, toâm, cua, soø, oác, möïc, löôn . .

- Đạm thực vật: Caùc loaïi ñaäu, vöøng, haït sen, haït ñieàu . . .b/ Chức năng dinh dưỡng- Chất đạm giúp cơ thể phát triển tốt- Chất đạm cần thiết cho việc tái tạo các tế bào đã chết- Taêng khaû naêng ñeà khaùng vaø cung caáp naêng löôïng cho cô theå.2. Chất đường bột (gluxit)a/ Nguồn cung cấp- Chất đường: kẹo mía, mạch nha- Chất bột: các loại ngũ cốc: gạo, ngô, khoai sắn, các loại củ quả...b/ Chức năng chất dinh dưỡng- Chất đường bột là nguồn chủ yếu cung cấp năng lượng cho mọi hoạt động của cơ thể để làm việc vui chơi- Chuyển hoá thành các chất dinh dưỡng khác3/ Chất béo (lipit) a/ Nguồn cung cấp- Chất béo động vật: mỡ, bơ, phô mai- Chất béo thực vật: dầu ăn, dừa lạc..b/ Chức năng dinh dưỡng- Chất béo cung cấp năng lượng, tích trữ dưới da ở dạng 1 lớp mỡ và giúp bảo vệ cơ thể.- Chuyển hoá 1 số vitamin cần thiết cho cơ thể |

 2. Củng cố:

Chất đạm, chất đường bột, chất béo có trong những loại thực phẩm nào?

Chức năng của các chất dinh dưỡng: Đạm, đường bột, béo

 3. Dặn dò:

- Học bài, Xem trước phần II

**D.Rút kinh nghiệm:**

........................................................................................................................................................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

**\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\***

 Ngày soạn: 04/01/2018

Tiết 38: **CƠ SỞ ĂN UỐNG HỢP LÍ (TT)**

**A. Mục tiêu:** Sau tiết học học sinh cần nắm được:

 **1) Kieán thöùc:**

 -Vai troø cuûa caùc chaát dinh döôõng trong böõa aên thöôøng ngaøy.

 -Nhu caàu dinh döôõng cuûa cô theå

 --Giaù trò dinh döôõng cuûa caùc nhoùm thöùc aên, caùch thay theá thöïc phaåm trong cuøng nhoùm ñeå ñaûm baûo ñuû chaát, ngon mieäng vaø caân baèng dinh döôõng.

 **2) Kó naêng:** Bieát caùch aên uoáng hôïp lí, giöõ veä sinh an toaøn thöïc phaåm

 **3)Thaùi ñoä:** Coù yù thöùc quan taâm ñeán coâng vieäc noäi trôï vaø tham gia giuùp ñôõ cha meï, anh chò trong moïi coâng vieäc cuûa gia ñình.

**B. Chuẩn bị:**

 Sử dụng hình 3.7 đến hình 3.10 SGK

 **C. Tiến trình dạy học**

 1. Kiểm tra bài cũ

 HS1: Thức ăn có vai trò gì đối với cơ thể chúng ta?

 HS2: Em hãy cho biết chức năng của: chất đạm, chất béo, chất đường bột

|  |  |
| --- | --- |
|  Hoạt động của GV |  Hoạt động của HS |
| 4/ Các loại vitamin (10ph)? Hãy kể tên các loại vitamin mà em biết?? Vitamin A có trong những loại thực phẩm nào trong thực đơn của gia đình em?? Vai trò của vitamin A đối với cơ thể như thế nào?? Vitamin B1 có trong những loại thực phẩm nào?5/ Chất khoáng (10ph)? Quan sát hình 3.8 và ghi vào vở các loại thực phẩm cung cấp từng loại chất khoáng? Chất khoáng gồm những chất gì?Ca, P có trong thành phần nào? vai trò của nó đối với cơ thể?Vai trò của I, Fe đối với cỏ thể?6/ Nước (2ph)? Vì sao nöôùc coù vai troø quan troïng ñoái vôùi ñôøi soáng con ngöôøi?? Ngoài nước uống còn nguồn nào khác cung cấp nước cho cơ thể?7/ Chất xơ (2ph)Chất xơ có trong thực phẩm nào?HĐ2 II. Giá trị dinh dưỡng của các nhóm thức ăn (10ph)? Xem hình 3.9 hãy nêu tên các loại thức ăn và giá trị dinh dưỡng của từng nhóm?Gọi HS đọc ý nghĩa (SGK)Em quan sát thực tế hằng ngày bữa ăn của gia đình em có đầy đủ 4 nhóm thức ăn không?? Vì sao phải thay thế thức ăn? Nên thay bằng cách nào?Ở nhà mẹ em thường thay đổi món ăn như thế nào? | 4/ Các loại vitamina/ Nguồn cung cấp: * Vitamin A: Caùc loaïi quaû coù maøu ñoû, gan, loøng ñoû tröùng...
* Vitamin B ( B1,B6, B2, B12 ...): thòt,caù, tröùng, gan, caøroât, chuoái, rau....
* Vitamin C: caùc loaïi quaû.
* Vitamin D: aùnh saùng maët trôøi, phoâmai, tröùng, gan, bí ñoû...

b/ Chức năng dinh dưỡngSinh tố (VTM) giúp hệ thần kinh, hệ tiêu hoá, hệ tuần hoàn, xương, da...hoạt động bình thường; tăng cường sức đề kháng của cơ thể, giúp cỏ thể phát triển tốt, luôn khoẻ mạnh, vui vẻ5/ Chất khoánga/ Nguồn cung cấp: * Canxi vaø phoâtpho: löôn, cua, tröùng soø, ñaäu suplô...
* Ioât: muoái ioât, toâm, cua, soø, oác...
* Saét: tim, oác, soø, aùc loaïi cuû quaû...

b/ Chức năng dinh dưỡngChất khoáng giúp cho sự phát triển của xương, hoạt động của cơ bắp, tổ chức hệ thần kinh, cấu tạo hồng cầu và sự chuyể hoá của cơ thể.6/ Nước: Nước có vai trò rất quan trọng đối với đời sống con người: Là thành phần chủ yếu của cơ thể Là môi trường cho mọi chuyển hoá và trao đổi chất của cơ thểĐiều hoà thân nhiệt7/ Chất xơ * Chaát xô coù trong rau xanh, traùi caây, nguõ coác nguyeân chaát.
* Chaát xô cuûa thöïc phaåm giuùp ngaên ngöøa beänh taùo boùn.

**II. Giá trị dinh dưỡng của các nhóm thức ăn**1/ Phân nhóm thức ăn a/ Cơ sở khoa học Caên cöù vaøo giaù trò dinh döôõng cuûa caùc nhoùm thöùc aên ngöôøi ta chia thöùc aên thaønh 4 nhoùm: nhoùm giaøu chaát ñaïm, nhoùm giaøu chaát ñöôøng boät, nhoùm giaøu chaát beùo, nhoùm giaøu vitamin, chaát khoaùng. b/ Ý nghĩa:Việc phân chia các nhóm thức ăn giúp cho người tổ chức bữa ăn mua đủ các loại thực phẩm cần thiết và thay đổi món ăn cho đỡ nhàm chán, hợp khẩu vị, thời tiết...mà vẫn đảm bảo cân bằng dinh dưỡng theo yêu cầu của bữa ănMỗi ngày trong khẩu phần ăn nên chọn đủ thức ăn của 4 nhóm, để bổ sung cho nhau về mặt dinh dưỡng2/ Cách thay thế thức ăn lẫn nhauCần thay đổi thức ăn này bằng thức ăn khác. Giá trị dinh dưỡng của khẩu phần không bị thay đổi. |
|  |
|  III. Nhu cầu dinh dưỡng của cơ thể 1/ Chất đạm Các chất dinh dưỡng rất cần thiết cho cơ thể. Theo các em có nên ăn quá nhiều không? Tại sao?Nếu ăn thừa đạm thì sẽ tác hại như thế nào?Vậy nhu cầu cơ thể cần bao nhiêu đạm?2/ Chất đường bột Tại sao trong lớp học có những bạn trông lúc nào cũng không nhanh nhẹn, vẻ mệt mỏi hiện ra trên nét mặt?Theo em làm thế nào để giảm cân?3/ Chất béo Nếu hằng ngày em ăn quá nhiều hoặc quá ít chất béo cỏ thể em có được bình thường không?Em sẽ bị hiện tượng gì? | III. Nhu cầu dinh dưỡng của cỏ thể1/ Chất đạm a/ Thiếu đạmNếu thiếu chất đạm cơ thể chậm lớn, suy nhược, chậm phát triển trí tuệb/ Thừa đạm:Gây nên bệnh béo phì, huyết áp, tim mạch2/ Chất đường bộta/ Thiếu Chất đường bột dể bị đói mệt, cơ thể ốm yếub/ Thừa : ăn nhiều chất đường bột sẽ làm tăng trọng lượng cơ thể và gây béo phì3/ Chất béoa/ Thiếu:Không đủ năng lượng cho cơ thể, khả năng chống đỡ bệnh tật kémb/ ThừaTăng trọng nhanh, bụng to, tim có nhiều mỡ bao quanh dể bị bệnh nhồi máu cơ timCơ thể luôn đòi hỏi phải có đủ chất dinh dưỡng để nuôi sống và phát triễn. Mọi sự thừa thiếu đều có hại cho sức khoẻ |

2. Củng cố:

 Chức năng dinh dưỡng của chất khoáng, vitamin, chất xơ, nước

 Thức ăn được chia thành mấy nhóm? Ý nghĩa của việc phân chia nhóm thức ăn?

3.Dặn dò: Học bài. Xem trước phần III. Nhu cầu dinh dưỡng của cơ thể

**D.Rút kinh nghiệm:**

........................................................................................................................................................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

 Ngày soạn: 13/01/2018

**Tiết 39: VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM**

 **A. Mục tiêu:**

 ***1) Kieán thöùc:*** Hoïc sinh bieát ñöôïc theá naøo laø veä sinh an toaøn thöïc phaåm, bieän phaùp giöõ veä sinh an toaøn thöïc phaåm

 ***2) Kó naêng:*** Bieát caùch löïa choïn thöïc phaåm phuø hôïp ñeå ñaûm baûo veä sinh an toaøn thöïc phaåm

 ***3) Thaùi ñoä:*** Coù yù thöùc giöõ veä sinh an toaøn thöïc phaåm, quan taâm baûo veä söùc khoûe cuûa baûn thaân vaø coäng ñoàng, phoøng choáng ngoä ñoäc thöùc aên

 **B. Chuẩn bị:**

 **C. Tiến trình dạy và học**

 1. Kiểm tra bài cũ:

 HS1: Mục đích của việc phân nhóm thức ăn là gì?

 Thức ăn được phân thành mấy nhóm?

 HS2: Trình bày cách thay thế thức ăn để có một bữa ăn hợp lí?

 2.Bài mới: Thực phẩm cung cấp các chất dinh dưỡng nuôi dưỡng cơ thể tạo cho con người có sức khoẻ để tăng trưởng và làm việc nhưng nếu thực phẩm thiếu vệ sinh hoặc bị nhiễm trùng cũng có thể là nguồn gây bệnh dẫn đến tử vong.

|  |  |
| --- | --- |
|  **Hoạt động của GV** |  **Hoạt động của HS** |
| HĐ1. I. Tìm hiểu về vệ sinh thực phẩm 1/ Thế nào là nhiễm trùng thực phẩm  Em cho biết vệ sinh thực phẩm là gì? Theo em thế nào là nhiễm trùng thực phẩm?Em hãy nêu một số loại thực phẩm dễ bị hư hỏng và giải thích tại sao? Em cho biết thực phẩm để trong tủ lạnh có đảm bảo an toàn không tại sao?2/ Ảnh hưởng của nhiệt độ đối với vi khuẩn GV: Yêu cầu HS đọc nội dung ghi trong các ô màu hình 3.14 SGK.Em cho biết- Ở nhiệt độ nào hạn chế sự phát triễn của vi khuẩn- Ở nhiệt độ nào vi khuẩn không thể phát triển- Ở nhiệt nào thì an toàn cho thực phẩm3/ Biện pháp phòng tránh nhiễm trùng thực phẩm tại nhà (10ph) Yêu cầu HS quan sát hình 3.15 SGK Hỏi: Quan sát em thấy cần phải làm gì để tránh nhiễm trùng thực phẩm | I. Tìm hiểu về sinh thực phẩm1/ Thế nào là nhiễm trùng thực phẩmSự xâm nhập của vi khuẩn có hại vào thực phẩm được gọi là nhiễm trùng thực phẩmSự xâm nhập của chất độc vào thực phẩm gọi là sự nhiễm độc thực phẩmNhiệt độ ảnh hưởng rất lớn đến sự sinh trưởng và phát triển của vi khuẩnThực phẩm chỉ nên ăn gọn trong ngày và không nên để thực phẩm, thức ăn quá lâu vì như thế vi khuẩn sẽ sinh nở làm thực phẩm bị nhiễm trùng3/ Biện pháp phòng tránh nhiểm trùng thực phẩm tại nhàGiữ vệ sinhThực phẩm phải được nấu chínThức ăn phải được bảo quản chu đáo |

3.Củng cố :

 HS1: Tại sao phải giữ vệ sinh thưc phẩm

 HS2: Muốn đảm bảo an toàn thực phẩm cần lưu ý những yếu tố nào?

 4.DÆn dß:

 - Quan sát ở nhà mình có thực hiện đúng các biện pháp vệ sinh an toàn thực phẩm không? Đọc trước phần II, III SGK

**D.Rút kinh nghiệm:**

........................................................................................................................................................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

**\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\***

 Ngày soạn: 13/01/2018

**Tiết 40: VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM (TT)**

 **A. Mục tiêu**:

***1) Kieán thöùc*:** Hoïc sinh bieát ñöôïc theá naøo laø veä sinh an toaøn thöïc phaåm, bieän phaùp giöõ veä sinh an toaøn thöïc phaåm

***2) Kó naêng*:** Bieát caùch löïa choïn thöïc phaåm phuø hôïp ñeå ñaûm baûo veä sinh an toaøn thöïc phaåm

***3) Thaùi ñoä:*** Coù yù thöùc giöõ veä sinh an toaøn thöïc phaåm, quan taâm baûo veä söùc khoûe cuûa baûn thaân vaø coäng ñoàng, phoøng choáng ngoä ñoäc thöùc aên.

 **B. Chuẩn bị:**

 **C. Tiến trình dạy học:**

 1. Kiểm tra bài cũ :

 HS1: Muốn đảm bảo an toàn thực phẩm cần lưu ý yếu tố nào?

 HS2: Nêu biện pháp phòng tránh nhiễm độc thực phẩm thường dùng?

 2. Bài mới:

|  |  |
| --- | --- |
|  **Hoạt động của GV** |  **Hoạt động của HS** |
| HĐ1: II. Biện pháp đảm bảo an toàn thực phẩm :Em cho biết an toàn thực phẩm là gì?Em cho biết nguyên nhân từ đâu mà gần đây có nhiều vụ ngộ độc thức ăn gây tử vong?1/ An toàn thực phẩm khi mua sắmGia đình em thường mua sắm những loại thực phẩm gì?Yêu cầu HS quan hình 3.16 để phân loại thực phẩm và nêu biện pháp đảm bảo an toàn thực phẩm2/ An toàn thực phẩm khi chế biến và bảo quảnTrong gia đình em thực phẩm được chế biến ở đâu?Em cho biết nguồn phát sinh nhiễm độc thực phẩmVi khuẩn xâm nhập vào thức ăn bằng con đường nào?HĐ3: III. Biện pháp phòng tránh nhiễm trùng, nhiễm độc thực phẩm :1/ Nguyên nhân ngộ độc thức ănGV: Yêu cầu HS đọc phần 1 SGK GV: Phân tích2/ Các biện pháp phòng tránh ngộ độc thức ănGV: Đọc phần 2 (SGK) trang 79GV: bổ sungTheo em thức ăn đã chế biến cần bảo quản như thế nào? | II. Biện pháp đảm bảo an toàn thực phẩmThực phẩm luôn cần có mức độ an toàn cao. Người sử dụng cần biết cách lựa chọn cũng như xử lí thực phẩm 1 cách đúng đắn hợp vệ sinh1/ An toàn thực phẩm khi mua sắm Để đảm bảo an toàn thực phẩm khi mua sắm cần phải biết lựa chọn thực phẩm tươi ngon, không quá hạn sử dụng, không bị ôi ươn ẩm mốc2/ An toàn thực phẩm khi chế biến và bảo quảnBảo quản thực phẩm trong môi trường sạch sẽ ngăn nắp hợp vệ sinh, tránh để ruồi bọ xâm nhập vào thức ănIII. Biện pháp phòng tránh nhiễm trùng, nhiễm độc thực phẩm1/ Nguyên nhân ngộ độc thức ănDo thức ăn nhiễm vi sinh vật và độc tố của vi sinh vậtThức ăn bị biến chấtDo bản thân thức ăn có sẵn chất độcDo thức ăn bị ô nhiễm các chất độc hoá học...2/ Các biện pháp phòng tránh ngộ độc thức ănĐể đảm bảo an toàn thực phẩm khi chế biến và bảo quản giữ vệ sinh sạch sẽ ngăn nắp trong quá trình chế biến nấu chín và bảo quản thức ăn chu đáo |

 3.Cñng cè

 GV: Yêu cầu HS đọc phần ghi nhớ SGK

 Tại sao phải giữ vệ sinh thực phẩm?

