

Tiết : 1

Ngày soạn :

Ngày dạy :

BÀI MỞ ĐẦU

1-MỤC TIÊU BÀI HỌC :

-

Sau khi học xong bài học sinh nắm :

a)Kiến thức :

- Khái quát vai trò của gia đình và kinh tế gia đình.
- Mục tiêu và chương trình và SGK công nghệ 6 phân môn kinh tế gia đình.

b)Kỹ năng :

- Rèn cho học sinh phương pháp học tập chuyển từ thụ động sang chủ động tiếp thu kiến thức và vận dụng vào cuộc sống
- Những yêu cầu đổi mới, phương pháp học tập.

c)Thái độ :

- Giáo dục học sinh hứng thú học tập bộ môn.

2-CHUẨN BỊ :

- GV : Tài liệu tham khảo kiến thức về gia đình, KTGD.
- Tranh , Sơ đồ tóm tắt mục tiêu và nội dung CT.

- HS : SGK , tập ghi, VBT

3- PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC :

Thảo luận nhóm, trực quan, diễn giảng, vấn đáp.

4-TIẾN TRÌNH :

4.1/ Ôn định tổ chức : Kiểm diện học sinh.

4.2/ Kiểm tra bài cũ : Không.

4.3/ Giảng bài mới : _____

Gv giới thiệu bài : gia đình là nền tảng của xã hội , Ở đó mỗi người được sinh ra lớn lên, được nuôi dưỡng giáo dục để trở thành người có ích cho xã hội. Để biết được vai trò của mỗi người đối với xã hội __ Bài mới

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
HD1: Tìm hiểu vai trò của gia đình và kinh tế gia đình + Thế nào là 01 gia đình : - Ở đó mỗi người được sinh ra lớn lên,	<u>I-Vai trò của gia đình và kinh tế gia đình :</u> -Gia đình là nền tảng của xã hội,

được nuôi dưỡng giáo dục, chuẩn bị nhiều mặt cho cuộc sống tương lai : + Trong gia đình các nhu cầu thiết yếu của con người về vật chất là gì ? + Về tinh thần là gì ? - Được đáp ứng và cải thiện dựa vào mức thu nhập của gia đình. + Trách nhiệm của mỗi thành viên trong gia đình. - Hiện nay các em là thành viên trong gia đình, các em có trách nhiệm như thế nào? đối với gia đình (cần học tập để biết và làm những công việc gia đình, chuẩn bị cho cuộc sống tương lai) + Trong gia đình có những công việc nào cần phải làm? (tạo ra nguồn thu nhập cho gia đình bằng tiền, cho ví dụ : - Bằng hiện vật cho ví dụ : - Sử dụng nguồn thu nhập để chi tiêu cho các nhu cầu của gia đình một cách hợp lý. + Các công việc nội trợ trong gia đình như những công việc gì ? + Thế nào là kinh tế gia đình ? HD2: Tìm hiểu mục tiêu nội dung tổng quát của chương trình SGK và phương pháp học tập môn học + Phân môn KTGD có nhiệm vụ như thế nào đối với học sinh.	-Mọi thành viên trong gia đình có trách nhiệm làm tốt công việc của mình, để góp phần tổ chức cuộc sống gia đình văn minh, hạnh phúc. + Kinh tế gia đình là tạo ra thu nhập và sử dụng nguồn thu nhập hợp lý, hiệu quả làm các công việc nội trợ trong gia đình. <u>II-Mục tiêu của chương trình CN6, phân môn KTGD</u> <u>Mục tiêu môn học :</u> Phân môn kinh tế gia đình có nhiệm vụ góp phần hình thành nhân
--	--

+ Môn KTGD cho học sinh những kiến thức gì? (ăn uống, may mặc, trang trí nhà ở và thu chi trong gia đình, biết khâu vá, cắm hoa trang trí, nấu ăn, mua sắm.) + Môn KTGD cho học sinh những kỹ năng như thế nào? + Môn KTGD giúp cho học sinh có những thái độ như thế nào? + Nội dung chương trình : Một số kiến thức kỹ năng của từng chương về ăn mặc, ở, thu, chi trong gia đình. + Sách giáo khoa : Điểm mới của sách giáo khoa là có nhiều nội dung chưa được trình bày đầy đủ “ SGK mở “ đòi hỏi học sinh phải hoạt động tích cực để tìm hiểu nắm vững kiến thức mới và rèn kỹ năng dưới sự hướng dẫn của giáo viên. * Khi học xong phần kinh tế gia đình các em có thể tự mình làm ra một sản phẩm đã học hay các em tự thiết kế ra một sản phẩm cho riêng mình.	cách toàn diện cho học sinh góp phần giáo dục hướng nghiệp tạo tiền đề cho việc lựa chọn nghề nghiệp tương lai. <u>-Phương pháp học tập</u> -Trong quá trình học tập các em cần tìm hiểu kỹ các hình vẽ, câu hỏi, bài tập, thực hiện các bài thử nghiệm thực hành.
---	--

4.4/ củng cố và luyện tập :

1/ Thế nào là một gia đình? Là một nền tảng của xã hội, trong gia đình mọi nhu cầu thiết yếu của con người cần được đáp ứng trong điều kiện cho phép và không ngừng được cải thiện để nâng cao chất lượng cuộc sống.

2/ Thế nào là KTGD? Là tạo ra thu nhập và sử dụng nguồn thu nhập hợp lý, hiệu quả, làm các công việc nội trợ trong gia đình.

4.5/ Hướng dẫn học sinh tự học ở nhà :

- Về nhà học thuộc bài, bài tập ghi SGK trang 8
- Chuẩn bị bài mới các loại vải thường dùng trong may mặc.
- Chuẩn bị một số mẫu vải vụn (vải sợi bông, vải tơ tằm, vải xa tanh, vải xoa, tôn, nylon, têtoron).

5-RÚT KINH

NGHIỆM :

.....

.....

Tiết : 2

Ngày soạn :

Ngày dạy :

CHƯƠNG I : MAY MẶC TRONG GIA ĐÌNH

I-Mục đích yêu cầu chương

*Kiến thức :

- Cung cấp cho học sinh một số kiến thức về một loại vải thường dùng trong may mặc như vải sợi thiên nhiên, vải sợi hoá học và vải sợi pha.
- Các em tìm hiểu để biết được nguồn gốc, sơ đồ, qui trình sản xuất và một số tính chất cơ bản của mỗi loại vải.
- Trên cơ sở tính chất của các loại vải trang bị cho học sinh một số kiến thức để biết cách lựa chọn trang phục phù hợp với bản thân, phù hợp với điều kiện và hoàn cảnh sử dụng.
- Có nhiều loại trang phục, mỗi loại cần được may bằng chất liệu vải, màu sắc và kiểu mẫu phù hợp với công dụng của từng loại trang phục. Nếu biết lựa chọn trang phục hợp lý thì trang phục sẽ thực hiện chức năng bảo vệ cơ thể và làm tôn vẻ đẹp con người.
- Cần lựa chọn vải may mặc phù hợp với vóc dáng của cơ thể với công dụng của từng loại quần áo và chọn các vật dụng đi kèm phù hợp với áo quần để tạo nên sự đồng bộ của trang phục
- Cần sử dụng trang phục phù hợp với hoạt động, phù hợp với môi trường và công việc, cần nắm được cách phối hợp trang phục hợp lý và mỹ thuật về hoa văn màu sắc... tạo nên sự phong phú thẩm mỹ của trang phục.
- Bảo quản trang phục đúng kĩ thuật sẽ tiết kiệm được chi tiêu cho may mặc.

* Kĩ năng :

- Hình thành cho học sinh các kĩ năng phân biệt được một số loại vải thông dụng. Lựa chọn được trang phục phù hợp với vóc dáng lứa tuổi của bản thân
- Sử dụng hợp lý và bảo quản trang phục đúng kĩ thuật.
- Cắt khâu được vài sản phẩm đơn giản.

* Thái độ : Giáo dục học sinh có ý thức sử dụng trang phục hợp lý, yêu thích công việc may vá trong gia đình.

CÁC LOẠI VẢI THƯỜNG DÙNG TRONG MAY MẶC

1-MỤC TIÊU :

a) Kiến thức:

Giúp học sinh kiến thức : Biết được nguồn gốc, tính chất của các loại vải sợi thiên nhiên, vải sợi hoá học, vải sợi pha.

b) Kỹ năng :

Phân biệt được 1 số vải thông dụng

c) Thái độ :

Giáo dục HS biết phân biệt các loại vải nào thích hợp với mùa Hè, mùa Đông.

2- CHUẨN BỊ :

a)GV: Tranh quy trình sản xuất vải sợi tự nhiên, vải sợi hoá học.

Bộ mẫu các loại vải.

b)HS : Bát chứa nước, bật lửa, nhang.

3- PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC :

Thảo luận nhóm, trực quan, diễn giảng, vấn đáp.

4- TIẾN TRÌNH :

4.1/ Ổn định tổ chức : Kiểm diện học sinh

4.2/ Kiểm tra bài cũ :

+Thế nào là 01 gia đình ?

(5đ)

Là một nền tảng của xã hội, trong gia đình mọi nhu cầu thiết yếu của con người, cần được đáp ứng trong điều kiện cho phép và không ngừng được cải thiện để nâng cao chất lượng được cuộc sống.

+Thế nào là KTGD ?

(5đ)

Là tạo ra thu nhập và sử dụng nguồn thu nhập hợp lý, hiệu quả làm các công việc nội trợ trong gia đình.

4.3/ Giảng bài mới :

-Giới thiệu bài : Các loại vải thường dùng trong may mặc, rất đa dạng, rất phong phú về chất liệu, độ dày, mỏng, màu sắc, hoa văn, trang trí.

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
---------------------	------------------

HĐ1: Tìm hiểu nguồn gốc, tính chất của vải sợi thiên nhiên

+ Dựa theo nguồn gốc sợi dệt vải được phân thành mấy loại ? Vải chính kể ra ?

+ Chúng ta tìm hiểu nguồn gốc, tính chất từng loại vải.

+ Hãy kể các dạng sợi có từ thiên nhiên ?

+ Có nguồn gốc thực vật như sợi gì ?

+ Động vật như sợi gì ?

+ Dựa vào tranh hình 1-1a, b trang 6 SGK hãy nêu tóm tắt quy trình sản xuất vải sợi bông và vải tơ tằm.

+ Quả bông sau khi thu hoạch giũ sạch hạt loại bỏ chất bẩn và đánh tơi để kéo thành sợi dệt vải. Thời gian để tạo thành nguyên liệu, để dệt thành vải sợi bông và vải tơ tằm như thế nào ? (lâu)

+ Phương pháp dệt như thế nào ? Thủ công hoặc bằng máy.

-GV đưa bộ mẫu vải cho HS quan sát và nhận biết.

-GV làm thử nghiệm vò vải, đốt sợi vải, nhúng vải vào nước trước lớp để HS quan sát.

+ Nêu tính chất vải sợi bông và vải tơ tằm ?

HĐ2: Tìm hiểu nguồn gốc , tính chất vải sợi hóa học

+ Vải sợi hoá học được dệt như thế nào ?

-Dựa vào tranh hình 1-2a,b trang 7 SGK

+ Vải sợi hoá học có thể chia làm mấy loại(2)

+Vẽ sơ đồ quy trình sản xuất vải sợi hoá học. Gọi HS dựa theo sơ đồ nhắc lại.

Sản xuất vải sợi hoá học nhờ có máy móc hiện đại nên rất nhanh chóng, nguyên liệu rất

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 có nguồn gốc thực vật như sợi bông lanh, đay, gai và động vật như sợi tơ tằm, sợi len từ lông cừu, dê, vịt.

b/ Tính chất :

Vải sợi bông, vải tơ tằm có độ hút ẩm cao, nên mặc thoáng mát nhưng dễ bị nhàu, vải bông giặt lâu khô khi đốt sợi vải tro bóp dễ 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.

dồi dào và giá rẻ. Vì vậy, vải sợi hoá học được sử dụng nhiều trong may mặc. * Khi biết được tính chất của một số loại vải sợi hóa học và vải sợi thiên nhiên các em có thể tự chọn cho mình vải để may trang phục phù hợp với thời tiết điều kiện sinh hoạt * GV làm thử nghiệm chứng minh vò vải, đốt sợi vải, nhúng vải vào nước cho HS quan sát và ghi kết quả. + Vì sao vải sợi hoá học được sử dụng nhiều trong may mặc ?	b/ <u>Tính chất</u> : -Vải sợi nhân tạo có nhu cầu hút ẩm cao nên mặc thoáng mát nhưng ít nhàu và bị cứng lại trong nước, khi đốt sợi vải tro bóp dễ tan. -Vải sợi tổng hợp có độ hút ẩm thấp nên mặc bí vì ít thấm mồ hôi, được sử dụng nhiều vì rất đa dạng bền, đẹp, giặt mau khô và không bị nhàu, khi đốt sợi vải, tro vón cục, bóp không tan.
---	--

4.4/ Củng cố và luyện tập :

- Làm bài tập trang 8 SGK.
- Đáp án.
 - + Vải sợi nhân tạo, vải sợi tổng hợp
 - + Sợi visco, axêtat, gỗ, tre, nứa.
 - + Sợi nylon, sợi polyeste, dầu mỡ, than đá.

4.5/ Hướng dẫn học sinh tự học ở nhà :

- Học thuộc bài
- Làm câu hỏi trang 10 SGK
- Đọc phần có thể em chưa biết trang 10 SGK.
- Chuẩn bị.
- Tính chất vải sợi hoá học.
- Nguồn gốc, tính chất vải sợi pha.
- Học thuộc lòng phần ghi nhớ.

5- RÚT KINH NGHIỆM :

.....

.....

.....

Tiết 3

Ngày soạn :

Ngày dạy :

Bài 1

CAUC LOAI VAU THOONG DUNG TRONG MAY MAEC (tt)

I-MỤC TIÊU BÀI HỌC:

- 1.Kiến thức :** Biết được nguồn gốc tính chất của vải sợi pha.
- 2.Kỹ năng :** Phân biệt được một số loại vải thông dụng.
- 3.Thái độ :** Giáo dục HS biết phân biệt các loại vải nào thích hợp với mùa hè, mùa đông.

II-CHUẨN BỊ :

- *GV : Bộ mẫu các loại vải, một số băng vải nhỏ, ghi thành phần sợi dệt dính trên áo, quần.
- *HS : Bát chứa nước, bật lửa, nhang.

III- PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC : Thảo luận nhóm, trực quan, diễn giảng, vấn đáp.

IV-TIẾN TRÌNH TỔ CHỨC DẠY HỌC:

- 1. Ổn định tổ chức :** Kiểm diện HS
- 2.Kiểm tra bài cũ :** Sửa bài tập 1 trang 10 SGK, gọi một số HS xem vở bài tập.
- 3.Giảng bài mới :**

Trong tiết trước các em đã tìm hiểu nguồn gốc ,tính chất của vải sợi thiên nhiên và vải sợi hóa học , vậy còn vải sợi pha có nguồn gốc ,tính chất như thế nào? Làm thế nào để phân biệt các loại vải?Bài học hôm nay chúng ta sẽ cùng tìm hiểu

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
HĐ1: Tìm hiểu vải sợi pha	3. <u>Vải sợi pha :</u>
Cho HS xem một số mẫu vải có ghi thành phần sợi pha..	a.Nguồn gốc

? Em hãy rút ra nguồn gốc vải sợi pha.
HS quan sát và suy nghĩ trả lời câu hỏi
GV nhận xét và kết luận

* HS làm việc theo nhóm xem các mẫu vải sợi pha.

+Nhắc lại tính chất vải sợi thiên nhiên ? Vải sợi hoá học ?

+Dựa vào ví dụ về vải sợi bông, pha, sợi tổng hợp peco đã nêu ở SGK. Nêu tính chất của một số mẫu vải sợi pha.

Ví dụ : Vải sợi polyeste pha sợi visco (pevi) tương tự vải peco.

+Vải sợi tơ tằm pha sợi nhân tạo : mềm mại, bóng đẹp, mặc mát giá thành rẻ hơn vải 100% tơ tằm.

HD2: Thử nghiệm để phân biệt một số loại vải

* GV tổ chức cho HS làm việc theo nhóm.

* Điền nội dung vào bảng 1 trang 9 SGK

Loại vải TÍNH CHẤT	Vải sợi T.N (vải bông, vải tơ tằm)	Vải sợi hoá học	
		Vải visco xa tanh	Lụa nylon...
Độ nhàu	Dễ bị nhàu	Ít nhàu, bị cứng lại trong nước	Không nhàu
Độ vụn của tro	Tro bóp dễ tan	Tro bóp dễ tan	tro vón cục, bóp không tan

GV cho HS thí nghiệm vò vải và đốt sợi vải để phân biệt các mẫu vải hiện có, vải sợi thiên nhiên, vải sợi hoá học, vải sợi pha.

Vải sợi pha được dệt bằng sợi pha được kết hợp hai 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.

II- Thử nghiệm để phân biệt một số loại vải

1. Điền tính chất của một số loại vải

2. Thử nghiệm để phân biệt một số loại vải

HS cho nhận xét về độ nhàu cũng như tính chất chất của các mẫu vải GV đánh giá và kết luận ? Đọc thành phần sợi vải trong các khung của hình 1-3 trang 9 SGK và những băng vải nhỏ do GV và HS sưu tầm được. * Khi biết được một số loại vải sợi pha và vải sợi tổng hợp các em có thể tự lựa chọn vải để may một bộ trang phục phù hợp cho mình.	3. Đọc thành phần sợi vải trên các băng vải nhỏ đính trên áo quần nylon (polyamid), polyeste : Sợi tổng hợp wool, len, cotton : sợi bông, viscose, acetate, (rayon) : sợi nhân tạo, silk : tơ tằm, line, lanh
---	---

4. Củng cố và luyện tập :

- GV cho HS đọc phần ghi nhớ
- Đọc mục có thể em chưa biết
- GV gợi ý cho HS trả lời các câu hỏi cuối bài

5. Hướng dẫn học sinh tự học ở nhà :

- Học thuộc bài phần ghi nhớ.
- Làm bài tập 2, 3 trang 10 SGK
- Đọc trước bài 2, lựa chọn trang phục
- Sưu tầm một số mẫu trang phục

Tiết 4

Ngày soạn :

Ngày dạy :

BÀI 2

LỰA CHỌN TRANG PHỤC

I-MỤC TIÊU BÀI HỌC :

1.Kiến thức: sau khi học xong tiết này giúp học sinh

- Biết được khái niệm trang phục, các loại trang phục.
- Chức năng trang phục.

2. Kỹ năng : biết cách lựa chọn trang phục.

3. Thái độ : giáo dục HS biết cách lựa chọn trang phục cho phù hợp với bản thân, hoàn cảnh gia đình, đảm bảo yêu cầu thẩm mỹ.

II-CHUẨN BỊ :

*GV : Tài liệu tham khảo về may mặc, thời trang, tranh ảnh về các loại trang phục.

*HS : Mẫu thật một số loại áo, quần và tranh ảnh.

III- PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC :

Trực quan, đàm thoại gợi mở, thuyết trình, thảo luận nhóm.

IV-TIẾN TRÌNH TỔ CHỨC DẠY HỌC:

1.Ổn định tổ chức : Kiểm diện học sinh.

2.Kiểm tra bài cũ :

? Gọi 02 HS lên làm bài tập 2, 3 trang 10 SGK

? Nêu tính chất của vải sợi nhân tạo và vải sợi tổng hợp.

3. Giảng bài mới :

Mặc là một trong những nhu cầu thiết yếu của con người. Cần phải biết cách lựa chọn vải may mặc để có được trang phục đẹp, hợp thời trang và tiết kiệm. Vậy trang phục là gì, cách lựa chọn trang phục như thế nào cho phù hợp với mình, đó là nội dung của bài học hôm nay

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
HĐ1: Tìm hiểu trang phục là gì ? GV cho HS xem tranh ảnh như quần áo, các phụ kiện đi kèm ? Theo em trang phục là gì? HS suy nghĩ trả lời câu hỏi GV bổ sung và giảng giải thêm : Ngày nay cùng với sự phát triển của xã hội loài người và sự phát triển của khoa học công nghệ áo quần ngày càng đa dạng về kiểu dáng , mẫu mã , chủng loại để ngày càng đáp ứng nhu cầu của con người => Kết luận HĐ2 : Tìm hiểu các loại trang phục GV cho HS xem tranh em bé mặc đồ thể thao, cô công nhân, em bé mặc đồng phục đi học. ? Nêu tên và công dụng của từng loại trang phục trong hình (trang phục của ai, màu sắc như thế nào) GV hướng dẫn HS mô tả trang phục trong hình 1-4a :trang phục trẻ em, màu sắc tươi sáng rực rỡ. GV hướng dẫn HS mô tả trang phục trong hình 1-	<u>I-Trang phục và chức năng của trang phục.</u> <u>1. Trang phục là gì ?</u> Trang phục bao gồm các loại quần áo 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. <u>2. Các loại trang phục :</u> - Có nhiều loại trang phục mỗi loại được may bằng chất liệu vải và kiểu may khác nhau với công

4b: trang phục thể thao +Hãy kể tên các bộ môn thể thao mà em biết. + Môn thể thao đá bóng trang phục như thế nào ? + Thể dục nhịp điệu + Thể hình, đấu võ trang phục như thế nào ? GV hướng dẫn HS mô tả trang phục trong hình 1-4c: trang phục lao động + Trang phục ngành y tế như thế nào ? Màu gì ? + Trang phục nấu ăn. + Cảnh sát giao thông, bộ đội như thế nào ? Màu gì ? Nón như thế nào ? HS suy nghĩ áp dụng thực tế trả lời câu hỏi GV nhận xét:tuỳ đặc điểm của từng hoạt động, của từng ngành nghề mà trang phục lao động được may bằng chất liệu vải, màu sắc và kiểu may khác nhau. ? Ở VN thời tiết có mùa gì ? + Theo công dụng thì có những trang phục gì + Đi học trang phục như thế nào ? Lễ hội (Tết) trang phục như thế nào ? Đi lao động trang phục như thế nào? Đi thể dục trang phục như thế nào ? + Theo lứa tuổi có những trang phục nào ? + Theo giới tính có những trang phục nào ? HĐ3 :Tìm hiểu Chức năng của trang phục GV nêu câu hỏi để HS trình bày những hiểu biết của mình về trang phục và gợi ý đi đến kết luận về chức năng của trang phục + Người ở vùng địa cực hoặc xứ lạnh mặc như thế nào? + Người ở vùng xích đạo hoặc xứ nóng mặc như thế nào ? + Nêu những ví dụ về chức năng bảo vệ cơ thể của trang phục GV dẫn dắt: Ngày nay áo quần và các phụ kiện đi kèm rất đa dạng, phong phú, mỗi người cần biết	dụng khác nhau. - Cái đẹp trong may mặc là sự phù hợp giữa trang phục với đặc điểm của người mặc, phù hợp với hoàn cảnh xã hội và cách ứng xử.
--	--

cách chọn trang phục phù hợp để làm đẹp cho mình.
Giáo viên tổ chức cho HS thảo luận. Theo em thế nào là mặc đẹp.
HS thảo luận và đưa ra những ý kiến khác nhau
GV phân tích các ý kiến của HS và đưa ra kết luận: Không phải mua vải đắt tiền, màu sắc chói chang là các em có một bộ trang phục đẹp mà chúng ta phải biết chọn lựa vải ntn để phù hợp với vóc dáng của mình thì mới có được một bộ trang phục đẹp
=> Kết luận

4. *Củng cố và luyện tập :*

*Thế nào là trang phục ?

Trang phục bao gồm một số áo quần và một số vật dụng khác đi kèm

*Chức năng của trang phục ?

- Bảo vệ cơ thể tránh tác hại của môi trường.
- Làm đẹp con người trong mọi hoạt động.

5. *Hướng dẫn học sinh tự học ở nhà :*

- Về nhà học thuộc bài.
- Đọc phần ghi nhớ trang 16 SGK
- Chuẩn bị: +Đọc trước phần lựa chọn trang phục
+Kẻ bảng 2 trang 13, bảng 3 trang 14 SGK

Tiết 5 (28/08/2009)

BÀI 2

LỰA CHỌN TRANG PHỤC (tt)

I-MỤC TIÊU BÀI HỌC :

1. Kiến thức:giúp HS

- Biết cách lựa chọn trang phục , chọn vải, kiểu may phù hợp với vóc dáng cơ thể.
- Chọn vải, kiểu may phù hợp với lứa tuổi
- Sự đồng bộ của trang phục.

2. Kỹ năng :Vận dụng kiến thức đã học vào lựa chọn trang phục cho bản thân , phù hợp với hoàn cảnh gia đình

3.Thái độ: Giáo dục HS : Biết cách lựa chọn trang phục cho phù hợp với bản thân, hoàn cảnh gia đình, đảm bảo yêu cầu thẩm mỹ.

II.CHUẨN BỊ :

-GV : Một số áo quần GV sưu tầm bằng giấy, nút

-HS : Tranh sưu tầm (nếu có)

III. PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC :

Thảo luận nhóm, trực quan, diễn giảng, vấn đáp.

IV. TIẾN TRÌNH TỔ CHỨC DẠY HỌC :

1. Ổn định tổ chức : Kiểm tra bài tập của HS. Tổ trưởng báo cáo

2. Kiểm tra bài cũ : Sửa bài tập.

?Màu sắc, hoa văn, chất liệu vải có ảnh hưởng như thế nào đối với vóc dáng người mặc ? Hãy nêu ví dụ ?

Trả lời: Tạo cảm giác gầy đi, cao lên, béo ra, thấp xuống.Ví dụ :Kẻ sọc ngang, hoa văn có dạng sọc ngang, hoa to tạo cảm giác béo ra, thấp xuống

? Mặc đẹp có hoàn toàn phụ thuộc vào kiểu một và giá tiền trang phục không ?Vì sao

Trả lời:Không vì nếu mặc giản dị, nhưng may khéo vừa vặn, sạch sẽ và có hình thể cân đối và cách ứng xử lịch sự thì vẫn cho là mặc đẹp.

3. Giảng bài mới :

GV đặt vấn đề : Muốn có trang phục đẹp , chúng ta cần xác định được vóc dáng , lứa tuổi , điều kiện và hoàn cảnh gia đình , sử dụng trang phục đó để có thể lựa chọn vải và lựa chọn kiểu may cho phù hợp. Để có được trang phục đẹp, cần có được những hiểu biết về cách lựa chọn vải, kiểu may phù hợp về vóc dáng lứa tuổi

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
HD1: Tìm hiểu cách lựa chọn trang phục. GV: Có thể con người rất đa dạng về tầm vóc và hình dáng. Người có vóc dáng và cân đối để thích hợp với loại kiểu, loại trang phục, người có những khiếm khuyết cần lựa chọn kiểu may thích hợp. ?Gọi HS đọc bảng 2 trang 13 và quan sát hình 1.5 về ảnh hưởng của màu sắc, hoa văn chất liệu vải tạo nên cảm giác khác nhau đối với vóc dáng người mặc HS đọc sau đó GV bổ sung thêm: Màu sắc, hoa văn, chất liệu của vải có thể làm cho người mặc có	<u>II-Lựa chọn trang phục.</u> 1. Chọn vải kiểu may phù hợp với vóc dáng cơ thể. a. <u>Lựa chọn vải.</u> * Tạo cảm giác gầy đi, cao lên

vẽ gầy đi hoặc béo lên, cũng có thể làm cho họ duyên dáng, xinh đẹp hơn hoặc buồn tẻ kém hấp dẫn hơn.

* HS kẻ bảng 2 trang 13 SGK

Tạo cảm giác gầy đi	Tạo cảm giác béo ra, thấp xuống
-Màu tối: nâu sẫm, hạt dẻ, đen...	-Màu sáng: trắng, vàng nhạt, xanh nhạt...
-Mặt vải: trơn, phẳng, mờ đục...	-Mặt vải: bong láng thô xốp
-Kẻ sọc dọc, hoa văn có dạng sọc dọc, hoa nhỏ...	-Kẻ sọc ngang, hoa văn có sọc ngang...

HD2:GV yêu cầu HS quan sát hình 1-6 trang 14 SGK và nên nhận xét về ảnh hưởng kiểu may đến vóc dáng người mặc.

*GV hướng dẫn HS tổng kết như bảng 3 trang 14 SGK.

?Xem hình 1-7 trang 15 SGK, hãy nêu ý kiến của mình về cách lựa chọn vải may mặc cho từng dáng người

+Hình 1-7a người cân đối lựa chọn trang phục như thế nào ?

+Thích hợp với nhiều loại trang phục, cần chú ý chọn màu sắc, hoa văn và kiểu may phù hợp với lứa tuổi.

+Người cao gầy lựa chọn trang phục như thế nào ? Cho ví dụ ?

-Phải chọn cách mặc sao cho có cảm giác đỡ cao, đỡ gầy và có vẽ béo ra.

Ví dụ : Vải màu sáng, hoa to, chất liệu vải thô xốp, kiểu tay bông.

+Hình 1-7c người thấp bé lựa chọn trang phục như thế nào ? Cho ví dụ ?

-Mặc vải màu sáng may vừa người tạo dáng cân đối, hơi béo ra.

-Màu tối, hạt dẻ, đen xanh, nước biển.

-Mặt vải trơn, phẳng, mờ đục.

-Kẻ sọc dọc, hoa văn có dạng sọc dọc, hoa nhỏ.

* Tạo cảm giác béo ra, thấp xuống.

Màu sáng, màu trắng, vàng nhạt, xanh, hồng nhạt.

Mặt vải bóng láng, thô xốp.

-Kẻ sọc ngang, hoa văn có dạng sọc ngang, hoa to.

b. Lựa chọn kiểu may :

Đường nét chính của thân áo, kiểu tay, kiểu cổ áo. . . cũng làm cho người mặc có vẽ gầy đi hoặc béo ra

+Người béo, lùn hình 1-7d vải trơn màu tối hoặc hoa nhỏ, vải kẻ sọc, kiểu may có đường kẻ dọc.

HD3: Tìm hiểu cách chọn vải kiểu may phù hợp với lứa tuổi

?Vì sao phải cần chọn vải may mặc và hàng may sẵn phù hợp lứa tuổi ?

HS trả lời theo cách hiểu của mình

GV nhận xét:Mỗi lứa tuổi có nhu cầu, điều kiện sinh hoạt, làm việc vui chơi và đặc điểm tính cách khác nhau, nên sự lựa chọn vải may mặc cũng khác nhau.

+Trẻ từ sơ sinh đến tuổi mẫu giáo chọn loại vải như thế nào ?Màu sắc như thế nào ?(Tươi sáng hoặc hình vẽ sinh động, kiểu may đơn giản, rộng Mềm, dễ thấm mồ hôi).

+Thanh thiếu niên chọn vải như thế nào ?(Thích hợp với nhiều loại vải và kiểu trang phục.)

+Người đứng tuổi chọn vải như thế nào ?(Màu sắc hoa văn kiểu may trang nhã, lịch sự).

HD4: Tìm hiểu sự đồng bộ của trang phục

* Quan sát hình 1-8 trang 16 SGK và nêu nhận xét về sự đồng bộ của trang phục áo, quần, mũ, giày, tất. . . màu gì ? như thế nào ?

+Những vật dụng nào thường đi kèm với quần áo

-Khăn quàng, mũ, giày dép cần chọn như thế nào để đi kèm với quần áo ?

* Màu sắc, hoa văn mặc vải, kiểu may ảnh hưởng đến vóc dáng người mặc, do đó các em muốn có một bộ trang phục đẹp trước hết phải biết lựa chọn vải, kiểu may phù hợp với vóc dáng của mình.

2. Chọn vải, kiểu may phù hợp với lứa tuổi.

Mỗi lứa tuổi có nhu cầu, điều kiện sinh hoạt, làm việc vui chơi và đặc điểm tính cách khác nhau, nên sự lựa chọn vải may mặc cũng khác nhau.

+Trẻ sơ sinh đến mẫu giáo

+Thanh thiếu niên

+Người đứng tuổi

3. Sự đồng bộ của trang phục.

4. Củng cố và luyện tập :

Cho HS đọc phần ghi nhớ trong sách giáo khoa.

-Người cao gầy nên chọn trang phục như thế nào cho thích hợp ?

-Màu sáng mặt vải bóng láng, thô xốp kẻ sọc ngang, hoa to, kiểu may có cầu vai, tay bông.

5. Hướng dẫn học sinh tự học ở nhà :

- Về nhà học thuộc bài
- Đọc kỹ phần ghi nhớ.
- Làm câu hỏi 3 trang 16 SGK
- Chuẩn bị: Đem đến lớp một bộ quần áo mặc đi chơi mà em cho là phù hợp nhất với vóc dáng của mình.

Tiết 6

Ngày soạn :

Ngày dạy :

Bài 3:Thực hành lựa chọn trang phục

I-MỤC TIÊU BÀI HỌC: Thông qua bài tập thực hành giúp HS :

1.Kiến thức :

- Nắm vững hơn những kiến thức đã học về lựa chọn trang phục.
- Lựa chọn được vải kiểu may phù hợp với bản thân, đạt yêu cầu thẩm mỹ và chọn được một số vật dụng đi kèm phù hợp với áo quần đã chọn.

2.Kỹ năng :Rèn luyện kỹ năng biết sử dụng trang phục đúng theo công dụng.

3.Thái độ :Giáo dục HS biết giữ gìn vệ sinh cá nhân.

II-CHUẨN BỊ :

*GV : Mẫu vật quần, áo bằng giấy.

*HS :

III. PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC :

Thảo luận nhóm, trực quan, diễn giảng, vấn đáp.

IV.TIẾN TRÌNH TỔ CHỨC DẠY HỌC :

1. Ổn định tổ chức : Kiểm diện HS.

2. Kiểm tra bài cũ :

?Người mập, lùn nên chọn trang phục như thế nào cho thích hợp

-Màu tối, mặt vải trơn phẳng, mờ đục.

-Kẻ sọc dọc, hoa văn có dạng sọc dọc, hoa nhỏ, kiểu may, kiểu áo may vừa sát cơ thể, tay chéo.

3. Bài mới :

* GV nêu yêu cầu của bài thực hành.

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
HĐ1:Chuẩn bị	I. Chuẩn bị

-Xác định vóc dáng của người mặc.

-Xác định loại áo, quần hoặc váy và kiểu mẫu định may.

-Lựa chọn vải phù hợp với loại áo, quần, kiểu may và vóc dáng cơ thể.

-Lựa chọn vật dụng đi kèm phù hợp với áo quần đã chọn.

* GV chia lớp ra làm 04 tổ.

-Tổ 1 lựa chọn trang phục cho người cân đối.

-Tổ 2 lựa chọn trang phục cho người cao gầy.

-Tổ 3 lựa chọn trang phục cho người thấp bé.

-Tổ 4 lựa chọn trang phục cho người béo, lùn.

+Nhắc lại người cao gầy nên lựa chọn trang phục như thế nào ? Về màu sắc, hoa văn, kiểu may như thế nào ?

+Người béo, lùn nên lựa chọn trang phục như thế nào ?

HD2: Làm việc cá nhân :

-Lựa chọn vải kiểu may một bộ trang phục đi chơi.

-Từng HS ghi trong tờ giấy đặc điểm vóc dáng của bản thân, kiểu áo, quần định may, chọn vải có màu sắc, hoa văn phù hợp với vóc dáng và kiểu may.

HD3: Thảo luận trong tổ học tập

* Mỗi HS trình bày phần viết của mình trong tổ

+Các bạn góp ý kiến

* GV theo dõi các tổ thảo luận để nhận xét cuối tiết thực hành

* Gọi một HS đại diện cho tổ trình bày phần bài viết của mình

HD4:Nhận xét-tổng kết đánh giá kết quả và kết thúc thực hành

-Người cân đối lựa chọn trang phục như thế nào ?

-Người cao gầy

-Người thấp bé

-Người béo, lùn lựa chọn trang phục như thế nào ?

II.Thực hành

1.Làm việc cá nhân

2. Thảo luận tổ học tập

3. Nhận xét-đánh giá

* GV nhận xét đánh giá về : -Tinh thần làm việc các tổ, tổ nào tích cực, tổ nào không tích cực. -Tổ nào nội dung đạt được so với yêu cầu *GV giới thiệu thêm một số phương án lựa chọn hợp lý. *Chúng ta đã nắm được vóc dáng của người mặc có 04 dạng. Các em có thể nhận xét mình thuộc loại nào và lựa chọn vải, kiểu may cho phù hợp.	
--	--

4. Củng cố và luyện tập :

- GV yêu cầu HS vận dụng tại gia đình nếu có may quần áo mới.
- Trang phục đi chơi chọn vải màu sắc, hoa văn, kiểu may phù hợp với vóc dáng
- Trang phục đồng phục thể dục, đi học, chọn vải kiểu may. Thu các bài viết của HS để chấm.

5. Hướng dẫn học sinh tự học ở nhà :

- Chuẩn bị trước bài: Sử dụng và bảo quản trang phục.
- Sưu tầm một số tranh, ảnh về trang phục (áo dài, lễ hội, thể thao...)

Kiểm tra giáo án đầu tuần

TTCM:

Lê Thị Thanh

Tiết 7

Ngày soạn :

Ngày dạy :

BÀI 4

SÖU DUÏNG VAØ BAÛO QUAÂN TRANG PHUÏC

I-MỤC TIÊU BÀI HỌC : HS nắm

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

-Biết cách phối hợp giữa áo và quần hợp lý đạt yêu cầu thẩm mỹ.

2.Kỹ năng : Rèn luyện kỹ năng biết cách sử dụng trang phục phù hợp với hoạt động, môi trường công việc.

3.Thái độ : Giáo dục HS có tính thẩm mỹ.

II-CHUẨN BỊ :

GV : Mẫu quần, áo cắt bằng giấy, vật thật quần áo.

HS : Tranh sưu tầm về trang phục.

III- PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC :

Thảo luận nhóm, trực quan, diễn giảng, vấn đáp.

IV-TIẾN TRÌNH :

1/ Ổn định tổ chức : Kiểm diện HS

2/ Kiểm tra bài cũ :

? Lựa chọn trang phục cho người cao gầy như thế nào

-Màu sắc : Màu sáng

-Vải thô xốp.

-Hoa to

-Kiểu tay bông, kiểu thung

3/ Giảng bài mới :

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
HD1: Tìm hiểu cách sử dụng trang phục *GV cho ví dụ đi lao động, một HS mặc quần tây màu trắng, áo trắng mang giày cao gót. Bộ trang phục này đi lao động có phù hợp không ? Tác hại như thế nào ? Có nhiều bộ trang phục đẹp, phù hợp với bản thân nhưng phải biết mặc bộ nào cho hợp với hoạt động, thời điểm và hoàn cảnh xã hội là một yêu cầu quan trọng. +Hãy kể các hoạt động thường ngày của HS. Đi học, đi lao động, đi chơi, ở nhà. +Mô tả bộ trang phục đi học của mình.Nêu lại tính chất vải sợi pha * GV treo bảng phụ có câu hỏi cho cả lớp làm bài tập trang 19. Gọi HS trả lời và giải thích đáp án. -Vải sợi bông, mặc mát vì dễ thấm mồ hôi. -Màu sẫm. -Đơn giản rộng dễ hoạt động	<u>I-Sử dụng trang phục</u> <u>1/ Cách sử dụng trang phục</u> a/ <u>Trang phục phù hợp với hoạt động.</u> +Trang phục đi học -Áo trắng, quần xanh, tím than,xanh lá cây xảm. . . kiểu may đơn giản. +Trang phục đi lao động -Màu sẫm vải sợi bông, kiểu may đơn giản, rộng, dép thấp, giày bata. +Trang phục đi lễ hội, lễ tân -Mỗi dân tộc có một kiểu trang phục

-Đi dép thấp hoặc đi giày bata để đi lại vững vàng, dễ làm việc. -Trang phục lễ hội Việt nam có nhiều dân tộc sinh sống, mỗi dân tộc có kiểu trang phục riêng -Đạo Cao Đài đi lễ mặc trang phục như thế nào ? (áo dài trắng) -Đạo Thiên Chúa đi lễ mặc trang phục như thế nào ? áo dài màu. * GV treo ảnh phụ nữ mặc áo dài. * Trong ngày lễ hội người ta thường mặc áo dài đó là trang phục tiêu biểu cho dân tộc Việt nam hoặc trang phục lễ hội truyền thống cho từng vùng, từng miền của dân tộc. * Trang phục lễ tân còn gọi là lễ phục là loại trang phục được mặc trong các buổi nghi lễ, các cuộc họp trọng thể. +Mô tả các bộ trang phục lễ hội, lễ tân mà em biết ? +Khi đi dự các buổi sinh hoạt văn nghệ, dự liên hoan em thường mặc như thế nào ? +Nếu đi chơi với bạn mặc trang phục giản dị em nên mặc như thế nào để tránh gây mặc cảm cho bạn. Không nên mặc quá diện mà nên mặc trang nhã nhưng lịch sự. * Đọc bài “Bài học về trang phục của Bác” trang 26 SGK. * Cho HS thảo luận +Khi đi thăm đền Đô năm 1946 Bác Hồ mặc như thế nào ? (Đi thăm đền Đô Bắc Ninh vào đầu năm 1946, khi đồng bào mới qua khỏi nạn đói 1945 còn rất nghèo khổ, rách rưới, Bác Hồ mặc bộ kaki nhạt màu, dép cao su con Hổ rất giản dị) +Vì sao khi tiếp khách quốc tế thì Bác lại bắt các đồng chí cùng đi phải về mặc comlê, cà	riêng b/ <u>Trang phục phù hợp với môi trường và công việc</u> Trang phục đẹp phải phù hợp với môi trường và công việc
--	---

vật nghiêm chỉnh ? (phù hợp với công việc trang trọng)

+Khi đón Bác về thăm đền Đô, Bác Ngô Từ Vân mặc như thế nào ? “Ao sơ mi trắng cổ hồ bột cứng, cà vạt đỏ chói, giày da bóng lộn, com lê sáng ngời nổi bật hẳn lên”.

+Vì sao Bác đã nhắc nhở bác Ngô Từ Vân ?
“ Từ nay về sau chỉ nâu sòng thôi nhé !”

* **Kết luận :** Trang phục đẹp là phải phù hợp với môi trường và công việc.

HĐ2 : Tìm hiểu cách phối hợp trang phục

* GV cho HS xem một quần jean xanh, một quần tây màu kem, một áo kem sọc, một áo trắng, một áo đen. Nếu không biết mặc thay đổi quần và áo thì chỉ có 2,5 bộ.

* Gọi HS lên ghép với 5 sản phẩm này có thể ghép thành mấy bộ ? 05 bộ.

GV: Em chỉ có 2 quần và 2 áo nhưng mọi người vẫn thấy trang phục của em khá phong phú .Bí quyết biết mặc phối hợp áo của bộ trang phục này với quần hoặc váy của bộ trang phục khác một cách hợp lý có tính thẩm mỹ.

* Khi mặc phối hợp trang phục cần quan tâm đến việc phối hợp hoa văn, phối hợp vải hoa văn với vải trơn và phối hợp màu sắc một cách hợp lý.

* Quan sát hình 1-11 trang 21 SGK và nhận xét về sự phối hợp vải hoa văn của áo và vải trơn của quần.

* GV treo bộ quần kem và sọc kem cho HS xem, giảng có sọc màu trùng với vải quần

* GV cho HS xem một cái quần bông và một cái áo bông.

* GV giới thiệu vòng màu trong hình 1-12 trang 22 SGK.

* Yêu cầu HS đọc các ví dụ trong hình và chữ

2/ Cách phối hợp trang phục.

a/ Phối hợp vải hoa văn với vải trơn.

-Ao hoa, kẻ ô có thể mặc với quần hoặc váy trơn có màu đen hoặc màu trùng hay đậm hơn, sáng hơn màu chính của áo, không nên mặc quần và áo có hoa văn khác nhau.

b/ Phối hợp màu sắc.

* Sự kết hợp giữa các sắc độ khác nhau trong cùng một màu

Xanh nhạt và xanh da trời sẫm, tím nhạt và tím sẫm

* Sự kết hợp giữa 2 màu cạnh nhau trên vòng màu

Vàng lục và vàng, tím đỏ và đỏ.

* Sự kết hợp giữa 2 màu tương phản đối nhau trên vòng màu.

Ví dụ : Đỏ và lục, cam và xanh

* Màu trắng, màu đen có thể kết hợp bất kì các màu khác.

Đỏ và đen, trắng và đen, trắng và xanh

ở SGK về sự kết hợp giữa các sắc độ khác nhau trong cùng một màu.

* GV treo một quần tím sẫm và một áo tím nhạt gọi HS cho ví dụ.

* GV treo một quần jean xanh và một áo xanh lục gọi HS cho ví dụ.

* GV treo quần đỏ cam áo xanh lục. Gọi HS cho ví dụ.

* GV treo quần xanh, áo trắng.

* Treo ảnh phụ nữ thể thao. Gọi HS cho ví dụ.

4/ Củng cố và luyện tập :

- Gọi HS lên bảng phối hợp vải hoa văn với vải trơn.
- Phối hợp các sắc màu khác nhau trong cùng một màu.
- Phối hợp 2 màu cạnh nhau trên vòng màu.
- Phối hợp giữa 2 màu tương phản đối nhau trên vòng màu.
- Phối hợp giữa màu trắng và màu đen.

5/ Hướng dẫn học sinh tự học ở nhà :

- Làm câu hỏi 1 trang 25 SGK.
- Chuẩn bị đọc trước phần bảo quản trang phục, giặt, phơi, ủi, cất giữ.
- Học thuộc bài.
- Viết bài tập quy trình giặt SGK/ 23

Tiết 8

Ngày soạn :

Ngày dạy :

BÀI 4:

SÖU DUÏNG VAØ BAÛO QUAÂN TRANG PHUÏC (tt)

I-MỤC TIÊU : Sau khi học xong HS nắm

a) Kiến thức : Biết cách bảo quản trang phục đúng kỹ thuật để giữ vẻ đẹp, độ bền và tiết kiệm chi tiêu cho may mặc.

b) Kỹ năng : Rèn luyện kỹ năng biết bảo quản trang phục.

c) Thái độ : Giáo dục HS tiết kiệm chi tiêu cho may mặc.

II-CHUẨN BỊ :

-GV : Bảng phụ, bảng kí hiệu giặt, là.

-HS :

III- PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC :

Thảo luận nhóm, trực quan, diễn giảng, vấn đáp.

IV-TIẾN TRÌNH :

1/ Ổn định tổ chức :

2/ Kiểm tra bài cũ :

*Có một quần jean xanh, một quần kem, một áo sọc kem, một áo đen, một áo trắng gọi HS lên ghép 5 sản phẩm này thành mấy bộ.

*Trang phục đi lao động như thế nào ?

-Màu sẫm., Vải sợi bông.Kiểu may đơn giản, rộng.

-Dép thấp, giày bata.

3/ Giảng bài mới :

* GV giới thiệu : Bảo quản trang phục là việc làm cần thiết và thường xuyên trong gia đình. Biết bảo quản đúng kỹ thuật sẽ giữ được vẻ đẹp, độ bền của trang phục, tạo cho người mặc vẻ gọn gàng, hấp dẫn, tiết kiệm được tiền chi dùng cho may mặc.

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
* Bảo quản trang phục bao gồm những công việc nào ? * Áo quần thường bị bẩn khi sử dụng chúng ta làm thế nào để trở lại như mới HD1: Tìm hiểu qui trình giặt ,phơi * GV hướng dẫn HS đọc các từ trong khung và đọc đoạn văn để có hiểu biết chung và tìm từ trong khung điền vào chỗ trống. * GV viết sẵn bảng phụ, cho HS thảo luận nhóm. HS lên điền từ vào. Gọi một số em bổ sung. Đáp án lấy, tách riêng, vò,ngâm, giũ, nước sạch, chất làm mềm vải, phơi, bóng râm, ngoài nắng, mắc áo, cặp áo quần. * HS viết trong vở. Giáo viên kết luận, HS ghi	<u>II-Bảo quản trang phục</u> <u>1/ Giặt phơi</u> * Quy trình giặt -Lấy, tách riêng, vò, ngâm, giũ, nước sạch, chất làm mềm vải, phơi bằng mắc áo, cặp quần áo

vào vở.

HD2: Tìm hiểu công việc là (ủi)

* GV giới thiệu : Là (ủi)

Là một công việc cần thiết để làm phẳng áo quần sau khi giặt, các loại áo quần bằng vải sợi bông cần là thường xuyên, vì sau khi giặt xong thường bị co và nhàu. Các loại áo quần bằng vải sợi tổng hợp không cần là thường xuyên mà chỉ cần là sau một số lần sử dụng để tránh bị hằn nếp vải.

+Hãy nêu tên những dụng cụ dùng để là áo quần ở gia đình?

* Bắt đầu là với loại vải có yêu cầu nhiệt độ thấp (vải polyeste), sau đó là đến loại vải có yêu cầu nhiệt độ cao hơn (vải bông). Đối với một số loại vải, trước khi là cần phun nước làm ẩm vải, hoặc là trên khăn ẩm.

+Thao tác là như thế nào ? (theo chiều dọc vải, đưa bàn là đều, không để bàn là lâu trên mặt vải vì sẽ bị cháy và bị ngán)

* Khi ngừng là, phải dựng bàn là hoặc đặt bàn là vào nơi quy định.

* Kí hiệu giặt là :

* GV treo bảng kí hiệu giặt, là và hướng dẫn HS nghiên cứu bảng 4 trang 24 SGK. HS tự nhận dạng các kí hiệu và đọc ý nghĩa các kí hiệu.

* Trên phần lớn các áo quần may sẵn có đính những vải nhỏ ghi thành phần sợi dệt và kí hiệu quy định chế độ giặt, là để người sử dụng tuân theo, tránh làm hỏng sản phẩm.

HD3: Tìm hiểu cách cất giữ

+Sau khi giặt sạch, phơi khô làm như thế nào ? Cần cất giữ trang phục ở nơi khô ráo, sạch sẽ.

2/ Là (ủi)

a/ Dụng cụ là :

-Bàn là, bình phun nước, cầu là.

b/ Quy trình là :

-Điều chỉnh nấc nhiệt độ bàn là phù hợp với từng loại vải.

-Vải bông, lanh = 160° C.

-Vải tơ tằm, vải sợi tổng hợp < 120° C

-Vải pha < 160° C

c/ Kí hiệu giặt là :

Bảng 4 (xem SGK trang 24)

3. Cất giữ:

Cất giữ nơi khô ráo, sạch sẽ ,tránh ẩm mốc.

+Treo bằng gì ? Mắc áo hoặc gấp gọn gàng vào ngăn tủ, những áo quần sử dụng thường xuyên theo từng loại. * Những áo quần chưa dùng đến cần gói trong túi nilon để tránh ẩm mốc và tránh gián, nhộng làm hỏng. Không những chỉ biết ăn mặc đẹp mà chúng ta còn phải biết tiết kiệm tiền mua sắm, biết cách bảo quản để trang phục lâu cũ, lâu hư hỏng.	* Bảo quản đúng kĩ thuật sẽ giữ được vẻ đẹp , độ bền của trang phục và tiết kiệm chi tiêu trong may mặc
--	--

4/ Củng cố và luyện tập :

* GV cho HS đọc phần ghi nhớ trang 25 SGK.

+Bảo quản áo quần gồm những công việc chính nào ?

+Các kí hiệu câu 3 trang 25 có ý nghĩa gì ?

5/ Hướng dẫn học sinh tự học ở nhà :

-Học thuộc bài.

-Học thuộc phần ghi nhớ.

-Chuẩn bị : Bài thực hành ôn một số mũi khâu cơ bản.

-Vải : Hai mảnh vải có kích thước 10 cm x 11cm

-Kim khâu, kéo, thước, bút chì, chỉ khâu, thêu.

Kiểm tra giáo án đầu tuần

TTCM:

Lê Thị Thanh

CAIẾT KHAÂU MỘT SỐ SAÛN PHAÃM

Tiết 9

Ngày soạn :

Ngày dạy :

BÀI 5 : THỰC HÀNH

OÂN MỘT SỐ MUỖI KHAÂU CÔ BAÛN

1-MỤC TIÊU :

a) Kiến thức : Thông qua bài thực hành HS nắm vững thao tác khâu một số mũi khâu cơ bản, để áp dụng khâu một số sản phẩm đơn giản.

b) Kỹ năng : Rèn luyện kỹ năng may, vá đơn giản quần áo bị rách, tuột chỉ, tuột lai.

c) Thái độ : Giáo dục HS biết chăm lo cho bản thân mình.

II-CHUẨN BỊ :

-GV : Chuẩn bị một số miếng vải để bổ sung cho những HS thiếu.

-HS : Kim khâu, len chỉ, len màu, bìa, kim, chỉ vải.

III- PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC : Trực quan, thực hành

IV-TIẾN TRÌNH :

1/ Ôn định tổ chức : Kiểm tra đồ dùng thực hành của HS.

2/ Kiểm tra bài cũ :

* Bảo quản áo quần gồm những công việc chính nào ? (10đ)

-Giặt, phơi

-Là, ủi

-Cất giữ

3/ Giảng bài mới : Ở tiểu học các em đã được học một số mũi khâu cơ bản . Để các em có thể vận dụng các mũi khâu đó vào hoàn thành sản phẩm đơn giản ở bài Thực hành sau .Hôm nay cô và các em ôn lại kỹ thuật khâu các mũi khâu cơ bản đó . Em hãy kể các mũi khâu cơ bản mà các em đã được học

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
HD1 : Kiểm tra việc chuẩn bị của HS HD2: Tiến trình thực hành * GV hướng dẫn HS xem hình ở SGK trang 27 nhắc lại thao tác bằng mũi may, thao tác mẫu trên bìa bằng len và kim khâu len để HS nắm vững thao tác. * Tay trái cầm vải, tay phải cầm kim. * Lên kim từ mặt trái vải, xuống kim cách 3 canh sợi vải, tiếp tục lên kim cách mũi vừa xuống 3 canh sợi vải. Khi có 3-4 mũi trên kim, rút kim lên và vuốt theo đường đã khâu cho phẳng. * Khi khâu xong cần lại mũi (khâu thêm 1 đến 2 mũi) tại mũi cuối, xuống kim sang mặt trái, vòng chỉ, tết nút trước khi cắt chỉ. * Giống như khâu mũi thường (bước đầu)	I . Chuẩn bị II. Tiến trình thực hành 1/ <u>Khâu mũi thường (mũi tới)</u> -Vạch một đường thẳng ở giữa vải theo chiều dài bằng bút chì. -Xâu chỉ vào kim. -Vê gút một đầu chỉ -Khâu từ phải sang trái -Lên kim từ mặt trái vải -Khi khâu xong cần lại mũi 2/ <u>Khâu mũi đột mau.</u>

-Lên kim mũi thứ nhất cách mép vải 8 canh sợi vải, xuống kim lùi lại 4 canh sợi vải, lên kim về phía trước 4 canh sợi vải, xuống kim đúng lỗ mũi kim đầu tiên, lên kim về phía trước 4 canh sợi vải, cứ khâu như vậy cho đến hết đường, lại mũi khi kết thúc đường khâu. * Gấp mép vải, khâu lược cổ định, tay trái cầm vải, mép gấp để phía trong người khâu, khâu từ phải sang trái, từng mũi một ở mặt trái vải, lên kim từ dưới nếp gấp vải, lấy 2-3 sợi vải mặt dưới rồi đưa chéo kim lên qua nếp gấp, rút chỉ để mũi kim chặt vừa phải, các mũi khâu vắt 0,3 – 0,5 cm, ở mặt phải vải nổi lên những mũi chỉ nhỏ nằm ngang cách đều nhau. * GV theo dõi uốn nắn thao tác cho HS. * Khi học xong 3 mũi khâu này về nhà một số em khéo tay có thể phụ gia đình vắt lai, vá một số quần áo. Những HS nam có thể tự may phù hiệu vào áo của mình.	3/ <u>Khâu vắt</u>
--	---------------------------

4/ Củng cố và luyện tập :

- Đánh giá kết quả thực hành
- GV nhận xét chung tiết thực hành (sự chuẩn bị, tinh thần, thái độ làm việc, kết quả sản phẩm)
- GV thu bài làm của HS để chấm điểm.

5/ Hướng dẫn học sinh tự học ở nhà :

- Chuẩn bị bài thực hành cắt khâu bao tay trẻ sơ sinh.
- Một tấm giấy cứng, bút chì, thước có số đo, compa, vải.

Ngày soạn :

Ngày dạy :

BÀI 6 : THỰC HÀNH

THÖIC HAØNH CAÉT KHAÊU BAO TAY TREÙ SÔ SINH

1-MỤC TIÊU :

Thông qua bài thực hành HS:

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

2.Kỹ năng : May hoàn chỉnh một chiếc bao tay

3.Thái độ : Rèn luyện kỹ năng có tính cẩn thận thao tác chính xác theo đúng quy trình.

2-CHUẨN BỊ :

GV : Mẫu bao tay hoàn chỉnh

Tranh vẽ phóng to cách tạo mẫu giấy

HS : Bút chì, compa, thước, vải.

3- PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC :

Trực quan , Thực hành

4-TIẾN TRÌNH :

1/ Ôn định tổ chức : Kiểm tra dụng cụ thực hành của HS.

2/ Kiểm tra bài cũ :

-Gọi 3 em HS lên bảng cho từng em làm khâu mũi thường, khâu mũi đột mau, khâu vắt.

-HS thực hành.

3/ Giảng bài mới :

Bài trước các em đã ôn lại kỹ thuật khâu 1 số đường khâu cơ bản . Hôm nay chúng ta áp dụng các đường khâu đó vào việc hoàn thành một sản phẩm đơn giản , một chiếc bao tay trẻ sơ sinh .

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
HĐ1: Chuẩn bị GV kiểm tra sự chuẩn bị của hs HĐ2 : Thực hành cắt khâu theo qui trình * GV giới thiệu yêu cầu của bài thực hành, giới thiệu yêu cầu bài vẽ được mẫu giấy theo hình 1-7a trang 29 SGK, cắt mẫu giấy ra * Vẽ mẫu hình 1-7a trang 29 SGK	<u>I. Chuẩn bị</u> <u>II-Quy trình thực hiện</u> 1/ <u>Vẽ và cắt mẫu giấy</u>

* GV hướng dẫn HS vẽ hình chữ nhật $AB = CD = 9 \text{ cm}$ $AC = BD = 11 \text{ cm}$ $AE = BF = 4,5 \text{ cm}$ Phân công đầu các ngón tay, dùng compa vẽ nửa đường tròn có bán kính $R = 4,5 \text{ cm}$ HS làm bài dựng hình trên giấy (làm việc cá nhân) - Dựng hình mẫu vẽ bao tay trẻ sơ sinh theo đúng kích thước đã ghi trên bảng (xem thêm sgk) - Sau khi vẽ xong GV hướng dẫn HS cắt theo nét vẽ tạo được mẫu giấy bao tay trẻ sơ sinh * GV xem xét HS từng bàn để xem HS vẽ hình đúng hay sai, nhắc nhở những HS vẽ sai	HS cắt giấy
--	--------------------

4/ Củng cố và luyện tập :

- * GV nhận xét nhận xét lớp học
- Cho HS làm vệ sinh nơi thực hành
- Nhận xét sản phẩm, tuyên dương những HS vẽ đúng đẹp, nhắc nhở HS vẽ sai.

5/ Hướng dẫn học sinh tự học ở nhà :

- Những HS vẽ sai về nhà vẽ lại.
- Chuẩn bị vải có kích thước $20 \times 24 \text{ cm}$ hoặc 2 mảnh $11 \times 13 \text{ cm}$, kéo, kim, chỉ

Kiểm tra giáo án đầu tuần

TTCM:

Lê Thị Thanh

Ngày soạn :

Ngày dạy :

BÀI 6 : THỰC HÀNH

CAẾT KHAÂU BAO TAY TREÛ SÔ SINH (tt)

I-MỤC TIÊU : Thông qua tiết thực hành, HS nắm

- 1.Kiến thức: biết cách cắt vải theo mẫu giấy để khâu bao tay trẻ sơ sinh
- 2.Kỹ năng : Vận dụng may hoàn chỉnh một chiếc bao tay.
- 3.Thái độ :Giáo dục HS có tính cẩn thận thao tác chính xác đúng quy trình.

II-CHUẨN BỊ :

GV : Mẫu bao tay hoàn chỉnh

HS : Kéo, vải, kim, chỉ.

III- PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC :

Trực quan, thực hành

IV-TIẾN TRÌNH :

1/ Ôn định tổ chức : Kiểm tra dụng cụ HS

- Mẫu giấy đã dựng và cắt hình chiếc bao tay trẻ sơ sinh
- Kim, chỉ trắng, vải và chỉ màu

2/ Kiểm tra bài cũ : Không

3/ Giảng bài mới : GV giới thiệu tiết thực hành yêu cầu tiết thực hành cắt được mẫu vải và khâu hoàn chỉnh bao tay.

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
Hoạt động1 GV hướng dẫn và làm mẫu cho HS quan sát để làm theo * GV hướng dẫn HS các cắt vải - Xếp vải: có thể cắt từng lớp vải một hoặc cắt hai lớp cùng một lúc.Gấp đôi vải nếu là mảnh vải liền hoặc úp mặt phải 2 mảnh vải rời vào nhau.(vẽ phẩn lên mặt	2.Cắt vải theo mẫu giấy - Xếp vải - Vẽ các đường phẩn cần thiết

trái vải) -Đặt mẫu giấy lên vải và ghim cố định. -Dùng phấn vẽ lên vải theo rìa mẫu giấy. -Cắt đúng nét vẽ được 2 mảnh vải để may 1 chiếc bao tay. GV: Theo dõi HS cách gấp vải và áp mẫu giấy vẽ - Luôn nhắc HS phải vẽ đường thứ hai theo đường thứ nhất để có phần trừ đường khâu -Em nào vẽ hoàn chỉnh thì cho cắt vải theo nét vẽ theo đường vẽ thứ hai <u>Hoạt động 2</u> *GV: 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 đã học ở lớp 5 thì các em phải khâu trước rồi mới khâu hoàn chỉnh * GV hướng dẫn HS khâu bao tay. -Khâu vòng ngoài bao tay, úp mặt phải 2 miếng vải vào trong, sắp bằng mép, khâu một đường cách mép vải 0,7 cm - Dùng cách khâu mũi thường mau khâu bao tay (khâu mau mũi không cần khâu đột) - Khi kết thúc đường khâu cần lại mũi để thắt chỉ không bị tuột(khoá mũi chỉ) HS tiến hành thực hành	- Cắt vải 3/ <u>Khâu bao tay</u> a/ <u>Khâu vòng ngoài bao tay</u> HS thực hành theo hướng dẫn của GV
--	---

4/ Củng cố và luyện tập :

* GV nhận xét lớp học.

-Cho HS làm vệ sinh nơi thực hành.

-Nhận xét sản phẩm, tuyên dương những HS làm đúng đẹp.

-Nhắc nhở những HS làm chưa đẹp, sai.

5/ Hướng dẫn học sinh tự học ở nhà :

Chuẩn bị bao tay đã may xong, vải viền, dây chun, kim, chỉ màu để trang trí.

Tiết 12

Ngày soạn :

Ngày dạy :

BÀI 6 : THỰC HÀNH

CAIẾT KHAÂU BAO TAY TREÛ SƠ SINH (tt)

I-MỤC TIÊU : Thông qua tiết thực hành HS nắm :

1.Kiến thức : biết cách khâu bao tay trẻ sơ sinh.

2.Kỹ năng : Vận dụng may hoàn chỉnh một chiếc bao tay.

3.Thái độ : Giáo dục HS có tinh thẩm mỹ, cẩn thận thao tác chính xác theo đúng quy trình.

II-CHUẨN BỊ :

GV : Mẫu bao tay hoàn chỉnh.

HS : Hoa vải, ren, kim, chỉ.

III- PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC :

Trực quan ,thực hành

IV-TIỀN TRÌNH :

1/ Ôn định : Kiểm tra dụng cụ HS

2/ Kiểm tra :

* Khâu vòng ngoài bao tay như thế nào ?

-Up mặt phải 2 miếng vải vào trong, sắp bằng mép, khâu một đường cách mép vải 0,7 cm.

3/ Giảng bài mới : * GV giới thiệu tiết thực hành, yêu cầu tiết thực hành khâu viền mép vòng cổ tay và luồn dây chun. Trang trí bao tay tùy ý (theo ý thích)

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
HĐ1: GV hướng dẫn và làm mẫu cho HS quan sát để làm theo * GV hướng dẫn HS khâu viền mép vòng	3. / <u>Khâu bao tay</u>

cổ tay. -Lấy một miếng vải khác màu với vải bao tay, cắt vải xéo khoảng 2 cm chiều dài bằng với vòng cổ tay, úp mặt phải miếng vải viền và mặt phải của vải may bao tay vào trong, may hết vòng cổ tay, bẻ miếng vải viền xuống chừng khoảng 1 cm lược xung quanh vòng cổ tay, bẻ lược 0,2 cm mép vải và bắt đầu khâu vắt vòng cổ tay. +Cách 2 : May viền cổ tay bằng ren và may dây thun nhỏ vòng cổ tay. * GV hướng dẫn HS trang trí theo ý thích -May hoa vải vào đủ màu, may thành từng chùm 3 hoa hoặc 4 hoa trên bao tay, hoa may từng hoa riêng lẻ HĐ2: HS thực hành * GV xem xét HS từng bàn để quan sát lớp, xem HS làm có đúng và đẹp không. Nhắc nhở những HS làm chưa đúng, chưa đẹp.	b/ Khâu viền mép vòng cổ tay và luồn dây thun. -May viền cổ tay bằng ren * Trang trí theo ý thích -HS thực hành theo sự hướng dẫn của GV.
--	---

4/ Củng cố và luyện tập :

- * GV nhận xét lớp học
- Nhận xét sản phẩm
- Tuyên dương những HS làm đúng, đẹp, phê bình những HS nói chuyện riêng, chưa làm tốt.
- Cho lớp trưởng thu sản phẩm, GV đem về nhà chấm điểm. Những HS làm chưa xong về nhà làm tiếp, tiết sau nộp.

5/ Hướng dẫn học sinh tự học ở nhà :

- Những HS chưa làm xong về nhà làm tiếp.

-Chuẩn bị :

Một mảnh vải hình chữ nhật có kích thước 54 cm x 20 cm hoặc 2 mảnh vải có kích thước 20 x 24 cm, 20 x 30 cm.

-2 khuy bấm, kéo, phân may, thước, kim khâu, chỉ, bút chì, bìa tập, giấy cứng.

Tiết 13(26/09/2009)

BAOI 7: THỜI C HAONH CAÉT KHAÀU VOÙ GOÁI HÌNH CHỒ NHẬT

I-MỤC TIÊU :Thông qua tiết thực hành HS

1.Kiến thức :

-Vẽ và cắt tạo mẫu giấy các chi tiết của vỏ gôi.

-Cắt vải theo mẫu giấy.

2. Kỹ năng :Rèn luyện kỹ năng may tay.

3.Thái độ :Giáo dục HS có tính cẩn thận thao tác chính xác theo đúng quy trình.

II. CHUẨN BỊ :

*GV : Tranh vẽ vỏ gôi phóng to.

*HS : -Kim, chỉ, kéo.

-Giấy bìa tập, giấy cứng.

-Mẫu vỏ gỏi hoàn chỉnh.

III. PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC :

Trực quan ,thực hành

IV. TIẾN TRÌNH :

1/ Ôn định tổ chức : Kiểm tra dụng cụ HS.

2/ Kiểm tra bài cũ : Không

3/ Giảng bài mới :

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
*Hoạt động 1 - GV giới thiệu yêu cầu của bài thực hành: Bài thực hành khâu bao tay trẻ sơ sinh, các em đã hoàn thành một sản phẩm xinh xắn cho em bé. Hôm nay cô hướng dẫn các em các bước cần thiết khi thực hiện cắt khâu một chiếc vỏ gỏi đơn giản. Về yêu cầu của bài thực hành hôm nay là các em vẽ mẫu các chi tiết của vỏ gỏi trên giấy, cắt mẫu trên vải theo mẫu giấy đã có. -GV kiểm tra dụng cụ thực hành của học sinh *Hoạt động 2: HS vẽ được và cắt tạo mẫu giấy, các chi tiết của vỏ gỏi, cắt vải theo mẫu giấy. * GV giới thiệu cho HS xem mẫu vỏ gỏi * GV treo tranh vẽ phóng to vỏ gỏi, hình 1-18	<u>I. Giới thiệu bài:</u> <u>II- Quy trình thực hiện</u> 1/ <u>Vẽ và cắt mẫu giấy các chi tiết của vỏ gỏi:</u> Hình 1-18 trang 30 SGK a/ Vẽ các hình chữ nhật.