 Biện pháp cơ bản để đảm bảo an toàn thực phẩm.

4.DÆn dß:

 HS: Đọc phần có thể em chưa biết.

 Xem trước bài 17: Bảo quản chất dinh dưỡng trong chế biến món ăn.

**D.Rút kinh nghiệm:**

........................................................................................................................................................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

 Ngày soạn: 21/01/2018

**Tiết 41: BẢO QUẢN CHẤT DINH DƯỠNG**

 **TRONG CHẾ BIẾN MÓN ĂN**

1. **Mục tiêu:**

 ***1) Kieán thöùc:*** Hoïc sinh hieåu ñöôïcsöï caàn thieát baûo quaûn chaát dinh döôõng trong khi cheá bieán moùn aên

 ***2) Kó naêng:*** Bieát caùch baûo quaûn phuø hôïp ñeå caùc chaát dinh döôõng khoâng bò maát ñi trong quaù trình cheá bieán thöïc phaåm.

 ***3) Thaùi ñoä:*** Bieát aùp duïng hôïp lí caùc qui trình cheá bieán vaø baûo quaûn thöïc phaåm ñeå taïo nguoàn dinh döôõng toát cho söùc khoûe vaø theå löïc.

 Sự cần thiết phải bảo quản chất dinh dưỡng trong khi chế biến món ăn

1. **Chuẩn bị:**

 Sử dụng hình 3.17 đến 3.19 SGK

1. **Tiến trình dạy học**

1. Kiểm tra bài cũ

 Nêu 1 số biện pháp phòng chống nhiễm độc thực phẩm thường áp dụng?

2.Bài mới

|  |  |
| --- | --- |
|  Hoạt động của GV |  Hoạt động của HS |
| HĐ1: I. Bảo quản chất dinh dưỡng khi chế biến 1. Thịt, cá Em cho biết những thực phẩm nào dể bị mất chất dinh dưỡng khi chuẩn bị chế biến?GV: Yêu cầu HS quan sát hình 3.17 SGK và đọc các chất dinh dưỡng ghi trên đóBiện pháp bảo quản các chất dinh dưỡng trong thịt ,cá là gì?Tại sao thịt, cá sau khi đã thái, pha khúc rồi lại không rửa lại2/ Rau, củ, quả đậu hạt tươi  Yêu cầu HS quan sát hình 3.18. Em cho biết tên các loại rau, củ quả thường dùng?Rau, củ, quả trước khi chế biến phải qua thao tác gì?3/ Đậu hạt khô, gạo GV: Yêu cầu HS quan sát hình 3.19 và gọi HS nêu tên các loại hạt đậu, ngũ cốc thường dùng với các loại hạt khô có cách bảo quản như thế nào? | I**. Bảo quản chất dinh dưỡng khi chế biến**1/ Thịt, cáKhông nên rửa thịt, cá sau khi cắt, thái vì chất khoáng và sinh tố dể bị mất điBảo quản thực phẩm chu đáo:Không để ruồi bọ bâu vàoGiữ thịt, cá ở nhiệt độ thích hợp để sử dụng lâu dài2/ Rau, củ, quả đậu hạt tươiĐể rau củ, quả không bị mất chất dinh dưỡng và hợp vệ sinh nên:Rửa rau thật sạch không nên ngâm lâu trong nước, không thái nhỏ khi rửa và không để khô héo.Chỉ nên thái nhỏ trước khi nấuRau củ, quả ăn sống nên gọt vỏ trước khi ăn3/ Đậu hạt khô, gạoĐậu hạt khô bảo quản chu đáo nơi khô ráo mát mẻ tránh sâu mọtGạo tẻ, gạo nếp không vo quá kĩ sẽ bị mất sinh tố B |

 3. Tổng kết dặn dò

 Em cho biết chất dinh dưỡng nào trong thực phẩm dể bị hao tổn nhiều trong quá trình chế biến.

 Học bài xem trước phần II. Bảo quản chất dinh dưỡng trong khi chế biến.

**D.Rút kinh nghiệm:**

....................................................................................................................................

....................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

**\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\***

 Ngày soạn: 21/01/2018

 **Tiết 42: BẢO QUẢN CHẤT DINH DƯỠNG**

 **TRONG CHẾ BIẾN MÓN ĂN (tt)**

 **A. Mục tiêu:**

**1. Kiến thức** : -Cách bảo quản phù hợp để các chất dinh dưỡng không bị mất đi trong quá trình chế biến thực phẩm.

**2.Kỹ năng** : -Ap dụng hợp lý các quy trình chế biến và bảo quản thực phẩm để tạo nguồn dinh dưỡng tốt cho sức khoẻ và thể lực.

**3. Thái độ** : Giáo dục HS biết được cách bảo quản thức ăn.

 **B. Chuẩn bị:**

**C. Tiến trình dạy học**

 1/ Kiểm tra bài cũ:

 Hãy nêu những nguyên tắc cơ bản khi chuẩn bị chế biến thực phẩm để đảm bảo chất dinh dưỡng?

2.Bài mới.

|  |  |
| --- | --- |
|  Hoạt động của GV |  Hoạt động của HS |
| HĐ1. II. Bảo quản chất dinh dưỡng khi chế biến1/ Tại sao phải quan tâm bảo quản chất dinh dưỡng trong khi chế biến thức ăn? (13ph)GV: Yêu cầu HS thảo luận nhóm:Nhóm(1+2)Tại sao phải quan tâm bảo quản chất dinh dưỡng trong khi chế biến món ăn ?Nhóm (3+4)Khi chế biến thức ăn cần chú ý điều gì để không mất nguồn vitamin trong thực phẩm?2/ Ảnh hưởng của nhiệt đối với thành phần dinh dưỡng GV: Thông báo trong quá trình sử dụng nhiệt các chất dinh dưỡng chịu nhiều biến đổi dể bị biến chất hoặc tiêu huỷ do đó chúng ta càng quan tâm sử dụng nhiệt hợp lí.GV: Thông báo ở nhiệt độ cao đun nóng nhiều sinh tố A trong chất béo phân huỷ và chất béo sẽ bị biến chấtKhi rán có nên để to lửa không?Tại sao khi chưng đường làm nước hàng kho cá, thịt đường bị biến màu? | II. Bảo quản chất dinh dưỡng khi chế biến1/ Tại sao phải quan tâm bảo quản chất dinh dưỡng trong khi chế biến thức ăn ?Thực phẩm đun nấu quá lâu sẽ mất nhiều sinh tố và chất khoáng có trong thực phẩm nhất là sinh tố tan trong nước như sinh tố C, B, PPRán lâu sẽ mất nhiều sinh tố:E,D,K,A2/ Ảnh hưởng của nhiệt đối với thành phần dinh dưỡnga/ Chất đạm:Khi đun nóng ở nhiệt độ cao một số loại chất đạm thường dể tan trong nước, giá trị dinh dưỡng sẽ giảm đib/ Chất béoĐun nóng nhiều sinh tố A trong chất béo sẽ bị phân huỷ và chất béo sẽ bị biến chấtc/ Chất đường bộtChất đường sẽ bị mất đi khi đun đến 1800CChất tinh bột dể tiêu hơn qua quá trình đun nấu ,ở nhiệt cao tinh bột sẽ bị cháyd/ Chất khoángKhi đun nấu chất khoáng sẽ tan một phần trong nước. Do đó nước luộc thực phẩm nên để sử dụnge/ Sinh tố: Trong quá trình chế biến các sinh tố dể bị mất đi |

3.Tổng kết dặn dò

- Kể tên các sinh tố tan trong nước và các sinh tố tan trong chất béo? Sinh tố nào ít bền nhất? Cho biết cách bảo quản

- Muốn cho lượng sinh tố C trong thực phẩm không bị mất trong quá trình chế biến cần chú ý điều gì?

- Học bài, làm bài tập. Đọc phần ghi nhớ

- Xem trước bài các phương pháp chế biến thực phẩm

**D.Rút kinh nghiệm:**

........................................................................................................................................................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

 Ngày soạn: 22/01/2018

Tiết 43: **CÁC PHƯƠNG PHÁP CHẾ BIẾN THỰC PHẨM**

**A. Mục tiêu.**

 **1. Kiến thức** : - Hiểu được khái niệm, quy trình thực hiện và yêu cầu kĩ thuật của các phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt.

**2. Kỹ năng** : Chế biến được một số món ăn đơn giản trong gia đình.

**3. Thái độ** : Sử dụng phương pháp chế biến phù hợp để đáp ứng đúng mức nhu cầu ăn uống của con người.

II. Chuẩn bị:

-GV: Trang phóng to hình 3.22; 3.23 SGK

- HS: Đọc trước bài.

**C. Tiến trình dạy học:**

Kiểm tra bài cũ (8ph)

 Muốn cho lượng sinh tố C trong thực phẩm không bị mất trong quá trình chế biến cần chú ý điều gì?

|  |  |
| --- | --- |
|  Hoạt động của GV |  Hoạt động của HS |
| **HĐ1.I. Phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt**1/ Làm chí thực phẩm trong nước Bằng quan sát thực tế ở gia đình em trong môi trường nước người ta thường chế biến món ăn nào?Trình bày hiểu biết của em về món luộc?a/ Luộc (8ph)Lượng nước trong món luộc nên lưu ý điều gì? Cho VD.Có thể đun quá lâu được không?Luộc thực phẩm là động vật và thực phẩm là thực vật có điểm gì khác nhau. Cho VDEm hãy kể tên một vài món luộc mà gia đình em hay dùng? Cách làm.Món luộc phải đảm bảo những yêu cầu kĩ thuật gì?b/ Nấu (8ph)Trình bày hiểu biết của em về món nấu. cho VDQui trình thực hiện món nấu như thế nào? Cho VDYêu cầu HS đọc SGK trình bày qui trình thực hiệnMón nấu phải đảm bảo những yêu cầu kĩ thuật gì?Món luộc và món nấu khác nhau như thế nào?c/ Kho (8ph)Em hiểu thế nào là món kho?Qua quá trình quan sát việc chế biến món ăn của gia đình em, em thử trình bày cách làm 1 món kho?Món kho đảm bảo yêu cầu kĩ thuật gì?2/ Phương pháp làm chín thực phẩm bằng hơi nước Hấp (Đồ) (8ph)Gia đình em thường làm món ăn gì bằng phương pháp hấpYêu cầu HS đọc SGK trình bày qui trình.Món hấp đảm bảo yêu cầu gì về kĩ thuật. | **I. Phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt.**1.Làm chín thực phẩm trong nướca.Luộc.Luộc là phương pháp làm chí thực phẩm trong môi trường có nhiều nước với thời gian đủ để thực phẩm chín mềmb.NấuLà phương pháp làm chín thực phẩm bằng cách phối hợp nguyên liệu ĐV và TV có thêm gia vị trong môi trường nước\* Qui trình thực hiện (SGK)\* Yêu cầu kĩ thuật (SGK)c. KhoKho là làm chín thực phẩm trong lượng nước vừa phải với vị mặn đậm đà\* Qui trình thực hiện (SGK)\* Yêu cầu kĩ thuật (SGK)2. Phương pháp làm chín thực phẩm bằng hơi nướcHấp (Đồ)Là phương pháp làm chín thực phẩm bằng sức nóng của hơi nước\* Qui trình thực hiện (SGK)\* Yêu cầu kĩ thuật (SGK) |

**Hoạt động 2: Tổng kết dặn dò (5ph)**

 Kể các món ăn được chế biến bằng cách sử dụng nhiệt.

 Xem trước phần 3. 4 SGK trang 87, 88

 Liên hệ thực tế gia đình mình đã chế biến món ăn gì bằng sức nóng trực tiếp của lửa, trong chất béo.

**D.Rút kinh nghiệm:**

........................................................................................................................................................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

**\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\***

 Ngày soạn: 23/01/2018

Tiết 44: **CÁC PHƯƠNG PHÁP CHẾ BIẾN THỰC PHẨM (**tt)

 **A. Mục tiêu**:

**1. Kiến thức** : - Hiểu được khái niệm, quy trình thực hiện và yêu cầu kĩ thuật của các phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt.

**2. Kỹ năng** : Chế biến được một số món ăn đơn giản trong gia đình.

**3. Thái độ** : Sử dụng phương pháp chế biến phù hợp để đáp ứng đúng mức nhu cầu ăn uống của con người.

**B. Chuẩn bị**:

 **1. Chuẩn bị của GV:**

- Tranh ảnh minh họa trong SGK

**2**. **Chuẩn bị của HS**: Đọc trước bài

 **C. Tiến trình dạy học**

 1.Kiểm tra bài cũ : 7ph

 Trình bày hiểu biết của em về món luộc. Qui trình thực hiện món rau muống luộc?

|  |  |
| --- | --- |
|  Hoạt động của GV | Hoạt động của HS |
| Hoạt động 1: 3/ Phương pháp làm chín thực phẩm bằng sức nóng trực tiếpcủa lửaa/ Nướng (8ph)GV: Gia đình em có làm món nướng không? Cho VDGV: Dẫn dắt hình thành khái niệmNgười ta thường làm món nướng như thế nào? Cách làm.*Hỏi:* VD như món thịt lợn nướng chả, theo em yêu cầu kĩ thuật của món ăn này là gì?Hoạt động 2: 4/ Phương pháp làm chín thực phẩm trong chất béoa/ Rán (8ph)Gia đình em thường chế biến những món rán gì? Cho VD.Em hãy trình bày cách rán đậu phụ.Món rán phải đảm bảo yêu cầu gì về kĩ thuật?b/ Rang (8ph)Gia đình em thường chế biến món rang nào? Cho VD.GV: Hướng dẫn HS hình thành khái niệmEm hãy trình bày cách rang 1 loại thực phẩm ở gia đình.Món rang phải đảm bảo yêu cầu gì về kĩ thuật?Rán khác với rang ở điểm nào?c/ Xào (8ph)Kể tên những món xào mà gia đình em hay làmMón xào em thích nhất thử trình bày cách làm?Xào và rán có gì khác nhau? | 3. Phương pháp làm chín thực phẩm bằng sức nóng trực tiếp của lửa*a. Nướng*:*\* Khái niệm*: Nướng là phương pháp làm chín thực phẩm bằng sức nóng trực tiếp của lửa ( chỉ dùng lửa dưới) thường là than củi*\* Qui trình thực hiện(SGK)**\* Yêu cầu kĩ thuật(SGK)*4. Phương pháp làm chín thực phẩm trong chất béo*a. Rán*.*\* Khái niệm:* Là làm chín thực phẩm trong một lượng chất béo khá nhiều, đun với lửa vừa trong thời gian đủ làm chín thực phẩm*\* Qui trình thực hiện(SGK)**\*Yêu cầu kĩ thuật(SGK)**b. Rang**\*Khái niệm:* Là đảo đều thực phẩm trong chảo với lượng rất ít chất béo hoặc không có chất béo, lửa vừa đủ để thực phẩm chín từ ngoài vào trong\* Qui trình thực hiện (SGK)\* Yêu cầu kĩ thuật (SGK)c.Xào \* Khái niệm: Xào là đảo qua đảo lại thực phẩm trong chảo với lượng mỡ hoặc dầu vừa phải.Đun lửa to trong thời gian ngắn.\* Qui trình thực hiện (SGK)\* Yêu cầu kĩ thuật (SGK) |

 Hoạt động 3: Tổng kết dặn dò (5ph)

GV: Hệ thống lại toàn bộ kiến thức bài

Hỏi: Cho biết sự khác nhau giữa rang và rán, Xào và rán

Dặn dò: Học bài , xem trước phần II: Phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt.

**D.Rút kinh nghiệm:**

........................................................................................................................................................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

 **\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\* Ngày soạn: 23/02/2017**

Tiết: 45: **CÁC PHƯƠNG PHÁP CHẾ BIẾN THỰC PHẨM (tt)**

1. **Mục tiêu:**

**1. Kiến thức** : - Hiểu được khái niệm, quy trình thực hiện và yêu cầu kĩ thuật của các phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt.

**2. Kỹ năng** : Chế biến được một số món ăn đơn giản trong gia đình.

**3. Thái độ** : Sử dụng phương pháp chế biến phù hợp để đáp ứng đúng mức nhu cầu ăn uống của con người.

1. **CHUẨN BỊ :**

**1. Chuẩn bị của GV:** -Xà lách trộn dầu giấm, cà muối….

**2**. **Chuẩn bị của HS**: Đọc trước bài

**C. Các hoạt động dạy học**

 1. Kiểm tra bài cũ (6ph)

 HS1: Em hãy trình bày qui trình chế biến và yêu cầu kĩ thuật của món rán mà em thích.

 HS2: So sánh giữa món rang và món rán?

|  |  |
| --- | --- |
|  Hoạt động của GV |  Hoạt động của HS |
| II. Phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt 1/ Trộn dầu giấm (13ph)Em đã thưởng thức món ăn nào không cần sử dụng nhiệt?Em có nhận xét gì về trạng thái, hương vị, màu sắc(thực phẩm) của món trộn dàu giấmGV: Gợi ý HS trả lời. GV bổ sung dẫn dắt hình thành khái niệmYêu cầu HS đọc SGKNguyên liệu nào được sử dụng trong món trộn dầu giấmTheo em tại sao chỉ trộn trước kh ăn 5-10phMón trộn dầu giấm phải đảm bảo những yêu cầu kĩ thuật gì?Em đã từng được ăn những món nộ nào?Kể tên các nguyên liệu trong món nộm đó?2/ Trộn hỗn hợp(10ph)GV: Yêu cầu HS đọc SGK nêu khái niệmHỏi: Tại sao nguyên liệu trước khi tỵôn phải được ướp muối, sau đó rửa lại cho hết mặn rồi vắt ráo?3/ Muối chua (10ph)Bằng quan sát thực tế em hiểu thế nào là phương pháp muối chua thực phẩm?Kể tên một vài món ăn được chế biến bằng phương pháp muối chua.Trình bày cách làm. | II. Phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt1. Trộn dầu giấm \* *Khái niệm:* là cách làm cho thực phẩm giảm bớt mùi vị chính ( thường là mùi hăng) và ngấm các gia vị khác, tạo nên món ăn ngon miệng*\* Qui trình thực hiện(SGK)**\* Yêu cầu kĩ thuật (SGK)*2. Trộn hỗn hợp\* *Khái niệm*: Pha trộn các thực phẩm đã được làm chín bằng các phương pháp khác, kết hợp với các gia vị tại thành món ăn có giá trị dinh dưỡng cao.\* *Qui trình thực hiện (SGK)**\* Yêu cầu kĩ thuật (SGK)*3. Muối chua*\* Khái niệm*: Là thực phẩm lên men vi sinh trong một thời gian cần thiết tạo thành món ăn có vị khác hẳn vị ban đầu của thực phẩm.- Muối xổi: Là cách làm thực phẩm lên men vi sinh trong thời gian ngắn- Muối nén: Là cách làm thực phẩm lên men vi sinh trong thời gian dài*\* Qui trình thực hiện (SGK)**\* Yêu cầu kĩ thuật (SGK*) |

 Hoạt động 2: Tổng kết dặn dò: ( 6ph)

 Yêu cầu HS đọc phần ghi nhớ

 Học bài , xem trước bài 19 TH: Trộn dàu giấm rau xà lách

**D.Rút kinh nghiệm:**

........................................................................................................................................................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

 Ngày soạn: 04/02/2018

**Tiết 46: Thực hành: TRỘN DẦU GIẤM RAU XÀ LÁCH**

 **A. Mục tiêu:**

 1. Kiến thức:

 - Biết được cách làm món rau xà lách trộn dầu giấm.

 2. Kỹ năng:

 - Nắm được qui trình thực hiện món này.

 - Chế biến với một số món ăn với yêu cầu tương tự.

 3. Thái độ: - Có ý thức giữ gìn vệ sinh và an toàn thực phẩm

**B. Chuẩn bị:**

 - Nghiên cứu kĩ nội dung- Lý thuyết, kĩ thuật chế biến món ăn không sử dụng nhiệt.

 - Phân lớp ra 4 nhóm mỗi nhóm chuẩn bị: 1 thau lớn, 1 đĩa lớn, 1tô, 1 muỗng, đũa, giấm, đường, tỏi, dầu ăn, muối, ớt quả lớn ,tiêu, hành, tây, rau ngò.

**C. Tổ chức thực hành**

 1/ Kiểm tra bài cũ: (6 phút)

 Em hãy kể tên một số món ăn không sử dụng nhiệt để chế biến, nêu qui trình thực hiện chế biến món trộn dầu giấm

 2/ Bài mới :(34 phút) Trước khi thực hành làm món này, chúng ta phải thực hiện khâu sơ chế- chuẩn bị nguyên liệu:

 **a/ Nguyên liệu:**

 -Rau xà lách: 200g

 - Hành tây: 200g

 -Thịt bò mềm: 0,50g

 - Cà chua chín : 100g

 - Tỏi phi vàng 1 thìa cà phê:

 - Giấm chua: 1 bát ăn cơm

 - Đường kính: 3 thìa canh

 - Muối tinh, hạt tiêu: mỗi thử ½ thìa cà phê

 - Dầu ăn một thìa canh

 Rau thơm mùi, ớt, xì dầu

 **b/ Qui trình thực hiên**:

 ***\* Chuẩn bị***: Sơ chế nguyên liệu:

*- Rau xà lách*: nhặt sạch tách từng lá, rửa sachi, ngâm nước muối loãng khoảng 10phút, vớt ra để ráo, vẩy sạch nước

*- Thịt bò*: thái lát mỏng, ngang thớ, ướp tiêu, xì dầu, xào chín

Xào thịt bò: chảo nóng, cho mỡ, cho hành khô, phi thơm, cho thịt bò vào, vặn to lửa, đảo nhanh tay bỏ ra đĩa

*Hành tây* :bóc vỏ khô, rử sạch thái mỏng ngâm giấm, đường ( 2thìa súp giấm, 1thìa súp đường)

*Cà chua*: cắt lát ,trộn giấm, đường( 2thìa súp giấm, 1thìa súp đường)

*Tỉa hoa ớt* để trình bày món ăn

+ Chọn quả ớt thon dài, có màu đỏ tuơi, không thối cuống.

+ Dùng kéo mũi nhọn cắt từ đỉnh nhọn của quả ớt đến gần cuống quả ớt

+ Lõi ớt, bỏ hạt, tạo thành nhuỵ hoa

+ Cho ớt vào bát nước ngâm cho cánh hoa nở cong

 \* ***Chế biến***

 - *Làm nước trộn dầu giấm*

 Cho 3 thìa súp giấm + 1thìa súp đường + ½ thìa cà phê muối, khuấy tan và nếm có vị chua, ngọt, hơi đậm cho tiếp 1 thìa dầu ăn vào khuấy điều cùng với tiêu và tỏi đã phi vàng.

*Trộn rau*: Cho xà lách, hành tây, cà chua vào 1 khay to, đổ hổn hợp dầu giấm vào trộn đều tay, nhẹ tay

*Trình bày sản phẩm*:

Xếp hỗn hợp xà lách vào đĩa, chọn 1 ít lát cà chua bày xung quanh, trên để hành tây, trên cùng là thịt bò bày vào đĩa rau. Trang trí rau thơm, ớt tỉa hoa

**c/ Tổng kết- dặn dò (5 phút):**

Thực hiện trộn dầu giấm rau xà lách chỉ nên thực hiện trước bữa ăn 5 phút.

Có thể chỉ trộn dầu giấm, rau xà lách, cà chua, hành tây mà không cần có thịt bò.

Lưu ý khi mua nguyên liệu:

+ Rau xà lách chọn loại to, dày, giòn và lá xoăn để trộn.

+ Cà chua chọn loại dày cùi, ít hạt vừa chín đỏ.

+ Có thể thay đổi nguyên liệu cho hợp khẩu vị.

Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ cho bài thực hành tiết sau.

HS chia nhóm và phân công chuẩn bị sơ chế nguyên liệu ở nhà.

**D.Rút kinh nghiệm:**

........................................................................................................................................................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

 Ngày soạn: 20/02/2018

**Tiết 47: TH: TRỘN HỖN HỢP - NỘM RAU MUỐNG**

 **A.Mục tiêu**:

**1. Kiến thức** : Biết được cách làm món rau xà lách trộn dầu giấm.

**2. Kỹ năng** : Nắm vững quy trình thực hiện món này.

**3. Thái độ** : Có ý thức giữ gìn vệ sinh an toàn thực phẩm.

B. **Chuẩn bị:**

- Nghiên cứu kĩ thuật chế biến được những món ăn không sử dụng nhiệt- phần nội dung trộn hỗn hợp

- Phân lớp ra bốn nhóm mỗi nhóm chuẩn bị: Đĩa, thau, tô, chén, đũa, muỗng, dao, kéo, rau muống, củ hành, đường, giấm, nước mắm, lạc rang, chanh, ớt, tỏi, rau thơm.

C. **Tiến trình tổ chức thực hành**

 \* ***Kiểm tra bài cũ:***

 Em hãy kể tên một số món ăn không sử dụng nhiệt để chế biến, nêu qui trình thực hiện chế biến món trộn hỗn hợp

 \* ***Bài mới***: Trước khi đi vào thực hành món này, chúng ta phải thực hiện khâu sơ chế- chuẩn bị nguyên liệu.

 1/ **Nguyên liệu**:

 Có thể thay thế nguyên liệu rau muống bằng nguyên liệu su hào, cà rôt đu đủ... tuỳ theo thời điểm thực hành để dễ chọn nguyên liệu thay thế cho phù hợp.

 \* ***Nộm rau muống:***

 Rau muống 2bó ( khoảng 1kg)

 Tôm tươi 100g

 Thịt nạc 0,50g

 Hành khô 5củ

 Đường kính 1 thìa súp

 Giấm chua ½ bát ăn cơm

 Nước mắm 2 thìa súp

 Lạc rang 50g giả nhỏ

 Chanh, ớt, tỏi, rau thơm

 2**/ Qui trình thực hiện**

 ***a/ Chuẩn bị: Sơ chế nguyên liệu***:

Rau muống: nhặt bỏ lá già và cọng già, chẻ đôi, rửa sạch, ngâm nước

Thịt, tôm: rửa sạch để ráo nước

 + Luộc thịt và tôm: Đun sôi ½ bát nước, cho thịt vào luộc chín: sau đó cho tôm vào luộc, vớt tôm ra bỏ vỏ, chẻ dọc tôm( nếu tôm nhỏ thì thôi), rút bỏ chỉ đất trên lưng tôm, sau đó ngâm tôm vào bát nước mắm pha chanh, tỏi, ớt, cho ngấm gia vị

 + Thịt luộc thái mỏng, bản nhỏ và ngâm vào nước mắm với tôm.

Hành củ khô: bóc vỏ , rửa sạch, thái lát và ngâm vào giấm cho đỡ hăng

Rau thơm: nhặt, rửa sạch cắt nhỏ

 b***/ Chế biến***

 *\* Làm nước trộn nộm*

 - Tỏi bóc vỏ, giả nhuyễn cùng với ớt.

 - Chanh vắt lấy nước, bỏ hạt

 - Trộn chanh+ ớt + tỏi+ đường+ giấm, khuấy đều cho nước mắm, nếm đủ độ chua, mặn cay, ngọt theo khẩu vị vừa ăn

 \* *Trộn nộm*

- Vớt rau muống, vẩy ráo nước

- Vớt hành để ráo

- Trộn đều rau muống và hành, cho vào đĩa, xếp thịt và tôm lên trên rau đó rưới đều nước trộn nộm lên

 ***c/ Trình bày sản phẩm***:

Rải rau thơm và lạc rang giã nhỏ lên trên đĩa nộm, cắm ớt tỉa hoa trên cùng. Khi ăn trộn đều

*\* Dặn dò*:

- HS chia nhóm phân công chuẩn bị cho bài thực hành ở tiết sau.

- Các nhóm phân công chuẩn bị nguyên liệu và sơ chế sẵn .

**D.Rút kinh nghiệm:**

........................................................................................................................................................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

 Ngày soạn: 20/02/2018

***Tiết 48*: ÔN TẬP**

**A. Mục tiêu:**

 **1.** **Kiến thúc**: 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 tốt cho nhu cầu sức khoẻ của con người, góp phần nâng cao hiệu quả lao động.

**2. kĩ năng:** 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

**3.** **Thái độ:** có ý thức giữ gìn vẹ sinh thực phẩm

**B. Chuẩn bị**:

GV: Hệ thống câu hỏi

HS: Ôn tập chương III

**C. Tiến trình dạy học**

 \* **Nội dung ôn tập chương**

Hình thức làm việc theo hướng GV nêu câu hỏi, HS suy nghĩ và trả lời, tập thể góp ý và GV uốn nắn kết luận vấn đề

*Hỏi:*  Thức ăn có vai trò gì đối với cơ thể?

*GV:* Cơ thể rất cần chất dinh dưỡng. Lương thực thực phẩm chính là nguồn cung cấp chất dinh dưỡng

*\** ***Vai trò của các chất dinh dưỡng***

***-Chất đạm:*** giúp cơ thể phát triển tốt cả về thể lực và trí tuệ, góp phần làm tăng khả năng đề kháng và cung cấp năng lượng cho cơ thể

***-*** ***Chất đường bột:*** Là nguồn chủ yếu cung cấp năng lượng cho mọi hoạt động của cơ thể học tập, làm việc, vui chơi... chuyển hoá thành các chất dinh dưỡng khác

***- Chất béo:*** Cung cấp năng lượng, tích trữ dưới da ở dạng 1 lớp mỡ và giúp bảo vệ cơ thể chuyển hoá một số vitamin cần thiết cho cơ thể

***-Sinh tố:*** Giúp hệ thần kinh ,hệ tiêu hoá , hệ tuần hoàn, xương, da...hoạt động bình thường tăng sức đề kháng của cơ thể, giúp cơ thể phát triển tốt, luôn khoẻ mạnh, vui vẻ

***-Chất khoáng:*** Giúp cho sự phát triễn của xương, hoạt động của cơ bắp, tổ chức hệ thần kinh, cấu tạo hồng cầu và sự chuyển hoá của cơ thể

***-Nước:*** có vai trò quan trọng đối với cơ thể là thành phần chủ yếu của cơ thể, là môi trường cho mọi chuyển hoá của cơ thể điều hoà nhiệt độ

***-Chất xơ:*** Giúp ngăn ngừa bệnh táo bón, làm mềm chất thải

*Hỏi:* Tại sao phải giữ vệ sinh an toàn thực phẩm?

Muốn đảm bảo an toàn thực phẩm cần lưu ý những yếu tố nào?

GV: Thực phẩm nguồn cung cấp chất dinh dưỡng nuôi sống cơ thể, tạo cho con người có sức khoẻ sống, làm việc nhưng nếu thực phẩm thiếu vệ sinh hoặc bị nhiễm trùng lại là nguồn gây bệnh cho con người, dẫn đến tử vong. Do đó vệ sinh thực phẩm là rất cần thiết và quan trọng ảnh hưởng trực tiếp đến sức khoẻ con người

\* *Muốn giữ an toàn thực phẩm cần lưu ý*

 + *An toàn thực phẩm khi mua sắm:* Không mua thực phẩm ôi ươn, sản phẩm đóng họp quă hạn sử dụng, kông để lẫn thực phẩm ăn sống với thực phẩm cần chế biến, cần nấu chín

 + An toàn thực phẩm khi chế biến và bảo quản: Thực hiện ăn chín uống sôi, thực phẩm mua về phải được chế biến ngay

\* Tổng kết- dặn dò

- GV: gọi HS nhắc lại nội dung trọng tâm của từng bài

- HS về nhà học ôn kĩ bài

- Xem trước bài thu nhập của gia đình

**D.Rút kinh nghiệm:**

........................................................................................................................................................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

**\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\***

 Ngày soạn: 20/02/2018

***Tiết 49*: ÔN TẬP**

**A. Mục tiêu:**

 **1.** **Kiến thúc**: 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 tốt cho nhu cầu sức khoẻ của con người, góp phần nâng cao hiệu quả lao động.

**2. Kĩ năng:** 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

**3.** **Thái độ:** có ý thức giữ gìn vẹ sinh thực phẩm

**B. Chuẩn bị**:

GV: Hệ thống câu hỏi

HS: Ôn tập chương III

**C. Tiến trình dạy học**

 \* **Nội dung ôn tập chương**

Hình thức làm việc theo hướng GV nêu câu hỏi, HS suy nghĩ và trả lời, tập thể góp ý và GV uốn nắn kết luận vấn đề

*Hỏi:* Nêu những biện pháp phòng tránh nhiễm trùng, nhiễm độc thực phẩm thường làm?

*GV: -* Chọn thực phẩm tươi ngon không sâu úa, ôi, ươn...

Sử dụng nước sạch để chế biến thực phẩm

Chế biến làm chín thực phẩm để loại trừ chất độc và tiêu diệt vi khuẩn

Cất giữ thực phẩm cẩn thận tránh sự xâm nhập của sâu bọ, gián chuột...