*GV hướng dẫn HS vẽ hình vào tập, vào giấy. -Một mảnh trên của vỏ gỏi -Vẽ hình chữ nhật $AB = 20 \text{ cm} = CD$ $BC = 15 \text{ cm} = AD$ $AE = BF = 1 \text{ cm}$ -Vẽ thêm đường vòng ngoài cách 1cm -2 mảnh dưới vỏ gỏi $AB = CD = 6 \text{ cm}$ $BC = AD = 15 \text{ cm}$ $AE = 1 \text{ cm} ; BF = 2 \text{ cm}$ $AB = CD = 14 \text{ cm}$ $BC = AD = 15 \text{ cm}$	-Một mảnh trên của vỏ gỏi 15 cm x 20 cm (hình 1-18a) -Hai mảnh dưới vỏ gỏi - 1 mảnh 14 cm x 15 cm - 1 mảnh 6 cm x 15 cm hình 1-18b trang 30 SGK -Vẽ đường may xung quanh cách đều nét vẽ 1 cm và phần nếp là : 2,5 cm b/ Cắt mẫu giấy
---	---

AE = 1 cm ; BF = 2,5 cm *GV hướng dẫn HS cắt mẫu giấy theo đường vẽ Hoạt động 3 * GV hướng dẫn HS cắt vải theo mẫu giấy -Trải phẳng vải lên bàn -Đặt mẫu giấy theo cạnh sợi vải -Dùng phấn hoặc bút chì vẽ theo rìa mẫu giấy xuống vải, cắt đúng nét vẽ được 3 mảnh chi tiết của vỏ gối bằng vải	-Cắt theo đúng nét vẽ tạo nên 3 mảnh mẫu giấy của vỏ gối. <u>2. Cắt vải theo mẫu giấy</u>
--	---

4/ Củng cố và luyện tập :

- GV nhận xét lớp học
- Nhận xét HS vẽ hình
- Nêu tên phê bình những HS vẽ sai.

5/ Hướng dẫn học sinh tự học ở nhà :

- Về nhà chuẩn bị :
- Hai mảnh vải có kích thước 20 x 24 cm ; 20 x 30 cm
- Một mảnh vải có kích thước 54 x 20 cm
- Hai khuy bấm, kéo, phấn may, thước, kim khâu, chỉ.

Tiết 14(26/09/2009)

BÀI 7: THỜI CÀNGH CẮT KHẤU VỎ GỐI HÌNH CHỮ NHẬT (tt)

I-MỤC TIÊU :Thông qua tiết thực hành HS

- 1.Về kiến thức : Khâu được vỏ gối hoàn chỉnh theo yêu cầu của bài học
- 2.Về kỹ năng : Vận dụng để khâu vỏ gối có kích thước khác tùy theo yêu cầu sử dụng.
- 3.Về thái độ : Giáo dục HS có tính cẩn thận, thao tác chính xác theo đúng quy trình.

II-CHUẨN BỊ :

- *GV : Một mẫu vỏ gối hoàn chỉnh
- *HS : Kim, chỉ, kéo,đăng ten.

III- PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC :

Trực quan, thực hành

IV-TIẾN TRÌNH :

- 1/ Ổn định tổ chức : Kiểm diện HS, kiểm tra đồ dùng của HS.
- 2/ Kiểm tra bài cũ : Không

3/ Giảng bài mới :

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
<u>Hoạt động 1</u> * GV giới thiệu yêu cầu của bài thực hành HS khâu được vỏ gối hoàn chỉnh * GV giới thiệu cho HS xem mẫu vỏ gối giáo viên làm và giới thiệu cho HS biết quy trình thực hiện vỏ gối. <u>Hoạt động 2:</u> GV hướng dẫn HS khâu vỏ gối. * Khâu viền nẹp hai mảnh mặt dưới vỏ gối - Gấp mép nẹp vỏ gối có bề rộng là 1,5 cm, lược cố định nẹp để khâu cho dễ(hình 1-19 a,b) - Khâu vắt nẹp hai mảnh dưới vỏ gối(khi khâu chỉ lấy 2 sợi vải ở vải nền để mặt phải lộ mũi chỉ nhỏ) * Đặt hai nẹp mảnh dưới vỏ gối chòem lên nhau 1cm,điều chỉnh để có kích thước bằng mảnh trên vỏ gối kể cả đường may lược cố định * Úp mặt phải của mảnh dưới vỏ gối xuống mặt trên của mảnh trên vỏ gối, khâu 1 đường xung quanh cách mép vải từ 0,8-1cm -Khâu mũi thường, mũi tới * Lộn vỏ gối sang mặt phải cho chỗ nẹp vỏ gối,vuốt phẳng đường khâu,khâu 1 đường xung quanh cách mép gấp 2cm tạo diềm vỏ gối và chỗ lồng ruột gối(hình 1-19e) HS thực hành khâu theo sự hướng dẫn cẩn thận của giáo viên,học sinh khâu bình tĩnh,không vội để đảm bảo đúng kĩ thuật GV quan sát HS thực hành - chú ý tới việc thực hiện đúng trình tự từng bước - -có thể học sinh chưa khâu xong tiết sau làm tiếp	3/ <u>Khâu vỏ gối.</u> (Hình 1-19 trang 31 SGK) a/ <u>Khâu viền nẹp hai mảnh mặt dưới gối</u> -Gấp mép nẹp vỏ gối, lược cố định (hình 1-19a, b) - Khâu vắt nẹp hai mảnh dưới vỏ gối b. Đặt hai nẹp mảnh dưới vỏ gối chòem lên nhau 1cm (hình 1-19c) c. Úp mặt phải của mảnh dưới vỏ gối xuống mặt phải của mảnh trên vỏ gối d. Lộn vỏ gối sang mặt phải qua chỗ nẹp vỏ gối,vuốt phẳng đường khâu,khâu 1 đường 1 đường xung quanh cách mép 2cm (hình 1-19e)

4/ Củng cố và luyện tập :

- GV nhận xét lớp học trong tiết thực hành.
- Nhắc HS làm vệ sinh nơi thực hành.
- Nhắc HS làm chưa đạt.

5/ Hướng dẫn học sinh tự học ở nhà :

- Về nhà chuẩn bị
- Kim, chỉ, mảnh vỏ gỏi đang khâu.
- Khuy bấm, khuy cài.

Tiết 15(01/10/2009)

BAI 7: THỜI CÀNG KHAI VỎ GỎI HÌNH CHỖ NHẤT (tt)

I-MỤC TIÊU :

- 1.Về kiến thức** : Thông qua tiết thực hành HS khâu được vỏ gỏi hoàn chỉnh, hoàn thiện sản phẩm, trang trí vỏ gỏi.
- 2.Về kỹ năng** : Vận dụng để khâu vỏ gỏi có kích thước khác, kiểu khác tùy theo yêu cầu sử dụng.
- 3.Về thái độ** : Giáo dục HS có tính cẩn thận thao tác chính xác theo đúng quy trình.

II-CHUẨN BỊ :

- *GV : Một mẫu vỏ gỏi hoàn chỉnh.
- *HS : Kim, chỉ, khuy bấm, khuy cài.

III- PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC :

IV-TIẾN TRÌNH :

- 1/ Ôn định tổ chức : Kiểm tra dụng cụ HS.
- 2/ Kiểm tra bài cũ : Không
- 3/ Giảng bài mới :

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
Hoạt động 1 GV hướng dẫn HS làm tiếp bài thực hành ở tiết trước, em nào chưa xong thì tiếp tục.	b/ <u>Đặt hai nếp mảnh dưới gỏi chom lên nhau 1 cm.</u>

GV chú ý kĩ thuật khâu mũi đột cho đúng kĩ thuật vì đường khâu tạo điểm gồi sẽ là đường lộ trên mặt gồi

-GV hướng dẫn HS thực hành tiếp theo phần khâu vỏ gồi khi khâu điều chỉnh để có kích thước bằng mảnh trên vỏ gồi kể cả đường may, lược có định hai đầu nẹp (hình 1-19c)

-Úp mặt phải của mảnh dưới vỏ gồi xuống mặt phải của mảnh trên vỏ gồi.

-Lộn vỏ gồi sang mặt phải qua chỗ nẹp vỏ gồi, vuốt thẳng đường khâu một đường xung quanh cách mép gấp 2 cm, tạo liền vỏ gồi và chỗ lồng ruột gồi (hình 1-19 e)

Hoạt động 2

* GV hướng dẫn HS đính khuy bấm hoặc làm khuyết đính khuy vào nẹp vỏ gồi ở hai vị trí cách đầu nẹp 3 cm.

-Có thể dùng một trong các đường thêu cơ bản đã học ở lớp 4, 5 để trang trí liền vỏ gồi. Nếu trang trí mặt gồi thì phải thêu trước khi khâu.

Khi học xong bài này một số HS nữ kể cả những HS nam yêu thích may vá, có thể tự tay mình cắt khâu một áo gồi cho em bé, có thể cho cả mình nhưng kích thước lớn hơn

c/ Úp mặt phải của hai mảnh vỏ gồi vào nhau khâu một đường xung quanh cách mép vải 0,8 cm (hình 1-19d)

d/ Lộn vỏ gồi sang mặt phải

4/ Hoàn thiện sản phẩm

5/ Trang trí vỏ gồi

4/ Củng cố và luyện tập :

-GV nhận xét lớp học trong tiết thực hành.

-Nhận xét sản phẩm, tuyên dương những HS làm đúng, đẹp

-Phê bình những HS nói chuyện riêng làm chưa tốt

-Cho lớp trưởng thu sản phẩm, GV đem về nhà chấm điểm, những HS làm chưa xong, đem về nhà làm tiếp, tiết sau nộp.

5/ Hướng dẫn học sinh tự học ở nhà :

*Về nhà chuẩn bị ôn lại.

-Các loại vải thường dùng trong may mặc

-Lựa chọn trang phục

-Sử dụng và bảo quản trang phục

*Hoàn thành xong bài thực hành

.....

Tiết 16 (04/10/2009)

ÔN TẬP

I-MỤC TIÊU : Thông qua tiết ôn tập HS

1.Về kiến thức : -Nắm vững những kiến thức và kỹ năng cơ bản về các loại vải thường dùng trong may mặc, phân biệt được một số loại vải.

-Cách lựa chọn vải may mặc, lựa chọn trang phục phù hợp với vóc dáng và lứa tuổi.

2.Về kỹ năng : Rèn luyện kỹ năng vận dụng được một số kiến thức và kỹ năng đã học vào việc may mặc của bản thân và gia đình.

3.Về thái độ : Giáo dục HS có ý thức tiết kiệm, ăn mặc lịch sự, gọn gàng.

II-CHUẨN BỊ :

*GV : -Tranh ảnh,mẫu vật phục vụ nội dung ôn tập

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

III- PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC :

Đàm thoại,thảo luận nhóm...

IV-TIẾN TRÌNH :

1/ Ôn định tổ chức : Kiểm diện HS

2/ Kiểm tra bài cũ : Không

3/ Giảng bài mới :

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
Hoạt động 1: Giới thiệu bài GV giới thiệu tiết ôn tập, mục tiêu của tiết ôn tập là về kiến thức nắm được các loại vải thường dùng trong may mặc,lựa chọn trang phục về kỹ năng phân biệt một số loại vải, lựa chọn được trang phục phù hợp với vóc dáng và lứa tuổi. Hoạt động 2. Tìm hiểu các loại vải thường dùng trong may mặc GV tổ chức cho các nhóm thảo luận Nhóm 1,2: Nêu nguồn gốc, quy trình, tính chất của vải sợi thiên nhiên?	1/ <u>Các loại vải thường dùng trong may mặc.</u> a/ <u>Vải sợi thiên nhiên</u> - Nguồn gốc: từ thực vật(cây bông, lanh...),từ động vật(tằm, cừu, lông vịt...) - Tính chất: vải len có độ co giãn lớn,giữ nhiệt tốt, thích hợp mặc vào

Nhóm 3,4: Nêu nguồn gốc, quy trình, tính chất của vải sợi hoá học, vải sợi pha? Các nhóm tiến hành thảo luận Trình bày kết quả thảo luận của nhóm mình Cho 4 tổ lên, cử mỗi tổ một em lên đốt vải, vò vải để phân biệt vải, gọi HS nhận xét Hoạt động 3. Tìm hiểu cách lựa chọn trang phục ? Thế nào là trang phục HS trả lời câu hỏi. Gv nêu lại khái niệm và cho HS xem ảnh để nắm được nội dung GV hướng dẫn HS quan sát hình 1.4 SGK nêu tên và công dụng của từng loại trang phục GV đặt vấn đề: Muốn có trang phục đẹp cần phải xác định được vóc dáng, lứa tuổi để chọn vải cho phù hợp Cho 4 tổ, mỗi tổ cử một em lên bảng +Tổ 1 : Người cao gầy lựa chọn trang phục như thế nào ? + Tổ 2 : Người thấp bé lựa chọn trang phục như thế nào ? +Tổ 3 : Người béo lùn lựa chọn trang phục như thế nào ? +Tổ 4 : Trẻ từ sơ sinh đến tuổi mẫu giáo chọn loại vải như thế nào ? +Thanh thiếu niên chọn loại vải như thế nào ? +Người đứng tuổi chọn vải như thế nào ?	mùa đông. Vải bong, vải tơ tằm có độ hút ẩm cao, mặc thoáng mát nhưng dễ bị nhàu b/ <u>Vải sợi hoá học</u> : - Nguồn gốc: - Tính chất: c/ <u>Vải sợi pha</u> : - Nguồn gốc: - Tính chất: <u>II/ Lựa chọn trang phục</u> <u>* Trang phục và chức năng của trang phục.</u> -Khái niệm -Các loại trang phục. -Chức năng <u>* Lựa chọn trang phục</u> -Chọn vải, kiểu may phù hợp với vóc dáng cơ thể. -Chọn vải kiểu may, phù hợp với lứa tuổi. -Sự đồng bộ của trang phục
--	--

4/ Củng cố và luyện tập :

-GV nhận xét tiết ôn tập.

-Tổ nào chưa tích cực thảo luận phê bình, tuyên dương những tổ hoạt động tích cực

5/ Hướng dẫn học sinh tự học ở nhà :

-Về nhà học thuộc bài.

- Ôn lại nội dung bài Sử dụng và bảo quản trang phục

- Thực hiện được các mũi khâu cơ bản đã học

Tiết 17 (04/10/2009)

ÔN TẬP

I-MỤC TIÊU :

Thông qua tiết ôn tập HS.

- + Về kiến thức : Nắm vững những kiến thức kỹ năng về cách sử dụng và bảo quản trang phục.
- + Về kỹ năng : Rèn luyện kỹ năng, phân tích, so sánh
- + Về thái độ :Giáo dục HS có tính thẩm mỹ.

II-CHUẨN BỊ :

III- PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC : Đàm thoại, thảo luận nhóm

IV-TIẾN TRÌNH :

1/ Ôn định tổ chức :

2/ Kiểm tra bài cũ : Lòng vào bài mới.

3/ Giảng bài mới :

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
<u>Hoạt động 1</u> GV tổ chức cho HS kiểm tra lại kiến thức cũ đã ôn ở tiết trước + Nguồn gốc, tính chất của vải sợi thiên nhiên, vải sợi hoá học, vải sợi pha như thế nào? + Thế nào là trang phục ? + Chức năng trang phục? <u>Hoạt động 2</u> Tìm hiểu cách sử dụng trang phục *GV cho ví dụ đi lao động, một HS mặc quần tây màu trắng, áo trắng mang giày cao gót. Bộ trang phục này đi lao động có phù hợp không ? Tác hại như thế nào ? Có nhiều bộ trang phục đẹp, phù hợp với bản thân nhưng phải biết mặc bộ nào cho hợp với hoạt động, thời điểm và hoàn cảnh xã hội là một yêu cầu quan trọng. * GV treo bảng phụ có câu hỏi cho cả lớp làm bài tập trang 19. Gọi HS trả lời và giải thích đáp án. -Vải sợi bông, mặc mát vì dễ thấm mồ hôi.	<u>III.Sử dụng và bảo quản trang phục</u> <u>1/ Sử dụng trang phục</u> a.Cách sử dụng trang phục -Trang phục phù hợp với hoạt động + Trang phục đi học +Trang phục đi lao động + Trang phục lễ tân, lễ hội - Trang phục phù hợp với môi trường và công việc

-Màu sẫm. -Đơn giản rộng dễ hoạt động -Đi dép thấp hoặc đi giày bata để đi lại vững vàng, dễ làm việc. Kết luận : Trang phục đẹp là phải phù hợp với môi trường và công việc. <u>Hoạt động 3:</u> Tìm hiểu cách phối hợp trang phục Khi mặc phối hợp trang phục cần quan tâm đến việc phối hợp hoa văn, phối hợp vải hoa văn với vải trơn và phối hợp màu sắc một cách hợp lý. * Quan sát hình 1-11 trang 21 SGK và nhận xét về sự phối hợp vải hoa văn của áo và vải trơn của quần. * Yêu cầu HS đọc các ví dụ trong hình và chữ ở SGK về sự kết hợp giữa các sắc độ khác nhau trong cùng một màu. <u>Hoạt động 4</u> Cách bảo quản trang phục GV tổ chức cho các nhóm thảo luận các câu hỏi sau: + Quy trình giặt như thế nào ?(nhóm 1) + Kể những dụng cụ là ? (nhóm2) + Quy trình là như thế nào ? (nhóm 3) + Cần cất giữ như thế nào ? (nhóm 4) Sau khi thảo luận mỗi nhóm cử một bạn lên trình bày câu trả lời. GV nhận xét.	b. Cách phối hợp trang phục - Phối hợp vải hoa văn với vải trơn - Phối hợp màu sắc 2/ <u>Bảo quản trang phục</u> -Giặt phơi -Là (ủi) -Cất giữ.
--	---

4/ Củng cố và luyện tập :

* GV nhận xét tiết ôn tập

5/ Hướng dẫn học sinh tự học ở nhà :

- Về nhà học thuộc bài.
- Ôn lại nội dung của hai tiết ôn tập để tiết sau kiểm tra một tiết

Tiết 18 (19/10/2009)

KIỂM TRA HẾT CHƯƠNG

I. MỤC TIÊU

Thông qua bài kiểm tra hết chương

- GV đánh giá được kết quả học tập của học sinh về kiến thức kỹ năng và vận dụng
- Qua kết quả bài kiểm tra, học sinh rút kinh nghiệm cải tiến phương pháp học tập
- Qua kết quả kiểm tra GV cũng có được những suy nghĩ cải tiến, bổ sung cho bài giảng hấp dẫn hơn, gây được sự hứng thú học tập của HS.

II. CHUẨN BỊ CHO TIẾT KIỂM TRA

- GV: chuẩn bị đề
- HS: Nghiên cứu kỹ những nội dung đã ôn tập kiểm tra cho tốt

III. TIẾN TRÌNH KIỂM TRA

1. GV nêu yêu cầu kiểm tra, phát đề kiểm tra cho HS

II. CHUẨN BỊ CHO TIẾT KIỂM TRA

- GV: chuẩn bị đề
- HS: Nghiên cứu kỹ những phần đã thực hành để kiểm tra cho tốt

III. TIẾN TRÌNH KIỂM TRA

1. GV nêu yêu cầu kiểm tra,

2. Đề bài

Em hãy thực hiện 3 mũi khâu cơ bản đã học với kích thước như sau: mũi khâu thường dài 5 cm, mũi khâu đột mau dài 6cm, mũi khâu vắt dài 7cm

3. Đáp án:

Yêu cầu HS may đúng kích thước, các mũi khâu cơ bản phía được hoàn thiện đầy đủ, đẹp, thẳng hàng, thực hiện đúng thời gian quy định

4. Dặn dò:

GV thu bài, nhận xét tiết kiểm tra

HS chuẩn bị bài 8: Sắp xếp đồ đạc hợp lý trong nhà ở

Kiểm tra giáo án đầu tuần

TTCM:

Lê Thị Thanh

Tiết 19 (23/10/2009)

CHUYÊN II: TRANG TRÝ NHỤ Ề
Bụi 8: s^{3/4}p xỐp Ờ Ờ¹c híp lý trong GIA Ờ NH

I. Môt ti³u:

- Kĩ Ờn thọc: Hắc sinh x, c Ờnh Ời vai trổ của nhụ ề Ời vớ Ời sòng con ngời, bi Ờt Ời sù c Ờn thi Ờt của vi Ờc ph³n chia c, c khu vực sinh hoạt trong nhụ ề vư x^{3/4}p xỐp Ờ Ờ¹c trong tổng khu vực tíc sù híp lý, tíc sù thố Ời m, i húi sòng chố c, c thính vi³n trong gia Ờ nh.
- Bi Ờt v Ờn đồng Ờ x^{3/4}p xỐp găn gung, ng³n n^{3/4}p n-i ngñ gắc hắc t Ờp của m³x nh.
- Ờ³n bả vư y³u quý n-i Ờ của m³x nh.
- K³u n³ng: R Ờn luy Ờn t Ờnh c Ờn th Ờn, Ờn ch s Ờ, găn gung.

II. Chu Ờn b Ờ:

- Ờ V: Ờu Ờn b Ờ mét sề tranh v Ờ nhụ ề
- Trổ: Sắc tríc bụi 8 Ờ Ờ

III. Ph³ng ph, p d³y hắc:

Sum thoi, trao Ời, th Ờo lu Ờn nhâm

III. Ti Ờn tr³x nh:

1. Ờn Ờnh tở chồ:
2. Kĩ Ờm tra bụi cò: K³h³ng Kĩ Ờm tra
3. Bụi mĩ:

Ho ³ t Ờng của gv vư hs	Nói dung bụi hắc
Ho³t Ờng 1. Ờ V: Hắc d Ờn hắc sinh quan s, t h³x nh 2.1 (Ờ Ờ) H Ờ: Thố ý quan s, t. H Ờ: N³u chồ n³ng vư vai trổ của nhụ ề b Ờ v Ờ c³ th Ờ, thố Ờ m³n nhu c Ờu c, nh³n, thố Ờ m³n nhu c Ờu sinh hoạt chung. H Ờ: Nh Ờn x Ờt Ờ V: Bả sung tâm t³h. H Ờ: Ờ hĩ vồ. Ho³t Ờng 2. Ờ³m hĩ Ờu c, ch s^{3/4}p xỐp Ờ Ờ¹c híp lý trong nhụ ề. Ờ V: Ờm hĩ y k Ờ t³n nh³ng sinh hoạt b³x nh thồ húng nguy	I. Vai trổ của nhụ ề Ời vớ Ời sòng con ngời. - Nhụ ề sủ n-i chồ ngồ của con ngời. - Nhụ ề b Ờ v Ờ con ngời tr, nh khái nh³ng t, c hĩ dồ Ờnh hòng của tù nhĩ³n, m³i trồng. - Nhụ ề sủ n-i³, p ong c, c nhu c Ờu v Ờ v Ờt ch Ờt vư tinh th Ờn của con ngời. II) S^{3/4}p xỐp Ờ Ờ¹c híp lý trong nhụ ề. 1. Ph³n chia c, c khu vực sinh hoạt trong n-i Ờ của gia Ờ nh. a) Thố sinh hoạt chung, ti Ờp kh, ch, n³n rồng r³i, th, ng m, t, Ờ Ờ.

của gia[®] *nh?

HĐ: “n uông, hắc tẾp, tiỐp kh, ch, vỒ sinh, nghe nhc,
ngn. . .

GV: Ghét si nới dung chẤnh của mái gia[®] *nh, sù c Tn
thiỐt phỈi bē trẤ khu vùc sinh hơt.

GV: ề nhữ em khu vùc sinh hơt[®] ic bē trẤnh thỒ nưc? Trĩ
sao si bē trẤnh vỂy? Em cũ muèn tháy[®] ại khng tr×nh bự
lý do.

HĐ: TrỈ lēi

GV: Đu ph[®] n chia khu vùc c Tn tẤnh to, n híp lý tuú theo
diỒn tẤch nhữ ề, phũ híp vủ tẤnh chỂt, cng viỒc mại gia
[®] *nh cng nh[®] Pa ph-ng[®] Ó[®] Im bỈc cho mái thụn vi[®] n sng
thcỈ m, i, thuỂn tiỒn.

b) Thc thē cng c Tn trang trng.

c) Thc ngn c Tn ri[®] ng biỒt, y[®] n t Unh.

d) chc “n uông g Tn bỒp hơcỂc trong bỒp.

e) Khu vùc bỒp c Tn s, ng sũa, sỡ sỈ.

f) Khu vùc vỒ sinh c Tn kẤn[®], c.

g) Thc[®] Ó xe kẤn[®], c, ch[®] c ch[®] n, an toan.

4. Cng c:

GV: Ghét si nới dung bựi

- Nhữ ề sủ n-i tró ngē của con ngēi, n-i sinh hơt vỒ tnh th Tn vủ vỂt chỂt của mái thụn vi[®] n trong gia[®] *nh - c Tn
xỈp xỒp híp lý.

5. Hng đén hắc ề nh:

a. Hng đén vỒ nh.

- VỒ nh hắc bựi theo vō ghi vủ trỈ lēi c, c c[®] u hủi cuēi bựi

b. ThuỂn bỈ bựi sau.

- Th Tg: TrnhỈ nh vỒ mēt sē khu vùc sinh hơt trong gia[®] *nh.

- Trfs: Sác vủ chuỂn bỈ tu Tn tiỒp theo.

TiÕt 20 (23/10/2009)

**Bụi 8: s³/₄p xÕp ® ®¹c híp lý trong GIA §×NH
(tiÕp theo)**

I. Múc tí^au:

- *KiÕn thóc: Húc sinh x, c Pnh^o íc vai trß của nhũ ẽ òi vúi òi sòng con ngòi, biÕt íc sù c Tn thiÕt của viÕc phñ chia c, c khu vực sinh hoạt trong nhũ ẽ vụ x³/₄p xÕp^o ¹c trong tổng khu vực tìc sù híp lý, tìc sù thè Ìi m, i húi sòng cho c, c thính viⁿ trong gia^o ×nh.*

- *BiÕt vËn ðòng^o Ó x³/₄p xÕp gån gung, ng^o n n³/₄p n-i ngñ gác húc tËp của m×nh.*

- *G³/₄n bñ vụ y^u quý n-i ẽ của m×nh.*

- *Kü n^o ng: RËn luyÕn tYnh cËn thËn, Ën ch sË, gån gung.*

II. ChuÈn bÞ của thÇy vụ trß:

- *G³/₄V: ThuËn bÞ mét sè tranh vÒ nhũ ẽ*

- *Trß: Súc tríc bụi 8 SGK*

III. TiÕn tr×nh d'ý hác:

1. æn ®bñh tæ chóc:

2. KiÓm tra bụi cò:

Tu hái: Nhũ ẽ cũ vai trß nh thÕ nưc òi vúi òi sòng con ngòi?

Tr Ìi:

- *Nhũ ẽ sù n-i tró ngò của con ngòi*

- *BËc vÒ con ngòi tr, nh khái nh÷ng t, c hì cũ từ nhìⁿ, m*ai* trêng.*

- *Nhũ ẽ sù n-i^o, p ong nhũ c Tü vËt chËt vụ tinh th Tn cũ con ngòi.*

3. Bụi mii:

Ho't ®éng của thÇy vụ trß	Néi dung ghi bñng
<u>Ho't ®éng 1. T×m hìÕu c, ch s³/₄p xÕp^o ¹c trong tổng khu vực.</u> <i>G³/₄V: Sa ra h×nh Ình vÒ c, ch s³/₄p xÕp^o ¹c híp lý vụ khòng híp lý?</i> <i>G³/₄V: Ëm h y chñn ra^o u sù c, ch s³/₄p xÕp híp lý vụ^o u sù c, ch s³/₄p xÕp khòng híp lý.</i> <i>HĐ: Tr Ìi</i>	<u>2. S³/₄p xÕp ® ®¹c trong tổng khu vực.</u> - <i>T, ch bñ trÝ^o ¹c c Tn ph Ìi thuËn tiÕn, cũa tYnh thËm mü sòng còng sù ý^o Òn sù an</i>

$\mathbb{G}_m^{\vee}$: Nhóm hức sinh từ $s_{\frac{1}{2}p} \propto \tilde{\mathcal{O}}_p^{\otimes p}$ ở đỉnh hức $t_{\frac{1}{2}p}$ trong $c\mathcal{A}_p$
 s , ch.

$$\mathcal{H}\mathcal{S}: \mathcal{S}_{3/4p} \times \tilde{\mathcal{O}}_p \text{ tu } \mathcal{T}_n \text{ tu}$$
$$G, V: K, \tilde{O}_t \text{ su } \tilde{L}_n$$

Ho't ®éng 2. *T*_m hi'Ųu mét sê c, ch' bê tr'Ųy, s*₄p x Ųp *_a*
**c trong nhũ của ngêi vi'Ųt nam.*

GV: Cho học sinh quan s, t h×nh 2.2.

HĐ: Nh $\frac{3}{4}$ c si c, ch $\frac{3}{4}$ p h n chia khu vực ẽ h x nh 2.2

Hs: Tr // sêi

GV: Em h' y n^a ® Ac[®] i Om[®] ăng b»ng s«ng cõu song?

HS: Hay bP sô sôt

GV: $Sa^{1c}n^n$ bề trÝnh thỖ nưc?

HfS: Tr // sei

GV: Em hãy nêu mét sè nhũ ẽ, ẽ thụnh phè?

Hs: Tr // sei

GV: Cho học sinh quan s, t s-[®] ảnh hưởng nh 2.6

H^h S: T^{}m hi^hu sù kh, c bi^ht gi÷a nhũ ẽ mi^hn nói vư nhũ ẽ
vĩng ạng bng?*

toṃn vṃ[®] Ó sau trii, quĐt dän.

3.Mét sè vÝ dô vÒ bè trÝ, s³/₄p xÕp

®ả ®¹c trong nhự ẽ cĩa ngêi viÖt
nam.

a. Nhũm ẽ n«ng th«n.

+ $\mathcal{N}h\mu \ddot{e}, \ddot{e}^{\textcircled{R}} \overset{\circ}{a}nq \text{ } b \gg nq \text{ } b_{3/4c} \text{ } b\acute{e}$

+ Nhũ ẽ[®] ảng b»ng s«ng cöu song

- $\tilde{N}^a$ sỡ đồng c, c[®] ả v $\hat{E}$ t nh $\tilde{N}$ cã th $\hat{O}$ g $\frac{3}{4}n$
k $\hat{O}$ t vủ nhâu tr, nh th $\hat{E}$ t h c k h i cã níc s^an.

b. Như ở thặng phê $\text{th}^{\text{P}} x$; $\text{th}^{\text{P}} \text{tr} \hat{\text{L}} n$.

+ Nhũ ố t Ế p th ố trung c cao t Ỗ ng.

+ Nhũm ẽ ẽc SẺp ph n chia theo cẺp nhũm.

c. Nhũ ẽ mi Ồn nói:

4. Cũng cè:

GV: Theo học sinh[®] áp dụng thí nghiệm SGK

- Như ở sự n-1 trở về của con người, n-1 sinh hoạt và tình thế của sự vật và chất của mỗi thành viên n trong gia đình - c của sự xấp xỉ và sự hội tụ

5. Híng dÉn hăc ě nhũ

+ Híng d'En hác ẽ nhũ:

- Hác thược vẽ ghi vụ ph Ợn ghi nhĩ ĐGK

- Tr // sêi c^u hái ĐGK

+ Thu Ên bP bpi sau:

- ThC: Chũn bP phbng ẽ vư chũn bP mét sè ấ ấ
- Trb: C½t b×a sũm mét sè ấ ấ gia ×nh.

Kiểm tra giáo án đầu tuần

TTCM:

Lê Thị Thanh

TiÕt: 21 (28/10/2009)

Bụi 9: thùc hũnh s¼p xÕp ấ ấ hũp lý trong GIA ×NH

I. Múc tiªu:

- KĩÕn thũc: GV cũng cẽ nh÷ng kĩÕn thũc v ½p xÕp ấ ấ hũp lý trong nhũ ẽ.
- BiÕt c, ch½p xÕp ấ ấ chũ ẽ cũa b¶n thñ vư gia ×nh.
- Gi, c dũc n ½p òn ẽ gũn gũng, ng òn n½p.
- Kũ òn: Kĩn lũy ½n t½nh cũn thũn, sũch sũ, gũn gũng.

II. ChuÈn bP cũa thC vư trb:

- GV: Chũn bP mét phbng ẽ vư mét sè ấ ấ
- Trb: Sũc trũc bụi 9 S½K, c½t b×a sũm mét sè ấ ấ gia ×nh

III. TiÕn tr×nh d'ỹ hũc:

1. ẽn ấnh tẽ chũc:

2. KĩÕm tra bụi cò:

Cũ hũ: Kũ h'ỹ òn mét sè nhũ ẽ cũa ngũi viÕt nam?

- Tr¶ sũ:**
- Nhũ ẽ òng thũn
 - Nhũ ẽ b½c bẽ
 - Nhũ ẽ ảng bũng sũng cũu sũng
 - Nhũ ẽ thũnh phũ, thP trũn
 - Nhũ ẽ t½p thũ
 - Cũn hũ trung c
 - Nhũ ẽ miÕn nũ.

Ho't ấng cũa thC vư trb	Nũi dung ghi b¶ng
GV: Giũi thiÕu bụi hũc. ẽ tiÕt 8 cũng ta ấ ấ hũc c, ch½p xÕp ấ ấ hũp lý trong gia ×nh. Vũ òn ỹ nghũ cũa cũa cũa. V½y sũm thũn ỗ s½p xÕp ấ ấ hũp lý trong gia ×nh.	

GV: $\mathcal{Y}^a$ c $\mathcal{T}u$ ki $\mathcal{O}m$ tra si s $\rightarrow$ $\mathcal{a}$ m $\mathcal{A}t$ b $\gg$ ng ph $\mathcal{f}ong$ $\mathcal{e}$. $\mathcal{S}^a$ $\mathcal{c}$ $\mathcal{c}hu$ $\mathcal{E}n$ b $\mathcal{P}$ $\mathcal{e}$ nh μ. HĐ: $\mathcal{K}i$ $\mathcal{O}m$ tra si $\mathcal{a}$ $\mathcal{c}$. GV: Quan s, t bao qu, t vi $\mathcal{O}c$ ki $\mathcal{O}m$ tra $\mathcal{c}hu$ $\mathcal{E}n$ b $\mathcal{P}$ c $\mathcal{n}a$ h $\mathcal{a}c$ sinh. GV: $\mathcal{T}$ " n c $\mathcal{v}u$ c ph $\mathcal{f}ong$ $\mathcal{e}$ $\mathcal{v}u$ $\mathcal{a}$ $\mathcal{c}$ $\mathcal{c}hu$ $\mathcal{E}n$ b $\mathcal{P}$ h $\mathcal{i}ng$ d $\mathcal{E}n$ h $\mathcal{a}c$ sinh c, ch b $\mathcal{e}$ tr $\mathcal{Y}^a$ $\mathcal{a}$ $\mathcal{c}$ trong nh μ. HĐ: L $\mathcal{u}m$ theo s $\mathcal{u}$ h $\mathcal{i}ng$ d $\mathcal{E}n$ c $\mathcal{n}a$ gi, o vi " n GV: V $\mathcal{i}$ vai tr $\mathcal{f}$ $\mathcal{P}n$ h $\mathcal{i}ng$ u $\mathcal{e}n$ n $\mathcal{a}$ n c, nh " n ph " n nh $\mathcal{a}m$. HĐ: $\mathcal{T}$, c nh $\mathcal{a}m$ " i d $\mathcal{i}$ $\mathcal{O}n$ tr $\mathcal{x}$ nh b $\mathcal{u}y$ $\mathcal{y}$ ki $\mathcal{O}n$. GV: Bao qu, t chung GV: N $\mathcal{u}$ n $\mathcal{e}i$ d $\mathcal{u}ng$ c $\mathcal{T}n$ " t " $\mathcal{e}i$ ch $\mathcal{i}$ $\mathcal{O}u$ v $\mathcal{i}$ n $\mathcal{e}i$ d $\mathcal{u}ng$ l $\mathcal{y}$ th $\mathcal{u}y$ $\mathcal{O}t$.	* Tr $\mathcal{x}$ nh b $\mathcal{u}y$ $\mathcal{y}$ ki $\mathcal{O}n$. - $\mathcal{S}^a$ $\mathcal{c}$ $\mathcal{c}hu$ $\mathcal{E}n$ b $\mathcal{P}$: $\mathcal{T}_{\mathcal{3}/4}t$ b $\mathcal{x}$ a ($\mathcal{G}i$ $\mathcal{e}ng$, t $\mathcal{n}$, b $\mathcal{u}n$ g h $\mathcal{O}$, t $\mathcal{i}$ v $\mathcal{i}$. . .) - $\mathcal{T}$, c h $\mathcal{o}t$ " $\mathcal{e}ng$ c, nh " n c $\rightarrow$ b $\mathcal{l}$ n th $\mathcal{u}c$ h $\mathcal{i}$ $\mathcal{O}n$.
---	---

4. C $\mathcal{n}g$ c $\mathcal{e}$:

GV: B $\mathcal{u}i$ h $\mathcal{a}c$ trong 2 t $\mathcal{i}$ $\mathcal{O}t$, t $\mathcal{i}$ $\mathcal{O}t$ 1 ch $\mathcal{o}ng$ ta d $\mathcal{o}ng$ si $\mathcal{e}$ ph $\mathcal{T}n$ tr $\mathcal{x}$ nh b $\mathcal{u}y$ $\mathcal{y}$ ki $\mathcal{O}n$ s $\mathcal{3}/4$ p x $\mathcal{O}p$ $\mathcal{a}$ $\mathcal{c}$.

5. H $\mathcal{i}ng$ d $\mathcal{E}n$ v $\mathcal{O}$ nh μ

- + H $\mathcal{i}ng$ d $\mathcal{E}n$ h $\mathcal{a}c$ $\mathcal{e}$ nh μ :
- $\mathcal{T} \mathcal{E}p$ s $\mathcal{3}/4$ p x $\mathcal{O}p$ $\mathcal{a}$ $\mathcal{c}$ $\mathcal{e}$ nh μ .
- + $\mathcal{T}hu$ $\mathcal{E}n$ b $\mathcal{P}$ b $\mathcal{u}i$ sau:
- **GV:** Ph $\mathcal{f}ong$ $\mathcal{v}u$ m $\mathcal{e}t$ s $\mathcal{e}$ $\mathcal{a}$ $\mathcal{c}$
- **HĐ:** $\mathcal{M} \ll$ h $\mathcal{x}$ nh m $\mathcal{e}t$ s $\mathcal{e}$ $\mathcal{a}$ $\mathcal{c}$

Ti $\mathcal{O}t$ 22 (28/10/2009)

B $\mathcal{u}i$ 9: th $\mathcal{u}c$ h $\mathcal{u}nh$: s $\mathcal{3}/4$ p x $\mathcal{O}p$ $\mathcal{R}^a$ $\mathcal{R}^1$ c h $\mathcal{i}p$ l $\mathcal{y}$ trong GIA $\mathcal{S} \times$ NH (ti $\mathcal{O}p$ theo)

I. M $\mathcal{o}c$ t $\mathcal{i}^a$ u:

- $\mathcal{K}i$ $\mathcal{O}n$ theo: $\mathcal{G}V$ c $\mathcal{n}g$ c $\mathcal{e}$ nh $\mathcal{z}$ ng ki $\mathcal{O}n$ theo v $\mathcal{O}$ x $\mathcal{3}/4$ p x $\mathcal{O}p$ $\mathcal{a}$ $\mathcal{c}$ h $\mathcal{i}p$ l $\mathcal{y}$ trong nh μ $\mathcal{e}$.
- B $\mathcal{i}$ $\mathcal{O}t$ c, ch x $\mathcal{3}/4$ p x $\mathcal{O}p$ $\mathcal{a}$ $\mathcal{c}$ ch $\mathcal{e}$ c $\mathcal{n}a$ b $\mathcal{l}$ n th " n $\mathcal{v}u$ gi $\mathcal{a}$ " x nh.
- $\mathcal{G}i$, o d $\mathcal{o}c$ n $\mathcal{O}$ n $\mathcal{O}p$ " n $\mathcal{e}$ g $\mathcal{a}n$ g $\mathcal{u}ng$, ng " n n $\mathcal{3}/4$ p.
- $\mathcal{K}u$ n " ng: $\mathcal{R}i$ n h $\mathcal{u}y$ $\mathcal{O}n$ t $\mathcal{Y}n$ h c $\mathcal{E}n$ th $\mathcal{E}n$, s $\mathcal{c}h$ s $\mathcal{J}$, g $\mathcal{a}n$ g $\mathcal{u}ng$.

II. Ch $\mathcal{u}E$ n b $\mathcal{P}$ c $\mathcal{n}a$ th $\mathcal{C}y$ $\mathcal{v}u$ tr $\mathcal{f}$:

- **GV:** $\mathcal{T}hu$ $\mathcal{E}n$ b $\mathcal{P}$ m $\mathcal{e}t$ ph $\mathcal{f}ong$ $\mathcal{e}$ $\mathcal{v}u$ m $\mathcal{e}t$ s $\mathcal{e}$ $\mathcal{a}$ $\mathcal{c}$

- Trf: Súc tríc bụi 9 SGT, c/4t b×a lưm mét sê ã ã gia ×nh

III. TiÕn tr×nh d'y hăc:

1. æn ®pnh tæ chóc:

2. KiÕm tra bụi cò:

Ho't ®éng cña thÇy vụ trb	Néi dung ghi bñng
GV: T"n cơ vụ s- ã SGT, vụ c, c m« h×nh ã ã hĩng d'En hũc sinh c, ch s½p xÕp. HS: Tõng nhũm bẽ tr½ s½p xÕp ã ã. GV: S'Pnh hĩng, uèn n½n, Õ xu'Et bæ sung c, c gi'li ph, p cho hũc sinh thùc hiÕn. HS: Mçi nhũm s½p xÕp song. GV: Gi' i diÕn nhũm kh, c bæ xung nh'En x'Đt. GV: Bæ sung gũp ý. GV: Th'Em ã ã, nh gi, k'Ot qu'it ã. GV: Sô ãng 'nh mét sê ki'Õu s½p xÕp ã ã trong gia ×nh ã hũc sinh quan s, t. HS: Quy s, t tranh ph' n bi'Öt c, c loi ã ã 'Pnh hĩng ã x½p xÕp ã ã hĩp lý.	* Thùc hũnh: S½p xÕp ã ã hĩp lý trong nhũ ẽ. * GV: Chia lĩp: + Nhũm 1: + Nhũm 2: + Nhũm 3: + Nhũm 4:

4. Tũng cò:

GV: Nh'En x'Đt sũ chu'En b'P cña c, c nhũm vụ qu, tr×nh thũm gia thùc hũnh cña c' lĩp.

5. Hĩng d'En vÕ nhũ

+ Hĩng d'En hũc ẽ nhũ:

- VÕ nhũ t'Ep s½p xÕp ã ã gia ×nh.

+ Chu'En b'P bụi sau:

- ThÇy: Nghĩ n cõu h×nh 2.8 vụ 2.9.

- Trf: Súc vụ xem tríc bụi 10.

- Chu'En b'P ý ki'Õn vÕ nhũ s'ch s'ng n n½p.

- T, c vi'Öc lưm Õ cũ nhũ ẽ s'ch s'ng n n½p.

TiÕt 23

Ngày soạn :

Ngày dạy :

Bụi 10: gi÷ g×n nhũ ẽ s'ch SĨ, ng'n n½p

I. Mõc ti'u:

- *Ki* Ôn thọc: Sau khi húc song, húc sinh bi *Ôt* *ic th *Ô* nưc sụ nhự ẽ s'ch s'ng " n n³/₄p.
- *Bi* *Ôt* c *Tn* ph *li* sụm g* *Ô* gi÷ cho nhự ẽ s'ch s'ng " n n³/₄p.
- *V* *Ên* đồng *ic mét sê c'ng vi *Ôc* vưc cuéc s'ng gia *nh.
- *K* ù n"ng: *R* *Ên* luy *Ôn* ý thọc s'c ẽng cã tr, ch nh *Ôm* vủ vi *Ôc* gi÷ g*x n nhự ẽ s'ch s'ng, gũn gũng.

II. Chuên b'p của th'cy vụ tr'p:

- *G* *V*: *T* hũ *Ên* b'p mét sê h*x nh *li* nh v *Ô* nhự ẽ s'ch s'ng " n n³/₄p.
- *Tr* p: Súc tríc b'p 10 nghi "n c'c *S* *G* *K*

III. Ti Ôn tr'nh d'ly h'c:

1. æn @b'nh tæ ch'c:
2. Ki Ôm tra b'p cò: *K* h'ng ki Ôm tra
3. B'p m'li

Ho't @éng của th'cy vụ tr'p	Néi dung ghi b'ng
Ho't @éng 1. <i>T</i>*m hi <i>Ôu</i> nhự ẽ s'ch s'ng " n n³/₄p. <i>G</i> <i>V</i>: H'ng d'Ên húc sinh quan s, t h*x nh 2.8 v'p h*x nh 2.9. <i>H</i> <i>S</i>: Êm cã nh <i>Ên</i> x <i>Đt</i> g* v <i>Ô</i> hai h*x nh v'j tr "n? <i>H</i> <i>S</i>: H*x nh 2.8 ngo'p s' n quang *ng c' y c <i>li</i> nh * <i>N</i> p m³/₄t, trong nhự d'Đp guéc, ch' "n m'um b'p gh' <i>Ô</i> s, ch' v' gũn gũng. <i>H</i> <i>S</i>: Nh <i>Ên</i> x <i>Đt</i>. <i>G</i> <i>V</i>: Bæ sung <i>H</i> <i>S</i>: H*x nh 2.9 ngo'p s' n b'c b' i trong ph'p'ng s'én xén. <i>H</i> <i>S</i>: Nh <i>Ên</i> x <i>Đt</i>. <i>G</i> <i>V</i>: Bæ xung <i>H</i> <i>S</i>: <i>G</i> hi v'. Ho't @éng 2. <i>T</i>*m hi <i>Ôu</i> c, ch' gi÷ g*x n nhự ẽ s'ch s'ng " n n³/₄p. <i>G</i> <i>V</i>: <i>T</i> hũ húc sinh *üc <i>H</i> <i>S</i>: Súc b'p. <i>G</i> <i>V</i>: <i>G</i> i÷ g*x n nhự ẽ s'ch s'ng " n n³/₄p cã ý ngh' <i>Ôu</i> nh th' <i>Ô</i> nưc? <i>H</i> <i>S</i>: <i>T</i> r <i>li</i> s'ei. <i>G</i> <i>V</i>: Nh <i>Ên</i> x <i>Đt</i> <i>H</i> <i>S</i>: Bæ xung. <i>G</i> <i>V</i>: Trong gia *nh ai th'ng s'um c'ng vi <i>Ôc</i> néi tr'? <i>H</i> <i>S</i>: (<i>M</i> <i>N</i>, <i>T</i> h'p, <i>B</i> u)... <i>G</i> <i>V</i>: <i>N</i> u nh÷ng sinh h'c t c <i>Tn</i> th' <i>Ôt</i> trong gia *nh?	I. Nhự ẽ s'ch s'ng " n n³/₄p. - <i>N</i> hự ẽ s'ch s'ng " n n³/₄p s'um nhự ẽ cã m'c i tr- êng s'ng s'ch * <i>N</i> p, kh' <i>li</i> ng * <i>P</i> nh s'c ch' " m s'c v'p gi÷ g*x n b'ng b'p tay c'c n'g'. - <i>N</i> hự ẽ s'ch s'ng " n n³/₄p gi'p ta s'um cã ý th'c, m'c n'g' nh*x n ta v'c c'c m'c t tr' n tr'ng y "u qu'p v'p th' <i>Ôn</i> c <i>li</i> m. II. Gi÷ g*x n nhự ẽ s'ch s'ng " n n³/₄p 1. <i>S</i> ù c <i>Tn</i> th' <i>Ôt</i> ph <i>li</i> gi÷ g*x n nhự ẽ s'ch s'ng " n n³/₄p. - <i>L</i> ưm ch'c ng'c i nhự * <i>N</i> p * <i>J</i> Êm c'ng. - <i>B</i> <i>li</i> c * <i>li</i> m s'c kh' <i>li</i>. - <i>Ti</i> <i>Ôt</i> ki <i>Ôm</i> *ic th'oi gian s'c s'c trong gia *nh. 2. <i>T</i> c c'ng vi <i>Ôc</i> c <i>Tn</i> s'um * <i>Ô</i> gi÷ g*x n nhự ẽ s'ch s'ng " n n³/₄p. a. <i>T</i> <i>Tn</i> cã n' <i>Ôp</i> s'ng sinh h'c t nh th' <i>Ô</i> nưc? - <i>T</i> <i>Tn</i> ph <i>li</i> v <i>Ô</i> sinh c, nh "n g'Êp ch' "n g'ei gũn gũng * <i>Ô</i> c, c v'Ên đồng ẽng n-i qu'p * <i>P</i> nh.

HfS: Tr 11 lòi GV: Em h'y n' u cng vi Ồc thng sũm hũng nguy cĩa em? HfS: Tr 11 lòi GV: Trĩ sao phĩ i dũn d'ĩp nhũ ẽ thng xuy' n? HfS: Tr 11 lòi	b. Cũn sũm nhĩ ÷ ng cng vi Ồc g*? - Hũng nguy: Qũ Đĩ nhũ, sau nhũ dũn d'ĩp' ả' ic c, nh' n gia' * nh' sũm s'ch khũ b'Ồp, khũ v'Ồ sinh. c. V'x sao phĩ i dũn d'ĩp nhũ ẽ thng xuy' n.
--	--

4. Cũng cè:

GV: N' u nhĩ ÷ ng cng vi Ồc c Cũn sũm' Ồ gi ÷ nhũ ẽ s'ch s'ĩng' n n' ½p?

HfS: Sũc ph' Cũn ghi nhĩ SGK

5. Hĩng d'ĩn v'Ồ nhũ

+ Hĩng d'ĩn hũc ẽ nhũ:

- Hũc thũc v'Ồ ghi, tr 11 l' c' u hũc SGK

- Trĩp s' ½p x'Ồp' ả' ic trong gia' * nh'.

+ Chũ d'ĩn b'P bũi sau:

- GV: M'et s' Ồ nhũ v'Ồ nhũ ẽ cĩa trang tr'Y

- HfS: Sũc v'ũ chũ d'ĩn b'P tr'íc bũi 11.

Ti Ồt 24 (07/11/2009)

Bũi 11: trang tr'Y nhũ ẽ b'ũng m'et s' Ồ ả v'Ồ

I. M'oc ti' u:

- K'ĩ Ồn th'oc: Sau khi hũc s'ng, hũc sinh h'ĩ Ồu' ic m'oc' Y'ch cĩa vi Ồc trang tr'Y nhũ ẽ.

- B'ĩ Ồt' ic cng d'ũng cĩa tranh Ồnh, g-ng, r'ĩm nhũ cĩa trong trang tr'Y nhũ ẽ.

- L'ũa chũn' ic m'et s' ả v'Ồt' Ồ trang tr'Y nhũ ẽ

- K'ũ n' ng: Trĩ, o d'ũc ý th'oc th'ĩĩm m'ũ, ý th'oc sũm' N'p cĩa m'x nh'.

II. Chũn b'P cĩa th'Cy v'ũ tr'ĩ:

- GV: Nghĩ' n c'ũ SGK, tranh v'ĩ SGK, Ồ nhũ nhũ ẽ cĩa trang tr'Y

- Tr'ĩ: Sũc tr'íc bũi 11 nghĩ' n c'ũ SGK

III. Ti Ồn tr'xnh d'ỹ hũc:

1. ẽn Ồ b'nh t'ẽ ch'oc:

2. K'ĩ Ồm tra bũi c'ũ:

GV: Em h'y n' u nhĩ ÷ ng vi Ồc c Cũn sũm' Ồ gi ÷ g'x n nhũ ẽ s'ch s'ĩng' n n' ½p.

- V'Ồ sinh c, nh' n.

- V'Ồt d'ũng' Ồ' ống n-i quy' P'nh

- Hũng nguy ph'ĩ thu dũn nhũ cĩa.

3. Bũi m'ĩ

Ho'ĩ Ồ'ng cĩa th'Cy v'ũ tr'ĩ	N'ĩi d'ũng ghi b'ĩng
Ho'ĩ Ồ'ng 1. Tr'ĩm h'ĩ Ồu tranh, Ồnh.	I. Tranh Ồnh.

GV: Cho học sinh xem một số tranh Ảnh

HS: Nếu cùng đồng của tranh Ảnh

HS: Cả gì, trảnh Ồ thu Ết

GV: Tâm t ½t nói dung

GV: Tranh Ớc treo ở khu vực nọ trong nh?

HS: Tr Ỉ lòi

GV: ở khu vực sinh hoạt chung n ²n trang tr Ỡnh ÷ng soi tranh nọ?

HS: Tr Ỉ lòi

HS: Em h ỹ k Ớt ²n c, c soi tranh Ảnh vụ n ²u mụ s ¾c của tranh?

GV: H ỹng d Ến h ỹc sinh s ½m b ½i t Ếp t ½nh hu ½ng.

HS: Th Ỉc lu Ến

GV: G ½ ý h ỹng d Ến.

GV: Cho học sinh quan s, t h ½nh 2.11 v Ớc, ch treo tranh.

HS: Nếu một số c, ch treo tranh Ảnh.

HS: Tr Ỉ lòi.

Ho ¹t ½ng 2. T ½m h ½i Ớu g ½ng.

GV: Em h ỹ n ²u cùng đồng của g ½ng?

HS: G ½ng d ½ng Ớ soi, trang tr Ỡ.

GV: G ½ng s ½m ch ²c ²n ph ½ng Ớp Ớ ½, ng s ½a.

GV: Cho học sinh quan s, t v Ỡ tr Ỡ treo g ½ng h ½nh 2.12.

GV: Cho ý t ½nh hu ½ng Ớ h ỹc sinh Ớ xu Ết.

1. Cùng đồng.

- Tranh Ảnh th ½ng d ½ng Ớ trang tr Ỡ nh ½ c ²a s ½m Ớp ch ²c ²n nh ½, t ½c s ½u vui t ½i Ớm Ếm, th ½i m, i.

2. G, ch ch ½n tranh Ảnh.

a. Nội dung của tranh Ảnh.

- Lựa ch ½n tranh Ảnh tu ½ thu ½c vụ ½ ý th Ỡch ch ½n nh ²n vụ Ới Ớu k ½ Ớn k ½nh t Ớ gia ²nh.

b. M ½u s ¾c của tranh Ảnh.

- Tranh ph ½ng c Ảnh m ½u s ¾c r ½c r ½s, ng s ½a.

c. K Ỡch th ½c tranh Ảnh ph ½i c ²n x ½ng h ½i h ½u.

- Tranh to k ½ng n ²n treo ở k ½ Ỡng t ½ng nh ½ vụ ng ½c ½i

3. G, ch trang tr Ỡ tranh Ảnh.

- Tranh Ảnh Ớc lựa ch ½n vụ treo h ½p lý s ½m ch ²c ²n ph ½ng Ớp Ớ ½, Ếm c ½ng t ½c s ½u vui t ½i th ½i m, i ²m d Ếu.

II. G ½ng.

1. Cùng đồng:

- G ½ng d ½ng Ớ trang tr Ỡ s ½m ch ²c ²n ph ½ng s ½ch s ½ ½, ng s ½a.

2. G, ch treo g ½ng.

- G ½ng treo tr ²n t ½ng ph ½i to t ½c c Ỡm gi, c s ½u ch ²c ²n ph ½ng
- Treo g ½ng tr ²n b ½n s ½m v ½ Ớc t ½c c Ỡm gi, c Ếm c ½ng n ½i Ớn s ½ đồng.

4. Củng cố:

GV: Nếu nhúng c, ch trang trÝnh ẽ b»ng mét sè ả vÛt?

HĐ: Sắc phÇn ghi nhĩ SGK

5. Híng dẪn vÒ nhũ

+ Híng dẪn hăc ẽ nhũ:

- Hăc thũc vẽ ghi

- TrÝ sêi c ả u hăi SGK, Trũ trang trÝnh ẽ cũa m×nh.

+ Chũ dẪn bP búi sau:

GV: Mét sè Nhĩ Ớp vÒ phĩng ẽ.

HĐ: Sắc vủ chũ dẪn bP phÇn III, IV SGK.

TiÕt 25

Ngày soạn :

Ngày dạy :

Búi 11: trang trÝ nhũ ẽ b»ng mét sè ả vÛt
(TiÕp theo)

I. Múc tiªu:

- KĩÖn thũc: Sau khi hăc song, hăc sinh hiÖu ả c múc Ých cũa viÖc trang trÝnh ẽ.
- BiÖt ả c c»ng d»ng cũa tranh Nhĩ, g-ng, rỈm nhũ cũa trong trang trÝnh ẽ.
- Lũa chũn ả c mét sè ả vÛt Ớ trang trÝnh ẽ
- Kĩ nªng: Gi, c d»c ý thũc thỈm mủ, ý thũc sủm Ớ cũa m×nh.

II. Chũn bP cũa thÇy vủ trũ:

- GV: Nghĩ n cũu SGK, tranh vỈ SGK, Nhĩ nhũ cũa cũa trang trÝ
- Trũ: Sắc trũc búi 11 nghĩ n cũu SGK

III. TiÕn tr×nh d'ỹ hăc:

1. æn ảnh tæ ch»c

2. KĩÖm tra búi cũ:

GV: Ỉm h'ỹ n ả c»ng d»ng cũa g-ng vủ tranh Nhĩ?

- G-ng dũng Ớ soi vủ trang trÝ
- Tranh Nhĩ dũng Ớ trang trÝ

3. Búi mủ:

Ho't ảéng cũa thÇy vủ trũ	Núi dung ghi b¶ng
Ho't ảéng 1. Ỉm h'ỹ cũu rỈm cũa.	III. RỈm cũa. 1. C»ng d»ng:

GV: Em hãy nêu những hình thức của em về rằm của?

HS: Tr lời

GV: Rằm của cả cộng đồng như thế nào?

HS: Tr lời.

GV: Bæ xung

GV: Thăm vi may rằm c Tn chú ý những v L n 0 g x ?

HS: Mưu s ½ c ch ết hi ều

GV: T Tn chn mưu s ½ c vụ ch ết hi ều v i nh th ộ nưc ?

HS: Tr lời

GV: Bæ sung nh L n x Đt.

HS2. T x m hi ều mưnh.

GV: Mưnh cả cộng đồng g x 0 ời v i 0 ời sòng con ng i ?

HS: Tr lời

GV: Em hãy nêu một số loại mưnh thông dụng ở Pá ph - ng em ?

HS: Tr lời

- Rằm của t c v i đ m m , t ch ều ết v i t ² ng v i ² ² ch ều nh i .

- T , c đồng: T , ch nh i 0 t gi ² Em v 0 m i a 0 ng , m , t v 0 m i a h i .

2. Thăm vi may rằm.

a. Mưu s ½ c c Tn h i h i , h i p v i m u t - êng , m u c ủa v i c , c 0 v ết trong ph i sng . . . v i ph ỏ thu ỏc v u c s ỏ th ỷ ch c , nh n .

b. Th ết hi ều: M 0 m , t c 0 i c tr i ng th , i t u nh i n .

- Tr i ng th , i t 0 nh : T 0 0 ẻ r n

- Tr i ng th , i 0 ẻng : K Đ ỏ r i m m 0 m m i r 0 k Đ ỏ , r 0 0 P n h i x nh .

GV. Mưnh.

1. Cộng đồng:

- Th ỏ b i t n ½ ng , gi ỏ , ch ều ết s u m t ² ng v i ² ² ch ều nh i .

2. T , c s i mưnh.

- Mưnh cả nh i ều s i v i s u m b ½ ng c , c ch ết hi ều k h , c nh i u , ph i h i p v i t ỷ nh n ² ng ng i s ỏ đồng .

- Tr ỏ c , tr ỏ , n ỏ a tr ỏ b i t n ½ ng gi ỏ .

- Tr ỏ c ủa b ỏ n c ½ ng n ẻi t i 0 p c , c ph i sng .

- Th ỏ n ch ết hi ều v ẻn ch P u 0 i c t , c 0 ẻng c ủa m i tr ẻng .

4. C ẻng c ẻ:

GV: Th ỏ t h i n ẻi đ u ng b i .

- Tr ỏ ng tr ỷ nh i ỏ c ỏ v ỏ i tr ỏ r ết q u ỏ n tr ỏ ng s u m ch ỏ c ỏ n ng i c i m th ỷ t h ỏ i m , i v ỏ i t - i , h i nh ph ỏ c .

HS: S ỏ c ph T n g h i nh i Đ G K .

5. H i ng đ L n v 0 nh i 2 :

- V 0 nh i h ỏ c b i t th ỏ c c 0 u h ỏ i Đ G K , t ẻ p th u đ ỏ n v i tr ỏ ng tr ỷ

nh i ỏ .

- Th u L n b P b i t s ỏ u : Th T y : tr ỏ nh i v 0 h ỏ a c 0 y c i nh i .

Tr ỏ b : Đ u t T m i nh i v 0 c 0 y c i nh i

Tuần: 13

Tiết: 26

Bài 12: trang tr ý nhũ ề b ng c y c l nh v u h o a

I. Mục tiêu:

- Kĩ ôn th o c: Sau khi học xong, học sinh hiểu ô u ý ng h à c l u c y c l nh, học, trang tr ý nh u ề, một số học c y c l nh dùng trong trang tr ý.
- Bi ết l u a ch ân ý h o a, c y c l nh ph h u p h i p v i ng h u v i ô u k l ô n k h i t ô c n h a g i a x nh t y u c t u th l m m i.
- K u n g: R h i n h u ý ô n t ý nh k i n t r x, â s, ng t o v u c ã y th o c t r, ch n h ô m v i u c u o c s o ng g i a x nh.

II. Chuẩn bị của thầy và trò:

- G V: N g h i n c o u S G K, tranh l nh v ô h o a v u c y c l nh
- T r s: S u t G m v ô h o a v u c y c l nh.

III. Tiến trình dạy học:

Hoạt động của thầy và trò	T/g	Nội dung ghi bảng
<u>1. <u>ôn</u> <u>p</u> <u>h</u> <u>t</u> <u>o</u> c:</u> <u>2. <u>K</u> <u>l</u> <u>ô</u> <u>m</u> <u>t</u> <u>r</u> <u>a</u> <u>b</u> <u>u</u> <u>i</u> <u>c</u> <u>ò</u>:</u> <u>G</u> <u>V</u>: <u>K</u> <u>h</u> <u>i</u> <u>ch</u> <u>ân</u> <u>m</u> <u>a</u> <u>y</u> <u>r</u> <u>h</u> <u>m</u> <u>c</u> <u>t</u> <u>n</u> <u>ch</u> <u>ó</u> <u>y</u> <u>ô</u> <u>n</u> <u>nh</u> <u>g</u> <u>ng</u> <u>ô</u> <u>c</u> <u>i</u> <u>ô</u> <u>m</u> <u>g</u> <u>x</u>? <u>3. <u>T</u> <u>x</u> <u>m</u> <u>t</u> <u>s</u> <u>i</u> <u>ph</u>, <u>t</u> <u>h</u> <u>i</u> <u>ô</u> <u>n</u> <u>k</u> <u>i</u> <u>ô</u> <u>n</u> <u>th</u> <u>o</u> <u>c</u> <u>m</u> <u>i</u>.</u> <u>H</u> <u>h</u> <u>1</u>. <u>T</u> <u>x</u> <u>m</u> <u>h</u> <u>i</u> <u>ô</u> <u>u</u> <u>ý</u> <u>ng</u> <u>h</u> <u>à</u> <u>c</u> <u>n</u> <u>h</u> <u>a</u> <u>v</u> <u>u</u> c <u>y</u> c <u>l</u> <u>nh</u> <u>trong</u> <u>trang</u> <u>tr</u> <u>ý</u> <u>nh</u> <u>u</u> ề. <u>G</u> <u>V</u>: <u>T</u> <u>h</u> <u>o</u> <u>h</u> <u>u</u> <u>c</u> <u>s</u> <u>i</u> <u>n</u> <u>h</u> <u>q</u> <u>u</u> <u>a</u> <u>n</u>, <u>t</u> <u>ch</u> <u>h</u> <u>u</u> <u>h</u> <u>o</u> a, c <u>y</u> c <u>l</u> <u>nh</u>. <u>G</u> <u>V</u>: <u>T</u> <u>y</u> c <u>l</u> <u>nh</u>, <u>h</u> <u>o</u> a <u>c</u> <u>ã</u> <u>y</u> <u>ng</u> <u>h</u> <u>à</u> <u>nh</u> <u>th</u> <u>ô</u> <u>n</u> <u>u</u> <u>o</u> <u>c</u> <u>trong</u> <u>trang</u> <u>tr</u> <u>ý</u> <u>nh</u> <u>u</u> ề? <u>H</u> <u>h</u> <u>2</u>: <u>T</u> <u>r</u> <u>l</u> <u>ô</u> <u>i</u> <u>G</u> <u>V</u>: <u>L</u> <u>m</u> <u>h</u> <u>y</u> <u>g</u> <u>i</u> <u>l</u> <u>i</u> <u>th</u> <u>ý</u> <u>ch</u> <u>t</u> <u>r</u> <u>i</u> <u>s</u> <u>a</u> <u>o</u> c <u>y</u> <u>x</u> <u>a</u> <u>n</u> <u>h</u> <u>s</u> <u>u</u> <u>m</u> <u>s</u> <u>ch</u> <u>kh</u> <u>o</u> <u>ng</u> <u>kh</u> <u>ý</u>? <u>H</u> <u>h</u> <u>3</u>: <u>T</u> <u>r</u> <u>l</u> <u>ô</u> <u>i</u> <u>G</u> <u>V</u>: <u>V</u> <u>i</u> <u>ô</u> <u>c</u> <u>tr</u> <u>á</u> <u>ng</u> c <u>y</u> c <u>l</u> <u>nh</u>, <u>c</u> <u>h</u> <u>m</u> <u>h</u> <u>o</u> a <u>c</u> <u>ã</u> <u>ý</u> <u>ch</u> <u>l</u> <u>i</u> <u>g</u> <u>x</u>? <u>H</u> <u>h</u> <u>4</u>: <u>T</u> <u>r</u> <u>l</u> <u>ô</u> <u>i</u> <u>G</u> <u>V</u>: <u>N</u> <u>h</u> <u>u</u> <u>o</u> <u>m</u> <u>c</u> <u>ã</u> <u>tr</u> <u>á</u> <u>ng</u> <u>h</u> <u>o</u> a <u>v</u> <u>u</u> c <u>y</u> c <u>l</u> <u>nh</u> <u>kh</u> <u>o</u> <u>ng</u>? <u>H</u> <u>h</u> <u>5</u>: <u>T</u> <u>r</u> <u>l</u> <u>ô</u> <u>i</u>. <u>H</u> <u>h</u> <u>6</u>. <u>T</u> <u>x</u> <u>m</u> <u>h</u> <u>i</u> <u>ô</u> <u>u</u> <u>m</u> <u>ét</u> <u>s</u> <u>ò</u> c <u>y</u> c <u>l</u> <u>nh</u> <u>v</u> <u>u</u> <u>h</u> <u>o</u> a <u>d</u> <u>i</u> <u>ng</u> <u>trong</u>	1/ 5/ 17/ 20/	- <u>M</u> <u>u</u> <u>s</u> <u>h</u> <u>c</u> <u>c</u> <u>t</u> <u>n</u> <u>h</u> <u>u</u> <u>i</u> <u>h</u> <u>u</u> <u>v</u> <u>i</u> <u>m</u> <u>u</u> <u>t</u> <u>ê</u> <u>ng</u> <u>v</u> <u>u</u> <u>m</u> <u>u</u> <u>c</u> <u>ò</u> <u>a</u>. - <u>T</u> <u>h</u> <u>h</u> <u>t</u> <u>h</u> <u>i</u> <u>ô</u> <u>u</u> <u>t</u> <u>o</u> <u>ý</u> <u>h</u> <u>o</u> <u>ng</u> <u>th</u>, <u>i</u> <u>t</u> <u>ô</u> <u>nh</u>. <u>I</u> <u>ý</u> <u>ng</u> <u>h</u> <u>à</u> <u>c</u> <u>n</u> <u>h</u> <u>a</u> <u>v</u> <u>u</u> c <u>y</u> c <u>l</u> <u>nh</u> <u>trong</u> <u>trang</u> <u>tr</u> <u>ý</u> <u>nh</u> <u>u</u> ề. - <u>L</u> <u>u</u> <u>m</u> <u>t</u> <u>ng</u> <u>v</u> <u>ô</u> <u>N</u> <u>h</u> <u>c</u> <u>n</u> <u>h</u> <u>u</u> ề. - <u>B</u> <u>a</u> <u>e</u> <u>s</u> <u>u</u> <u>ng</u> <u>ch</u> <u>o</u> <u>m</u> <u>h</u> <u>i</u> <u>tr</u> <u>ê</u> <u>ng</u> <u>b</u> <u>n</u> <u>trong</u> <u>s</u> <u>u</u> <u>m</u> <u>ch</u> <u>o</u> <u>kh</u> <u>o</u> <u>ng</u> <u>kh</u> <u>ý</u> <u>trong</u> <u>s</u> <u>u</u> <u>n</u> <u>h</u>. - <u>T</u> <u>y</u> <u>x</u> <u>a</u> <u>n</u> <u>h</u> <u>h</u> <u>ót</u> <u>kh</u> <u>ý</u> <u>c</u>, <u>c</u> <u>b</u> <u>o</u> <u>n</u> <u>ý</u> <u>c</u> <u>nh</u> <u>l</u> <u>kh</u> <u>ý</u> <u>o</u> <u>x</u> <u>i</u> <u>s</u> <u>u</u> <u>m</u> <u>s</u> <u>ch</u> <u>kh</u> <u>o</u> <u>ng</u> <u>kh</u> <u>ý</u>. - <u>T</u> <u>r</u> <u>á</u> <u>ng</u> c <u>y</u> c <u>l</u> <u>nh</u>, <u>c</u> <u>h</u> <u>m</u> <u>h</u> <u>o</u> a, <u>o</u> <u>m</u> <u>s</u> <u>i</u> <u>n</u> <u>ô</u> <u>m</u> <u>v</u> <u>u</u> <u>i</u> <u>th</u> <u>g</u> <u>i</u> <u>n</u> <u>ch</u> <u>o</u> <u>c</u> <u>o</u> <u>n</u> <u>ng</u> <u>ê</u> <u>i</u> <u>s</u> <u>a</u> <u>u</u> <u>g</u> <u>i</u> <u>ê</u> <u>s</u> <u>o</u> <u>c</u> <u>ó</u> <u>ng</u> <u>h</u> <u>u</u> <u>t</u> <u>l</u> <u>ê</u> <u>p</u> <u>m</u> <u>ô</u> <u>t</u> <u>m</u> <u>á</u> <u>i</u>- <u>T</u> <u>r</u> <u>á</u> <u>ng</u> <u>h</u> <u>o</u> a c <u>y</u> c <u>l</u> <u>nh</u> <u>o</u> <u>m</u> <u>s</u> <u>i</u> <u>th</u> <u>u</u> <u>nh</u> <u>l</u> <u>ê</u> <u>p</u> <u>ch</u> <u>o</u> <u>c</u> <u>o</u> <u>n</u> <u>ng</u> <u>ê</u> <u>i</u>. <u>I</u> <u>I</u>. <u>M</u> <u>ét</u> <u>s</u> <u>ò</u> c <u>y</u> c <u>l</u> <u>nh</u> <u>v</u> <u>u</u> <u>h</u> <u>o</u> a <u>d</u> <u>i</u> <u>ng</u> <u>trong</u>