Rửa sạch dụng cụ, giữ vệ sing chống ô nhiễm...

Rửa kĩ thực phẩm ăn sống bằng nước sạch, gọt vỏ...

Không ăn thực phẩm có chất độc: cá nóc, nấm độc...

Không dùng đồ hộp đã quá hạn, hộp bị phồng...

*Hỏi:* Bảo quản chất dinh dưỡng phải tiến hành trong những trường hợp nào?

*GV:* *\** Bảo quản chất dinh dưỡng khi chuẩn bị chế biến và khi chế biến

 *\** Khi chuẩn bị chế biến

- Với thịt cá: không ngâm rửa thịt cá sau khi thái, cắt khúc, không để ruồi bọ bò vào.

- Với rau, củ, quả đậu hạt tươi: rửa sạch chỉ cắt sau khi đã rửa, không để rau khô héo, gọt vỏ trước khi ăn

- Với đậu hạt khô: phơi khô cất kĩ trong lọ, không ăn hạt đã mốc

\* Khi chế biến không đun nấu thực phẩm lâu, cho thực phẩm vào khi nước sôi, khi nấu tránh khuấy nhiều, không nên hâm lại thức ăn nhiều

- Không xát kĩ gạo khi vo, không chắt bỏ nước cơm khi nấu

*Hỏi:* Hãy kể tên các phương pháp làm chín thực phẩm thường được sử dụng hằng ngày?

Phương pháp làm chín thực phẩm trong nước: luộc, nấu, kho

Phương pháp làm chín thực phẩm bằng hơi nước: hấp

Phương pháp làm chín thực phẩm bằng sức nóng trực tiếp của lửa : nướng

Phương pháp làm chín thực phẩm trong chất béo: rán, xào, rang

*Hỏi:* Hãy kể phương pháp chế biến thức ăn không sử dụng nhiệt?

*Trộn dầu giấm:*  Là cách làm cho thực phẩm bớt mùi vị chính và ngấm gia vị khác, tạo món ăn ngon miệng: trộn rau xà lách, dưa chuột, cải bắp...

*Trộn hỗn hợp:* Là cách pha trộn các thực phẩm khác nhau đã làm chín bằng các phương pháp được kết hợp với gia vị tạo thành món ăn có giá trị dinh dưỡng cao, được nhiều người ưa thích

*Muối chua :* Là làm thực phẩm lên men vi sinh trong một thời gian cần thiết, tạo thành món ăn có vị khác hẳn vị ban đầu của thực phẩm, muối chua có 2 cách:

*-*Muối xổi, muối nén

*Hỏi:* Nêu những yếu tố cần thiết để tổ chức bữa ăn hợp lí?

*GV:* Tổ chức bữa ăn hợp lí trong gia đìnhlà phải đáp ứng

+ Đảm bảo cung cấp đầy đủ cho cơ thể năng lượng và các chất dinh dưỡng

 + Bố trí các bữa ăn trong ngày hợp lí để đảm bảo tốt cho sức khoẻ

+ Bữa ăn phải đáp ứng được nhu cầu của các thành viên trong gia đình, phù hợp điều kiện tài chính, phải ngon bổ và không tốn kém hoặc lãng phí

\* Tổng kết- dặn dò

- GV: gọi HS nhắc lại nội dung trọng tâm của từng bài

- HS về nhà học ôn kĩ bài

- Xem trước bài thu nhập của gia đình

**D.Rút kinh nghiệm:**

........................................................................................................................................................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

 Ngày soạn: 04/03/2018

**Tiết 50, 51: KIỂM TRA THỰC HÀNH**

**A. Mục tiêu**: Thông qua bài kiểm tra

**1. Kiến thức:** Củng cố lại kiến thức ở chương III

**2. Kĩ năng:** Biết được nguyên tắc và qui trình thực hiện 1 món ăn

**3. Thái độ:** Biết quý trọng những món ăn do con người làm ra

**B. Chuẩn bị:**

 1/GV: Mẫu báo cáo TH

 2/ HS: Ôn lại kiến thức ở chương III

**C. Hoạt động dạy- học**

GV: Chép mẫu báo cáo TH

HS: Làm báo cáo TH

GV: Thu bài, nhận xét giờ kiểm tra.

MẪU BÁO CÁO THỰC HÀNH

TH : TRỘN DẦU GIẤM RAU XÀ LÁCH

I. Chuẩn bị:

 1/ Nguyên liệu:

 2/ Dụng cụ:

II. Qui trình thực hiện

1/ Giai đoạn 1: Chuẩn bị (sơ chế)

2/ Giai đoạn 2: Chế biến

3/ Giai đoạn 3: Trình bày

**D.Rút kinh nghiệm:**

........................................................................................................................................................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

Ngày soạn: 10/03/2018

**Tiết 52: TỔ CHỨC BỮA ĂN HỢP LÍ TRONG GIA ĐÌNH**

**A. Mục tiêu:** Sau khi học xong bài HS

**1. Kiến thức:** Hiểu được thế nào là bữa ăn hợp lí

**2. Kĩ năng:** Hiểu được tính hiệu quả của việc tổ chức bữa ăn hợp lí

**3. Thái độ:** Yêu thích công việc, thích tìm tòi khám phá để tổ chức hoặc đề xuất được bữa ăn ngon, bổ ít tốn kém mà không lãng phí

**B. Chuẩn bị**

 Thực đơn về các bữa ăn trong ngày

**C. Tiến trình dạy học**

 1/ Ổn định tổ chức (1ph)

 2/ Kiểm tra bài cũ

 3/ Bài mới

|  |  |
| --- | --- |
| Hoạt động của GV |  Hoạt động của HS |
| Hoạt động 1: I Thế nào là bữa ăn hợp lí(20ph)GV: Đặt vấn đề:Cơ thể con người tự bản thân nó có thể đòi hỏi về vật chất để duy trì sự sống, sự tồn tại và phát triển. Nếu cung cấp cho cơ thể đầy đủ các chất dinh dưỡng thông qua con đường ăn uống, thì ta sẽ có một sức khoẻ dồi dào, một trí lực sung mãn. Muốn có được đầy đủ các chất dinh dưỡng nuôi cơ thể thì nguồn cung cấp thức ăn trong bữa ăn cần có sự phối hợp những thực phẩm có đầy đủ các chất dinh dưỡng cần thiết và theo tỉ lệ thích hợpHỏi: Bữa ăn hợp lí cần có những thực phẩm nào?GV gợi ý để HS trả lờiEm hãy cho biết nhận xét chung về các bữa ăn thường ngày của gia đình- Có những loại món ăn nào?- Có những loại chất dinh dưỡng nào?- Có đủ dùng không?- Có thấy ngon miệng không?GV: Cho 1 VD về cấu tạo một bữa ăn thường ngày của gia đình *Món ăn Chất dinh dưỡng*Đậu phụ sốt cà chua Đường, bột, béo, VTMTôm rang Đạm, khoángBắp cải luộc VTM, chất xơCà muối Khoáng, chất xơCho HS so sánh đối chiếu với 4 nhóm dinh dưỡng, rút ra nhận xét.Hoạt động2. II. Phân chia số bữa ăn trong ngày (20ph)Hỏi: Thông thường mỗi ngày chúng ta ăn bao nhiêu bữa?Các em có thể phân biệt được như thế nào là bữa ăn chính, bữa ăn phụ trong ngày?GV: Thông thường mỗi ngày chúng ta ăn nhiều bữa. Tại sao phải ăn nhiều bữa trong ngày? Khoa học đã khẳng định khi dạ dày hoạt động bình thường, thức ăn được tiêu hoá hết trong khoảng thời gian 4-5 giờ sau khi ăn. Do vậy khoảng cách giữa mỗi bữa ăn thường từ 4-5 giờ là hợp lí. | I. Thế nào là bữa ăn hợp líBữa ăn có sự phối hợp các loại thực phẩm với đầy đủ các chất dinh dưỡng cần thiết theo tỉ lệ thích hợp để cung cấp cho nhu cầu của cơ thể về năng lượng và về chất dinh dưỡngII. Phân chia số bữa ăn trong ngàyCần phân chia số bữa ăn trong ngày phù hợp:Bữa sángBữa trưaBữa tốiĂn uống đúng bữa, đúng giờ, đúng mức, đủ năng lượng, đủ chất dinh dưỡng...Là điều kiện cần thiết để bảo đảm sức khoẻ và góp phần tăng thêm tuổi thọ |

4/ Tổng kết dặn dò (4ph)

Yêu cầu HS đọc SGK và hiểu như thế nào là bữa ăn hợp lí

 Liên hệ với bữa ăn của gia đình

HS xem trước phần III. Nguyên tắc chuẩn bị bữa ăn hợp lí trong gia đình.

**D.Rút kinh nghiệm:**

........................................................................................................................................................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

 Ngày soạn: 10/03/2018

**Tiết 53: TỔ CHỨC BỮA ĂN HỢP LÍ TRONG GIA ĐÌNH (tt)**

**A. Mục tiêu:** Sau khi học xong bài HS biết:

 **1. kiến thức:** Nguyên tắc tổ chức bữa ăn hợp lí trong gia đình.

 **2. Kiến thức:**  Hiểu được tính hiệu quả của việc tổ chức bữa ăn hợp lí.

 **3. Thái độ:**  Yêu thích công việc, thích tìm tòi khám phá để tổ chức hoặc đề xuất được bữa ăn ngon, bổ ít tốn kém mà không lãng phí

**B. Chuẩn bị**

 Thực đơn về các bữa ăn trong ngày

**C. Tiến trình bài học**

 1/ Ổn định tổ chức: 1ph

 2/ Kiểm tra bài cũ: 5ph

 Thế nào là bữa ăn hợp lí?

|  |  |
| --- | --- |
|  Hoạt động của GV | Hoạt động của HS |
| Hoạt động 1: III. Nguyên tắc tổ chức bữa ăn hợp lí trong gia đình 1/ Nhu cầu của các thành viên trong gia đình (8ph) |
| Trong 1 gia đình thường gồm nhiều thành viên khác nhau như người lớn, trẻ em, nam, nữ*Hỏi:* Em cho biết nhu cầu dinh dưỡng của mỗi thành viên trong gia đình như thế nào? ( giống nhau và khác nhau)*GV: chốt lại vấn đề:*GV: Cho HS nhắc lại kiến thức dinh dưỡng đã học về nhu cầu ăn uống của từng đối tượng*Hỏi:* Em có nhận xét gì nếu cần phải đáp ứng đầy đủ nhu cầu khác nhau của từng thành viên trong gia đình, trong bữa ănGV: Để trả lời câu hỏi ta nghiên cứa mục 2 | HS trả lời như gợi ý ở SGKTuỳ thuộc vào lứa tuổi, giới tính, thể trạng và công việc mà mỗi người có nhu cầu dinh dưỡng khác nhau. Từ đó định chuẩn cho việc chọn ua thực phẩm thích hợp |
| 2/ Điều kiện tài chính (8ph) |  |
|  Điều kiện tài chính của mỗi gia đình ảnh hưởng trực tiếp đến quá trình lựa chọn thực phẩm đáp ứng yêu cầu trong bữa ăn, tuy nhiên để mua đủ thức ăn cần thiết với số tiền hiện có khi đi chợ cần phải cân nhắc kĩ càng như: Lựa chọn thực phẩm đáp ứng được về chất dinh dưỡng mà đa số thành viên trong gia đình cần. Lựa chọn loại thực phẩm mới, tươi ngon và phổ thông Lựa chọn thực phẩm không trùng về nhóm dinh dưỡng chính |  Nếu điều kiện tài chính cho phép thì có thể lựa chọn được các loại thực phẩm đáp ứng đủ nhu cầu bữa ăn, tuy nhiên để có một bữa ăn giàu chất dinh dưỡng, hợp lí nhất thiết không phải có nhiều tiền  |
|  3/ Sự cân bằng chất dinh dưỡng (9ph) |  |
| *Hỏi:* Như thế nào là cân bằng các chất dinh dưỡng trong bữa ăn?GV: Bổ sung: Phải có đủ thực phẩm thuộc 4 nhóm dinh dưỡng để kết hợp thành một bữa ăn hoàn chỉnh*Hỏi:* Em hãy cho VD một thực đơn về sự cân bằng chất dinh dưỡng? Loại thực phẩm em chọn thuộc nhóm dinh dưỡng nào? | HS: Tái hiện kiến thức dinh dưỡng để trả lờiCần chọn đủ thực phẩm của 4 nhóm dinh dưỡng để tạo thành một bữa ăn hoàn chỉnh cân bằng dinh dưỡng  |
| 4/ Sự thay đổi món ăn (9ph) |  |
| *Hỏi :* Tại sao phải thay đổi món ăn?GV: Thay đổi món ăn trong thực đơn bữa ăn còn có tác dụng cân bằng các chất dinh dưỡng, thường xuyên bổ sung các chất dinh dưỡng cần thiết mà một loại thực phẩm không đáp ứng được*Hỏi:* Làm như thế nào để thay đổi được món ăn trong thực đơn bữa ăn?GV: Chốt lại và yêu cầu HS biết được | Thay đổi món ăn cho gia đình mỗi ngày để tránh nhàm chán HS: Có nhiều hình thức thay đổi Thay đổi các PP chế biến thức ăn để có món ăn ngon miệng Thay đổi hình thức trình bày và màu sắc của món ăn để bữa ăn thêm phần hấp dẫn Trong bữa ăn không nên có thêm món ăn cùng loại thực phẩm hoặc cùng PP chế biến với món chính đã có sẵn |

 4/ Tổng kết dặn dò (3ph)

 Yêu cầu HS đọc phần ghi nhớ

 Nhắc lại nội dung chính của bài

 Nêu câu hỏi củng cố và luyện kĩ năng vận dụng kiến thức.

 Dặn dò HS đọc trước bài 22- Qui trình tổ chức bữa ăn.

**D.Rút kinh nghiệm:**

........................................................................................................................................................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

 Ngày soạn: 12/03/2017

Tiết 54: **QUI TRÌNH TỔ CHỨC BỮA ĂN**

**A. Mục tiêu:**

**1. Kiến thức** : Hiểu được nguyên tắc xây dựng thực đơn.

- HS hiểu cách lựa chọn thực phẩm cho thực đơn đối với thực đơn thường ngày, liên hoan, chiêu đãi

**2. Kỹ năng** : Khái niệm thực đơn. Cách lựa chọn thực phẩm

**3. Thái độ** : -Giáo dục HS biết xây dựng thực đơn để đi chợ nhanh và đủ thực phẩm.

**B. Chuẩn bị:**

**1. Chuẩn bị của Giáo viên** :Giấy thực đơn một bữa tiệc, một quán ăn, Nghiên cứu trước bài.

**2. Chuẩn bị của Học sinh:**Đọc trước bài.

**C. Các hoạt động dạy- học**

***1/ Ổn định tổ chức :***

***\* Kiểm tra bài cũ :***  5p

 Bài tập 3 trang 108 SGK.

 -Món canh, món xào, kho.

-Món xào, canh, rán.

-Món kho, luộc, rán.

 Bài tập 1 SGK.

 -Nhu cầu các thành viên trong gia đình.

-Điều kiện tài chính.

-Sự cân bằng chất dinh dưỡng.

-Thay đổi món ăn.

 **2. Giới thiệu bài mới:** để việc thực hiện bữa ăn được tiến hành tốt đẹp, cần bố trí sắp xếp công việc cho hợp lý theo quy trình công nghệ nhất định.