<u>trang trÝnh ẽ.</u> GV: Híng dẪn hức sinh quan s , t h×nh 2.14 GV: Em h y kO t n mét sê loi c y c Ình thng ðng? HĐ: Tr Ì loi. GV: C , c loi c y c Ình cũ Æ c iOm g×? HĐ: Ra hoa. GV: Theo em nh÷ng vP trÝnh trong nh÷ thng ð - ic trang trÝ c y c Ình? HĐ: Tr Ì loi GV: Bæ sung nhẼn xĐt GV: Ti sao c Tn ph Ìi ch m sác c y c Ình? Ch m sác c y c Ình NFN? HĐ: Tr Ì loi. GV: Bæ sung nhẼn xĐt. 4. Cĩng cò: GV: Cũn n Æ t c y c Ình trong phng ngñ khng tri sao? HĐ: Nn Æ t c y c Ình ð phng ngñ tri v× c y th Ìi khÝ oxí hót khÝ c , chonÝc	<u>trang trÝnh ẽ.</u> 1. C y c Ình: a. Mét sê loi c y c Ình thng ðng. - C y lan, ngác iOm - C y huãm trng. - C y ph , t tui, c y hi hæ - C y cũ hoa, c y chØ cũ l , , c y leo chõ bång m , t. b. Vp trÝnh trang trÝ c y c Ình. - C y c Ình thng ð ic trang trÝ ngoi s n, hính sang, trong phng. - Ngoi nh÷ c y c Ình Æ t ð cũa, bẽ tng. - Trong nh÷: C y c Ình Æ t ð gác nh÷ phÝ ngoi cũa ra vuc, cũa sæ. c. Ch m sác c y c Ình. - Ch m sác c y c Ình giúp c y ph , t tri Òn tèt, giúp chõ con ngò th gi n. - Ch m sác: Ti níc, bãn ph n , a ra ngoi thay æi khng khÝ.
--	---

5. Híng dẪn vÒ nh÷ 2/:

- VÒ nh÷ hức búi vù tr Ì loi c , c c u hái ĐGK
- Lũa chũn c y c Ình trang trÝ chõ phĩ hĩp vủ i Òu ki Òn kĩnh
- ThuẼn bP búi sau: Tranh Ình vÒ hoa trang trÝ.

t Ò gia

xnh

Tu Tn: 14

Ti Òt: 27

Búi 12: trang trÝnh ẽ bng c y c Ình vù hoa (Ti Òp)

I. Móc ti u:

- Ki Ôn thọc: Sau khi hức song, hức sinh hi Ôn ^{ic ý ngh} Ua c l u c y c l nh, hoa, trang tr ý nh ề, mét sê hoa c ^y c l nh đing trong trang tr ý
- Bi Ôn lùa chần ^{ic} hoa, c ^y c l nh phỉ híp vủ ng ^{ic} nhữ vủ ⁱ Ôn ki Ôn kinh t ^Ô của gia ^{*nh} 't y ^u c ^{Tu} th ^{Em} mủ.
- K ù n ng: R ãn luy Ôn t ý nh ki ⁿ tr ^x, ác s, ng t o vủ cã ý thọc tr, ch nhĩ Ôn vủ cuéc sêng gia ^{*nh}.

II. Chũ ãn b P của th Gy vủ tr f:

- G V: Nghĩ ⁿ cõu Đ G K, tranh l nh v Ò hoa vủ c ^y c l nh
- Tr f: Đu t Gm v Ò hoa vủ c ^y c l nh.

III. Ti Ôn tr ^x nh đ y hức:

Hột ^{ic} óng của th Gy vủ tr f	T/g	Nói dung ghi b l ng
1. <u>æn ^{ic} Pnh tæ chęc</u> :	1/	
2. <u>Ki Ôn</u> tra bủi cõ:	5/	
<u>G V</u> : Em h y n ^u ý ngh <u>Ua</u> của hoa, c ^y c l nh trong trang tr <u>ý nh</u> ề.		- Hoa vủ c ^y c l nh sủm t ^{ng} v ^f <u>N p</u> của nhữ ề. - M ^{ic} trêng kh ^{ng} kh ^ý trong sủnh. - Tõn ngòi g Tõn gòi thĩ ⁿ nhĩ ⁿ vủ y ^u cuéc sêng.
3. <u>T x m t f i ph</u> , t hi Ôn ki Ôn thọc mủ.		
<u>H f</u> 1. <u>T x m hi Ôn</u> c, c l oĩ hoa trong trang tr <u>ý nh</u> ề.	35/	2. <u>Hoa</u> .
<u>G V</u> : Gĩi thĩ Ôn l nh mét sê l oĩ hoa tranh <u>Đ G K</u> .	2/	a) <u>T</u> , c l oĩ hoa đing trong trang tr <u>ý</u> + Hoa t -i.
<u>G V</u> : Em h y k Ò t ⁿ c, c l oĩ hoa thêng đing trong trang tr <u>ý</u>		- Hoa t -i r ^ĩ t ^a đing vủ phong phỏ trắg ề nĩc ta vủ hoa nh ^ĩ p ngòi: Hoa hằg, hoa cóc, hoa ^u c, hoa c ^ĩ m chĩg.
<u>H f</u> 2: Hoa t -i, hoa kh ^{ic} , hoa gi l		- Hoa kh ^{ic} ^{ic} c ^ĩ m trong b ^x nh ^f ng nh hoa gi l.
<u>G V</u> : Em h y k Ò t ⁿ c, c l oĩ hoa t -i th ^{ic} g đeng?		- Hoa gi l.
<u>H f</u> 3: Tr l l oĩ		- Nguy ⁿ hi Ôn v l i sỏ ni s ^{ng} , gi ^ĩ y mág, nhũa. Đ y kĩm l oĩ phĩ nhũa ho ^ĩ c phĩ bũc.
<u>G V</u> : Đæ sung		- Hoa gi l ^{ic} ^{N p} b Ôn, d Ò sủm s ^{ch} nh mủ, phĩ híp vủ nh ÷ ng vĩng hi Ôn hoa t -i.
<u>G V</u> : Cho hức sinh xem tranh ho ^ĩ c hoa kh ^{ic} .		
chũ ãn b P vủ h ^x nh 2.17a (<u>Đ G K</u>).		
<u>H f</u> 4: Cho ý quan s, t.		
<u>G V</u> : Cho hức sinh xem mét sê hoa gi l ^{ic} . chũ ãn b P vủ h ^x nh 2.17b (<u>Đ G K</u>).		
<u>G V</u> : Em h y n ^u c, c nguy ⁿ hi Ôn sủm hoa gi l.		
<u>H f</u> 5: Tr l l oĩ		
<u>G V</u> : u ^{ic} Ôn của hoa gi l?		
<u>H f</u> 6: Tr l l oĩ		
<u>G V</u> : Đæ sung		
<u>G V</u> : Trong gia ^{*nh} em thêng trang tr <u>ý</u> hoa ề nh ÷ ng vủ tr <u>ý</u> nủc?		b) <u>T</u> , c vủ tr <u>ý</u> trang tr <u>ý</u> b ^{ng} hoa.

H⁵S: Ph⁵ong kh⁵, ch⁵, ph⁵ong ng⁵. G⁵V: ẽ m⁵i n⁵-i em v⁵a n⁵ u⁵ h⁵o⁵ i⁵c tr⁵ang tr⁵ ỹ⁵ nh⁵ th⁵ Ồ⁵ n⁵u⁵c? H⁵S: Tr⁵ Ồ⁵ l⁵o⁵i G⁵V: B⁵ae sung. G⁵V: Ơ⁵ 3/4 m⁵ h⁵o⁵ v⁵u⁵c d⁵ P⁵p⁵ n⁵u⁵c? H⁵S: Th⁵eng xuy⁵ n⁵ v⁵u⁵c d⁵ P⁵p⁵ Ồ⁵ t⁵ Ồ⁵t. 4. <u>T⁵ing c⁵è:</u> G⁵V: Th⁵o h⁵u⁵c s⁵inh⁵ ắc⁵ ph⁵ Ơ⁵ n⁵ ghi⁵ nh⁵ Ồ⁵ G⁵K⁵ Ồ⁵ c⁵ing c⁵è b⁵ui h⁵u⁵c.	- B⁵x⁵ nh⁵ h⁵o⁵ Ồ⁵ Ắ⁵t ẽ ph⁵ong kh⁵, ch⁵, ph⁵ Ồ⁵i c⁵ 3/4 m⁵ th⁵ Ế⁵p⁵ t⁵ Ồ⁵ tr⁵son. - B⁵x⁵ nh⁵ h⁵o⁵ tr⁵ang tr⁵ Ỡ⁵ t⁵n⁵ t⁵eng, Ỡ⁵ t⁵ h⁵o⁵ c⁵ 3/4 m⁵ th⁵ 1/4 ng⁵ h⁵o Ắ⁵c ng⁵hi⁵ n⁵g.
--	---

5. Hình d'En v'On như 2':

+ Híng d'En hác ẽ nhũ:

- *VỒ nhũ hắc búi vư tr ॥ Sôi c^u hái ĐGK.*

- *Sắc phụng căn thố em cha biốt ĐTK.*

+ Thu Ên bP bưi sau:

- *Thủy: Dao, kĐo, Ồ ch«ng, m«t x«p, b«nh c¼m hoa.*

- Trs: Thuần bđ hui 13: 6 $\frac{3}{4}$ m hoa trang tr 4.

- Vết si Ồu vụn đông cô c $\frac{3}{4}$ m hoa.

Tu Gn: 14

Do¹n ngy:

Gi Ng nguy:

FiOt: 28

Bụi 13: c $\frac{3}{4}$ m hoa trắng tr $\acute{y}$

J. Môc tí^au:

- *Kiến thức: Sau khi học xong, học sinh nắm được nội dung nguyên nhân tác động của biến đổi khí hậu, đồng thời vận dụng kiến thức để phân tích thực trạng biến đổi khí hậu.*

- Tả ý theo vần đồng kiền thức * hắc vực vi ốc cạm hoa trang trý sụm * Nếp như ã hề ác yết nhết sụ sụm * Nếp
cho phỉ sụng hắc cẩu m x nh

- K ù n " ng: R ã n s u y Õ n t ã n h k i " n t r x , ã s , n g t i c t r o n g c ã m h o a t r a n g t r ã .

Đ. Thuần b. P. của th. Ty vụ tr. s.:

- GV: Dao, kĐo, [®]Ồ chng, mét sè loi b×nh c³/₄m hoa.

- Trsf: Vĩt Sĩ Ồu vư đông cô c $\frac{3}{4}$ m hoa.

III. Trên trình độ học:

Hội ®êng của thêy vụ trê	T/g	Nội dung ghi b'ng
1. æn ®nh tæ chæc: 2. Kã Õm tra búi cø: GV: Hoa câ ý ngh' Õa nh' th' Õ nưc trong ®ôi sêng con ngêi? 3. T x m t s'í vụ ph' t h' Õn k' Õn thêc m'. HS1. T x m h' Õu d'ng cø c' m' hoa. GV: Thô h'c sinh quan s' t mét sè b x nh' c' m' hoa. GV: B x nh' c' m' hoa thêng câ h x nh' d' ng ntn? Th' Õt h' Õu ra sao? HS: B' t' s' ng hoa cao th' Õp kh' c nhau. GV: Bæ sung. GV: Ngêi ta thêng d'ng nh' ÷ ng d'ng cø nưc ® gi ÷ hoa HS: Bùn ch'ng, mét. . . GV: Bæ sung GV: S' c' t cuêng hoa vụ s' c' nh' hoa ngêi ta th' êng d'ng nh' ÷ ng d'ng cø nưc? HS: Tr' l' s'. GV: Nh' Õn x' Õt bæ sung GV: Thô h'c sinh xem mét sè tranh l' nh' c' m' hoa ngh' Õ thu Õt. GV: Ngêi ta thêng d'ng nh' ÷ ng v' Õt h' Õu nưc ® c' m' hoa? HS: Tr' l' s'. HS2. T x m h' Õu nguy' n t' c' c' m' hoa c' b' l' n. GV: Sa ra mét sè c' nh' c' m' hoa kh' ng h'p lý vụ h'p lý? GV: C' ch' c' m' hoa nưc h'p lý h' n? HS: C' c' nh' th' l' c' s' Õn nh' tr' l' s' c' u h'. HS: Nh' Õn x' Õt ch' Õ. GV: bæ sung GV: Thô h'c sinh xem h x nh' 2.20 SGK.	1/ 5/ 15/ 20/	- Hoa d'ng ® trang tr' ý nh' ÷ ph' s'ng. . . S' m' ch' c' n' nh' ® vụ s'ng s' Õy, t' c' s' u vui t' i th' l' i m' i ch' c' n' ngêi m' c' kh' s'ac ® êng vụ s' m' v' Õ c' m' Õt m'. GV. D'ng cø vụ v' Õt h' Õu c' m' hoa. 1. D'ng cø c' m' hoa. - B x nh' c' m' hoa h x nh' d' ng k' ý ch' c' a d'ng, b' t' s' ng. . . ch' Õt h' Õu gêm s' thu u tinh. * D'ng cø gi ÷ hoa. - Mét x'p h' c' b' n' ch'ng. * D'ng cø ® c' t t' Õa hoa. - Dao, k' Õ. . . s' c' c' m' nh'. - B x nh' ph' n' n' c' d' y k' m' u' n' c' n' h' s' . . . b' ng d' Õnh. 2. V' Õt h' Õu c' m' hoa. - Hoa t' i, hoa kh' c' , hoa gi' l'. - C' c' s' c' c' n' h' : M' i m' c' sa, thu u tr' c' , m' i. . c' c' s' c' s' . GV. Nguy' n t' c' c' m' hoa c' b' l' n. 1. Th' n' hoa vụ b x nh' c' m' ph' i h'p v' i h x nh' d' ng m' u s' c'. - Hoa s'ng h'p v' i b x nh' th' Õp. - Hoa d' n: B x nh' cao. - Tr' ng mét b x nh' câ th' ® c' m' nh' Õu s' c' i hoa.

HĐ: Thảo ý quan s, t. GV: Sa ra mét sê c, ch phêi mpu hoa vư lư GV: C, ch chn mpu hoa vư b×nh híp lý ch? HĐ: Tr l lơi. GV: Quan s, t ngopi thi n nh n c, c em th l y v P tr y c, c bng hoa n ntn? HĐ: Bng th l p, bng cao GV: Cho húc sinh xem tranh l nh, c, ch c m hoa. GV: V P tr y c, c bng hoa phê thuốc vư c ế n ntn? HĐ: Tr l lơi. GV: X, c Pnh tũ l ầ ntn? HĐ: Tr l lơi GV: Bæ sông a ra h×nh v g vư gi i th l y ch. GV: Cho húc sinh quan s, t h×nh 2.22 GV: V P tr y c t b×nh hoa cã phi híp khng? HĐ: Phi híp. 4. Cng c: GV: Em h y n u v l t l i O vư đng c c m hoa. HĐ: - B×nh hoa, nét xêp, bưn chng. - Hoa t-i, hoa kh, cunh l, .	2. Dù c n ời v O k y ch thíc gi ÷ a cunh hoa vư b×nh c m. - Hoa n bng th l p, bng cao. - Bng n cng to c m s, t m i O ng b×nh, n th× c m cao h-n. - Số dui cunh. - Cunh ch l y nh 1. - Cunh ch l y nh 2. - Cunh phê l. 3. Dù phi híp gi ÷ a b×nh hoa vư v P tr y c Cn trang tr y. - Gác nh: Lã cao. - Bưn n: B×nh hoa th l p, vư.
---	--

5. Hng d l n ề nhũ:

+ Hng d l n húc ề nhũ:

- Húc bưi vư tr l lơi c u hái SGK.

+ Thu l n b P bưi sau:

- GV: Thu l n b P đng c, đac, k Đc, bưn chng, b×nh.

- HĐ: Hoa, l, , cunh.

Tu Cn: 15

Ngày soạn :

Ngày dạy :

Ti Ot: 29

Bưi 13: c m hoa trang tr y (Ti Op)

I. Mốc ti'au:

- Kĩ Ôn thọc: Sau khi hũc song, hũc sinh n^{3/4m} ic nguyⁿ t^{3/4c} c^{3/4m} hoa c⁻ b^{1/n}, đồng cô, v¹ết hi^{Ồu} c^{1/n} thi^{Ồt} v^u quy tr^xnh c^{3/4m} hoa.

- Gã ý thọc v¹ết đồng kĩ Ôn thọc[°] hũc v^uo vi^{Ồc} c^{3/4m} hoa trang tr^ý s^{um}° N^p nh^u ồ h^o c¹ y^t nh¹ết s^u s^{um}° N^p cho ph^hng hũc của m^xnh

- K^u n^{ng}: R^g n^h luy^{Ồn} t^ýnh kĩⁿ tr^x, ác s^{ng} t^o trong c^{3/4m} hoa trang tr^ý.

II. Chu¹ên b¹ của th¹ Gy v^u tr¹:

- GV: Đao, k^{Đo}, °Ồ ch^{ng}, mét s^o l^oi b^xnh c^{3/4m} hoa.

- Tr¹: V¹ết hi^{Ồu} v^u đồng cô c^{3/4m} hoa.

III. Ti^{Ồn} tr^xnh đ^u hũc:

1. æn °Pnh tæ ch^oc:1

2. Kⁱ Ôn tra b^ui c^o:

H: L^m h^y n^u nguyⁿ t^{3/4c} c^{3/4m} hoa c⁻ b^{1/n}?

3. S¹ết v¹ết °Ồ:

S¹ t^o s^u h^oa tr^o th^unh ng^oi bⁿ kh^{ng} th^o thi^{Ồu} trong cu^oc s^ong th^ong nh¹ết của ch^ong ta. H^oa cả m¹ết trong nguy^{sinh} nh¹ết, trong m^oi cu^oc vui h^up m^ot b^{an} b¹ h^oa g^ui nh^u t^ui nh^{ng} nguy^t i[°] N^p, h^oa c^on ch^ua s¹ v^ui ch^ong ta nh^{ng} m¹ết m^ot t^o au th^{ng}. V^ui s^u s^{ng} t^o ác th¹ L^m m^ui c^ung v^ui «i b^un tay kh^{Đo} s^{Đo} ch^ong ta s¹ th^uc hi^{Ồn} ic nh^{ng} b^xnh h^oa[°] n^g i¹n nh^{ng} °N^p °Ồ trang tr^ý cho ng^oi nh^u của ch^ong m^xnh.

H ^o t °óng của th ¹ Gy v ^u tr ¹	N ^o i dung ghi b ¹ ng
H: M^uen c^{3/4m} mét b^xnh h^oa c¹n chu¹ên b¹ v¹ết hi^{Ồu} v^u đồng cô g^x? H^Đ: Đao, k^{Đo}, b^xnh h^oa, s¹, c^unh. H^Đ1. T^xm hi^{Ồu} s^u chu¹ên b¹: GV: N^u c¹, ch¹ b¹o qu¹ n^u v^u gi[÷] h^oa cho t^oi s^u. GV: C^{3/4t} h^oa v^uo b^uai s^{ng}, nh^ong v^{Ồt} c^{3/4t} v^uo n^{ic} n^{ang} 1-2 ph^ot H^Đ: Nh¹ết x^{Đt}. GV: Đæ x^ung. H^Đ2. T^xm hi^{Ồu} quy tr^xnh th^uc hi^{Ồn}.	<u>III. Quy tr^xnh c^{3/4m} h^oa.</u> <u>1. Chu¹ên b¹.</u> - C^{3/4t} h^oa v^uo b^uai s^{ng}, t^{Đa} b^{it} s^u cho v^uo x^{ng} ng¹ép n^oa th^o. - Sau khi c^{3/4t} nh^ong v^{Ồt} c^{3/4t} v^uo n^{ic} n^{ang}, h^oc¹ °èt ch¹, y^{ph} c¹n g^oc. Cho v^uo n^{ic} d¹ L^m h^oc¹ th¹ C^u v^uo B¹ v^uo ã, tu^u v^uo t^ong l^oi h^oa, c¹, ch¹ s^o lý kh¹, c¹ nh^u (H².23) <u>2. Quy tr^xnh th^uc hi^{Ồn}.</u>

GV: Kĩ thuật cắm hoa theo quy trình thực hành. GV: Giới thiệu 2 học sinh về mô hình 2 phần. HS: Sẵn sàng. GV: Thảo luận, tìm hiểu. HS: Quan sát, tìm hiểu về lý thuyết. GV: Tổng kết nội dung. HS: Ghi nhớ.	- GV đưa chân hoa, 1, học sinh cắm hoa phù hợp với dụng cụ. - GV cắm hoa vào lọ, học sinh cắm hoa theo hướng dẫn. - GV cắm hoa vào lọ và trình bày trang trí.
--	--

4. Tổng kết:

- GV: Giới thiệu học sinh về phần nội dung.
- Học sinh về nhà, tìm hiểu về nội dung.

5. Hướng dẫn về nhà:

+ Hướng dẫn học sinh về nhà:

Học sinh về nhà, tìm hiểu về nội dung.

Học sinh 14 SGK.

+ Chuẩn bị bài sau:

GV: Tổng kết nội dung.

HS: Sẵn sàng học bài mới.

hoa.

Tuần: 15

Tiết : 29

Ngày dạy :

CẮM HOA TRANG TRÍ (tt)

I-MỤC TIÊU : -Sau khi học xong bài HS nắm.

+Về kiến thức : -Biết được quy trình cắm hoa.

+Về kỹ năng : Có ý thức vận dụng những kiến thức đã học vào việc cắm hoa trang trí, làm đẹp nhà ở.

+ Về thái độ : Giáo dục HS biết cắm hoa để trang trí trong gia đình, bàn học.

II-CHUẨN BỊ :

* GV : Tranh vẽ.

-Các loại bình cắm hoa.

-Dụng cụ cắm hoa.

* HS : Hoa, lá, cành

III- PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC :

IV-TIẾN TRÌNH :

1/ Ôn định tổ chức : Kiểm diện HS.

2/ Kiểm tra bài cũ :

- Hãy kể tên những dụng cụ và vật liệu dùng để cắm hoa ? (4 đ)

-Bình cắm, bàn chông, mút xốp, dao, kéo.

-Vật liệu các loại hoa, cành, lá.

- Chọn hoa và bình cắm phù hợp về hình dáng và màu sắc ? (5 đ)

-Hoa có cấu tạo vòng nở lớn như hoa súng phải cắm chậu hoặc bình thấp.

-Hoa huệ, hoa layon có dáng cao vươn thẳng phải chọn bình cao.

3/ Giảng bài mới :

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
* GV hướng dẫn HS xem tranh 2-22 trang 55 SGK Em hãy nhận xét và cách đặt bình hoa ở các vị trí đó đã phù hợp chưa ? Giải thích. Như tiết trang trí nhà ở bằng hoa thì các vị trí đó đã phù hợp. + Kể các dạng bình cắm hoa + Kể các dụng cụ khác dùng để cắm hoa + Kể các loại hoa dùng để cắm trang trí * Hoa cắt ở vườn vào lúc sáng sớm hoặc mua hoa tươi ở chợ về, hoa hái ở hàng rào, ao, đồi. * Tia bớt lá vàng, lá sâu, cắt vát cuống hoa cách đầu cắt củ khoảng 0,5 cm.	I-Sự phù hợp giữa bình hoa và vị trí cần trang trí. II-Quy trình cắm hoa 1/ <u>Chuẩn bị</u> : -Bình cắm hoa bình thấp. -Dụng cụ cắm hoa : Bàn chông, mút xốp giữ nước, dao, kéo. -Hoa.

-Cho tất cả hoa vào xô nước lạnh ngập đến nửa thân cành hoa, để xô đựng hoa ở nơi mát mẻ trước khi cắm. * Khi cắm một bình hoa để trang trí cần tuân theo quy trình sẽ thực hiện nhanh chóng và đạt hiệu quả. * GV vừa giảng vừa làm thao tác mẫu cho HS xem. Cũng có thể cắm cành lá phụ trước, rồi cắm cành chính sau. * Chú ý : Nên cắt cành hoa trong nước, tránh đặt bình hoa ở nơi có nắng chiếu vào có gió mạnh, không đặt dưới quạt máy, hàng ngày thay nước để hoa tươi lâu.	<u>2/ Quy trình thực hiện</u> a-Lựa chọn hoa, lá, bình cắm hoa, dạng cắm sao cho phù hợp. b-Cắt cành và cắm các cành chính trước. c-Cắt các cành phụ có độ dài khác nhau cắm xen vào cành chính và che khuất miệng bình, điểm thêm hoa, lá. d-Đặt bình hoa vào vị trí cần trang trí
--	--

4/ Củng cố và luyện tập :

- Hãy trình bày những nguyên tắc cơ bản của việc cắm hoa.
- Chọn hoa và bình cắm phù hợp về hình dáng và màu sắc.
- Sự cân đối về kích thước giữa cành hoa và bình.
- Sự phù hợp giữa bình hoa và vị trí cần trang trí.
- Khi cắm hoa cần tuân theo quy trình nào ?
- Lựa chọn hoa, lá, bình cắm hoa dạng cắm sao cho phù hợp.
- Cắt cành và cắm các cành chính trước.
- Cắt các cành phụ có độ dài khác nhau.

[[

5/ Hướng dẫn học sinh tự học ở nhà :

- Về nhà học thuộc bài, làm bài tập 3 trang 56 SGK
- Học thuộc phần ghi nhớ.
- Chuẩn bị :
- Một số hoa, lá măng hoặc cành thông, bình thấp, mút xốp, bàn chông.

V-RÚT KINH NGHIỆM :

Tiết : 30

Ngày dạy :

THỰC HÀNH

I-MỤC TIÊU :

- Thông qua bài thực hành HS.
- + Về kiến thức :
 - Thực hiện được một số mẫu cắm hoa thông dụng.
 - Sử dụng được mẫu cắm hoa phù hợp với vị trí trang trí , đạt yêu cầu thẩm mỹ.
- + Về kỹ năng :
 - Có ý thức sử dụng các loại hoa dễ kiếm, và dạng cắm hoa phù hợp để làm đẹp nhà ở, góc học tập hoặc buổi liên hoan hội nghị.
- + Về thái độ : Giáo dục HS cắm hoa để trang trí trong gia đình, góc học tập.

II-CHUẨN BỊ :

GV : Một bình hoa mẫu.

HS : Dụng cụ cắm hoa bình cắm, các dụng cụ khác.

Vật liệu cắm hoa : Các loại hoa, lá, cành.

III- PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC :

IV-TIẾN TRÌNH :

1/ Ổn định tổ chức : Kiểm tra sự chuẩn bị của HS, dụng cụ thực hành.

2/ Kiểm tra bài cũ :

- Nêu các nguyên tắc cắm hoa ? 9 đ
- Chọn hoa và bình cắm phù hợp về hình dáng và màu sắc.
- Sự cân đối về kích thước giữa cành hoa và bình cắm.
- Sự phù hợp giữa bình hoa và vị trí cần trang trí.

3/ Giảng bài mới :

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
* GV giới thiệu tiết thực hành cho HS chuẩn bị bình cắm và các loại hoa sẵn có ở địa phương em để thực hành, cắm những bình hoa đơn giản, đẹp mắt để trang trí góc học tập, kệ sách, bàn ăn, bàn tiếp khách. Dưới đây là một số dạng cắm hoa thông dụng. * Phân công mỗi tổ cắm một bình hoa. * GV thao tác mẫu cho HS xem bằng mẫu vật. GV thao tác mẫu cho HS xem cách cắt chiều dài của các cành chính. + Cành cắt như thế nào ? cắm như thế nào ? + Cành cắt độ dài như thế nào ? và cắm như thế nào ? + Cành cắt độ dài như thế nào ? và cắm như thế nào ? + Cành phụ cắt như thế nào ? và cắm như thế nào ? HS làm thực hành. * GV thao tác mẫu cho HS xem bằng mẫu vật. -Cành 0°, cành 5°, cành 0° -2 cành chính, 3 cành phụ. -1 cành chính, 3 cành phụ.	I-Cắm hoa dạng thẳng đứng 1/ <u>Dạng cơ bản</u> a-<u>Sơ đồ cắm hoa</u> -Cành cắm thẳng đứng là cành 0° -Cành cắm ngang miệng bình về 2 phía là 90° -Cành thường nghiêng khoảng 10 – 15° hoặc thẳng đứng. -Cành thường nghiêng 45° -Cành thường nghiêng 75° về phía đối diện. -Có thể dùng hoa hoặc cành, lá làm cành chính. b-<u>Quy trình cắm hoa</u> -Dụng cụ -Vật liệu : Hoa, lá, cành -Quy trình cắm hoa 2/ <u>Dạng vận dụng.</u> a-<u>Thay đổi góc độ các cành chính</u> b-<u>Bỏ bớt 1 hoặc 2 cành chính</u>

4/ Củng cố và luyện tập :

- GV nhận xét lớp học trong tiết thực hành.
- Chấm điểm bình hoa của các tổ
- Nhận xét tổ nào cắm nhanh, đẹp, đạt yêu cầu, tổ nào không đạt.
- Nhắc nhở các tổ làm vệ sinh nơi thực hành.

5/ Hướng dẫn học sinh tự học ở nhà :

-Chuẩn bị tiếp dụng cụ, vật liệu một số hoa, lá, cành, tiết sau cắm hoa dạng nghiêng, một vài cây kẽm.

V-RÚT KINH NGHIỆM :

Tiết 31

Ngày soạn :

Ngày dạy :

THỰC HÀNH (tt)

I-MỤC TIÊU :

- Thông qua bài thực hành HS.
- + Về kiến thức :
 - Thực hiện được một số mẫu cắm hoa thông dụng.
 - Sử dụng được mẫu cắm hoa phù hợp với vị trí trang trí , đạt yêu cầu thẩm mỹ.
- + Về kỹ năng :
 - Có ý thức sử dụng các loại hoa dễ kiếm, và dạng cắm hoa phù hợp để làm đẹp nhà ở, góc học tập hoặc buổi liên hoan hội nghị.
- +Về thái độ : Giáo dục HS cắm hoa để trang trí trong gia đình, góc học tập.

II-CHUẨN BỊ :

- GV :
- HS : Dụng cụ cắm hoa bình thấp, bình cao, mút xốp, bàn chông, kéo. Vật liệu
- cắm hoa : Các loại hoa, lá, cành.

III- PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC :

IV-TIẾN TRÌNH :

1/ Ôn định tổ chức : Kiểm tra dụng cụ thực hành của HS.

2/ Kiểm tra bài cũ : Lồng vào bài mới.

3/ Giảng bài mới :

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
* GV phân công mỗi tổ cắm một bình hoa. * GV thao tác mẫu bằng mẫu vật cho HS xem. -Xem mẫu vật hãy nêu góc độ cắm của bình chính thứ nhất như thế nào ? -Cành như thế nào ? -Cành như thế nào ? -So sánh với sơ đồ cắm hoa dạng thẳng em có nhận xét gì về vị trí và góc độ cắm của các cành chính. + Kể các dụng cụ em đã chuẩn bị khi cắm hoa ? + Kể các vật liệu em đã chuẩn bị khi cắm hoa ? * GV thao tác mẫu cho HS xem cách cắt chiều dài của các cành chính. + Cành chính cắt như thế nào ? cắm như thế nào ? + Cành cắt như thế nào ? và cắm như thế nào ? + Cành chính cắt như thế nào ? cắm như thế nào ? + Cành phụ cắt như thế nào ? và cắm như thế nào ? -HS làm thực hành. -Cành 75° -Cành 45°	I-Cắm hoa dạng thẳng nghiêng. 1/ <u>Dạng cơ bản</u> a-Sơ đồ cắm hoa b-<u>Quy trình cắm hoa</u> -Dụng cụ -Vật liệu : -Quy trình cắm hoa 2/ <u>Dạng vận dụng.</u> a-<u>Thay đổi góc độ của các cành chính</u> b-<u>Bỏ bớt 1 hoặc 2 cành chính, thay đổi độ dài của cành chính.</u>

-Cành 2 – 3° đối diện. -2 cành chính, một cành phụ. Cành có chiều dài 2(D + h) nghiêng 75°. -Cắm cành $cd = 3/4$ 45°	
--	--

4/ Củng cố và luyện tập :

- GV nhận xét lớp học trong tiết thực hành.
- Chấm điểm bình hoa của các tổ
- Nhận xét tổ nào cắm nhanh, đẹp, đạt yêu cầu, tổ nào không đạt.
- Tuyên dương những tổ thực hành nghiêm túc, đẹp
- Phê bình những tổ còn chạy qua lại.
- Nhắc nhở các tổ làm vệ sinh nơi thực hành.

5/ Hướng dẫn học sinh tự học ở nhà :

- Chuẩn bị tiếp dụng cụ, vật liệu, bình cắm thấp.
- Hoa, lá, cành hơi nhiều tiết sau cắm hoa dạng toả tròn.

V-RÚT KINH NGHIỆM :

Tiết 32

Ngày soạn :

Ngày dạy :

THỰC HÀNH (tt)

I-MỤC TIÊU :

- Thông qua bài thực hành HS.
- + Về kiến thức :
 - Thực hiện được một số mẫu cắm hoa thông dụng.
 - Sử dụng được mẫu cắm hoa phù hợp với vị trí trang trí , đạt yêu cầu thẩm mỹ.
- + Về kỹ năng :
 - Có ý thức sử dụng các loại hoa dễ kiếm, và dạng cắm hoa phù hợp để làm đẹp nhà ở, góc học tập hoặc buổi liên hoan hội nghị.
- + Về thái độ : Giáo dục HS yêu thích bộ môn.

II-CHUẨN BỊ :

-GV :

-HS : Bình cắm thấp, bàn chông, nút xốp.

Vật liệu hoa, lá nhiều.

III- PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC :

IV-TIẾN TRÌNH :

1/ Ôn định tổ chức : Kiểm tra dụng cụ thực hành của HS.

2/ Kiểm tra bài cũ : Lồng vào bài mới.

3/ Giảng bài mới :

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
* GV giới thiệu bài mới * GV giới thiệu cho HS độ dài các cành chính 1, 2, 3 màu hoa. -Các cành phụ. + Vật liệu như thế nào ? + bình cắm như thế nào ? * GV hướng dẫn HS thực hành. -Cắm một cành cúc làm cành chính giữa bình có chiều dài = D -Cắm 4 cành cúc làm cành chính có chiều dài = D chia bình làm 4 phần. -Cắm 4 cành cúc làm cành có chiều dài = D xen giữa cành cúc, cắm các cành cúc khác màu xen kẽ xung quanh bình.	III-Cắm hoa dạng toả tròn. <u>1/Sơ đồ cắm hoa</u> Độ dài các cành chính đều bằng nhau, nhưng màu hoa khác nhau. -Các cành phụ cắm xen vào các cành chính và ở dưới toả ra xung quanh. <u>2/ Quy trình cắm hoa :</u> + Vật liệu : Nhiều loại hoa, lá. + Dụng cụ : Bình thấp, nút xốp, bàn chông. + Quy trình cắm : -Các cành chính 1, 2, 3 bằng nhau = D -1 cành chính giữa bình. -Cắm tiếp 4 cành chia bình làm 4 phần. -Cắm tiếp 4 cành xen giữa 4 cành trước . -Cắm các cành khác xen kẽ xung quanh bình.

-Cắm thêm lá dương xỉ, hoa cúc kim vào khoảng trống giữa các hoa, lá và ở dưới toả ra xung quanh.	
---	--

4/ Củng cố và luyện tập :

- HS trình bày hoa lên bàn.
- Nhắc nhở HS thu dọn vệ sinh nơi thực hành.
- GV tổ chức cho HS tự đánh giá nhận xét bình hoa của các bạn ở tổ khác.
- GV đánh giá, nhận xét buổi thực hành về các mặt.
- Chuẩn bị
- Quá trình tiến hành
- An toàn lao động.
- Kết quả sản phẩm, chấm điểm.

5/ Hướng dẫn học sinh tự học ở nhà :

- Về nhà xem lại bài
- Chuẩn bị tiết sau thực hành bình cắm, mút xốp, bàn chông.
- Các loại hoa, lá, cành tiết sau thực hành cắm hoa dạng tự do.

V-RÚT KINH NGHIỆM :

.....

.....

.....

.....

Tiết : 33

Ngày dạy :

THỰC HÀNH (tt)

I-MỤC TIÊU :

- Thông qua bài thực hành.
- + Về kiến thức :
 - HS thực hiện được một số mẫu cắm hoa dạng tự do.
 - Sử dụng được mẫu cắm hoa phù hợp với vị trí trang trí , đạt yêu cầu thẩm mỹ.
- + Về kỹ năng :
 - Có ý thức sử dụng một số hoa dễ kiếm, và dạng cắm hoa phù hợp để làm đẹp nhà ở, góc học tập hoặc buổi liên hoan hội nghị.
- + Về thái độ : Giáo dục HS yêu thích bộ môn, thích cắm hoa trang trí.

II-CHUẨN BỊ :

- GV :
- HS : Bình cắm các dạng, bàn chông, mút xốp, vật liệu hoa, lá, cành.

III- PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC : Hướng dẫn thực hành theo nhóm.

IV-TIẾN TRÌNH :

1/ Ôn định tổ chức : Kiểm tra dụng cụ thực hành của HS.

2/ Kiểm tra bài cũ : Lồng vào bài mới.

3/ Giảng bài mới :

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
* GV giới thiệu bài mới, cắm hoa dạng tự do * GV giới thiệu một số mẫu cắm hoa trong sách giáo khoa hay tranh lịch. Cho HS xem *GV giới thiệu HS có thể cắm lại các dạng cắm hoa đã học mà em thích.	IV-<u>Cắm hoa dạng tự do.</u> <i>1/ Sơ đồ cắm hoa</i> <i>2/ Quy trình cắm hoa :</i>

	+ Vật liệu : + Dụng cụ : + Quy trình cắm :
--	--

4/ Củng cố và luyện tập :

- HS trình bày hoa lên bàn.
- Nhắc nhở HS thu dọn vệ sinh nơi thực hành.
- GV tổ chức cho HS tự đánh giá nhận xét bình hoa của các bạn ở tổ khác.
- GV đánh giá, nhận xét buổi thực hành về các mặt.

5/ Hướng dẫn học sinh tự học ở nhà :

- Về nhà học bài, tiết sau ôn tập.
- Các loại vải thường dùng trong may mặc.
- Lựa chọn trang phục
- Sử dụng và bảo quản trang phục.

V-RÚT KINH NGHIỆM :

.....

.....

.....

.....

Tiết : 34

Ngày dạy :

ÔN TẬP

I-MỤC TIÊU :

- Thông qua tiết ôn tập HS.
- + Về kiến thức :
 - Nắm vững những kiến thức kỹ năng về các loại vải thường dùng trong may mặc, lựa chọn trang phục, sử dụng và bảo quản trang phục.
- + Về kỹ năng : Rèn luyện kỹ năng, phân tích, so sánh
- + Về thái độ :
 - Giáo dục HS có tính thẩm mỹ.

II-CHUẨN BỊ : Câu hỏi

III- PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC : Đàm thoại, thảo luận nhóm

IV-TIẾN TRÌNH :

1/ Ổn định tổ chức :

2/ Kiểm tra bài cũ : Lồng vào bài mới.

3/ Giảng bài mới :

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
Cho HS thảo luận nhóm, mỗi nhóm 1 câu + Nguồn gốc, tính chất của vải sợi thiên nhiên, vải sợi hoá học, vải sợi pha như thế nào ? (Nhóm 1) + Thế nào là trang phục ? (nhóm 2) + Chức năng trang phục (nhóm 3) + Người gây lựa chọn trang phục như thế nào ? (nhóm 4) + Người béo lùn lựa chọn trang phục như thế nào ? (nhóm 5) + Sử dụng trang phục phù hợp như thế nào ? (nhóm 6) + Cách phối hợp trang phục như thế nào (nhóm 7) + Quy trình giặt như thế nào ?(nhóm 8) + Kể những dụng cụ là ? (nhóm 9) + Quy trình là như thế nào ? (nhóm 10) + Cần cất giữ như thế nào ? (nhóm 11,12) Bảo vệ cơ thể tránh tác nhân bên ngoài và làm đẹp con người.	<u>I-Các loại vải thường dùng trong may mặc.</u> * Nguồn gốc, tính chất của các loại vải. -Vải sợi thiên nhiên, vải sợi hoá học, vải sợi pha. <u>II-Lựa chọn trang phục.</u> 1/ <u>Trang phục và chức năng của trang phục.</u> -Khái niệm -Các loại trang phục. -Chức năng 2/ <u>Lựa chọn trang phục</u> -Chọn vải, kiểu may phù hợp với vóc dáng cơ thể. -Chọn vải kiểu may, phù hợp với lứa tuổi. -Sự đồng bộ của trang phục. <u>III-Sử dụng và bảo quản trang phục</u> 1/ <u>Sử dụng trang phục</u> -Cách sử dụng trang phục -Cách phối hợp trang phục 2/ <u>Bảo quản trang phục</u> -Giặt phơi -Là (ủi) -Cất giữ.

4/ Củng cố và luyện tập :

1/ Nêu chức năng của trang phục như thế nào ?

* GV nhận xét tiết ôn tập

-Tuyên dương những tổ hoạt động tích cực

-Phê bình những tổ chưa tích cực thảo luận

5/ Hướng dẫn học sinh tự học ở nhà :

-Về nhà học ôn lại.

-Sắp xếp đồ đạc hợp lý trong nhà ở.

-Giữ gìn nhà ở sạch sẽ ngăn nắp.

-Trang trí nhà ở bằng một số đồ vật, bằng cây cảnh và hoa.

-Cắm hoa trang trí, tiết sau ôn tập tiếp theo.

V-RÚT KINH NGHIỆM :

.....

.....

.....

.....

Tiết 35

Ngày soạn :

Ngày dạy :

ÔN TẬP (tt)

I-MỤC TIÊU :

-Thông qua tiết ôn tập HS.

+ Về kiến thức :

-Nắm vững các kiến thức kỹ năng vai trò của nhà ở đối với đời sống con người, sắp xếp nhà ở hợp lý, thuận tiện cho sinh hoạt của mọi thành viên trong gia đình.

+ Về kỹ năng :

- Vận dụng được một số kiến thức và kỹ năng về trang trí nhà ở vào điều kiện thực tế của gia đình mình.

+ Về thái độ :

- Có ý thức giữ gìn nhà ở sạch sẽ, gọn gàng ngăn nắp và cắm hoa trang trí làm đẹp nhà ở.

II-CHUẨN BỊ : Câu hỏi

III- PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC : Đàm thoại, thảo luận nhóm

IV-TIẾN TRÌNH :

1/ Ôn định tổ chức : Kiểm diện HS

2/ Kiểm tra bài cũ : Lòng vào bài mới.

3/ Giảng bài mới :

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
Cho HS thảo luận nhóm, mỗi nhóm 1 câu + Bảo vệ cơ thể như thế nào ? (nhóm 1) + Nhu cầu sinh hoạt chung và cá nhân như thế nào ? (nhóm 2) + Chỗ sinh hoạt chung, chỗ ngủ nghỉ, chỗ thờ cúng, chỗ ăn uống, bếp, chỗ để xe, nhà vệ sinh phải như thế nào ? (nhóm 3) + Ích lợi của nhà ở sạch sẽ, ngăn nắp ? (nhóm 4) + Tác hại của nhà ở lộn xộn, mất vệ sinh. (nhóm 5) + Công dụng tranh ảnh. (nhóm 6) -Cách chọn tranh. + Công dụng của rèm cửa và màn. (nhóm 7)	I-Sắp xếp đồ đạc hợp lý trong nhà ở. 1/ <u>Vai trò của nhà ở đối với đời sống con người.</u> 2/ <u>Sắp xếp đồ đạc hợp lý trong nhà ở.</u> II-Giữ gìn nhà ở sạch sẽ, ngăn nắp III-Trang trí nhà ở bằng một số đồ vật. IV-Trang trí nhà ở bằng cây cảnh và

+ Ý nghĩa của cây cảnh và hoa trong trang trí nhà ở. (nhóm 8) + Các loại hoa dùng trong trang trí nhà ở. (nhóm 9) -Vị trí trang trí bằng hoa. (nhóm 10) -Nguyên tắc cơ bản. (nhóm 11) -Quy trình cắm hoa. (nhóm 12)	<u>hoa.</u> V-<u>Cắm hoa trang trí.</u>
---	--

4/ củng cố và luyện tập :

- * GV nhận xét tiết ôn tập
- Tuyên dương những tổ hoạt động tích cực
 - Phê bình những tổ chưa tích cực thảo luận

5/ Hướng dẫn học sinh tự học ở nhà :

- Về nhà học thuộc phần đã ôn tập, để kiểm tra hết học kì I

V-RÚT KINH NGHIỆM :.....

Tiết 35

Ngày soạn :

Ngày dạy :

KIỂM TRA HỌC KÌ I

I-MỤC TIÊU :

Về kiến thức :

- Thông qua bài kiểm tra đánh giá được kết quả học tập của HS trong HKI.
- Từ kết quả HKI GV rút ra kinh nghiệm, cải tiến cách học theo định hướng tích cực hoá người học.

Về kỹ năng : Rèn luyện kỹ năng nhận xét so sánh

Về thái độ : Giáo dục HS tính cần mẫn, cẩn thận

II-CHUẨN BI : Đề thi.

III- PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC :

IV-TIẾN TRÌNH :

1/ Ổn định tổ chức : Kiểm diện HS

2/ Kiểm tra bài cũ : Không

3/ Giảng bài mới :

ĐỀ THI :

- Câu 1 : Em hãy tìm từ để điền vào chỗ trống cho đủ nghĩa những câu sau đây (2 đ)
- Khi trang trí một lọ hoa cần chú ý chọn hoa và bình cắm hài hoà về và
.....
- Những màucó thể làm cho căn phòng nhỏ hẹp có vẻ rộng hơn.
- Ngoài công dụng đểvà gương còn tạo cảm giác làm căn phòngvà thêm .
- Nhà ở sạch sẽ, ngăn nắp sẽ đảm bảo cho các thành viên trong gia đình
..... thời gian dọn dẹp, tìm một vật dụng cần thiết vàcho nhà ở.
- Câu 2 : Hãy trả lời câu hỏi bằng cách đánh dấu x vào cột đúng (Đ) hay sai (S) (3 đ)

Câu hỏi	Đ	S	Nếu sai tại sao
a-Cây cảnh góp phần làm trong sạch không khí			
b-Ao quần màu sáng, sọc ngang, hoa to làm cho người mặc có vẻ béo ra.			
c-Bình hoa trang trí tủ, kệ thường sử dụng bình thấp, cắm thấp với nhiều hoa, lá.			
d-Bình cắm có các màu như nâu, đen, trắng, xám thích hợp với nhiều loại màu hoa.			
e-Nhà ở lộn xộn mất vệ sinh giữ gìn môi trường sạch, đẹp.			

f-Hoa bông to : Hoa cúc kim, hoa cỏ, hoa thạch thảo.			
---	--	--	--

Câu 3 : Nêu cách xác định chiều dài của cành chính khi cắm hoa trang trí ?(2 đ)

Câu 4: Em hãy sử dụng những cụm từ thích hợp nhất từ cột B để hoàn thành mỗi câu ở cột A (3 đ).

Cột A	Cột B
1-Quần áo bằng vải sợi bông	a-Tránh khỏi những tác hại do ảnh hưởng của thiên nhiên, môi trường.
2-Nhà ở bảo vệ con người	b-Được bố trí ở nơi riêng biệt, yên tĩnh.
3-Chỗ ngủ, nghỉ thường.	c-Có độ dài, ngắn khác nhau.
4-Cành hoa cắm vào bình	d-Thủy tinh, gốm, sứ, tre, trúc, nhựa
5-Bình cắm chúng làm bằng các chất liệu	e-Là ở nhiệt độ 160° C
6-Nghề trồng hoa và cây cảnh	f-Có tác dụng che khuất làm tăng vẻ đẹp cho căn nhà.
	g-Còn đem lại nguồn thu nhập đáng kể cho nhiều gia đình

Đề 1

Câu 1. Nêu nguồn gốc, quy trình sản xuất, tính chất hoá học của vải sợi hoá học? Nêu sự giống nhau và khác nhau của vải sợi thiên nhiên và vải sợi hoá học?

Câu 2. Khi chọn vải may mặc cần chú ý vấn đề gì? Tại sao?

Câu 3. Theo em ăn mặc như thế nào gọi là đẹp? Cho ví dụ?

Đề 2

Câu 1. Nêu nguồn gốc, quy trình sản xuất, tính chất hoá học của vải sợi thiên nhiên? Nêu sự giống nhau và khác nhau của vải sợi thiên nhiên và vải sợi hoá học?

Câu 2. Cho biết quy trình giặt, là, phơi quần áo? Khi là quần áo chú ý điều gì?

Câu 3. Theo em ăn mặc như thế nào gọi là đẹp? Cho ví dụ?

3.Đáp án

Đề 1

Câu 1. HS nêu được những ý sau:

*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 lý bằng các chất hoá học tạo thành sợi hoá học và sợi tổng hợp

* Quy trình sản xuất:

* Tính chất của vải: vải sợi nhân tạo độ mềm của vải tương tự vải sợi bông, mặc thoáng mát, thấm mồ hôi, nhưng dễ bị nhàu, sợi dai. Vải sợi tổng hợp: mặc vải bông, sợi mịn, không bị nhàu, dễ giặt...

* Sự giống nhau là đều có ưu điểm hút ẩm cao. Tuy nhiên vải sợi vải sợi tổng hợp có độ hút ẩm ít...

Câu 2. Chú ý vóc dáng lứa tuổi, cách phối hợp màu sắc, hoa văn, phối hợp trang phục. Vì trang phục phản ánh thể hiện cá tính, nghề nghiệp và trình độ văn hoá của người mặc, nhằm che khuyết điểm và tôn vẻ đẹp cơ thể...

Câu 3. Vải đắt tiền, kiểu mẫu cầu kì chưa chắc là đẹp mà phải phù hợp với công việc, môi trường, hoàn cảnh...

Đề 2

Câu 1. HS nêu được các ý sau:

*Nguồn gốc: từ thực vật(cây bông, đay, gai...), từ động vật(con tằm, con cừu, long vệt...)

* Qui trình sản xuất:

* 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 dễ bị nhàu

* Sự giống nhau là đều có ưu điểm hút ẩm cao. Tuy nhiên vải sợi vải sợi tổng hợp có độ hút ẩm ít...

Câu 2. HS nêu được qui trình giặt, là, phơi quần áo như nội dung trang 23, 24 trong sgk

Câu 3. Vải đắt tiền, kiểu mẫu cầu kì chưa chắc là đẹp mà phải phù hợp với công việc, môi trường, hoàn cảnh...

4. Dặn dò:

ĐÁP ÁN

NỘI DUNG ĐÁP ÁN	ĐIỂM
Câu 1 :	

a- Hình dáng, màu sắc.	0,5
b- Sáng.	0,5
c- Soi, trang trí, sáng sủa, rộng rãi	0,5
Sức khỏe, tiết kiệm, tăng vẻ đẹp.	0,5
Câu 2 :	
Đ	0,5
Đ	0,5
S	0,5
Đ	0,5
S	0,5
S	
Câu 3 :	1
Cảnh chính thứ 1 = 1,5 - 2	0,5
Cảnh chính thứ 2 = 2/3	0,5
Cảnh chính thứ 3 = 2/3	
	0,5
Câu 4 :	0,5
1A + e	0,5
2A + a	0,5
3A + b	0,5
4A + c	
5A + d	
6A + g	

4/ Củng cố và luyện tập : Không.

5/ Hướng dẫn học sinh tự học ở nhà :

Về nhà chuẩn bị bài cơ sở ăn uống hợp lý.

V-RÚT KINH NGHIỆM :

.....

.....

.....

.....

Tiết : 37

Ngày dạy :

CHƯƠNG III : NẤU ĂN TRONG GIA ĐÌNH

I-MỤC TIÊU CHƯƠNG :

- Thông qua chương này giúp HS hiểu được
- Cơ sở của ăn uống hợp lý.
- Vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Bảo quản chất dinh dưỡng trong chế biến món ăn.
- Các phương pháp chế biến thực phẩm.
- Quy trình tổ chức bữa ăn.

CƠ SỞ ĂN UỐNG HỢP LÝ

I-MỤC TIÊU :

Sau khi học xong bài, HS biết được :

- + Về kiến thức : Nắm được
 - Vai trò của chất dinh dưỡng trong bữa ăn thường ngày.
 - Nhu cầu dinh dưỡng của cơ thể.
- + Về kỹ năng : Biết được các chất dinh dưỡng có lợi cho cơ thể.
- + Về thái độ :
 - Giáo dục HS : Biết cách bảo vệ cơ thể bằng cách ăn uống đủ chất dinh dưỡng.

II-CHUẨN BỊ :

- GV :
- HS : Bánh mì, các loại đậu, gạo, bắp.

III- PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC : Diễn giảng, vấn đáp, thảo luận nhóm, trực quan

IV-TIẾN TRÌNH :

1/ Ôn định tổ chức:

2/ Kiểm tra bài cũ : Kiểm tra đồ dùng học tập của HS

3/ Giảng bài mới :

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
* Giáo viên giới thiệu bài : + Tại sao chúng ta phải ăn uống ? + Gọi HS quan sát hình 3-1 trang 67 SGK và rút ra nhận xét. +HS quan sát, nhận xét. + Trong thiên nhiên, thức ăn là những hợp chất phức tạp bao gồm nhiều chất dinh dưỡng kết hợp lại. + Nêu tên các chất dinh dưỡng cần thiết cho cơ thể con người ? +HS trả lời. -Có 5 chất dinh dưỡng chính là : Chất đạm, béo, đường bột, khoáng, sinh tố. Ngoài ra, còn có nước và chất xơ là thành phần chủ yếu trong bữa ăn, mặc dù không phải là chất dinh dưỡng, nhưng rất cần cho sự chuyển hoá và trao đổi chất của cơ thể. Muốn được khoẻ mạnh, cần ăn nhiều loại thức ăn mỗi ngày, để cơ thể hấp thu được đủ các loại chất dinh dưỡng. * GV cho HS quan sát hình 3-2 trang 67	-An uống để sống và làm việc, đồng thời cũng có chất bổ dưỡng nuôi cơ thể khoẻ mạnh, phát triển tốt. <u>I-Vai trò của chất dinh dưỡng.</u> 1/ <u>Chất đạm (protêin) :</u> a-<u>Nguồn cung cấp :</u> -Đạm động vật : Thịt, cá, trứng, sữa.

SGK * Quan sát hình 3-3 trang 67 SGK rút ra nhận xét : +HS quan sát nhận xét. + Con người từ lúc mới sinh đến khi lớn lên sẽ có sự thay đổi rõ rệt về thể chất (kích thước, chiều cao, cân nặng) và về trí tuệ. Do đó chất đạm được xem là chất dinh dưỡng quan trọng nhất để cấu thành cơ thể và giúp cho cơ thể phát triển tốt. * Tóc bị rụng, tóc khác mọc lên, răng sữa ở trẻ em thay bằng răng trưởng thành. Bị đứt tay, bị thương sẽ được lành sau một thời gian. * GV cho HS quan sát hình 3-4 trang 68 SGK và nêu lên nguồn cung cấp đường bột. * Quan sát hình 3-5 trang 68 SGK +HS quan sát nhận xét. + Nêu thiếu chất đường bột cơ thể ốm, yếu, đói, dễ bị mệt. * Quan sát hình 3-6 trang 69 SGK +HS quan sát. + Hãy kể tên các loại thực phẩm và sản phẩm chế biến cung cấp chất béo. +HS trả lời.	-Đạm thực vật : Đậu nành và các loại hạt đậu. b-<u>Chức năng chất dinh dưỡng</u> : -Chất đạm giúp cơ thể phát triển tốt, góp phần xây dựng và tu bổ các tế bào, tăng khả năng đề kháng đồng thời cung cấp năng lượng cho cơ thể. 2/ <u>Chất đường bột (Gluxit) :</u> a-<u>Nguồn cung cấp</u> : + Tinh bột là thành phần chính, ngũ cốc các sản phẩm của ngũ cốc (bột, bánh mì, các loại củ). + Đường là thành phần chính : các loại trái cây tươi hoặc khô, mật ong, sữa, mía, kẹo. b-<u>Chức năng dinh dưỡng</u> : -Cung cấp năng lượng cho mọi hoạt động của cơ thể. -Chuyển hoá thành các chất dinh dưỡng khác. 3/ <u>Chất béo (Lipit) :</u> a-<u>Nguồn cung cấp</u> : + Chất béo động vật : Mỡ động vật, bơ, sữa. + Chất béo thực vật : Dầu ăn (dầu phộng, mè, dừa . .) b-<u>Chức năng dinh dưỡng</u> : -Cung cấp năng lượng tích trữ dưới da ở
--	---

+ Nếu thiếu chất béo cơ thể ốm yếu, lở ngoài da, sưng thận, dễ bị mệt mỏi. +Biết được chức năng của chất dinh dưỡng. Về nhà HS có thể vận dụng để có chế độ ăn uống hợp lý, phù hợp với từng cá nhân trong gia đình.	dạng một lớp mỡ và giúp bảo vệ cơ thể. -Chuyển hoá một số vitamin cần thiết cho cơ thể.
--	---

4/ Củng cố và luyện tập :

1/ Kể tên các chất dinh dưỡng chính có trong các thức ăn sau (5 đ)

- Sữa, gạo, đậu nành, thịt gà ?
- Sữa, đậu nành, thịt gà (đậm)
- Gạo, đường bột, sữa.

2/ Nêu chức năng của chất đường bột ? (5 đ)

- Cung cấp năng lượng cho mọi hoạt động của cơ thể.
- Chuyển hoá thành các chất dinh dưỡng khác.

5/ Hướng dẫn học sinh tự học ở nhà :

- Về nhà học thuộc bài.
- Chuẩn bị tiếp bài cơ sở ăn uống hợp lý.
- Sinh tố, chất khoáng, chất xơ, nước có vai trò như thế nào ?
- Giá trị dinh dưỡng của các nhóm thức ăn như thế nào ?

V-RÚT KINH NGHIỆM :

.....

.....

.....

.....

Tiết : 38

Ngày dạy :

CƠ SỞ ĂN UỐNG HỢP LÝ (tt)

I-MỤC TIÊU :

Sau khi học xong bài, HS biết được :

- + Về kiến thức : -Nắm được giá trị dinh dưỡng của các nhóm thức ăn, cách thay thế thực phẩm trong cùng nhóm, để đảm bảo đủ chất, ngon miệng và cân bằng dinh dưỡng.
- Vai trò của các chất dinh dưỡng trong bữa ăn hàng ngày.

- + Về kỹ năng : Biết cách thay đổi các món ăn có đủ chất dinh dưỡng.
- + Về thái độ : Giáo dục HS biết cách ăn uống đủ chất, rẻ tiền phù hợp với kinh tế gia đình.

II-CHUẨN BỊ :

-GV : Một số rau, quả, đậu, củ, trứng.

-HS :

III- PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC : Diễn giảng, vấn đáp, trực quan, thảo luận nhóm.

IV-TIẾN TRÌNH :

1/ Ổn định tổ chức :

2/ Kiểm tra bài cũ :

- Em hãy cho biết chức năng của chất béo ? (5 đ)

-Cung cấp năng lượng tích lũy dưới da ở dạng một lớp mỡ và giúp cơ thể chuyển hoá một số vitamin cho cơ thể.

1. Kể tên các chất dinh dưỡng chính trong các thức ăn sau : (5 đ)

-Đạm : Thịt lợn

-Bơ, lạc, béo.

-Khoai, bánh, kẹo, (đường bột)

3/ Giảng bài mới :

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
* Em hãy kể tên các loại sinh tố mà em biết ? * GV cho HS quan sát hình 3-7 trang 69 SGK. +HS quan sát. -Sinh tố A có trong dầu cá, gan, trứng, bơ, sữa, kem, sữa tươi, rau quả. -Sinh tố B có trong hạt ngũ cốc, sữa, gan, tim, lòng đỏ trứng. -Sinh tố C có trong rau, quả tươi.	4/ <u>Sinh tố : (vitamin)</u> a-<u>Nguồn cung cấp :</u> -Các sinh tố chủ yếu có trong rau, quả

-Sinh tố D có trong dầu cá, bơ, sữa, trứng, gan. * Quan sát hình 3-7 trang 69 SGK nhắc lại chức năng chính của sinh tố A,B, C, D. +HS quan sát. * Nếu thiếu các sinh tố cơ thể mắc một số bệnh : -Thiếu sinh tố A : Da khô và đóng vảy, nhiễm trùng mắt, bệnh quáng gà. -Thiếu sinh tố B : Dễ cáu gắt và buồn rầu, thiếu sự tập trung, bị tổn thương da, lở mép miệng. -Thiếu sinh tố C : Lợi bị tổn thương và chảy máu. Rụng răng, đau nhức tay chân, mệt mỏi toàn thân. -Thiếu sinh tố D : Xương và răng yếu ớt, xương hình thành yếu. + Chất khoáng gồm những chất gì ? +HS trả lời. Can xi, photpho, Iốt, sắt. * GV cho HS xem hình 3-8 SGK +HS quan sát. + Nếu thiếu canxi và photpho xương phát triển yếu -Dễ bị gãy xương, xương và răng không cứng cáp. -Thiếu sắt da xanh xao yếu ớt. -Thiếu Iốt, tuyến giáp không làm đúng chức năng gây ra dễ cáu gắt và mệt mỏi. + Ngoài nước uống còn có nguồn nào khác cung cấp cho cơ thể. * Nước là thành phần chủ yếu của cơ thể -Là môi trường cho mọi chuyển hoá và trao đổi chất của cơ thể, điều hòa thân nhiệt.	tươi. Ngoài ra còn có trong gan, tim, dầu cá, cám gạo. b-<u>Chức năng dinh dưỡng</u> : Sinh tố giúp hệ thần kinh, hệ tiêu hoá, hệ tuần hoàn, xương da hoạt động bình thường tăng cường sức đề kháng cho cơ thể. 5/ <u>Chất khoáng</u> : a-<u>Nguồn cung cấp</u> : -Có trong cá, tôm, rong biển, gan, trứng, sữa, đậu, rau. b-<u>Chức năng dinh dưỡng</u> : Giúp cho sự phát triển của xương, hoạt động của cơ bắp, tổ chức hệ thần kinh, cấu tạo hồng cầu và sự chuyển hoá của cơ thể. 6/ <u>Nước</u> : Nước có vai trò quan trọng đối với đời sống con người. 7/ <u>Chất xơ</u> :
---	---

* Chất xơ là phần thực phẩm mà cơ thể không tiêu hoá được, giúp ngăn ngừa bệnh táo bón làm cho những chất thải mềm, dễ dàng thải ra khỏi cơ thể.

+ Chất xơ có trong những loại thực phẩm nào ? Rau xanh, trái cây và ngũ cốc nguyên chất.

* Nước và chất xơ cũng là thành phần chủ yếu trong bữa ăn mặc dù không phải là chất dinh dưỡng.

* **Tóm lại :** Mỗi loại chất dinh dưỡng có những đặc tính và chức năng khác nhau, sự phối hợp các chất dinh dưỡng sẽ

-Tạo ra các tế bào mới để cơ thể phát triển, cung cấp năng lượng để hoạt động, lao động.

-Bổ sung những hao hụt mất mát hàng ngày.

-Điều hoà mọi hoạt động sinh lý. Như vậy, ăn đầy đủ các thức ăn cần thiết và uống nhiều nước mỗi ngày chúng ta sẽ có sức khoẻ tốt.

* GV cho HS xem hình 3-9 trang 71 SGK.

+HS quan sát.

+ Có mấy nhóm thức ăn ? 4 nhóm

+ Tên thực phẩm của mỗi nhóm ?

+HS trả lời.

-Nhóm giàu chất đạm, đường bột, chất béo, khoáng và vitamin.

Ý nghĩa việc phân chia các nhóm thức ăn nhằm mục đích gì ?

II-Giá trị dinh dưỡng của các nhóm thức ăn.

1/ Phân nhóm thức ăn

a-Cơ sở khoa học

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 thức ăn cho đỡ nhàm chán, hợp khẩu vị, hợp thời tiết mà vẫn đảm bảo cân bằng dinh dưỡng.

2/ Cách thay thế thức ăn lẫn nhau

Để thành phần và giá trị dinh dưỡng của khẩu phần không bị thay đổi cần thay

+ Tại sao phải thay thế thức ăn ? Cho đỡ nhàm chán, hợp khẩu vị đảm bảo ngon miệng. + Cách thay thế thức ăn như thế nào cho phù hợp ? * Gọi HS đọc một số ví dụ trong SGK về cách thay thế thực phẩm trong cùng một nhóm. +HS cho ví dụ. * Cho HS liên hệ từ thực tế của các bữa ăn gia đình. +HS liên hệ thực tế các bữa ăn gia đình. Biết được chức năng của sinh tố chất khoáng, HS có thể vận dụng để ăn uống đủ chất. Cung cấp bổ sung chất giúp xương phát triển tốt, trí óc thông minh, sáng suốt.	thế thức ăn trong cùng một nhóm.
--	---

4/ Củng cố và luyện tập :

1. Mục đích của việc phân nhóm thức ăn là gì ?

-Giúp cho người tổ chức bữa ăn mua đủ các loại thực phẩm cần thiết và thay đổi thức ăn cho đỡ nhàm chán, hợp khẩu vị, thời tiết mà vẫn đảm bảo nhu cầu dinh dưỡng.

- Thức ăn được phân chia thành mấy nhóm ? Kể tên các nhóm đó ? 4 nhóm

-Nhóm giàu chất đạm, chất đường bột, chất béo, chất khoáng và vitamin.

5/ Hướng dẫn học sinh tự học ở nhà :

-Về nhà học bài, làm bài tập 1, 2, 3, 4, 5 trang 75 SGK.

-Chuẩn bị tiếp phần nhu cầu dinh dưỡng của cơ thể.

V-RÚT KINH NGHIỆM :

.....

.....

Tiết 35

Ngày soạn :

Ngày dạy :

CƠ SỞ ĂN UỐNG HỢP LÝ (tt)

I-MỤC TIÊU : Sau khi học xong bài, HS biết được :

- + Về kiến thức : Nắm nhu cầu dinh dưỡng của cơ thể.
- + Về kỹ năng : Làm được những món ăn có đủ chất dinh dưỡng.
- + Về thái độ : Giáo dục HS biết cách ăn uống đủ chất, rẻ tiền phù hợp với kinh tế gia đình.

II-CHUẨN BỊ :

-GV : Tranh vẽ 3-11 trang 72 SGK, tranh vẽ hình 3-13a trang 73 SGK.