**3. Bài mới:**

|  |  |
| --- | --- |
| **HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS** | **NỘI DUNG**  |
| **Hoạt động 1: Xây dựng thực đơn** |  |
| \* GV cho HS xem những mẫu thực đơn đã được phóng to trên giấy bìa cứng.\* HS quan sát mẫu thực đơn trả lời+Các món ăn ghi trong thực đơn có cần phải bố trí, sắp xếp hợp lý không ? Cần quan tâm sắp xếp theo trình tự nhất định món nào ăn trước, món nào ăn sau, món nào ăn kèm với món nào. . .  Trình tự sắp xếp món ăn trong thực đơn phản ánh phần nào phong tục tập quán về ăn uống của từng vùng, miền và thể hiện sự dồi dào, phong phú về thực phẩm.+ Việc xây dựng thực đơn cần phải tuân thủ theo nguyên tắc nào ?+ HS trả lời -Cần phải nắm vững nguyên tắc xây dựng thực đơn để việc tổ chức ăn uống có tác dụng tốt, góp phần tăng cường sức khoẻ và tạo hứng thú cho người sử dụng.+ Mỗi ngày em ăn mấy bữa ?+ Bữa cơm thường ngày em ăn những món gì ? 3 – 4 món ăn.+ Em có thường ăn cổ không ?+ Những bữa cổ của gia đình thường tổ chức như thế nào ?+ HS trả lời+ Những bữa liên hoan họp mặt, tiệc sinh nhật, tiệc cưới thường dùng những món gì ?+ Hãy kể tên một số món ăn của từng loại mà em đã ăn ?+ Bữa ăn thường ngày gồm những loại món gì ? Canh, mặn, xào, luộc.+ Bữa ăn liên hoan chiêu đãi gồm thường những loại món gì ? Cơ cấu thực đơn như thế nào ? Nếu bữa tiệc dọn từng món lên bàn.+ Món khai vị ( súp, nộm ) -Món ăn sau khai vị nguội, xào, rán… -Món ăn chính ( món mặn nấu hoặc hấp, nướng . . . ) -Món ăn thêm rau, canh. -Món tráng miệng. -Đồ uống.+ Nếu bữa ăn có các món được dọn cùng một lúc lên bàn, các loại món ăn và hình thức tổ chức sẽ tùy thuộc vào tập quán ăn uống của từng địa phương. | **I-Xây dựng thực đơn.***1/ Thực đơn là gì ?15p* Thực đơn là bảng ghi lại tất cả những món ăn dự định sẽ phục vụ trong bữa tiệc, cổ, liên hoan, hay bữa ăn thường ngày. Có thực đơn, công việc tổ chức thực hiện bữa ăn sẽ được tiến hành trôi chảy, khoa học.*2/ Nguyên tắc xây dựng thực đơn20p* a-Thực đơn có số lượng và chất lượng món ăn phù hợp với tính chất của bữa ăn -Các món ăn được chia thành các loại sau :+ Cac món canh ( hoặc súp )+ Các món rau, củ, quả ( tươi hoặc trộn hay muối chua )+ Các món nguội.+ Các món xào, rán.+ Các món mặn.+ Các món tráng miệng. b-Thực đơn phải đủ các loại món ăn chính theo cơ cấu của bữa ăn. -Mỗi loại thực đơn cần có đủ các loại món ăn và có thể thay đổi món ăn theo từng loại thực phẩm của các nhóm thức ăn. c-Thực đơn phải đảm bảo yêu cầu về mặt dinh dưỡng của bữa ăn và hiệu quả kinh tế. Nên thay đổi nhiều loại thức ăn khác nhau trong cùng một nhóm, cân bằng chất dinh dưỡng giửa các nhóm thức ăn, chọn thức ăn phù hợp với điều kiện kinh tế của gia đình. |
| **Hoạt động 2: Lựa chọn thực phẩm cho thực đơn** |
| \* Để thực hiện tốt các món ăn ghi trong thực đơn cần lưu ý những vấn đề gì ?\* HS trả lời -Lựa chọn thực phẩm là khâu quan trọng trong việc tạo nên chất lượng của thực đơn.\* Nên chọn đủ các loại thực phẩm cần thiết cho cơ thể trong một ngày ( gồm đủ các nhóm thức ăn ) -Khi chuẩn bị thực đơn cần quan tâm đến số người, tuổi tác, tình trạng sức khoẻ, công việc, sở thích về ăn uống, lựa chọn thực phẩm đáp ứng nhu cầu năng lượng và định lượng khẩu phần ăn trong ngày. -Thực phẩm phải lựa chọn đầy đủ chất dinh dưỡng, vệ sinh, đủ dùng cho gia đình trong ngày nhưng không chi tiêu nhiều hơn so với số tiền đã dư định cho việc ăn uống.\* GV giới thiệu cho HS biết những bữa liên hoan tự phục vụ và bữa liên hoan có người phục vụ.\* Em hãy kể tên và phân loại các món ăn của bữa tiệc, liên hoan mà em đã dự.+ Hình thức tổ chức bữa ăn thuộc loại hình gì ?+HS trả lời Tự phục vụ hay có người phục vụ. | **II-Lựa chọn thực phẩm cho thực đơn.** Khi lựa chọn thực phẩm cho thực đơn cần lưu ý : -Mua thực phẩm phải tươi ngon. -Số thực phẩm vừa đủ dùng.*1/ Đối với thực đơn thường ngày.10p* -Giá trị dinh dưỡng của thực đơn. -Đặc điểm của những người trong gia đình. -Ngân quỹ gia đình.*2/ Đối với thực đơn dùng trong các bữa liên hoan, chiêu đãi.10p* Gồm nhiều loại món ăn theo cấu trúc của thực đơn. -Tùy hoàn cảnh và điều kiện sẳn có mà chuẩn bị thực phẩm phù hợp, tránh lảng phí. |

***4.Tổng kết bài học – Dặn dò:***

***a. Củng cố:***

1. Thực đơn là gì ?

-Thực đơn là bảng ghi lại tất cả những món ăn dự định sẽ phục vụ trong bữa tiệc, cổ, liên hoan, hay bữa ăn thường ngày.

1. Nêu các nguyên tắc xây dựng thực đơn.

-Thực đơn có số lượng và chất lượng món ăn phù hợp với tính chất bữa ăn.

-Thực đơn phải đủ các món ăn chính theo cơ cấu bữa ăn.

-Thực đơn phải đảm bảo nhu cầu về mặt dinh dưỡng của bữa ăn và hiệu quả kinh tế.

**b. Dặn dò:**

-Về nhà học thuộc bài.

-Làm bài tập 2 trang 112 SGK.

-Chuẩn bị

-Lưạ chọn thực phẩm cho thực đơn.

-Đối với thực đơn thường ngày, liên hoan chiêu đãi.

-Sơ chế, chế biến món ăn.

**D.Rút kinh nghiệm:**

........................................................................................................................................................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

 Ngày soạn: 12/03/2017

*Tiết 55:* **QUI TRÌNH TỔ CHỨC BỮA ĂN (tt)**

 **A. Mục tiêu:**

**1. Kiến thức :** -HS hiểu được cách chế biến thực phẩm món ăn và phục vụ bữa ăn chu đáo.

-Biết cách bày bàn và thu dọn sau khi ăn.

-Sơ chế thực phẩm.

**2. Kỹ năng** : Giúp HS biết cách chế biến món ăn đơn giản. Biết cách bày bàn cho bữa tiệc liên hoan hay sinh nhật.

**3. Thái độ** : -Giáo dục HS biết cách sơ chế thực phẩm và chế biến món ăn.

**B-CHUẨN BỊ :**

**1. Chuẩn bị của Giáo viên** :Hình vẽ một số món ăn , cách trang trí bàn ăn.

**2. Chuẩn bị của Học sinh** : Nghiên cứu trước bài.

**C. TIẾN TRÌNH DẠY HỌC:**

1.***Kiểm tra bài cũ : 5p*** Bài tập 2 trang 112 SGK.

-Thực đơn có số lượng và chất lượng món ăn phù hợp với tính chất bữa ăn.

-Thực đơn phải đủ các món ăn chính theo cơ cấu bữa ăn.

-Thực đơn phải đảm bảo nhu cầu về mặt dinh dưỡng của bữa ăn và hiệu quả kinh tế.

Thực đơn là gì ?

-Thực đơn là bảng ghi lại tất cả những món ăn dự định sẽ phục vụ trong bữa tiệc, cổ, liên hoan, hay bữa ăn thường ngày.

**2. Bài mới :**

|  |  |
| --- | --- |
| **HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS** | **NỘI DUNG**  |
| **Hoạt động 1: Chế biến món ăn** |
| \* Kỹ thuật chế biến được tiến hành qua các khâu nào ? 3 Khâu chính.+ Sơ chế thực phẩm là làm gì ? Gồm những động tác nào ?+ Hãy nêu những công việc cần làm khi sơ chế thực phẩm ?+HS trả lời\* Tùy loại thực phẩm, cách sơ chế có khác nhau, thường gồm những động tác. -Loại bỏ những phần không ăn được và làm sạch thực phẩm. -Cắt thái nguyên liệu theo yêu cầu từng món ăn. -Tẩm ướp gia vị nếu cần.+ Mục đích của việc chế biến món ăn là gì ?+ Nhắc lại các phương pháp chế biến thức ăn đã học.+HS trả lời\* Chọn phương pháp thích hợp cho từng loại món ăn của thực đơn.\* Làm cho thực phẩm chín dể hấp thu, dể đồng hoá, tăng gía trị cảm quan. Vì qua chế biến, thực phẩm thay đổi về trạng thái, hương vị màu sắc. Tùy theo yêu cầu của thực đơn, sẻ chọn phương pháp chế biến thức ăn phù hợp.\* GV cho HS xem một hình ảnh món ăn trang trí đẹp để kích thích hứng thú.+HS quan sát hình ảnh+ Tại sao phải trình bày món ăn ?+ HS trả lời Để tạo vẻ đẹp cho món ăn, tăng giá trị mỹ thuật của bữa ăn, hấp dẩn và kích thích ăn ngon miệng. | **III-Chế biến món ăn :***1/ Sơ chế thực phẩm10p* Là khâu chuẩn bị thực phẩm trước khi chế biến.*2/ Chế biến món ăn : 7p* -Chọn phương pháp thích hợp cho từng loại món ăn của thực đơn. *3/ Trình bày món ăn : 7p* Món ăn phải được trình bày có tính thẩm mỹ, sáng tạo, kết hợp các mẫu sau, củ, quả, tỉa hoa để trang trí. |
| **Hoạt động 2: Bày bàn và thu dọn sau khi ăn** |  |
| \* GV chuyển ý sang phần IV.+ Hình thức trình bày bàn ăn phụ thuộc vào các yếu tố nào ?+ HS trả lời Bày bàn phụ thuộc vào dụng cụ ăn uống và cách trang trí bàn ăn.+ Căn cứ vào thực đơn và số người dự bữa để tính số bàn ăn và các loại chén dĩa, muổng đủa, ly cho đầy đủ và phù hợp.+ Bàn ăn cần phải trang trí lịch sự, đẹp mắt, món ăn đưa ra theo thực đơn, được trình bày đẹp, hài hoà về màu sắc và hương vị.+ Để tạo bữa ăn thêm chu đáo lịch sự người phục vụ cần có thái độ như thế nào ?+ HS trả lời Ân cần, niềm nở vui tươi, hoà nhả tỏ lòng quý trọng khách. Khi dọn ăn tránh với tay trước mặt khách. Sau khi ăn xong người phục vụ phải thu dọn bàn, dọn dẹp vệ sinh sạch sẻ chu đáo. | **IV-Bày bàn và thu dọn sau khi ăn : 21p***1/ Chuẩn bị dụng cụ :*  Cần chọn dụng cụ đẹp, phù hợp với tính chất của bưả ăn.*2/ Bày bàn ăn :* Cách trình bày bàn ăn và bố trí, chổ ngồi cho khách phụ thuộc vào tính chất của bữa ăn.*3/ Cách phục vụ và thu dọn sau khi ăn*  a-Phục vụ : b-Dọn bàn ăn : -Không thu dọn dụng cụ ăn uống khi còn đang ăn. -Xếp dụng cụ ăn uống theo từng loại. |

**3.Tổng kết bài học – Dặn dò**

**a. Củng cố:**

? Chế biến món ăn như thế nào ?

? Chọn phương pháp thích hợp cho từng loại món ăn của thực đơn.

? Trình bày món ăn như thế nào ?

 -Món ăn phải được trình bày có tính thẩm mỹ, sáng tạo, kết hợp các mẫu rau, củ, quả, tỉa hoa để trang trí.

**b. Dặn dò:**

-Về nhà học thuộc bài.

-Làm bài tập 1, 3 trang 112 SGK

-Chuẩn bị về xem lại bài quy trình tổ chức bữa ăn tiết sau thực hành xây dựng thực đơn.

**D.Rút kinh nghiệm:**

........................................................................................................................................................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

 Ngày soạn: 20/03/2017

**Tiết 56. THỰC HÀNH: XÂY DỰNG THỰC ĐƠN**

**A. Mục tiêu:** Thông qua bài Thực hành HS

**1. Kiến thức :** Xây dựng được thực đơn dùng cho các bữa ăn thường ngày.

**2. Kỹ năng :**Có kỹ năng vận dụng để xây dựng được những thực đơn phù hợp đáp ứng yêu cầu ăn uống của gia đình.

**3. Thái độ :**Giáo dục HS có ý thức biết lựa chọn thực phẩm, chế biến thực phẩm ngon, tiết kiệm.

**B. Chuẩn bị** - HS đọc kĩ bài 22 chú ý phần nội dung xây dựng thực đơn để vận dụng vào bài TH

 - Danh sách các món ăn thường ngày cho gia đình

 - Bảng cơ cấu thực hiện bữa ăn thường ngày.

**C. Tiến trình tổ chức thực hành**

1/ Kiểm tra bài cũ (5ph)

 Muốn tổ chức tốt bữa ăn, cần phải làm gì?

 Hãy nêu những điểm cần lưu ý khi xây dựng thực đơn.

2/ Bài mới

 **I. Thực đơn dùng cho các bữa ăn thường ngày** (18ph)

 *Hỏi:* Em cho biết thực đơn là gì?

 + Là bảng ghi lại tất cả những món ăn dự định sẽ phục vụ trong bữa tiệc, cỗ, liên hoan hay bữa ăn thường ngày

*Hỏi:* Em cho biết nguyên tắc cơ bản khi xây dựng thực đơn thường ngày cho gia đình?

 + Đảm bảo thực đơn có số lượng và chất lượng phù hợp với bữa ăn thường ngày có từ 3 đến 4 món

 + Thực đơn đủ món chính theo cơ cấu bữa ăn: canh, món mặn, món xào (hoặc luộc) và dùng với nước chấm

 + Thực đơn phải đảm bảo yêu cầu về dinh dưỡng

 + Thực đơn phải đủ các nhóm thức ăn, phải phù hợp cho số người và quan tâm đến tuổi tác, tình trạng sức khoẻ

HS: Quan sát hình 3-26 (SGK) danh mục món ăn thường ngày và bảng cơ cấu thực đơn hợp lí của bữa ăn thường ngày

*Hỏi*: Ở gia đình em thường dùng những món ăn gì trong ngày?

Em hãy nêu nhận xét về thành phần và số lượng món ăn của bữa cơm gia đình.

**GV**: Lắng nghe HS trả lời và ghi lên bảng.

**GV:** Nhận xét điều chỉnh, bổ sung cho phù hợp và đảm bảo yêu cầu dinh dưỡng, số lượng

+ Trong bữa cơm thường ngày ở gia đình khi xây dựng thực đơn nên chọn những món ăn thuộc loại chế biến nhanh, thực hiện đơn giản, số lượng món vừa phải từ 3 đến 4món

 + Các món ăn có 3 món chính: món canh, món mặn và món xào.

 Thêm vào đó có 1 đến 2 món phụ ăn kèm

Ví dụ : Bữa cơm gia đình mùa hè

Món chính: 1- canh cua nấu rau mồng tơi mướp

 2- Đậu phụ rán tẩm hành hoa

 3- Thịt kho tàu

- Món phụ : 1- cà muối ăn với canh cua nấu rau

 2- Dưa cải muối ăn cùng thịt kho hoặc trộn dư chuột...

 \* **Thực hành cá nhân (**20ph)

 GV: Nêu yêu cầu:

Phần nội dung còn lại của tiết học (khoảng 20phút) cá nhân mỗi em tự xây dựng 1 thực đơn cho bữa cơm thường ngày ở gia đình em

Sau đó GV thu bài tập, nhận xét chung và chọn 1 vài bài tiêu biểu nhận xét, rút kinh nghiệm mặt nào nên và chưa nên

GV: Có thể cho điểm ngay một số bài đã nhận xét, số bài còn lại mang về nhà chấm

 \* **Dặn dò** (2ph)

 Về nhà HS xem lại nội dung xây dựng thực đơn cho bữa liên hoan, bữa cỗ, chuẩn bị cho bài thực hành sau

**D.Rút kinh nghiệm:**

....................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

**\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\***

 Ngày soạn: 20/03/2017

**Tiết 57.THỰC HÀNH: XÂY DỰNG THỰC ĐƠN (tt)**

**A. Mục tiêu**:

**1. Kiến thức :** Xây dựng được thực đơn dùng cho các bữa ăn liên hoan, bữa cổ. **2. Kỹ năng** : Có kỹ năng để vận dụng xây dựng được những thực đơn phù hợp đáp ứng yêu cầu ăn uống của gia đình.

**3. Thái độ** : Giáo dục HS biết cách phục vụ khi đải khách tiệc, liên hoan.

**B. Chuẩn bị**

- HS đọc kĩ bài 22 chú ý phần nội dung xây dựng thực đơn để vận dụng vào bài thực hành

- Danh sách các món ăn bữa liên hoan, bữa cỗ

**C.** **Tiến trình tổ chức thực hành**

**II. Thực đơn cho bữa liên hoan, bữa cỗ (**15ph)

HS: Quan sát hình 3.2(SGK).Danh mục các món ăn trong các bữa liên hoan hay bữa cỗ

*Hỏi:* Qua xem hình 3.27 (SGK) em hãy nhớ lại bữa cỗ, bữa liên hoan gia đình em tổ chức (hoặc em được mời tham dự), nêu thành phần số lượng món ăn?

GV: Ghi lên bảng nhận xét của HS và bổ sung

*Hỏi:* Em hãy so sánh bữa cỗ (hoặc liên hoan) với các bữa ăn thường ngày, em có nhận xét gì?

+ Số món nhiều hơn, hàm lượng cvhất dinh dưỡng trong các món ăn nhiều hơn

*Hỏi:* Em hãy nêu nguyên tắc cơ bản khi xây dựng thực đơn bữa cỗ hoặc bữa liên hoan.

GV: Bữa cỗ hoặc bữa liên hoan có từ 4 đến 5 món trở lên. Các món được chia thành các loại sau:

 + Các món canh hoặc súp

 + Các món rau ,củ, quả ( tươi hoặc trộn)

 + Các món nguội

 + Các món xào, rán...

 + Các món mặn

 + Các món tráng miệng.

Nếu bữa liên hoan, bữa tiệc có người phục vụ và dọn từng món lên bàn, các món được cơ cấu như sau:

 + Món khai vị ( súp, nộm)

 + Món ăn sau khai vị (món, nguội, xào, rán...)

 + Món ăn chính ( món mặn, thường là món nấu hoặc hấp, nướng... giàu chất đạm)

 + Món ăn thêm (rau, canh...)

 + Món tráng miệng

 + Đồ uống

Nếu bữa ăn có các món được dọn cùng 1 lúc lên bàn, việc tổ chức sẽ tuỳ thuộc vào tập quán của từng địa phương.

Mỗi loại thực đơn cần có đủ loại các món ăn và có thể thay đổi món ăn theo từng loại thực đơn cho bữa liên hoan (tiệc)

*Tóm lại:* Khi xây dựng thực đơn cho bữa liên hoan, tiệc hoặc bữa cỗ:

Số lượng bữa ăn từ 4-5món trở lên. Tuỳ thuộc vào điều kiện vật chất, tài chính, thực đơn có thể tăng cường lượng và chất

Các món ăn: thực đơn thường được kê theo các món chính, mó phụ, món tráng miệng và đồ uống.

\***Phần thực hành theo tố nhóm** (20ph)

GV: nêu yêu cầu bài thực hành theo tổ:

Mỗi tổ cùng bàn và xây dựng một thực đơn cho bữa cỗ hoặc bữa liên hoan.

Các tổ thảo luận tìm món ăn thích hợp đảm bảo đủ lượng và chất.

Sau 20phút các tổ nộp để GV nhận xét

\* **Tổng kết - Dặn dò** (10ph)

 - Mỗi tổ cử đại diện trình bày thực đơn của tổ mình để cả lớp và GV nhận xét

 - Dặn dò HS xem bài 24 (SGK): *Tỉa hoa trang trí món ăn từ một số loại rau củ, quả*

 - HS chuẩ bị dụng cụ và nguyên liệu: Dao nhọn, thớt, đĩa. Cà chua, dưa, hành.

**D.Rút kinh nghiệm:**

....................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

 Ngày soạn: 26/03/2017

**Tiết 58: TỈA HOA TRANG TRÍ MÓN ĂN**

**TỪ MỘT SỐ LOẠI RAU CỦ QUẢ**

**A. Mục tiêu**:

**1. Kiến thức :**

 -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.

**2. Kỹ năng** : Có kỹ năng vận dụng các mẫu tỉa hoa để trang trí món ăn

**3. Thái độ** : Giáo dục HS có tính thẩm mỹ, khéo léo, cẩn thận.

**B. Chuẩn bị nguyên liệu và dụng cụ**

 Tỉa hoa là một kĩ thuật có tính kỹ xảo hoàn toàn, cho nên nguyên liẹu và dụng cụ tỉa nó có yêu cầu riêng. Cụ thể ở bài này

**Dụng cụ:**  Dao: cần sắc nhọn, lưỡi mỏng, thớt nhựa mỗi bàn 1 cái

Đĩa sứ đáyphẳng, trắng to, hình tròn hoặc hình bầu dục

**Nguyên liệu**: không dập nát, cà chua không to quá, dưa thẳng không nhiều hột.

Các tranh tỉa hoa, hình vẽ các thao tác phóng to

**C.** **Tiến trình dạy học**

 **I. Nguyên liệu và dụng cụ tỉa hoa** (hình 3.28)

 **1/ *Nguyên liệu:***

*Hỏi:* Người ta hay dùng các loại nguyên liệu nào để tỉa hoa?

 Yêu cầu trả lời: Các loại rau ,củ, quả như: hành lá, hành củ, dưa chuột, cà chua...

GV: Củng cố thêm: Người ta sử dụng rất nhiều loại rau, củ, quả để tỉa hoa nhưng không phải là tất cả, chỉ những loại có đặc tính:

Không bở, không nhũn, ít chảy nước, có độ cứng, dai dẻo vừa phải

Có màu sắc đẹp, có thể lạng mỏng và dể uốn cong

Ngoài ra để trang trí như hoa thật ngoài thiên nhiên người ta còn sử dụng thêm những nguyên liệu phụ như rau gia vị. Tất cả các loại nguyên liệu đem vào tỉa hoa đều phải đạt yêu cầu kỹ thuật, phù hợp với từng loại hoa. Trước khi tỉa phải lựa chọn kĩ, sơ chế sạch

2/***Dụng cụ tỉa hoa***

*Hỏi:* Cần những dụng cụ gì để tỉa hoa?

 **II. Các hình thức tỉa hoa** (SGK)

 **III. Thực hiện mẫu:**

 **1/*Tỉa hoa từ quả cà chua- Tỉa hoa hồng***

GV: Treo hình vẽ các bước thao tác được phóng to lên bảng (hình 3.35) và giới thiệu: có 2 cách tỉa hoa hồng từ quả cà chua đó là hoa hồng cuốn vỏ và hoa hồng cuốn lát. Hình vẽ này là thao tác tỉa hoa hồng cuốn vỏ, gọi HS đọc phần 4 trang 120 (SGK)

GV: nêu 1 số yêu cầu trước khi thao tác:

+*Yêu cầu về nguyên liệu:* Chọn quả nhỏ, tròn đều, chín vừa tới.

+*Yêu cầu về tư thế:* ngồi thoả mái, vai thẳng, đầu hơi cúi, mắt chăm chú nhìn vào dao

+*Yêu cầu về thao tác:* Tay trái cầm nguyên liệu, tay phải cầm dao, ngón tay trái tỳ trên sống dao, ngón tay trỏ áp vào má dao, chỗ dao tiếp xúc với nguyên liệu làm cữ cho dao khỏi trật ra, trật vào để tỉa cho đều. Ba ngón tay còn lại nắm chặt chuôi dao.

Không nên cầm dao chặt quá, chỉ cầm chắc để điều khiển dễ dàng, vì thao tác cụ thể trong khi tỉa thường rất linh hoạt, có khi sử dụng lưỡi dao sắc, có khi dùng mũi dao, chiều chuyển động của dao luôn thay đổi

GV: Thao tác mẫu HS quan sát

HS: Thao tác dưới sự hướng dẫn của GV

 Trong khi HS thao tác GV cần lưu ý HS:

 + Tỉa thận trọng vì dụng cụ tỉa sắc bén, hoa tỉa nhỏ nên dễ làm đứt cánh, hỏng sản phẩm khi gần kết thúc

 + Không lạng phần vỏ quá dày vì cánh hoa sau khi cuốn sẽ cứng không giống với hoa thật

 + Không lạng mỏng quá vì khi cuốn cánh dễ dính nhau, dễ đứt, hoa chóng khô không đẹp.

 + Khi cuốn lòng bàn tay phải đỡ phần cuống hoa.

 + Bày sản phẩm vào đĩa sứ trắng.

**\* Đánh giá tiết thực hành - Dặn dò**

 - Cho từng bàn tự đánh giá nhận xét sản phẩm của bàn khác

 - GV: có thể chấm những sản phẩm tiêu biểu

 - Nhận xét rút kinh nghiệm giờ TH ( lưu ý: ý thức kĩ luật của HS)

 - HS dọn vệ sinh

 - GV: thu dao tỉa tập trung 1 chỗ

 - Dặn dò: + Mang thớt mỗi bàn 1cái

 + Đĩa sứ trắng hình tròn hoặc bầu dục

 + Dưa chuột

**D.Rút kinh nghiệm:**

........................................................................................................................................................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

 Ngày soạn: 26/03/2017

Tiết 59: **TỈA HOA TRANG TRÍ MÓN ĂN**

 **TỪ MỘT SỐ LOẠI RAU, CŨ, QUẢ (TT)**

**A. Mục tiêu:**

**1. Kiến thức:** - Biết được cách tỉa hoa bằng rau, cũ, quả.

**2. Kỹ năng:** - Thực hiện được một số mẫu hoa đơn giản, thông dụng để trang trí món ăn

- Có kĩ năng vận dụng các mẫu tỉa hoa để trang trí món ăn

**3. Thái độ:** Giáo dục tính say mê nghệ thuật tỉa hoa

**B. Chuẩn bị.**

- Dụng cụ: dao cần sắc nhọn, lưỡi mỏng, thớt nhựa mỗi bàn 1 cái

 Đĩa sứ trắng to, đáy phẳng hình tròn hoặc hình bầu dục

Nguyên liệu: Dưa chuột

**C. Tổ chức thực hành**

III. Thực hành mẫu

 2/ *Tỉa hoa từ quả dưa chuột*

GV: Đặt vấn đề: Từ quả dua chuột người ta có thể tỉa được rất nhiều các hình tượng khác nhau như: 1lá, 2lá, 3 lá, bó lúa, con tôm... trong điều kiện thời gian có hạn cô chỉ hướng dẫn em tỉa một số dạng đơn giản sau:

 a/*Tỉa 1 lá và tỉa 3 lá:*

GV: treo hình vẽ các bước thao tác được phóng to lên bảng

một lá

ba lá: ( Gọi HS đọc SGK)

GV: Nêu một số yêu cầu trước khi thao tác

+  *Yêu cầu về nguyên liệu:* Chọn quả dưa to vừa, ít hột, thẳng

+  *Yêu cầu về kĩ thuật:* Các lát dưa phải chẻ đều nhau, nếu không khi uốn cánh không xoè đều, sản phẩm sẽ xấu

 chẻ dày: uốn dễ gãy, chẻ mỏng không uốn cánh được

Sau khi chẻ xong ngâm nước sạch 5phút để ráo sản phẩm sẽ cứng và tươi lâu hơn

GV: Thao tác mẫu HS quan sát ( phần 3a SGK)

HS: Thao tác dưới sự hướng dẫn của GV

GV: Lưu ý HS:

 + Tỉa một lá: dính nhau ở phần sống thẳng

 + Tỉa 3lá dính nhau ở một đầu

 + Sản phẩm này được trang trí ở các món ăn chế biến theo phương pháp đun nóng khô hoặc bày viền xung quanh đĩa

 b/ *Tỉa cành lá (*hình 3.33 SGK)

 c. *Tỉa bó lúa (* hình 3.34 SGK)

 - GV: Treo hình vẽ các bước thao tác phóng to lên bảng

 - Gọi HS đọc SGK phần 3b,3c

 - GV: Thao tác HS quan sát

 - HS: Thao tác dưới sự hướng dẫn của GV

\* Sau khi HS đã hoàn thành sản phẩm, GV liên kết các sản phẩm nhỏ HS thực hiện, tạo thành một sản phẩm lớn, ví dụ:

- Từ một lá lật ra từng miếng đôi theo dạng cánh hoa, xếp thành đoá hoa, xếp thêm một lớp trên lớp đã xếp. Hoa đã hoàn thành đặt quả sêri vào giữa để làm nhụy.

- Từ một lá dính nhau ở phần sống, tỉa một lá dính nhau ở một đầu, xoè 2 cánh của bông 1, cắm bông 2 vào cứ thế sẽ tạo thành một dây dài, uốn cong cả dây theo dáng cành, đặt bông hoa vừa xếp lên đầu cành tạo thành cành hoa.

- Một lá dính nhau ở phần đầu, uốn cong một bên và gài vào giữa. Xếp một vòng cà chua( cắt lát ngang ½ quả) quanh thành đĩa sau đó xếp tiếp vòng dưa

- Tử tỉa 3lá có thỉa 5lá, 7lá tạo thành những bông hoa to

- GV: Thao tác mẫu, HS quan sát( dùng luôn sản phẩm đã tỉa của HS để thao tác)

- GV: Yêu cầu HS sáng tạo mẫu mới trên cơ sở mẫu cơ bản

\* Đánh giá tiết TH

- Cho từng bàn tự đánh giá nhận xét sản phẩm của bàn khác

- GV: có thể chấm những sản phẩm tiêu biểu

- Nhận xét rút kinh nghiệm giờ TH

- HS dọn vệ sinh

- Dặn dò: Chuẩn bị bài ôn tập( nội dung SGK)

**D.Rút kinh nghiệm:**

........................................................................................................................................................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

 Ngày soạn: 02/04/2017

Tiết 60-61: **ÔN TẬP CHƯƠNG III**

**A) Mục tiêu**

**1.Kiến thức:** Qua bài học sinh củng cố, hệ thống đ­ợc các kiến thức đã học về ăn uống, dinh d­ỡng , vệ sinh an toàn thực phẩm, nấu ăn trong gia đình....nhằm phục vụ tốt cho nhu cầu sức khỏe, góp phần nâng cao chất l­ợng lao động.

**2.Kĩ năng:** Có kỹ năng vận dụng vào thực tế để thực hiện chu đáo những vấn đề thuộc lĩnh vực chế biến thức ăn và phục vụ ăn uống.

**3) Thaựi ủoọ (Giaựo duùc):** Giaựo duùc loứng yeõu thớch naỏu aờn.

**B) Chuẩn bị**

Gv+ HS: Các kiến thức đã học của ch­ơng.

**C) Tiến trình dạy học**

**1.Tổ chức:**

**2.Kiểm tra:**

GV kiểm tra một vài học sinh việc lập thực đơn cho 1 bữa cỗ

**3.Bài mới:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Hoạt động của thầy** | **Hoạt động của trò** |
| Hoạt động 1: Dẫn dắt vào trọng tâm bằng hệ thống câu hỏi |
| GV nêu một số câu hỏi yêu cầu học sinh tự ôn tập trả lờiGV yêu cầu HS ôn tập theo các câu hỏi chuẩn bị thảo luận trình bày tr­ớc lớp***Hoạt đông 2***GV theo dõi, giám sát hỗ trợ HS làmGV tổ chức lớp thảo luận từng câu hỏiGV chốt lại các câu trả lới cho từng câu hỏi | Câu 1: Nêu vai trò của các chất dinh d­ỡng đối với cơ thểCâu 2:Thế nào là nhiễm trùng nhiễm độc thực phẩm?Nêu biện pháp phòng tránh nhiễm trùng nhiễm độc thực phẩmCâu 3:Tại sao cần quan tâm bảo quản chất dinh d­ỡng trong chế biến món ănCâu 4:Nêu các ph­ơng pháp chế biến thực phẩmCâu 5: Nguyên tắc tổ chức bữa ăn hợp lý trong gia đình?Câu 6: Thé nào là thực đơn?Nguyên tắc xây dựng thực đơn***Trao đổi thảo luận các kiến thức trọng tâm của ch­ơng***HS tự làm việc chuẩn bị các câu trả lời cho các câu hỏi Câu 1:Các chất dinh d­ỡng có vai trò hết sức quan trọng đối với sự phát triển toàn diện của cơ thể.Ăn no đủ chất để cơ thể khỏe mạnh.Thiếu hoặc thừa chất dinh d­ỡng đều có hại cho cơ thểCâu 2: Nhiễm trùng thực phẩm: Là sự xâm nhập của vi khuẩn có hại vào thực phẩmNhiễm độc thực phẩm: Là sự xâm nhập của các chất độc có hại vào thực phẩmBiện pháp:...Câu 3:Bảo quản chất dinh d­ỡng để chất dinh d­ỡng ko bị mất đi nhiều trong quá trình chế biến thực phẩm (lúc chuẩn bị cũng nh­ khi chế biến).Câu 4: Các ph­ơng pháp chế biến thực phẩm:- Ph­ơng pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiêt: Luộc, n­ớng, rán, xào...- Ph­ơng pháp chế biến thực phẩm ko sử dụng nhiệt; trộn, nộm, muối d­a...Câu 5: Tổ chức bữa ăn hợp lý để đáp ứng đầy đủ nhu cầu năng l­ợng và nhu cầu dinh d­ỡng cho cơ thể, bảo vệ sức khỏe cho mọi thành viên trong gia đình.Câu 6:Nguyên tắc xây dựng thực đơn:(3 nguyên tắc) |

***4. Củng cố, về nhà***

- GV hệ thống lại toàn bộ kiến thức của ch­ơng

*-* Nhận xét về sự chuẩn bị và kiến thức của học sinh

- Yêu cầu HS về nhà chuẩn bị tr­ớc nội dung bài sau:"Thu nhập của gia đình"