-HS :

III- PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC : Diễn giảng, vấn đáp, trực quan, thảo luận nhóm.

IV-TIẾN TRÌNH :

1/ Ôn định tổ chức : Kiểm diện HS

2/ Kiểm tra bài cũ :

- Trình bày cách thay thế thức ăn để có bữa ăn hợp lý ? (9 đ)
Đề thành phần và giá trị dinh dưỡng của khẩu phần không bị thay đổi cần thay thế thức ăn trong cùng một nhóm.
- Thức ăn được phân làm mấy nhóm ? Kể tên các nhóm đó ? (9 đ)
4 nhóm.
-Nhóm giàu chất đạm, chất đường bột, chất béo, chất khoáng và vitamin.

3/ Giảng bài mới :

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
* Cho HS xem hình 3-11 trang 72 SGK.	III-Nhu cầu dinh dưỡng của cơ thể 1/ <u>Chất đạm</u> :

+ Em có nhận xét gì về thể trạng của cậu bé. Em bé mắc bệnh gì và do nguyên nhân nào gây nên ? +HS quan sát nhận xét. + Thiếu chất đạm trầm trọng ảnh hưởng như thế nào đối với trẻ em ? + Nếu ăn thừa chất đạm sẽ có tác hại như thế nào ? +HS trả lời. * GV hướng dẫn HS xem hình 3-12 trang 73 SGK nhận xét. + Em sẽ khuyên cậu bé đó như thế nào để gây bớt đi ? +HS quan sát nhận xét. * Cho HS thảo luận → kết luận. + Ăn thiếu chất đường bột như thế nào ? + Em hãy cho biết thức ăn nào có thể làm răng dễ bị sâu ? đường + Ăn quá nhiều chất béo thì cơ thể như thế nào ? sẽ bị hiện tượng gì ? + Ăn thiếu chất béo cơ thể như thế nào ? +HS thảo luận nhóm.	a-<u>Thiếu chất đạm trầm trọng.</u> Trẻ em bị suy dinh dưỡng làm cho cơ thể phát triển chậm lại hoặc ngừng phát triển. Ngoài ra trẻ em còn dễ bị mắc bệnh nhiễm khuẩn và trí tuệ kém phát triển. b-<u>Thừa chất đạm.</u> Cơ thể gây nên bệnh béo phì, bệnh huyết áp, bệnh tim mạch . . . 2/ <u>Chất đường bột.</u> An quá nhiều chất đường bột sẽ làm tăng trọng cơ thể và gây béo phì. + Thiếu chất đường bột sẽ bị đói, mệt, cơ thể ốm yếu. 3/ <u>Chất béo</u> -Thừa chất béo làm cơ thể béo phì, ảnh hưởng xấu đến sức khỏe. -Thiếu chất béo sẽ thiếu năng lượng và vitamin, cơ thể ốm yếu dễ bị mệt, đói * Tóm lại : Muốn đầy đủ chất dinh dưỡng, cần phải kết hợp nhiều loại thức ăn khác nhau trong bữa ăn hàng ngày. -Cần lưu ý chọn đủ thức ăn của các nhóm để kết hợp thành một bữa ăn hoàn chỉnh, yếu tố này gọi là cân bằng các chất dinh dưỡng trong bữa ăn. * GV hướng dẫn HS quan sát hình 3-13a trang 73 và 3-13b trang 74 SGK phân tích và hiểu thêm về lượng dinh dưỡng cần thiết cho HS mỗi ngày và tháp dinh dưỡng cân đối trung bình cho một người trong một tháng.
---	---

4/ Củng cố và luyện tập :

-Đọc phần ghi nhớ.

-Đọc phần có thể em chưa biết.

I. An quá nhiều chất đường bột cơ thể sẽ như thế nào ? Sẽ làm tăng trọng và gây béo phì.
An thiếu chất béo cơ thể sẽ như thế nào ? Thiếu năng lượng và vitamin, cơ thể ốm yếu dễ bị mệt, đói.

5/ Hướng dẫn học sinh tự học ở nhà :

- Về nhà học thuộc bài, học thuộc phần ghi nhớ.
- Chuẩn bị bài mới vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Thế nào là nhiễm trùng thực phẩm.
- Ảnh hưởng của nhiệt độ đối với vi khuẩn.
- Biện pháp phòng và tránh nhiễm trùng thực phẩm tại nhà.

V-RÚT KINH NGHIỆM :.....

Tiết 40

Ngày soạn :

Ngày dạy :

VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

I-MỤC TIÊU :

Sau khi học xong bài, HS

- + Về kiến thức : Hiểu được thế nào là vệ sinh an toàn thực phẩm.
- + Về kỹ năng : Biện pháp giữ vệ sinh an toàn thực phẩm.
- + Về thái độ : Giáo dục HS biết cách vệ sinh trước và trong khi ăn.

II-CHUẨN BỊ :

Tranh vẽ lớn các hình 3-14, 3-15 trang 77 SGK.

III- PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC : Diễn giảng, vấn đáp, trực quan, thảo luận nhóm.

IV-TIẾN TRÌNH :

1/ Ổn định tổ chức : Kiểm diện HS

2/ Kiểm tra bài cũ:

- Thiếu chất đường bột cơ thể sẽ như thế nào ? (5 đ)
Sẽ bị đói mệt, cơ thể ốm yếu.
- Thừa chất đạm cơ thể sẽ như thế nào ? (5 đ)
Có thể gây nên bệnh béo phì, bệnh huyết áp, bệnh tim mạch.

3/ Giảng bài mới :

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
* GV nhắc lại vai trò của thực phẩm đối với đời sống con người. + Nếu thiếu vệ sinh hoặc thực phẩm bị nhiễm trùng như thế nào ? Cũng có thể là nguồn gây bệnh dẫn đến tử vong. +HS trả lời. * GV giới thiệu bài mới cần có sự quan tâm theo dõi kiểm soát giữ gìn vệ sinh an toàn thực phẩm để tránh gây ngộ độc thức ăn. + Vệ sinh thực phẩm là gì ? +HS trả lời. Giữ cho thực phẩm không bị nhiễm trùng, nhiễm độc gây ngộ độc thức ăn. + Thế nào là nhiễm trùng thực phẩm ? + Em hãy nêu vài loại thực phẩm dễ bị hư hỏng. Tại sao ? +HS cho ví dụ. * Cho HS thảo luận. -Sự xâm nhập vi khuẩn có hại vào thực phẩm gọi là sự nhiễm trùng thực phẩm. Ví dụ : Cơm, thức ăn để lâu ngày. -Sự xâm nhập của chất độc vào thực phẩm được gọi là sự nhiễm độc thực	<u>I-Vệ sinh thực phẩm</u> <u>1/ Thế nào là nhiễm trùng thực phẩm ?</u> -Thực phẩm nếu không được bảo quản tốt thì sau thời gian ngắn chúng sẽ bị nhiễm trùng và phân hủy.

phẩm. Ví dụ : Hoa màu phun thuốc hoá học thu hoạch liền. +HS thảo luận nhóm. + Khi ăn phải một món ăn bị nhiễm trùng hoặc nhiễm độc như thế nào ? Có thể dẫn đến ngộ độc thức ăn và bị rối loạn tiêu hoá sẽ gây ra những tác hại rất nguy hiểm cho người sử dụng. * Cho HS quan sát hình 3-14 trang 77 SGK +HS quan sát	2/ <u>Anh hưởng của nhiệt độ đối với vi khuẩn.</u> Từ 100° C đến 115° C nhiệt độ an toàn trong nấu nướng, vi khuẩn bị tiêu diệt. Từ 50° C đến 100° C vi khuẩn không thể sinh nở nhưng cũng không chết hoàn toàn. Trên 0° C đến dưới 50° C độ nguy hiểm vi khuẩn có thể sinh nở mau chóng Dưới 0° C đến dưới - 20° C nhiệt độ này vi khuẩn không thể sinh nở nhưng cũng không chết. 3/ <u>Biện pháp phòng và tránh nhiễm trùng thực phẩm tại nhà.</u> -Rửa tay sạch trước khi ăn, vệ sinh nhà bếp. -Rửa kỹ thực phẩm, nấu chín thực phẩm. -Đậy thức ăn cẩn thận, bảo quản thực phẩm chu đáo.
* Cho HS quan sát hình 3-15 trang 77 SGK. +HS quan sát + Nêu những biện pháp phòng tránh nhiễm trùng thực phẩm tại nhà.	

4/ củng cố và luyện tập :

Thế nào là nhiễm trùng thực phẩm ?

- Thực phẩm nếu không được bảo quản tốt thì sau thời gian ngắn chúng sẽ bị nhiễm trùng và phân hủy.

Nhiệt độ nào nguy hiểm vi khuẩn có thể sinh nở mau chóng ?

-Từ 0° C đến dưới 50° C.

5/ Hướng dẫn học sinh tự học ở nhà :

-Về nhà học thuộc bài.

-Làm bài tập 1 trang 80 SGK.

-Chuẩn bị bài mới vệ sinh an toàn thực phẩm (tt)

-An toàn thực phẩm.

-Biện pháp phòng và tránh nhiễm trùng, nhiễm độc thực phẩm.

V-RÚT KINH NGHIỆM :

.....

Tiết : 41

Ngày dạy :

VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM (tt)

I-MỤC TIÊU :

Sau khi học xong bài, HS

- + Về kiến thức : Hiểu được vệ sinh an toàn thực phẩm.
- + Về kỹ năng : Biện pháp giữ vệ sinh an toàn thực phẩm. Cách lựa chọn thực phẩm phù hợp
- + Về thái độ : Có ý thức giữ vệ sinh an toàn thực phẩm, quan tâm bảo vệ sức khỏe của bản thân và cộng đồng, phòng chống ngộ độc thức ăn.

II-CHUẨN BỊ :

Một số rau quả tươi, đồ hộp.

III- PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC : Thảo luận nhóm, trực quan, vấn đáp.

IV-TIẾN TRÌNH :

1/ Ôn định tổ chức : Kiểm diện HS

2/ Kiểm tra bài cũ :

- GV đưa tranh vẽ A, B, C, D, E, F hình 3-15 trang 77 SGK hỏi HS ý nghĩa của các hình.
(5 đ)
- Nhiệt độ là bao nhiêu an toàn trong nấu nướng vì khuẩn bị tiêu diệt.
Từ 100° C đến 105° C. (5 đ)

3/ Giảng bài mới :

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
*An toàn thực phẩm là gì ? +HS trả lời. + Vấn đề ngộ độc thức ăn hiện nay đang gia tăng trầm trọng. + HS cho ví dụ về ngộ độc thực phẩm tại địa phương. + Thực phẩm từ khi sản xuất đến khi sử dụng có nhiều nguyên nhân gây nên nhiễm trùng và nhiễm độc như : Dư thừa lượng thuốc trừ sâu và hoá chất trong sản xuất. Trong chế biến và bảo	II-An toàn thực phẩm Là giữ cho thực phẩm khỏi bị nhiễm trùng, nhiễm độc và biến chất.

quản lương thực, thực phẩm. Tất cả các công đoạn trong quy trình sản xuất, chế biến đều có nhiều kẻ lờ để vi khuẩn gây độc xâm nhập vào thực phẩm. * GV gọi HS đọc nội dung SGK. +HS đọc sách giáo khoa. + Hãy kể tên những loại thực phẩm mà gia đình thường mua sắm ? *Xem hình 3-16 trang 78 SGK +HS quan sát tranh + Nêu các biện pháp để đảm bảo an toàn thực phẩm ? + Đối với thực phẩm tươi sống đảm bảo như thế nào ? + Đối với thực phẩm đóng hộp đảm bảo như thế nào ? + Trong gia đình thực phẩm thường được chế biến tại đâu ? Nhà bếp + Cho biết nguồn phát sinh nhiễm độc thực phẩm ? Mặt bàn, bếp, quần áo, giẻ lau, thớt thái, thịt, rau. +HS trả lời. + Vi khuẩn xâm nhập vào thức ăn bằng con đường nào ? Trong quá trình chế biến. * Nếu thức ăn không được nấu chín hoặc bảo quản không chu đáo, vi khuẩn có hại sẽ phát triển mạnh gây ra những chứng ngộ độc. + Cần bảo quản như thế nào đối với các loại thực phẩm sau đây ? + Thực phẩm đã chế biến + Thực phẩm đóng hộp + Thực phẩm khô	+ Thực phẩm luôn cần có mức độ an toàn cao, người sử dụng cần biết cách lựa chọn cũng như xử lý thực phẩm một cách đúng đắn, hợp vệ sinh. <u>1/ An toàn thực phẩm khi mua sắm</u> + Thực phẩm tươi sống, thịt, cá, rau, quả + Thực phẩm đóng hộp, sữa hộp, thịt hộp, đậu hộp + Đối với thực phẩm tươi sống phải mua loại tươi hoặc được bảo quản ướp lạnh. + Đối với thực phẩm đóng hộp có bao bì phải chú ý đến hạn sử dụng + Tránh để lẫn lộn thực phẩm ăn sống với thực phẩm cần nấu chín. <u>2/ An toàn thực phẩm khi chế biến và bảo quản.</u> + Nếu thức ăn không được nấu chín hoặc bảo quản không chu đáo vi khuẩn có hại sẽ phát triển gây ra những chứng ngộ độc như tiêu chảy, ói mửa, mệt mỏi. <u>III-Biện pháp phòng tránh nhiễm trùng, nhiễm độc thực phẩm.</u>
--	--

* GV hướng dẫn HS đọc mục 1 trang 78 SGK +HS quan sát SGK, nhận xét. + Nhận xét những nguyên nhân gây nhiễm trùng và nhiễm độc thực phẩm + Các biện pháp phòng tránh nhiễm trùng và ngộ độc thức ăn. + Chọn thực phẩm như thế nào ? +HS trả lời. + Sử dụng nước như thế nào ? * Khi có dấu hiệu bị ngộ độc thức ăn, tùy mức độ nặng nhẹ mà có biện pháp xử lý thích hợp -Nếu hiện tượng xảy ra nghiêm trọng, hoặc chưa rõ nguyên nhân, cần đưa ngay bệnh nhân và bệnh viện cấp cứu và chữa trị kịp thời.	<u>1/ Nguyên nhân ngộ độc thức ăn.</u> -Ngộ độc do thức ăn nhiễm vi sinh vật và độc tố của nước. -Do thức ăn bị biến chất. -Do bản thân thức ăn có sẵn chất độc -Do thức ăn bị ô nhiễm các chất độc hoá học. <u>2/ Các biện pháp phòng tránh ngộ độc thức ăn.</u> -Chọn thực phẩm tươi ngon, không bị bầm dập, sâu úa, ôi ươn. . . -Sử dụng nước sạch. -Chế biến làm chín thực phẩm. -Rửa sạch dụng cụ ăn uống, chống ô nhiễm. -Cất giữ thực phẩm ở nơi an toàn. -Bảo quản thực phẩm chu đáo. -Rửa kỹ các loại rau, quả ăn sống bằng nước sạch. -Không dùng thực phẩm có chất độc. -Không dùng đồ hộp đã quá hạn sử dụng, những hộp bị phồng.
---	--

4/ Củng cố và luyện tập :

Bài tập 2 trang 80 SGK (An toàn thực phẩm khi mua sắm)

- Đối với thực phẩm tươi sống, phải mua loại tươi hoặc được bảo quản ướp lạnh.
- Thực phẩm đóng hộp, có bao bì phải chú ý đến hạn sử dụng.
- Tránh lẫn lộn thực phẩm ăn sống với thực phẩm cần nấu chín.

Bài tập 3 trang 80 SGK

- Chọn thực phẩm tươi ngon không bầm dập, sâu úa, ôi ươn.
- Sử dụng nước sạch, rửa kỹ các loại rau, quả ăn sống bảo quản thực phẩm chu đáo.

5/ Hướng dẫn học sinh tự học ở nhà :

- Về nhà học thuộc bài, học thuộc phần ghi nhớ.
- Làm bài tập 2, 3, 4 trang 80 SGK.
- Chuẩn bị
- Bảo quản thịt, cá, rau, củ, quả, đậu hạt tươi, đậu hạt khô, gạo khi chuẩn bị chế biến.

V-RÚT KINH NGHIỆM :.....

Tiết 41

Ngày soạn :

Ngày dạy :

VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM (tt)

I-MỤC TIÊU :

Sau khi học xong bài, HS

- + Về kiến thức : Hiểu được vệ sinh an toàn thực phẩm.
- + Về kỹ năng : Biện pháp giữ vệ sinh an toàn thực phẩm. Cách lựa chọn thực phẩm phù hợp
- + Về thái độ : Có ý thức giữ vệ sinh an toàn thực phẩm, quan tâm bảo vệ sức khỏe của bản thân và cộng đồng, phòng chống ngộ độc thức ăn.

II-CHUẨN BỊ :

Một số rau quả tươi, đồ hộp.

III- PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC : Thảo luận nhóm, trực quan, vấn đáp.

IV-TIẾN TRÌNH :

1/ Ôn định tổ chức : Kiểm diện HS

2/ Kiểm tra bài cũ :

- GV đưa tranh vẽ A, B, C, D, E, F hình 3-15 trang 77 SGK hỏi HS ý nghĩa của các hình.
(5 đ)
- Nhiệt độ là bao nhiêu an toàn trong nấu nướng vi khuẩn bị tiêu diệt.
Từ 100° C đến 105° C. (5 đ)

3/ Giảng bài mới :

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
*An toàn thực phẩm là gì ? +HS trả lời. + Vấn đề ngộ độc thức ăn hiện nay đang gia tăng trầm trọng.	II-An toàn thực phẩm Là giữ cho thực phẩm khỏi bị nhiễm trùng, nhiễm độc và biến chất.

+ HS cho ví dụ về ngộ độc thực phẩm tại địa phương. + Thực phẩm từ khi sản xuất đến khi sử dụng có nhiều nguyên nhân gây nên nhiễm trùng và nhiễm độc như : Dư thừa lượng thuốc trừ sâu và hoá chất trong sản xuất. Trong chế biến và bảo quản lương thực, thực phẩm. Tất cả các công đoạn trong quy trình sản xuất, chế biến đều có nhiều kẻ hở để vi khuẩn gây độc xâm nhập vào thực phẩm. * GV gọi HS đọc nội dung SGK. +HS đọc sách giáo khoa. + Hãy kể tên những loại thực phẩm mà gia đình thường mua sắm ? *Xem hình 3-16 trang 78 SGK +HS quan sát tranh + Nêu các biện pháp để đảm bảo an toàn thực phẩm ? + Đối với thực phẩm tươi sống đảm bảo như thế nào ? + Đối với thực phẩm đóng hộp đảm bảo như thế nào ? + Trong gia đình thực phẩm thường được chế biến tại đâu ? Nhà bếp + Cho biết nguồn phát sinh nhiễm độc thực phẩm ? Mặt bàn, bếp, quần áo, giẻ lau, thớt thái, thịt, rau. +HS trả lời. + Vi khuẩn xâm nhập vào thức ăn bằng con đường nào ? Trong quá trình chế biến. * Nếu thức ăn không được nấu chín hoặc bảo quản không chu đáo, vi khuẩn có hại sẽ phát triển mạnh gây ra những chứng ngộ độc. + Cần bảo quản như thế nào đối với các loại thực phẩm sau đây ?	+ Thực phẩm luôn cần có mức độ an toàn cao, người sử dụng cần biết cách lựa chọn cũng như xử lý thực phẩm một cách đúng đắn, hợp vệ sinh. <u>1/ An toàn thực phẩm khi mua sắm</u> + Thực phẩm tươi sống, thịt, cá, rau, quả + Thực phẩm đóng hộp, sữa hộp, thịt hộp, đậu hộp + Đối với thực phẩm tươi sống phải mua loại tươi hoặc được bảo quản ướp lạnh. + Đối với thực phẩm đóng hộp có bao bì phải chú ý đến hạn sử dụng + Tránh để lẫn lộn thực phẩm ăn sống với thực phẩm cần nấu chín. <u>2/ An toàn thực phẩm khi chế biến và bảo quản.</u> + Nếu thức ăn không được nấu chín hoặc bảo quản không chu đáo vi khuẩn có hại sẽ phát triển gây ra những chứng ngộ độc như tiêu chảy, ói mửa, mệt mỏi.
---	---

+ Thực phẩm đã chế biến + Thực phẩm đóng hộp + Thực phẩm khô * GV hướng dẫn HS đọc mục 1 trang 78 SGK +HS quan sát SGK, nhận xét. + Nhận xét những nguyên nhân gây nhiễm trùng và nhiễm độc thực phẩm + Các biện pháp phòng tránh nhiễm trùng và ngộ độc thức ăn. + Chọn thực phẩm như thế nào ? +HS trả lời. + Sử dụng nước như thế nào ? * Khi có dấu hiệu bị ngộ độc thức ăn, tùy mức độ nặng nhẹ mà có biện pháp xử lý thích hợp -Nếu hiện tượng xảy ra nghiêm trọng, hoặc chưa rõ nguyên nhân, cần đưa ngay bệnh nhân và bệnh viện cấp cứu và chữa trị kịp thời.	<u>III-Biện pháp phòng tránh nhiễm trùng, nhiễm độc thực phẩm.</u> <i>1/ Nguyên nhân ngộ độc thức ăn.</i> -Ngộ độc do thức ăn nhiễm vi sinh vật và độc tố của nước. -Do thức ăn bị biến chất. -Do bản thân thức ăn có sẵn chất độc -Do thức ăn bị ô nhiễm các chất độc hoá học. <i>2/ Các biện pháp phòng tránh ngộ độc thức ăn.</i> -Chọn thực phẩm tươi ngon, không bị bầm dập, sâu úa, ôi ươn. . . -Sử dụng nước sạch. -Chế biến làm chín thực phẩm. -Rửa sạch dụng cụ ăn uống, chống ô nhiễm. -Cất giữ thực phẩm ở nơi an toàn. -Bảo quản thực phẩm chu đáo. -Rửa kỹ các loại rau, quả ăn sống bằng nước sạch. -Không dùng thực phẩm có chất độc. -Không dùng đồ hộp đã quá hạn sử dụng, những hộp bị phồng.
--	---

4/ Củng cố và luyện tập :

Bài tập 2 trang 80 SGK (An toàn thực phẩm khi mua sắm)

- Đối với thực phẩm tươi sống, phải mua loại tươi hoặc được bảo quản ướp lạnh.
- Thực phẩm đóng hộp, có bao bì phải chú ý đến hạn sử dụng.
- Tránh lẫn lộn thực phẩm ăn sống với thực phẩm cần nấu chín.

Bài tập 3 trang 80 SGK

-Chọn thực phẩm tươi ngon không bầm dập, sâu úa, ôi ươn.

-Sử dụng nước sạch, rửa kỹ các loại rau, quả ăn sống bảo quản thực phẩm chu đáo.

5/ Hướng dẫn học sinh tự học ở nhà :

-Về nhà học thuộc bài, học thuộc phần ghi nhớ.

-Làm bài tập 2, 3, 4 trang 80 SGK.

-Chuẩn bị : Bảo quản thịt, cá, rau, củ, quả, đậu hạt tươi, đậu hạt khô, gạo khi chuẩn bị chế biến.

V-RÚT KINH NGHIỆM :

Tiết 42

Ngày soạn :

Ngày dạy :

**BẢO QUẢN CHẤT DINH DƯỠNG
TRONG CHẾ BIẾN MÓN ĂN**

I-MỤC TIÊU : -Sau khi học xong bài HS hiểu được.

- +Về kiến thức : -Sự cần thiết phải bảo quản chất dinh dưỡng trong khi nấu ăn +Về kỹ năng : -Rèn luyện kỹ năng biết cách bảo quản chất dinh dưỡng trong chế biến món ăn
- + Về thái độ : Giáo dục HS biết được cách bảo quản chất dinh dưỡng.

II-CHUẨN BỊ :

-GV : Tranh vẽ 3-17 trang 81, 3-18, 3-19 trang 82 SGK.

Một số rau củ, quả, một số hạt đậu các loại, bắp, gạo.

-HS :

III-PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC : Trực quan, thảo luận nhóm, vấn đáp.

IV-TIẾN TRÌNH :

1/ Ôn định tổ chức : Kiểm diện HS.

2/ Kiểm tra bài cũ :

2. Câu 4 trang 80 SGK (4đ)

a, b nên bỏ đi

Câu 3 trang 80 SGK (5đ)

- Chọn thực phẩm tươi ngon, không bầm dập, sâu úa, ôi, ươn.
- Sử dụng nước sạch rửa kỹ các loại rau, quả ăn sống.
- Bảo quản thực phẩm chu đáo.
- Không dùng thực phẩm có chất độc.
- Không dùng những đồ hộp đã quá hạn sử dụng.
- Chế biến làm chín thực phẩm.
- Rửa sạch dụng cụ ăn uống, chống ô nhiễm.
- Cất giữ thực phẩm ở nơi an toàn.

3 Giảng bài mới :

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
* GV giới thiệu bài Chất dinh dưỡng của thực phẩm thường bị mất đi trong quá trình chế biến nhất là những chất dễ tan trong nước . + Để đảm bảo tốt giá trị dinh dưỡng của thực phẩm chúng ta cần phải làm gì +HS trả lời. Cần phải quan tâm bảo quản chu đáo chất dinh dưỡng trong khi chế biến thức ăn. + Những chất dinh dưỡng nào dễ tan trong nước ? Sinh tố C, B, phương pháp chất khoáng. + Bảo quản chất dinh dưỡng phải tiến hành trong những trường hợp nào ? Khi chuẩn bị chế biến và trong lúc chế biến thức ăn. + Những thực phẩm nào dễ bị mất chất dinh dưỡng khi chuẩn bị chế biến ? * Quan sát hình 3-17 trang 81 SGK +HS quan sát tranh. + Các chất dinh dưỡng nào có trong thịt cá ? Chất đạm vitamin A, B, C, chất béo,	<u>I-Bảo quản chất dinh dưỡng khi chuẩn bị chế biến.</u> <i>1/ <u>Thịt, cá :</u></i> -Không ngâm rửa thịt, cá sau khi cắt, thái.

khoáng, nước. + Biện pháp bảo quản các chất dinh dưỡng trong thịt, cá là gì ? + Đối với loại thực phẩm này, chúng ta cần bảo quản như thế nào để có giá trị sử dụng tốt ? +HS trả lời. * Quan sát hình 3-18 trang 82 SGK. + Kể tên các loại rau, củ, quả thường dùng ? +HS quan sát tranh, trả lời. + Rau củ, quả trước khi chế biến và sử dụng phải qua những động tác gì ? Gọt, rửa, cắt, thái. + Cách rửa, gọt, cắt, thái có ảnh hưởng gì đến giá trị dinh dưỡng ? Sinh tố và chất khoáng dễ bị tiêu hủy nếu thực hiện không đúng cách, cần để nguyên trạng thái, rửa sạch trước khi cắt gọt. * Quan sát hình 3-19 trang 82 SGK. +HS quan sát hình, trả lời. + Nêu tên các loại đậu hạt, ngũ cốc thường dùng ? + Biện pháp bảo quản chất dinh dưỡng thích hợp. + Đậu hạt khô như thế nào ? + Gạo như thế nào ? +HS trả lời.	-Cần quan tâm bảo quản thực phẩm một cách chu đáo để góp phần làm tăng giá trị dinh dưỡng của thực phẩm. -Không để ruồi, bọ bâu vào. -Giữ thịt, cá ở nhiệt độ thích hợp để sử dụng lâu dài. 2/ <u>Rau, củ, quả, đậu hạt tươi.</u> -Rửa rau thật sạch chỉ nên cắt thái sau khi rửa và không để rau khô héo. -Rau, củ, quả ăn sống nên gọt vỏ trước khi ăn. 3/ <u>Đậu hạt khô, gạo.</u> + Đậu hạt khô bảo quản chu đáo nơi khô ráo, mát mẻ tránh sâu mọt. -Gạo không vo quá kỹ sẽ bị mất sinh tố B.
--	--

4/ Củng cố và luyện tập :

-GV cho HS đọc phần ghi nhớ.

-Cho HS đọc phần có thể em chưa biết.

Đậu hạt khô, gạo bảo quản như thế nào ?

-Đậu hạt khô bảo quản chu đáo nơi khô ráo, mát mẻ, tránh sâu mọt.

-Gạo không vo quá kỹ sẽ bị mất sinh tố B.

Bài tập 1 trang 84 SGK

Sinh tố C, B, phương pháp, chất khoáng.

5/ Hướng dẫn học sinh tự học ở nhà :

- Về nhà học thuộc bài.
- Làm bài tập 1, 2 trang 84 SGK
- Chuẩn bị bài tiếp theo.
- Tại sao phải quan tâm bảo quản chất dinh dưỡng trong khi chế biến thức ăn.
- Ảnh hưởng của nhiệt độ đối với thành phần dinh dưỡng.

V-RÚT KINH NGHIỆM :

.....

.....

.....

.....

Tiết 43

Ngày soạn :

Ngày dạy :

**BẢO QUẢN CHẤT DINH DƯỠNG
TRONG CHẾ BIẾN MÓN ĂN (tt)**

I-MỤC TIÊU : -Sau khi học xong bài HS hiểu được.

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

+Về kỹ năng : -Áp dụng hợp lý các quy trình chế biến và bảo quản thực phẩm để tạo nguồn dinh dưỡng tốt cho sức khỏe và thể lực.

+ Về thái độ : Giáo dục HS biết được cách bảo quản thức ăn.

II-CHUẨN BỊ :

Hình vẽ phóng to, đường đun khét (nước màu), rau luộc, nước đun sôi.

III-PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC : Thảo luận nhóm, trực quan, vấn đáp.

IV-TIẾN TRÌNH :

1/ **Ôn định tổ chức** : Kiểm diện HS.

2/ **Kiểm tra bài cũ** :

Đậu hạt khô bảo quản như thế nào ? (4đ)

-Đậu hạt khô bảo quản chu đáo nơi khô ráo, mát mẻ, tránh sâu mọt.

-Gạo không vo quá kỹ sẽ bị mất sinh tố B.

Rau, củ, quả, đậu hạt tươi bảo quản như thế nào ? (5đ)

-Rửa rau thật sạch chỉ nên cắt thái sau khi rửa và không để rau khô héo.

-Rau, củ, quả ăn sống nên gọt vỏ trước khi ăn.

3/ **Bài mới** : 29'

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
* Giáo viên giới thiệu bài mới. + Những thực phẩm nào dễ bị mất chất dinh dưỡng khi chuẩn bị chế biến ? + Tại sao phải quan tâm bảo quản chất dinh dưỡng trong khi chế biến thức ăn ? + Đun nấu lâu, rán lâu thực phẩm sẽ như thế nào ? +HS trả lời. -Những điều nào cần lưu ý khi chế biến món ăn. + Cho thực phẩm vào luộc hay nấu khi nước như thế nào ? + Khuấy nhiều khi nấu như thế nào ? + Hâm lại thức ăn nhiều lần như thế nào + Không nên dùng gạo như thế nào ? và vo gạo như thế nào ? + Nấu cơm chất nước thì như thế nào ? +HS trả lời.	<u>I-Bảo quản chất dinh dưỡng trong khi chế biến.</u> <u>1/ Tại sao phải quan tâm bảo quản chất dinh dưỡng trong khi chế biến thức ăn ?</u> Đun nấu lâu, rán lâu thực phẩm sẽ mất nhiều sinh tố, nhất là các sinh tố tan trong nước, trong chất béo như sinh tố C, B, pp, A, D, E, K. *Những điều cần lưu ý khi chế biến món ăn. -Cho thực phẩm vào luộc hay nấu khi nước sôi. -Khi nấu tránh khuấy nhiều. -Không nên hâm lại thức ăn nhiều lần -Không nên dùng gạo xát quá trắng và vo kỹ gạo khi nấu cơm. -Không nên chắt bỏ nước cơm, vì sẽ mất sinh tố B₁

* Trong quá trình sử dụng nhiệt, các chất dinh dưỡng chịu nhiều biến đổi, dễ bị biến chất hoặc tiêu hủy bởi nhiệt. Do đó cần phải quan tâm đến việc sử dụng nhiệt thích hợp trong chế biến để giữ cho món ăn luôn có giá trị dinh dưỡng cao. + Khi đun nóng ở nhiệt độ quá cao (vượt quá nhiệt độ làm chín chất đạm như thế nào ?) + Đun nóng nhiều vượt quá nhiệt độ nóng chảy và nấu sôi) chất béo như thế nào ? + Chất đường khi đun khô đến 180° C như thế nào ? + Chất tinh bột ở nhiệt độ cao như thế nào ? + Khi đun nấu chất khoáng như thế nào +HS trả lời.	2/ <u>Anh hưởng của nhiệt độ đối với thành phần dinh dưỡng.</u> a-<u>Chất đạm</u> : Khi đun nóng ở nhiệt độ quá cao, giá trị dinh dưỡng sẽ bị giảm đi b-<u>Chất béo</u> : Sinh tố A sẽ bị phân hủy và chất béo sẽ bị biến chất. c-<u>Chất đường bột</u> : Sẽ bị biến mất chuyển sang màu nâu có vị đắng chất dinh dưỡng sẽ bị tiêu hủy hoàn toàn. d-<u>Chất khoáng</u> : Một phần chất khoáng sẽ hoà tan vào nước. e-<u>Sinh tố</u> : Trong quá trình chế biến các sinh tố dễ bị mất đi
---	---

4/ Củng cố và luyện tập :

-GV cho HS đọc phần ghi nhớ.

-Cho HS đọc phần có thể em chưa biết.

Nêu những điều cần lưu ý khi chế biến món ăn ?

-Cho thực phẩm vào hay nấu khi nước sôi.

-Khi nấu tránh khuấy nhiều.

-Không nên hâm thức ăn lại nhiều lần.

-Không nên dùng gạo xát quá trắng và vo kỹ gạo khi nấu cơm.

-Không nên chắt bỏ nước cơm vì sẽ mất sinh tố B₁.

5/ Hướng dẫn học sinh tự học ở nhà :

-Về nhà học thuộc bài, thuộc phần ghi nhớ.

-Làm bài tập 3, 4 trang 84 SGK

-Chuẩn bị bài mới cá phương pháp chế biến thực phẩm.

- Tổ 1 : Chuẩn bị cơm, món luộc.
- Tổ 2 : Món kho
- Tổ 3 : Món nướng, xôi.

V-RÚT KINH NGHIỆM :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Tiết 44

Ngày soạn :

Ngày dạy :

CÁC PHƯƠNG PHÁP CHẾ BIẾN THỰC PHẨM

I-MỤC TIÊU : -Sau khi học xong bài HS hiểu được tại sao cần phải chế biến thực phẩm.