**D.Rút kinh nghiệm:**

........................................................................................................................................................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

 Ngày soạn: 02/04/2017

**CHƯƠNG IV:**  **THU, CHI TRONG GIA ĐÌNH**

Tiết 62: **THU NHẬP CỦA GIA ĐÌNH**

**A. Mục tiêu:**

**1. Kiến thức:** Biết được thu nhập của gia đình là tổng các khoảng thu: tiền- hiện vật do lao động của các thành viên trong gia đình tạo ra

**2. Kỹ năng:** Biết các nguồn thu nhập trong gia đình: Bằng tiền, bằng hiện vật

**3. Thái độ:** Xác định được những việc HS có thể làm để giúp đỡ gia đình.

**B. Chuẩn bị:**

**C Tiến trình dạy học**

|  |  |
| --- | --- |
|  Hoạt động của GV |  Hoạt động của HS |
|  *Hoạt động1: I THU NHẬP CỦA GIA ĐÌNH LÀ GÌ?(20phút)* |
| Những phần tiền và hiện vật nhận được hoặc có được của các thành viên trong gia đình một cách thường xuyên từ các hoạt động lao động, chính là thu nhập của gia đình. Muốn có thu nhập con người phải lao động*Hỏi:* GV: bổ sung: nhu cầu hằng ngày là không thể thiếu đối với mỗi gia đình, nhưng phải làm cách nào để tạo ra thu nhập đáp ứng những yêu cầu đó?GV: Vậy em hiểu lao động là gì? Và mục đích của lao động để làm gì?GV: Như vậy, thu nhập là không thể thiếu đối với cuộc sống. Và con người cần phải làm việc để tạo ra thu nhập đáp ứng cho nhu cầu của mìnhGV: Chốt lại: | HS: Phải lao động để tạo ra thu nhậpHS: phải làm việc, sử dụng bàn tay, khối óc, đó là lao động chân chính để tạo nguồn thu nhập chính đángThu nhập của gia đình là tổng các khoản thu bằng tiền hoặc bằng hiện vật do lao động của các thành viên trong gia đình tạo ra |
|  *Hoạt động2: II. CÁC HÌNH THỨC THU NHẬP(20 phút)* |
| GV: Yêu cầu dựa vào hình 4.1 bổ sung thêm các khoản thu: tiền phúc lợi- tiền hưu trí- tiền trợ cấp xã hội...*Hỏi:*  Bạn nào có thể giải thích được các hình thức thu nhập trên?GV: Yêu cầu: quan sát hình 4.2, điền tiếp những ô sản phẩm còn trống: sản phẩm mây tre- sản phẩm thủ công, mỹ nghệ*Hỏi:* Dựa vào hình 4.1, 4.2 ( đã hoàn chỉnh), em cho biết hình thức thu nhập chính của gia đình mình?GV: Bổ sung: Mỗi 1 gia đình có 1 hình thức thu nhập riêng. Song thu nhập bằng hình thức nào là còn tuỳ thuộc vào từng địa phương, từng vùng | 1/**Thu nhập bằng tiền**HS: Tiền lương: mức thu nhập này tuỳ thuộc vào kết quả lao động của mỗi người Tiền thưởng: là phần thu nhập bổ sung cho những người lao động làm việc tốt, có năng suất lao động cao, kỷ luật tốt Tiền phúc lợi: khoản tiền này bổ sung vào nguồn thu của gia đình do cơ quan trường học...chi cho cán bộ viên chức vào dịp lễ, tết, hiếu, hỉ...từ quĩ phúc lợi Tiền bán sản phẩm: người lao động tạo ra sản phẩm vật chất trên mảnh vườn hoặc bằng sức lao động của mình, một phần để dùng, một phần bán lấy tiền nhằm chi tiêu cho những nhu cầu khác. Tiền lãi bán hàng Tiền lãi tiết kiệm Tiền trợ cấp xã hội Tiền công làm ngoài giờ2/ **Thu nhập bằng hiện vật** |

4/ Tổng kết- dặn dò:(5 phút)

Gọi HS trả lời câu hỏi 1 SGK

 a/ Thu nhập của gia đình là gì?

 b/ Có những loại thu nhập nào?

Cho 1 HS đọc phần (\*) thứ 1 của phần Ghi nhớ

Cho 1 HS đọc phần:  *Có thể em chưa biết*

*\** Dặn dò: Học thuộc bài phần I, II

 Đọc trước các mục III, IV

**D.Rút kinh nghiệm:**

........................................................................................................................................................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

 Ngày soạn: 08/04/2017

**Tiết 63: THU NHẬP CỦA GIA ĐÌNH (TT)**

**A. Mục tiêu:**

 **1. Kiến thức:** Thu nhập của các loại hộ gia đình ở Việt Nam

 **2. Kỹ năng:** - Biết cách để làm tăng thu nhập của gia đình

 **3. Thái độ:** - Xác định được những việc HS có thể làm để giúp đỡ gia đình.

**B. Chuẩn bị:**

**C. Tiến trình dạy học**

 **\* Kiểm tra bài cũ**: (5ph)

 *Hỏi:*  - Thu nhập của gia đình là gì?

 - Có những loại hình thu nhập gì?

**\* Bài mới:**

 Chúng ta đã biết mỗi gia đình có tổng thu nhập khác nhau, từ các nguồn khác nhau. Cụ thể ở nước ta, các gia đình có những hình thức thu nhập như thế nào? Và làm cách nào để có tăng thu nhập cho mỗi gia đình? Đó chính là nội dung bài học hôm nay.

|  |  |
| --- | --- |
|  Hoạt động của GV |  Hoạt động của HS |
| ***Hoạt động1****: Thu nhập của các loại hộ gia đình ở Việt Nam(20 phút)* |
| Gv: Hãy kể tên các loại hộ gia đình ở Việt Nam mà em biết?GV: yêu cầu ghi vào vở những từ trong khung bên phải vào chỗ trống của mục: a,b,c,d,e trang 126 SGKGV: Yêu cầu: Tiếp tục điền vào chỗ trống trong SGK trang 126GV: Điền tiếp các ô trống trong SGK trang 126GV: Liên hệ gia đình mình thuộc loại hộ nào?Thu nhập của gia đình gồm những loại nào?Thu nhập của gia đình em bằng gì?Ai là người tạo ra thu nhập chính cho gia đình?*Hỏi:* Vậy nguồn thu nhập của các hộ gia đình kể trên thuộc hình thức thu nhập nào?*Hỏi:* Thu nhập của các gia đình thành phố có gì khác so với nông thôn không? Giải thích theo sự hiểu biết của em. | ***1/ Thu nhập của các gia đình công nhân viên chức***HS: Điền từ trong khung:a/ Tiền lương, tiền thưởngb/ Lương hưu, lãi tiết kiệmc/ Học bỗngd/ Trợ cấp xã hội, lãi tiết kiệm***2/ Thu nhập của gia đình sản xuất*****a/** Tranh sơn mài, khảm trai, hàng ren, khăn thêu, giỏ mây, nón,...b/ Khoai sắn,ngô, thóc, lợn, gà...c/ Rau, hoa, quả...d/ Cá, tôm, hải sản...e/ muối3/ Thu nhập của người buôn bán, dịch vụ a/ Tiền lãi, b,c. Tiền côngHS: Trả lời:Thu nhập của gia đình SX: bằng hiện vậtThu nhập của công nhân viên chức: bằng tiềnThu nhập của người buôn bán dịch vụ: bằng tiền |
| ***Hoạt động2****:Biện pháp tăng thu nhập gia đình(17 phút)* |
| *GV:* Theo em, những ai có thể tham gia đóng góp vào thu nhập cho gia đình?GV: Yêu cầu: HS ghi vào những nội dung thích hợp ở bảng bên vào chỗ trống của các mục a,b,c... trong SGK trang 126*Hỏi:* Theo em ngoài các hình thức trên để phát triển kinh tế gia đình cần có hình thức nào khác?HS: Tự do phát biểu. GV định hướng theo 2 ý cũng góp phần đáng kể tăng thu nhập cho gia đình*Hỏi:*Em có thể làm gì để giúp đỡ gia đình trên mảnh vườn xinh xắn? Em hãy liệt kê cá công việc mình làm để giúp đỡ gia đình? | *1/ Phát triển kinh tế gia đình bằng cách làm thêm nghề phụ**HS:*a/ Tăng năng suất lao động, tăng ca sắp xếp, làm thêm giờb/ Làm kinh tế phụ, làm gia công tại gia đìnhc/ Dạy thêm, tận dụng thời gia tham gia quảng cáo bán hàng*2/ Em có thể làm gì để góp phần tăng thu nhập cho gia đình?*Tiết kiệmChi tiêu hợp lí |

4/ *Tổng kết- Dặn dò(3ph)*

Gọi HS trả lời câu hỏi 2,3,4. Đọc phần ghi nhớ

Dặn dò: Học thuộc bài cũ, đọc trước bài 26

**D.Rút kinh nghiệm:**

........................................................................................................................................................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

 Ngày soạn: 10/04/2017

**Tiết: 64: CHI TIÊU TRONG GIA ĐÌNH**

**A. Mục tiêu:**

***1. Kiến thức:*** - Biết được chi tiêu trong gia đình là gì? (đáp ứng nhu cầu vật chất và văn hoá tinh thần của các thành viên trong gia đình từ nguồn thu nhập của họ).

***2. Kỹ năng:*** - Biết các khoản chi tiêu: Chi cho nhu cầu vật chất; chi cho văn hoá tinh thần.

***3. Thái độ:***- Xác định được những việc HS có thể làm để giúp đỡ gia đình.

**B. Chuẩn bị**: Tranh ảnh SGK

**C. Tiến trình dạy học**

 **\* Kiểm tra bài cũ (**5ph)

*Hỏi:* Thu nhập của các gia đình ở thành phố và nông thôn có gì khác nhau không?

 Em đã làm gì để góp phần tăng thu nhập gia đình?

 **\* Bài mới:**

|  |  |
| --- | --- |
|  Hoạt động của GV |  Hoạt động của HS |
| ***Hoạt động1****: I. CHI TIÊU TRONG GIA ĐÌNH LÀ GÌ?(7ph)* |
| *Hỏi:* Con người cần có nhu cầu gì trong cuộc sống?Vậy em hiểu chi tiêu trong gia đình là gì? | HS:May mặc, ăn uống...Đáp ứng những nhu câud đó cần phải có thu nhập để chi tiêu trong gia đìnhHS: Chi tiêu trong gia đình là các chi phí để thoả mãn nhu cầu về vật chất và văn hoá tinh thần của các thành viên trong gia đình từ nguồn thu nhập của họ. |
|  ***Hoạt động2****: II. CÁC KHOẢN CHI TIÊU TRONG GIA ĐÌNH(28ph)* |
| *Hỏi:*  Mỗi em có 5phút để hoàn thành bảng sau về gia đình mình: Mô tả nhà ở; Qui mô gia đình ( số người) Nghề nghiệp của từng thành viên Phương tiện đi lại của rừng người Tên các món ăn thường dùng trong gia đình Tên các sản phẩm may mặc. Mọi người được chăm sóc sức khoẻ như thế nào?Gọi 3-4 em trả lờiGV: Kết luận:GV: Giải thích về nhu cầu văn hoá tinh thần là những nhu cầu như: nghỉ ngơi, giải trí, học tập xem phim ảnh...*Hỏi:* Gia đình em phải chi khoản gì cho nhu cầu về văn hoá tinh thần?Đánh dấu X vào ô mà gia đình em phải chiHọc tập của con cái  Học tập nâng cao của bố mẹ Nhu cầu xem báo chí, phim ảnh Nhu cầu nghỉ mát, hội hộp, thăm viếng  Theo em trong các nhu cầu trên có nhu cầu nào có thể bỏ qua không? Em hãy xếp thứ tự ưu tiên các nhu cầu đó?GV: Kết luận | *1/ Chi cho nhu cầu vật chất*Sự chi tiêu trong gia đình không giống nhau vì phụ thuộc vào qui mô gia đình, tổng thu nhập của từng gia đình, nó gồm các khoản chi như ăn, mặc, ở, nhu cầu đi lại và chăm sóc sức khoẻ2/ *Chi tiêu cho nhu cầu văn hoá tinh thần* Mọi người trong xã hội đều có nhu cầu về văn hoá tinh thần, song qua nhu cầu về văn hoá tinh thần càng cho thấy rõ hơn về sự chi tiêu khác nhau giữa các gia đình. Giữa thành thị, nông thôn cũng có sự khác nhau |

* 1. *Tổng kết- dặn dò(5ph)*

 Gọi HS trả lời câu 1,2 SGK, đọc phần(\*) thứ nhất của phần *Ghi nhớ*

 Dặn dò: - Học thuộc bài 26 (I,II)

 Chuẩn bị bài 26 ( III,IV)

**D.Rút kinh nghiệm:**

........................................................................................................................................................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

 Ngày soạn: 15/04/2017

**Tiết 65: CHI TIÊU TRONG GIA ĐÌNH (TT)**

**A. Mục tiêu**:

 ***1. Kiến thức:*** - Biết sự khác nhau về mức tiêu của hộ gia đình ở Việt Nam

 ***2. Kỹ năng:*** - Các biện pháp cân đối thu chi trong gia đình

 - Làm được một số công việc giúp đỡ gia đình

 ***3. Thái độ: C***ó ý thức tiết kiệm trong chi tiêu.

**B. Chuẩn bị**: Tranh ảnh trong SGK

**C. Tiến trình bài giảng**

 **\* Kiểm tra bài cũ**: (5ph)

 1/ Chi tiêu trong gia đình là gì?

 2/ Em hãy kể tên các khoản chi tiêu trong gia đình

 **\* Bài mới**

|  |  |
| --- | --- |
|  Hoạt động của GV |  Hoạt động của HS |
| ***Hoạt động1****: III. CHI TIÊU CỦA CÁC LOẠI HỘ GIA ĐÌNH Ở VIỆT NAM(15ph)* |
| *Hỏi:* Nhắc lại hình thức thu nhập của các hộ gia đình ở thành phố và nông thôn?GV: Dẫn dắt: Sự khác nhau về hình thức thu nhập đó sẽ có ảnh hưởng đến chi tiêu của gia đình*Hỏi:* Vậy theo em mức chi tiêu của gia đình thành phố có gì khác so với mức chi tiêu của gia đình nông thôn?GV: Đánh dấu (x) vào các cột ở bảng 5 (trang 129 SGK)GV: Nhìn vào bảng chi tiêu của các loại hộ gia đình, em có nhận xét gì về hình thức chi tiêu của các hộ gia đình nông thôn, thành thị?GV: Chốt lại | *HS:* Trả lời theo nhận thức cá nhânGia đình nông thôn: SX ra sản phẩm ra vật chất và trực tiếp tiêu dùngGia đình thành thị: thu nhập bằng tiền nên phải mua hoặc chi trả |
| *Hoạt động2:* IV. *CÂN ĐỐI THU CHI TRONG GIA ĐÌNH(20ph)* |
| *GV*: trình bày khái niệm:*Hỏi:*Em hãy cho biết chi tiêu như các hộ gia đình ở 4 ví dụ trên đã hợp lí chưa? Như thế nào gọi là chi tiêu hợp lí?GV: Gợi ý: chi tiêu hợp lí là phải:Thoả mãn những nhu cầu thiết yếu của gia đìnhCó phần tích luỹ*Hỏi:* Nếu chi tiêu không hợp lí, thiếu phần tích luỹ thì sẽ dẫn đến những hậu quả gì? Liên hệ với thực tế chi tiêu ở gia đình em!*GV:* DẫnGV: Gợi ý: Chi tiêu theo kế hoạch là lập phương án chi tiêu trong 1 khoảng thời gian nhất định. Cần phải sắp xếp thứ tự ưu tiên cho từng nhu cầu chi tiêuGV: Hỏi: Em quyết định mua hàng khi nào trong 3 trường hợp: Rất cần, cần, chưa cần?*Hỏi:* Theo em phải làm như thế nào để mõi gia đình có phần tích luỹHỏi: Bản thân em đã làm gì để góp phần tiết kiệm chi tiêu cho gia đình?Vậy để cân đối thu, chi trong gia đình, chúng ta phải làm gì? | Cân đối thu chi là đảm bảo sao cho tổng thu nhập của gia đình phải lớn hơn tổng chi tiêu để có thể dành một phần tích lũy cho gia đình*1/ Chi tiêu hợp lí**HS:* đọc 4 ví dụ trong SGKChi tiêu hợp lí là mức chi tiêu phù hợp với khả năng thu nhập của gia đình và phải có tích luỹ*2/ Biện pháp cân đối thu, chi**a/ Chi tiêu theo kế hoạch**HS* Quan sát hình 4.3 (tr 132- SGK)*b/ Tích luỹ ( tiết kiệm)*Tiết kiệm chi tiêu hằng ngàyCác thành viên trong gia đình đều phải có ý thức tiết kiệm chi tiêuHS:Tiết kiệm chi tiêuTăng thêm nguồn thu nhập cho gia đình |

*Tổng kết- dặn dò.*

Gọi HS trả lời câu hỏi SGK sau đó đọc phần ghi nhớ

Dặn dò: + đọc trước bài 27

 + Xem lại bài 25, 26

 + Chuẩn bị giấy, thước, bút

**D.Rút kinh nghiệm:**

........................................................................................................................................................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

 Ngày soạn: 15/04/2017

**Tiết 66: Thực hành: BÀI TẬP TÌNH HUỐNG VỀ**

 **THU, CHI TRONG GIA ĐÌNH**

**A. Mục tiêu:**

 ***1. Kiến thức:***- Nắm vững các kiến thức về thu chi trong gia đình.

 ***2. Kỹ năng:*** Xác định được mức thu và chi của gia đình trong một tháng, một năm.

 ***3. Thái độ:*** - Có ý thức giúp đỡ gia đình và tiết kiệm chi, tiêu

**B. Chuẩn bị:**

- Đọc kĩ lại bài thu nhập và chi tiêu trong gia đình

- Nghiên cứu kĩ các ví dụ trong phần cân đối thu, chi trong gia đình

**C. Tiến trình dạy học**

 **\* Kiểm tra bài cũ**: (5ph)

 - Thu nhập của gia đình bao gồm những loại nào?

 - Chi tiêu của gia đình gồm những khoản nào?

 \* **Tổ chức thực hành**

 - GV: Kiểm tra sự chuẩn bị của HS

- Chia 3 nhóm HS và cử nhóm trưởng, nêu yêu cầu thực hành với từng nội dung

**Bước1**: *Phân công bài thực hành*

 *Nhóm1:* Lập phương án thu, chi cho gia đình ở thành phố( mục I, phần a + mụcII SGK)

 *Nhóm2*: Lập phương án thu, chi cho gia đình ở nông thôn ( mụcI, phầnb + mục II SGK)

 *Nhóm3*: Lập phương án thu, chi cho gia đình (mục I, phầnc + mục II SGK)

 **Bước2**

**GV:** Gợi ý, hướng dẫn học sinh thực hành theo từng nội dung

Các nhóm tiến hành thực hiện các bài tập tình huống như đã nêu trên

GV: Lưu ý: Khi HS thực hiện trao đổi có nhiều vấn đề phát sinh cần bám sát vào các tình huống để giải thích

**Bước3:**

Đại diện các nhóm lên trình bày kết quả trước lớp

GV: Gợi ý để các nhóm khác nhận xét, bbổ sung hoàn chỉnh nội dung từng tình huống

**Bước4:**

GV: Nhận xét đánh giá kết quả tính toán thu, chi và cân đối thu chi của các nhóm HS

* 1. **Tổng kết - dặn dò:**

GV: Nhận xét về ý thức chuẩn bị, ý thức làm việc của HS

GV: Đánh giá kết quả đạt được của HS sau đó cho điểm từng nhóm

Dặn dò: Về nhà thực hiện các bài tập tình huống còn lại

**D.Rút kinh nghiệm:**

........................................................................................................................................................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

 Ngày soạn: 15/04/2017

**Tiết 67: Thực hành: BÀI TẬP TÌNH HUỐNG VỀ**

**THU, CHI TRONG GIA ĐÌNH (TT)**

**A. Mục tiêu**:

 ***1. Kiến thức:***- Nắm vững các kiến thức về thu chi trong gia đình.

 ***2. Kỹ năng:*** Xác định được mức thu và chi của gia đình trong một tháng, một năm.

 ***3. Thái độ:*** - Có ý thức giúp đỡ gia đình và tiết kiệm chi, tiêu

**B. Chuẩn bị**

 - Đọc kĩ bài thu nhập và chi tiêu trong gia đình

 - Nghiên cứu kĩ các ví dụ trong phần cân đối thu, chi trong gia đình

**C. Tiến trình dạy học**

 **\* Tổ chức thực hành**

 - GV: Kiểm tra sự chuẩn bị của HS

 - Chia 3 nhóm HS và cử nhóm trưởng, nêu yêu cầu thực hành với từng nội dung

 ***Bước 1:*** Phân công bài thực hành

 *Nhóm 1*: Lập phương án chi cho gia đình ở thành phố và nông thôn (mục III, phần a)

 *Nhóm 2:* Lập phương án chi cho bản thân HS ( mục III, phần b)

 *Nhóm 3*: Lập phương án chi cho bản thân HS ( mục III, phần c)

 ***Bước 2***:

GV: Gợi ý, hướng dẫn HS thực hành theo từng nội dung

Các nhóm tiến hành thực hiện các bài tập về tình huống như đã nêu trên

*GV lưu ý:* Khi HS thực hiện trao đổi có nhiều vấn đề phát sinh cần bám sát vào các tình huống để giải thích

***Bước 3:***

Đại diện các nhóm lên trình bày kết quả trước lớp

GV: Gợi ý để các nhóm khác nhận xét, bổ sung hoàn chỉnh nội dung từng tình huống

***Bước 4:***

GV: Nhận xét đánh giá kết quả tính toán thu, chi và cân đối thu, chi của các nhóm HS

**\* Tổng kết- Dặn dò**

- GV: Nhận xét về ý thức chuẩn bị, ý thức làm việc của HS

- GV: Đánh giá kết quả đạt được của HS sau đó cho điểm từng nhóm

**- Dặn dò**: các nhóm về nhà thực hiện các bài tập tình huống còn lại

 Ôn lại toàn bộ kiến thức đã học để chuẩn bị kiểm tra học kì

**D.Rút kinh nghiệm:**

........................................................................................................................................................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

 Ngày soạn: 15/04/2017

Tiết 68: **ÔN TẬP CHƯƠNG IV**

**A.Mục tiêu:**

**1. Kiến Thức: -** Thông qua tiết ôn tập, HS nhớ lại các phần nội dung đã được học trong chương IV và một số kiến thức trọng tâm của chương III

**-** Nắm vững kiến thức và kĩ năng thu, chi và nấu ăn trong gia đình

**2. Kỹ năng: -** Vận dụng một số kiến thức đã học vào thực tế cuộc sống

**3. Thái độ:** Có ý thức giúp đỡ gia đình và tiết kiệm chi, tiêu

**B.** **Chuẩn bị:**

***\* Chuẩn bị câu hỏi chương III***

 **Câu1:** Tại sao phải ăn uống hợp lí?

 **Câu 2:** Tại sao phải giữ vệ sinh thực phẩm. Em phải làm gì khi thấy

Một con ruồi trong bát canh?

Mùi vị khác trong bát canh?

**Câu 3**: Em hãy liên hệ kiến thức đã học để nêu cách lựa chọn thực phẩm cho phù hợp?

**Câu 4**: Hãy nêu những công việc cần làm khi sơ chế thực phẩm? Cho ví dụ minh hoạ.

***\* Chuẩn bị câu hỏi chương IV***

**Câu 1**: Thu nhập của gia đình là gì và có những loại thu nhập nào?

**Câu 2**: Em đã làm gì để góp phần tăng thu nhập gia đình?

**Câu 3**: Chi tiêu trong gia đình là gì?

**Câu 4**: Em có đóng góp gì về cân đối thu, chi trong gia đình?

**C**. **Tiến trình lên lớp**

**1/ Ổn định tổ chức**

**2/ Nội dung ôn tập**

Chương III. Một số kiến thức trọng tâm, dễ nhớ và có điều kiện thực hiện

Chương IV. Các vấn đề đã được học và các em có thể vận dụng vào thực tiễn

**3/ Phân công HS ôn tập**

Mỗi tổ (gồm 4 tổ HS) được phân 2 câu tương ứng với số thứ tự ở chương III và IV

GV: Gợi ý cách trả lời câu hỏi cho lớp và yêu cầu HS thảo luận nhóm

HS cử thư kí và nhóm trưởng

**4/ HS thảo luận**

Các ý kiến của mọi người tron tổ được ghi lại

Trả lời từng câu

Nhóm trưởng tóm tắc ý kiến của các bạn

Nhóm, cá nhân bổ sung các nội dung còn thiếu, sắp xếp nội dung có ý trùng nhau

GV: Yêu cầu các nhóm cử đại diện lên trình bày nội dung trả lời các câu hỏi được phân công.

HS: Bổ sung để hoàn thiện töøng câu

GV: Chốt lại vấn đề và yêu cầu HS ghi lại, nhớ và thực hiện

GV: Đánh giá, nhận xét cho điểm từng nhóm

\* **Tổng kết ôn tập**

- Nhận xét tiết ôn tập

- Nhắc nhở HS học học toàn bộ bài chương III và IV để kiểm tra

- Nếu dự kiến nội dung bài kiểm tra có phần thực hành thì cần hướng dẫn chi tiết để HS chuẩn bị.

- Các câu hỏi vừa thảo luận cũng nằm trong nội dung kiểm tra tiết sau.

**D.Rút kinh nghiệm:**

........................................................................................................................................................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

 Ngày soạn: 15/04/2017

 **Tiết 69-70: KIỂM TRA HỌC KÌ II.**

I. MỤC TIÊU

1. Kiến thức : Kiểm tra HS nắm được các kiến thức học kì II môn công nghệ 6

2. Kĩ năng : rèn kĩ năng trình bầy của HS.

3 Thái độ : Tích cực yêu thích môn học.

**II. MA TRẬN ĐỀ KIỂM TRA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tên chủ đề** | **Nhận biết** | **Thông hiểu** | **Vận dụng** | **Cộng** |
| TNKQ | TL | TNKQ | TL | TNKQ | TL |
| **Nấu ăn trong gia đình** | - Biết cách thay thế thực phẩm.- Biết qui trình tổ chức bữa ăn- Biết được vai trò của các chất đạm đối với cơ thể con người.- Biết cách bảo quản các chất dinh dưỡng trong rau, củ quả khi chuẩn bị cũng như trong khi chế biến. | - Hiểu được tác dụng của việc phân chia số bữa ăn trong ngày.- Hiểu thế nào là bữa ăn hợp lí.-Hiểu được khái niệm nhiễm trùng nhiếm độc thực phẩm.-Trình bày được các nguyên nhân gây ngộ độc thức ăn. | - Vận dụng các biện pháp đảm bảo an toàn thực phẩm khi mua sắm.- Vận dụng các biện pháp phòng tránh nhiễm trùng thực phẩm vao thực tế. |  |
| *Số câu hỏi* | *2(C1,3)* |  | *1(C2)* |  | *1(C4)* | *2(C1,2)* | *6* |
| *Số điểm* | *1,0đ* |  | *0,5đ* |  | *0,5đ* | *5,0đ* | *7,0đ* |
| **Thu chi trong gia đình** |  |  | - Hiểu được nguồn thu nhập của gia đinh gồm tiền mặt và hiện vật - Có biện pháp phù hợp với lứa tuổi góp phần tăng thu nhập của gia đình mình. |  |
| *Số câu hỏi* |  |  |  |  |  | *1(C3)* | *1* |
| *Số điểm* |  |  |  |  |  | *3,0đ* | *3,0đ* |
| **TS câu hỏi** | **2** | **1** | **4** | **7** |
| **TS điểm** | **1,0** | **0,5** | **8,5** | **10,0** |

**III. ĐỀ KIỂM TRA**

**I. Phần trắc nghiệm: (2điểm)**

**Hãy khoanh tròn vào chữ cái đứng đầu câu trả lời đúng nhất .**

**Câu 1: Em hãy chọn một loại thực phẩm trong các thực phẩm sau đây để thay thế cá:**

 A. Rau muống C. Khoai lang

 B. Đậu phụ D. Ngô

**Câu 2: Không ăn bữa sáng là:**

 A. Có hại cho sức khoẻ. C. Tiết kiệm thời gian

 B. Thói quen tốt D. Góp phần giảm cân

**Câu 3: Muốn tổ chức bữa ăn chu đáo cần thực hiện theo quy trình**

A. Xây dựng thưc đơn; lựa chọn thực phẩm cho thực đơn; chế biến món ăn; trình bày bàn ăn và thu dọn sau khi ăn

B. Xây dựng thưc đơn; trình bày bàn ăn; lựa chọn thực phẩm cho thực đơn; chế biến món ăn và thu dọn sau khi ăn

C. Xây dựng thưc đơn; chế biến món ăn; lựa chọn thực phẩm cho thực đơn; trình bày bàn ăn và thu dọn sau khi ăn

D. Lựa chọn thực phẩm cho thực đơn; xây dựng thưc đơn; trình bày bàn ăn; chế biến món ăn và thu dọn sau khi ăn

**Câu 4: Thiếu chất đạm cơ thể sẽ:**

 A. Mắc bệnh béo phì C. Mắc bệnh suy dinh dưỡng

 B. Dễ bị đói, mệt D. Cả 3 ý trên

**Phần II – Tự luận : ( 8 điểm)**

**Câu 1: (2,5 đ)**

a)Thế nào là nhiễm trùng, nhiễm độc thực phẩm? ( 1.0 điểm):

b) Để đảm bảo an toàn thực phẩm khi mua sắm ta phải làm gì? ( 1.5 điểm):

**Câu 2: (2,5 đ)**

a)Hãy nêu các nguyên nhân gây ngộ độc thức ăn? ( 1,0 điểm)

b) Liên hệ bản thân cách phòng tránh nhiễm trùng thực phẩm? ( 1,5 điểm)

**Câu 3: (3,0 đ)**

a)Gia đình em có các nguồn thu nhập nào? ( 1,5 điểm)

b) Bản thân em đã và sẽ làm gì để góp phần tăng thu nhập của gia đình? ( 1,5 điểm)

**IV.ĐÁP ÁN VÀ BIỂU ĐIỂM**

***Phần I Trắc nghiệm : ( 2 điểm)***

**Chọn câu trả lời đúng nhất bằng cách đánh x vào bảng trả lời:**

 *(Mỗi ý trả lời đúng đạt 0.5 điểm)*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Câu** | 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Đáp án** | B | A | A | C |

***Phần II Tự luận* : *( 8 điểm)***

**Câu 1:**

- Nhiễm trùng thực phẩm là sự xâm nhập của vi khuẩn có hại vào thực phẩm. (0,5 điểm)

- Nhiễm độc thực phẩm là sự xâm nhập của chất độc vào thực phẩm. (0,5 điểm)

- Để đảm bảo an toàn thực phẩm khi mua sắm ta cần:

+ Các loại thực phẩm dễ hư thối phải mua tươi hoặc được bảo quản ướp lạnh.(0,5 điểm)

+ Các thực phẩm đóng hộp, có bao bì cần phải chú ý hạn sử dụng. (0,5 điểm)

+ Tránh để lẫn lộn thực phẩm ăn sống với thực phẩm cần nấu chín. (0,5 điểm)

**Câu 2:**

- Nguyên nhân gây ngộ độc thức ăn:

+ Do thức ăn nhiễm vi sinh vật và độc tố của vi sinh vật. (0,25 điểm)

+ Do thức ăn bị biến chất. (0,25 điểm)

+ Do bản thân thức ăn có sẵn chất độc. (0,25 điểm)

+ Do thức ăn bị ô nhiễm các chất độc hóa học. (0,25 điểm)

- Cách phòng tránh nhiễm trùng thực phẩm:

+ Giữ vệ sinh nơi nấu nướng và nhà bếp: Lau chùi, cọ rửa sạch sẽ dụng cụ. Khi dùng xong cần rửa sạch, để ráo, phơi khô các dụng cụ nấu nướng, ăn uống và để vào nơi qui định.

( 1 điểm)

+ Rửa kĩ thực phẩm trước khi chế biến, đậy thức ăn cẩn thận, bảo quản thực phẩm chu đáo. (0,25 điểm)

+ Thực hiện ăn chín uống sôi, rửa tay trước khi ăn. (0,25 điểm)

**Câu 3:**

- Trả lời theo nguồn thu nhập thực tế ở mỗi gia đình: (1,5 điểm)

+ Thu nhập bằng tiền: Tiền lương, tiền bán sản phẩm, tiền lãi bán hàng...

+ Thu nhập bằng hiện vật: Lúa, ngô, khoai, sắn, cá, gà, vịt, lợn, rau, củ quả..

- Biện pháp góp phần tăng thu nhập cho gia đình: ( 1,5 điểm)

+ Chăm chỉ học tập để nhận học bổng.

+ Kì nghỉ hè giúp bố mẹ làm vườn, trồng rau, nuôi gà vịt lợn, vệ sinh nhà cửa, phụ giúp bán hàng, làm một số công việc nội trợ.

**D.Rút kinh nghiệm:**

........................................................................................................................................................................................................................................................................

**Phê duyệt của BGH : GV soạn :**

……………………………………………..

…………………………………………….

……………………………………………..

…………………………………………….. **Nguyễn Thị Hương**