+Về kiến thức : -Nắm được các phương pháp chế biến món luộc, nấu, hấp, kho, để tạo nên món ăn ngon.

+Về kỹ năng : -Biết cách chế biến các món ăn ngon, bổ dưỡng, hợp vệ sinh.

+ Về 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 :

- | | |
|---------------|--------------------|
| Tổ 1 : Luộc ; | Tổ 2 : Kho |
| Tổ 3 : cơm ; | Tổ 4 : Xôi, nướng. |

III-PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC : Trực quan, vấn đáp, thảo luận nhóm.

IV-TIẾN TRÌNH :

1/ Ổn định tổ chức : Kiểm diện HS.

2/ Kiểm tra bài cũ :

Bài tập 4 trang 84 SGK (5đ)

- Cho thực phẩm vào hay nấu khi nước sôi.
- Khi nấu tranh khuấy đều.
- Không nên hâm thức ăn lại nhiều lần.

Bài tập 1 trang 84 SGK (4đ)

- Sinh tố và chất khoáng

3/ Giảng bài mới :

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
* Giới thiệu bài. + Tại sao phải chế biến thực phẩm ? để tạo nên những món ăn thơm ngon, chín mềm, dễ tiêu hoá, hợp khẩu vị. -Để thay đổi hương vị và trạng thái cả thực phẩm. -Để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm khi ăn. -Để dự trữ thức ăn dùng lâu. + Bữa cơm hàng ngày của gia đình em thường dùng những ăn món gì ? +HS trả lời. * GV ghi lên bảng. * Thực phẩm sử dụng hàng ngày được chế biến bằng nhiều phương pháp. + Nhiệt có công dụng gì trong chế biến thức ăn ? +HS trả lời. * Nhiệt làm cho thực phẩm chín mềm, dễ hấp thu và thơm ngon hơn nhưng đồng thời một phần dinh dưỡng bị mất đi trong quá trình chế biến nhất là sinh tố. + Hãy kể những phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt ? +HS trả lời. + Em hãy kể tên những món ăn thực	<u>I-Phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt</u> <i>1/ <u>Phương pháp làm chín thực phẩm trong nước :</u></i> a-Luộc : Là làm chín thực phẩm trong môi

phẩm được làm chín trong nước. Luộc nấu kho. + Em hãy kể tên một vài món luộc thường dùng ? * GV cho HS xem một đĩa rau luộc, hình 3-20 trang 85 SGK. +HS quan sát, nhận xét. + Luộc là làm chín thực phẩm trong môi trường như thế nào ? * Tùy theo yêu cầu của món ăn có thể cho thực phẩm vào luộc lúc nước lạnh. Ví dụ : Trứng, ốc, hến, trai. . . nước ấm nguyên liệu động vật, nước sôi nguyên liệu thực vật. + Mô tả về trạng thái, màu sắc, hương vị của một số món luộc thường dùng ? + Nêu quy trình thực hiện món luộc ? +HS trả lời. + Cho ví dụ một số món luộc lấy nước làm canh. Rau muống, bắp cải thịt. +HS cho ví dụ. + Nước luộc như thế nào ? + Thực phẩm động vật như thế nào ? + Nấu là gì ? +HS trả lời. + Trong các bữa ăn hàng ngày, món nào được gọi là món nấu. + Gọi HS đọc quy trình thực hiện SGK và yêu cầu kt. +HS đọc SGK + Trước khi nấu nguyên liệu thực phẩm làm như thế nào ? Làm sạch, cắt thái phù hợp, tẩm ướp	trường nhiều nước với thời gian đủ để thực phẩm chín mềm. * <u>Quy trình thực hiện :</u> -Làm sạch nguyên liệu thực phẩm. -Luộc chín thực phẩm -Bày món ăn vào đĩa, ăn kèm với nước chấm hoặc gia vị thích hợp. * <u>Yêu cầu kỹ thuật</u> -Nước luộc trong -Thực phẩm động vật mềm, không nhừ -Thực phẩm thực vật : Rau lá chín tới có màu xanh, rau củ có bột chín bở. b-<u>Nấu :</u> Là phối hợp nhiều nguyên liệu động vật và thực vật có thêm gia vị trong môi trường nước. * <u>Quy trình thực hiện :</u>
--	--

gia vị có thể rán sơ qua cho ngấm gia vị và giữ độ ngọt khi nấu.

-Khi nấu nguyên liệu nào nấu trước, động vật sau đó cho nguyên liệu thực vật vào nấu tiếp, nêm vừa miệng. Trình bày theo đặc trưng của từng món

-Thực phẩm như thế nào ? Chín mềm, không dai, không nát.

-Hương vị thơm ngon đậm đà

-Màu sắc hấp dẫn

+ Kho là làm như thế nào ?

+ Món kho có vị gì ?

+HS trả lời.

+ Em hãy kể tên một vài món kho mà em biết ?

* Gọi HS đọc quy trình thực hiện và yêu cầu kỹ thuật trong sách giáo khoa.

+ Trước khi kho các nguyên liệu thực phẩm ta làm như thế nào ? Làm sạch nguyên liệu thực phẩm, cắt thái phù hợp, tẩm ướp gia vị.

+ Nấu thực phẩm với lượng nước như thế nào ? Ít, có vị đậm.

+HS trả lời.

+ Thường sử dụng nguyên liệu nào để kho động vật mặn, thực vật chay.

-Trình bày theo đặc trưng của món

+ Thực phẩm như thế nào ? Mềm, nhừ, không nát, ít nước hơi sánh

-Thơm ngon, vị mặn.

+ Màu như thế nào ? Vàng nâu

+Cho HS xem hình 3-21 trang 87 SGK.

+HS quan sát hình, trả lời.

+ Hấp là làm như thế nào ?

+ Kể tên và mô tả một số món hấp thường dùng. GV ghi lên bảng

* Yêu cầu kỹ thuật

Xem SGK trang 86

c-Kho :

Là làm chín mềm thực phẩm trong lượng nước vừa phải với vị mặn đậm đà.

* Quy trình thực hiện

* Yêu cầu kỹ thuật

2/ Phương pháp làm chín thực phẩm bằng hơi nước

a-Hấp (đồ) : Là làm chín thực phẩm bằng sức nóng của hơi nước.

* Quy trình thực hiện

Gọi HS đọc trong SGK. +HS đọc SGK. -Làm sạch nguyên liệu thực phẩm -Sơ chế tùy yêu cầu của món, tẩm ướp gia vị thích hợp. -Hấp chín thực phẩm. -Trình bày đẹp sáng tạo. -Thực phẩm chín mềm, ráo nước, không có nước hoặc rất ít nước. -Hương vị thơm ngon -Màu sắc đặc trưng. Sau khi học xong bài này các em hãy về làm thử một món mà em thích.	* <u>Yêu cầu kỹ thuật</u> Xem trang 87 SGK
--	--

4/ Cũng cố và luyện tập :

Cho biết sự khác nhau giữa nấu và luộc.

Nấu có nêm mắm muối và gia vị.

Món luộc là làm như thế nào ?

Là làm chín thực phẩm trong môi trường nhiều nước với thời gian đủ để thực phẩm chín mềm.

Hãy kể tên các phương pháp làm chín thực phẩm trong nước.

-Luộc

-Nấu.

-Kho.

5/ Hướng dẫn học sinh tự học ở nhà :

-Về nhà học bài.

-Làm bài tập 1 trang 91 SGK

-Chuẩn bị bài tiếp theo

-Món nướng, món rán, món rang, món xào.

V-RÚT KINH NGHIỆM :

.....

.....

.....

.....
.....

Tiết 45

Ngày soạn :

Ngày dạy :

CÁC PHƯƠNG PHÁP CHẾ BIẾN THỰC PHẨM (tt)

I-MỤC TIÊU : -Khi học xong bài HS hiểu được.

- +Về kiến thức : -Nắm được các phương pháp chế biến có sử dụng nhiệt để tạo nên món ăn.
 - +Về kỹ năng : -Biết cách chế biến các món ăn ngon, bổ dưỡng, hợp vệ sinh.
 - + Về thái độ : Sử dụng phương pháp chế biến phù hợp để đáp ứng đúng mức nhu cầu ăn uống của con người.
- Giáo dục HS tự làm một món ăn cho gia đình.

II-CHUẨN BỊ :

-Món lá nếp nướng, chả giò, bánh phồng tôm, đậu rang, mì xào thập cẩm.

III-PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC : Trực quan, thảo luận nhóm, vấn đáp.

IV-TIẾN TRÌNH :

1/ Ôn định tổ chức : Kiểm diện HS.

2/ Kiểm tra bài cũ :

Món kho làm như thế nào ? (4 đ)

Là làm chín mềm thực phẩm trong lượng nước vừa phải với vị mặn đậm đà.

Món nấu như thế nào ? (5 đ)

Là phối hợp nhiều nguyên liệu thực vật và động vật có thêm gia vị trong môi trường nước.

3/ Giảng bài mới :

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
Chúng ta đã học phần 1, 2 phương pháp làm chín thực phẩm như thế nào ? Trong nước, bằng hơi nước, hôm nay chúng ta sang phần 3 +GV cho xem hình 3-22 trang 87 SGK và xem món lá lổp nướng chay. +HS quan sát hình + Nướng là làm chín thực phẩm như thế nào ? * Chỉ dùng lửa, dưới thường là than củi, nướng hai bên mặt của thực phẩm cho đến khi vàng đều. + Người ta thường làm món nướng như thế nào ? +HS trả lời. + Cho HS đọc SGK trang 87 -Làm sạch nguyên liệu thực phẩm. -Để nguyên hoặc cắt thái thực phẩm phù hợp, tẩm ướp gia vị đặt lên vỉ hoặc xiên vào que tre vót nhọn. -Nướng vàng đều. -Trình bày đẹp theo đặc trưng của món. Ví dụ như món lá lổp nướng chả, theo	3/ <u>Phương pháp làm chín thực phẩm bằng sức nóng trực tiếp của lửa</u> * Nướng : Là làm chín thực phẩm bằng sức nóng trực tiếp của lửa. * <u>Quy trình thực hiện</u> * <u>Yêu cầu kỹ thuật</u> Xem SGK trang 87

em yêu cầu của món này là gì ? -Thực phẩm chín đều, không dai. -Thơm ngon đậm đà, màu vàng nâu. * GV cần lưu ý HS khi sử dụng phương pháp này chỉ dùng than hoa để nướng, không nướng bằng than đá, bếp dầu. Nướng chín tới, không nướng quá sẽ bị cháy khét, mất mùi thơm,tạo thành chất độc. + Hãy kể tên những món nướng em đã được ăn và biết. +HS cho ví dụ. +GV cho HS xem hình 3-23 trang 88 SGK và cho HS xem món chả giò, bánh phồng tôm. +HS quan sát hình + Kể tên những món rán mà em biết + Món rán làm như thế nào ? + Hãy trình bày cách rán đậu phụ (tàu hủ) ? +HS trả lời. * Cho HS đọc SGK trang 88 -Làm sạch nguyên liệu thực phẩm,cắt thái phù hợp, tẩm ướp gia vị -Cho nguyên liệu vào, chất béo đang nóng già, rán vàng đều, chín kỹ. -Trình bày đẹp theo đặc trưng của món. + Món rán như thế nào là ngon ? -Giòn xốp, ráo mỡ, chín kỹ, không cháy xém hay vàng non. -Hương vị thơm ngon, vừa miệng. -Có lớp ngoài màu vàng nâu bao quanh thực phẩm. + Hãy kể những món rang mà em biết ? +HS trả lời.	<u>4/ Phương pháp làm chín thực phẩm trong chất béo :</u> a-<u>Rán (chiên):</u> Là làm chín thực phẩm trong một lượng chất béo khá nhiều, đun với lửa vừa, trong khoảng thời gian đủ làm chín thực phẩm. * <u>Quy trình thực hiện</u> <u>* Yêu cầu kỹ thuật</u> Xem SGK trang 88 b-<u>Rang :</u> Là đảo đều thực phẩm trong chảo với một lượng rất ít hoặc không có chất béo, lửa vừa đủ để thực phẩm chín từ ngoài
--	---

* Cho HS đọc món đậu phộng rang + Rang là làm thực phẩm như thế nào ? + Em hãy trình bày cách rang đậu phộng * Cho HS đọc SGK trang 88 -Làm sạch nguyên liệu động vật hoặc thực vật (không phối hợp) -Cho vào chảo một lượng rất ít hoặc không có chất béo, đảo đều liên tục cho thực phẩm chín vàng. -Trình bày đẹp theo đặc trưng của món. + Món rang như thế nào là ngon ? -Khô rắn chắc -Mùi thơm, màu sắc hấp dẫn. + Kể tên những món xào mà em biết ? +HS trả lời. +Cho HS xem món đậu đũa xào thịt. +HS quan sát món xào + Xào là làm thực phẩm như thế nào ? + Trình bày cách làm món đậu đũa xào -Làm sạch nguyên liệu động vật, thực vật, cắt thái phù hợp, tẩm ướp gia vị nguyên liệu động vật. -Cho nguyên liệu động vật vào chảo, xào với một lượng ít chất béo, xào chín đều, múc ra bát. Xào nguyên liệu động vật chín tới, sau đó cho nguyên liệu động vật đã xào chín vào trộn đều, sử dụng lửa to, xào nhanh, có thể cho thêm ít nước để tăng độ chín mềm vừa ăn. + Món xào như thế nào là ngon ? -Trình bày đẹp sáng tạo -Thực phẩm động vật chín mềm, không dai	vào trong. * <u>Quy trình thực hiện :</u> * <u>Yêu cầu kỹ thuật</u> Xem SGK trang 88 c-<u>Xào :</u> Là đảo qua đảo lại thực phẩm trong chảo với lượng chất béo vừa phải, thực phẩm được kết hợp giữa động vật với thực vật, đun lửa to với thời gian ngắn. * <u>Quy trình thực hiện :</u> * <u>Yêu cầu kỹ thuật</u>
--	--

-Thực phẩm thực vật chín tới, không cứng hay mềm nhũng. -Còn lại ít nước hơi sệt, vị vừa ăn. -Giữ được màu tươi của thực vật. -Giữ được màu tươi của thực vật. + Xào và rán có gì khác nhau ? +HS so sánh giữa món xào và món rán -Xào : Thời gian chế biến nhanh, lượng mỡ vừa phải, cần to lửa. -Rán : Thời gian chế biến lâu, lượng mỡ nhiều, lửa vừa phải. Về nhà các em thử làm một món ăn mà các em đã học để phụ giúp gia đình.	
--	--

4/ Củng cố và luyện tập :

Nướng là làm chín thực phẩm như thế nào ?

Là làm chín thực phẩm bằng sức nóng của lửa

Món rán làm như thế nào ? là làm chín thực phẩm trong một lượng chất béo khá nhiều, đun với lửa vừa trong khoảng thời gian đủ làm chín thực phẩm.

Xào là làm như thế nào ? Là đảo qua, đảo lại thực phẩm trong chảo với lượng chất béo vừa phải, thực phẩm được kết hợp giữa thực vật và động vật, đun lửa to trong khoảng thời gian ngắn.

5/ Hướng dẫn học sinh tự học ở nhà :

-Về nhà học thuộc bài.

-Làm bài tập 3 trang 91 SGK

-Chuẩn bị bài mới

-Trộn dầu giấm.

-Trộn hỗn hợp.

-Muối chua.

+ Tổ 1 : Chuẩn bị cải xà lách trộn dầu giấm.

+ Tổ 2 : Gỏi

+ Tổ 3 : Củ kiệu, củ cải trắng, củ cà rốt ngâm chua.

+ Tổ 4 : Củ cải muối.

V-RÚT KINH NGHIỆM :

.....

.....

.....

Tiết 46

Ngày soạn :

Ngày dạy :

CÁC PHƯƠNG PHÁP CHẾ BIẾN THỰC PHẨM (tt)

I-MỤC TIÊU : -Khi học xong bài HS.

- + Về kiến thức : -Nắm được các phương pháp chế biến không sử dụng nhiệt độ tạo nên món ăn.
- + Về kỹ năng : -Biết cách chế biến các món ăn ngon, bổ dưỡng, hợp vệ sinh.
- + Về 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 : HS :

-Xà lách trộn dầu giấm, gỏi, củ kiệu, củ cải trắng, củ cà rốt làm chua, cải chua, củ cải muối.

III-PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC : Trực quan, thảo luận nhóm, vấn đáp.

IV-TIẾN TRÌNH :

1/ Ôn định tổ chức : Kiểm diện HS.

2/ Kiểm tra bài cũ :

Bài tập 3 trang 91.

(9 đ)

Món rán : Thời gian chế biến lâu, lượng chất béo khá nhiều, lửa vừa phải. (4 đ)

Xào : Thời gian chế biến nhanh, lượng mỡ vừa phải, cần to lửa. (5 đ)

Thế nào là món rang ?

(9 đ)

Rang là đảo đều thực phẩm trong chảo với một lượng rất ít hoặc không có chất béo, đảo đều liên tục cho thực phẩm chín vàng.

3/ Giảng bài mới :

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
Tiết trước chúng ta đã học I phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt. Hôm nay chúng ta học sang phần II phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt, trộn dầu giấm. * GV cho HS xem một số món ăn không sử dụng nhiệt. + Kể tên một số món ăn thuộc các thể loại trộn dầu giấm, trộn hỗn hợp muối chua. -Món trộn đu đủ, dưa muối, cà muối, xà lách, dưa leo, trộn dầu giấm. + Trộn dầu giấm là cách làm cho thực phẩm như thế nào ? + Kể tên một số món trộn dầu giấm mà em biết. + Thực phẩm nào được sử dụng để trộn dầu giấm ? Bắp cải, xà lách, cải soong, cà chua, rau càng cua, hành tây, giá, dưa leo. + Quy trình thực hiện món trộn dầu giấm	II-Phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt. 1/ <u>Trộn dầu giấm</u> : Là cách làm cho thực phẩm giảm bớt mùi vị chính và ngấm các gia vị khác, tạo nên món ăn ngon miệng.

rau xà lách như thế nào ? +HS trả lời. * Cho HS đọc quy trình thực hiện SGK trang 89. +HS đọc sách giáo khoa -Sử dụng các thực phẩm thực vật thích hợp, làm sạch. -Trộn thực phẩm với hỗn hợp dầu ăn, giấm, đường, muối, tiêu. -Trộn trước khi ăn khoảng 5 – 10' để làm cho thực phẩm ngấm vị chua, ngọt, béo của dầu, giấm, đường và giảm bớt mùi vị ban đầu. -Trình bày đẹp, sáng tạo. + Món trộn dầu giấm như thế nào là ngon ? +HS trả lời. * Cho HS đọc SGK trang 89. +HS đọc sách giáo khoa -Rau lá giữ độ tươi, tron láng và không bị nát. -Vừa ăn, vị chua dịu, hơi mặn, ngọt, béo. -Thơm mùi gia vị, không còn mùi hăng ban đầu. + Trộn hỗn hợp như thế nào ? Được nhiều người ưa thích, món này thường được dùng vào đầu bữa ăn. + Nêu quy trình thực hiện món gỏi đu đủ, tôm khô hoặc tép rang. +HS trả lời. * HS đọc SGK trang 90 -Thực phẩm thực vật được làm sạch, cắt thái phù hợp, ngâm nước muối có độ mặn 25% hoặc ướp muối. Sau đó rửa lại cho hết vị mặn, vắt ráo.	<u>* Quy trình thực hiện</u> <u>* Yêu cầu kỹ thuật</u> Xem SGK trang 89 2/ <u>Trộn hỗn hợp : (gỏi hay nộm)</u> Là pha trộn thực phẩm đã được làm chín bằng các phương pháp khác kết hợp với các gia vị tạo thành món ăn có giá trị dinh dưỡng cao. <u>* Quy trình thực hiện</u>
--	---

-Thực phẩm động vật được chế biến chín mềm, cắt thái phù hợp. -Trộn chung nguyên liệu thực vật + động vật + gia vị. -Trình bày theo đặc trưng của món ăn, đẹp, sáng tạo. + Món trộn hỗn hợp như thế nào là ngon. +HS trả lời. -Giòn, ráo nước. -Vừa ăn, đủ vị chua, cay, mặn, ngọt. -Màu sắc của thực phẩm động vật và thực vật trông đẹp, hấp dẫn. * 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 sổi là như thế nào ? +HS trả lời. +GV cho HS xem một số món muối sổi. +HS quan sát vật thật + Hãy kể một số món muối sổi mà em biết ? -Ngâm thực phẩm trong dung dịch nước muối (có độ mặn 20 – 25%) đun sôi để nguội có thể cho thêm một ít đường. -Ngâm với giấm, nước mắm, đường, tỏi, ớt, gừng. . . * GV cho HS xem một số món muối nén. +HS quan sát vật thật. + Kể một số món muối nén mà em biết ? + Muối nén là như thế nào ? * Muối được rải đều xen kẽ với thực phẩm và nén chặt, lượng muối chiếm 2,5 – 3% lượng thực phẩm. +HS trả lời	* <u>Yêu cầu kỹ thuật</u> Xem SGK trang 90 3/ <u>Muối chua</u> : a-<u>Muối sổi</u> : -Là cách làm thực phẩm lên men vi sinh trong thời gian ngắn. b-<u>Muối nén</u> : -Là cách làm thực phẩm lên men vi sinh trong thời gian dài. * <u>Quy trình thực hiện</u> : Món muối chua Xem SGK trang 90
--	--

* Cho HS đọc SGK trang 90 -Làm sạch nguyên liệu thực phẩm để ráo nước. -Ngâm thực phẩm trong dung dịch nước muối (muối sôi) hoặc ướp muối (muối nén) và có thể cho thêm đường . -Nén chặt thực phẩm. -Món muối chua dùng làm món ăn kèm, để kích thích ngon miệng và tạo hương vị đặc trưng. + Món muối chua như thế nào là ngon ? +HS trả lời. * Cho HS đọc SGK trang 91 -Nguyên liệu thực phẩm giòn. -Mùi thơm đặc biệt của thực phẩm lên men. -Vị chua dịu, vừa ăn. -Màu sắc hấp dẫn. + Muối nén và muối sôi khác nhau như thế nào ? +HS so sánh giữa muối nén và muối sôi -Muối sôi : Là muối thực phẩm trong thời gian ngắn, ngâm thực phẩm trong dung dịch nước muối, giấm. -Muối nén : Là muối thực phẩm trong thời gian dài, xếp thực phẩm xen lẫn muối. * HS về thử làm một món ăn mà các em đã học.	* <u>Yêu cầu kỹ thuật</u> Xem SGK trang 91
--	--

4/ Củng cố và luyện tập :

Trộn dầu giấm là cách làm cho thực phẩm như thế nào ? Giấm bớt mùi vị chính và ngấm các gia vị khác tạo nên món ăn ngon miệng.

Muối nén là làm như thế nào ? Là cách làm thực phẩm lên men vi sinh trong thời gian dài.

Muối sôi là làm như thế nào ? Là cách làm thực phẩm lên men vi sinh trong thời gian ngắn.

5/ Hướng dẫn học sinh tự học ở nhà :

-Về nhà học thuộc bài.

-Làm bài tập 2 trang 91 SGK

-Chuẩn bị

4 tổ 100g xà lách, 15g hành tây, 50g cà chua, $\frac{1}{2}$ thìa cà phê tỏi phi vàng, $\frac{1}{2}$ bát giấm, 1,5 thìa súp đường, $\frac{1}{4}$ thìa cà phê muối, tiêu, $\frac{1}{2}$ súp dầu ăn, rau thơm, ớt, xì dầu.

V-RÚT KINH NGHIỆM :

.....

.....

.....

.....

Tiết 47

Ngày soạn :

Ngày dạy :

THỰC HÀNH TRỘN DẦU GIẤM RAU XÀ LÁCH

I-MỤC TIÊU : -Thông qua bài thực hành HS

- + Về kiến thức : Biết được cách làm món rau xà lách trộn dầu giấm.
- + Về kỹ năng : Nắm vững quy trình thực hiện món này.
- + Về thái độ : Có ý thức giữ gìn vệ sinh an toàn thực phẩm.

II-CHUẨN BỊ :

-HS :

Mỗi tổ làm một đĩa trộn dầu giấm rau xà lách.

100 g xà lách, 15g hành tây, 50 g cà chua, rau thơm, ớt, xì dầu, nước tương, 1 thìa cà phê tỏi phi vàng, giấm, đường, muối, tiêu, dầu.

III-PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC : Thực hành theo nhóm, hướng dẫn thực hành

IV-TIẾN TRÌNH :

1/ **Ôn định tổ chức :** Kiểm diện HS.

2/ **Kiểm tra bài cũ :** Kiểm tra dụng cụ, nguyên liệu của HS.

3/ **Giảng bài mới :**

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
* GV nêu nội quy an toàn lao động. Nêu yêu cầu của tiết thực hành về nề nếp, nội dung, thời gian. * GV nêu mục tiêu của bài và những yêu cầu thực hiện để đạt mục tiêu. * GV vừa thao tác mẫu vừa hướng dẫn HS. -Rau xà lách : Nhặt rửa sạch, ngâm nước muối nhạt khoảng 10', vớt ra vẩy cho ráo nước. -Hành tây : Bóc lớp vỏ khô, rửa sạch, thái mỏng, ngâm giấm, đường (2 thìa súp giấm + 1 thìa súp đường) -Cà chua cắt lát trộn giấm, đường trộn hành tây. Cho 3 thìa súp giấm + 1 thìa súp đường + ½ thìa cà phê muối, khuấy tan, nếm có vị chua, ngọt, hơi mặn cho tiếp vào hỗn hợp trên 1 thìa súp dầu ăn, khuấy đều cùng với tiêu và tỏi phi vàng. * Chú ý : Cần chọn loại cải xà lách to bản, dày, giòn, lá xoắn để trộn, cà chua để trộn là loại cà chua dày cùi, ít hạt.	<u>I-Nguyên liệu :</u> -200 g xà lách, 20 g hành tây, 100 g cà chua, 1 thìa cà phê tỏi phi vàng, 1 bát giấm, 3 thìa súp đường, ½ thìa cà phê muối, ½ thìa cà phê tiêu, 1 thìa súp dầu ăn. -Rau thơm, ớt, xì dầu. <u>II-Quy trình thực hiện :</u> * Giai đoạn 1 : Chuẩn bị * Giai đoạn 2 : Chế biến * Làm nước trộn dầu giấm. Xem SGK trang 93 HS thực hành theo sự hướng dẫn của giáo viên.

-Có thể thay đổi nguyên liệu theo yêu cầu của món.	
--	--

4/ Củng cố và luyện tập :

Giai đoạn 1 ta chuẩn bị gì ?

Rau xà lách, hành tây, cà chua.

Giai đoạn 2 gồm mấy bước, kể ra ? 2 bước

-Làm nước trộn dầu giấm.

-Trộn rau.

5/ Hướng dẫn học sinh tự học ở nhà :

-Về nhà xem lại bài.

-Tiết sau mỗi tổ thực hành một đĩa rau trộn dầu giấm rau xà lách.

-Chuẩn bị rau, hành tây, cà chua, tỏi phi vàng, giấm đường, muối, tiêu, dầu ăn, rau thơm, ớt, xì dầu. . .

-Như tiết trước.

V-RÚT KINH NGHIỆM :

.....

.....

.....

.....

Tiết 48

Ngày soạn :

Ngày dạy :

THỰC HÀNH TRỘN DẦU GIẤM RAU XÀ LÁCH

I-MỤC TIÊU : -Thông qua bài thực hành HS.

+ Về kiến thức : Biết được cách làm món rau xà lách trộn dầu giấm.

+ Về kỹ năng : Chế biến được những món ăn với yêu cầu kiến thức tương tự.

+ Về thái độ : Có ý thức giữ gìn vệ sinh an toàn thực phẩm.

II-CHUẨN BỊ : HS :

Rau xà lách, hành tây, cà chua, rau thơm, tỏi phi vàng, giấm, đường, muối, tiêu, ớt, xì dầu, dầu ăn. . . như tiết 1

III-PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC : Hướng dẫn HS thực hành, HS thực hành theo nhóm

IV-TIẾN TRÌNH :

1/ Ôn định tổ chức : Kiểm tra đồ dùng thực hành của HS.

2/ Kiểm tra bài cũ : Không.

3/ Giảng bài mới :

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
* GV nêu nội quy an toàn lao động. Nêu yêu cầu của tiết thực hành về nề nếp, nội dung, thời gian. * GV nêu mục tiêu của bài và những yêu cầu thực hiện để đạt mục tiêu. * GV hướng dẫn HS thực hành. Xếp hỗn hợp xà lách vào đĩa, chọn một ít lát cà chua bày xung quanh, trên để hành tây, trang trí rau thơm, ớt, tía hoa. * Chú ý : Có thể trình bày một đĩa rau xà lách + cà chua, hành tây + trộn dầu giấm, không sử dụng thịt bò.	* <u>Trộn rau</u> : Cho xà lách + hành tây + cà chua vào một khay to, đổ hỗn hợp dầu giấm vào trộn đều, nhẹ tay. * <u>Giai đoạn 3</u> : Trình bày : -HS thực hành theo sự hướng dẫn của GV.

4/ Củng cố và luyện tập :

- + Giáo viên nhận xét tiết thực hành.
- + Cho HS thu dọn nơi thực hành.

- + Cho HS nhận xét đĩa rau trộn dầu giấm rau xà lách từng tổ.
- + GV nhận xét cho thang điểm đã cho và cho điểm từng tổ.

5/ Hướng dẫn học sinh tự học ở nhà :

- Về nhà xem lại bài.
- Chuẩn bị :
 - 1 Kg rau muống, 50 g đậu phộng rang giả nhỏ.
 - 5 củ hành khô, rau thơm, tỏi, ớt, nước mắm, 1 quả chanh, đường, giấm.

V-RÚT KINH NGHIỆM :

.....

.....

.....

.....

Tiết 49

Ngày soạn :

Ngày dạy :

THỰC HÀNH TRỘN HỖN HỢP NỘM RAU MUỐNG

I-MỤC TIÊU : -Thông qua bài thực hành HS

- + Về kiến thức : Hiểu được cách làm món nộm rau muống.
- + Về kỹ năng : Nắm vững quy trình thực hiện món này.
- + Về thái độ : Có ý thức giữ gìn vệ sinh an toàn thực phẩm.

II-CHUẨN BỊ : HS :

- 50 g đậu phộng rang giã nhỏ, 1 Kg rau muống, 5 củ hành khô, 1 quả chanh, đường, giấm, nước mắm, tỏi ớt rau thơm.

III-PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC : Hướng dẫn HS thực hành, HS thực hành theo nhóm

IV-TIẾN TRÌNH :

1/ Ôn định tổ chức : Kiểm tra nguyên liệu thực phẩm để thực hành.

2/ Kiểm tra bài cũ : Không.

3/ Giảng bài mới :

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
* GV nêu nội quy an toàn lao động. -Nêu yêu cầu của tiết thực hành về nề nếp, nội dung, thời gian. * GV nêu mục tiêu của bài và những yêu cầu thực hiện để đạt mục tiêu. + Chọn rau như thế nào ? Không héo, úa. * GV vừa thao tác mẫu vừa hướng dẫn HS. -Rau muống : Nhặt bỏ lá và cọng già, cắt khúc khoảng 15 cm cỡ nhỏ, ngâm nước. -Củ hành khô : Bóc lớp vỏ khô, rửa sạch, thái mỏng, ngâm giấm cho bớt cay nồng. -Rau thơm : Nhặt rửa sạch, cắt nhỏ. -Tỏi bóc vỏ giã nhuyễn cùng với ớt. -Chanh gọt vỏ, tách từng múi, nghiền nát. - Trộn chanh + tỏi, ớt + đường + giấm + khuấy đều chế nước mắm vào từ từ, nếm đủ vị cay, chua, mặn, ngọt.	<u>I-Nguyên liệu :</u> -1 Kg rau muống, 5 củ hành khô, đường, giấm, 1 quả chanh, nước mắm, tỏi, ớt, rau thơm, 50 g đậu phộng giã nhỏ <u>II-Quy trình thực hiện :</u> * <u>Giai đoạn 1 :</u> Chuẩn bị. * <u>Giai đoạn 2 :</u> Chế biến * Làm nước trộn nộm HS thực hành theo sự hướng dẫn của GV.

4/ Củng cố và luyện tập :

Giáo viên nhận xét tiết thực hành.

Cho HS làm vệ sinh, thu dọn nơi thực hành.

Giai đoạn 1 ta chuẩn bị gì ?

-Rau muống, củ hành, tỏi, ớt, nước mắm, rau thơm, giấm, đường, chanh, đậu phộng rang giã nhỏ.

Giai đoạn 2 gồm mấy bước kể ra ?

-Làm nước trộn nộm.

-Trộn nộm.

5/ Hướng dẫn HS tự học ở nhà : 5'

-Về nhà xem lại bài.

-Tiết sau mỗi tổ thực hành một đĩa trộn hỗn hợp rau muống.

-Chuẩn bị rau muống, củ hành khô, đường, giấm, chanh, tỏi, ớt, nước mắm, rau thơm, đậu phộng rang giã nhỏ.

V-RÚT KINH NGHIỆM :

.....

.....

.....

.....

Tiết 50

Ngày soạn :

Ngày dạy :

THỰC HÀNH TRỘN HỖN HỢP NỘM RAU MUỐNG (TT)

I-MỤC TIÊU : -Thông qua bài thực hành HS

+ Về kiến thức : Hiểu được cách làm món nộm rau muống.

+ Về kỹ năng :

- Nắm vững quy trình thực hiện món này.
- Có kỹ năng vận dụng để chế biến được những món ăn có yêu cầu kiến thức tương tự
- + Về thái độ : Có ý thức giữ gìn vệ sinh an toàn thực phẩm.

II-CHUẨN BỊ :

-HS :

1 Kg rau muống, 5 củ hành khô, tỏi, ớt, nước mắm, rau thơm, giấm, đường, 1 trái chanh, 50 g đậu phộng giã nhỏ.

III-PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC : Hướng dẫn HS thực hành, HS thực hành theo nhóm.

IV-TIẾN TRÌNH :

1/ Ổn định tổ chức : Kiểm tra dụng cụ và nguyên liệu thực phẩm để thực hành.

2/ Kiểm tra bài cũ : Không.

3/ Giảng bài mới :

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
* GV nêu nội quy an toàn lao động. -Nêu yêu cầu của tiết thực hành về nề nếp, nội dung, thời gian. * GV nêu mục tiêu của bài và những yêu cầu thực hiện để đạt mục tiêu. -Vớt rau muống vẩy ráo nước. -Vớt hành để ráo. -Trộn đều rau muống và hành cho vào đĩa, sau đó rưới đều nước trộn nộm. Rãi rau thơm lên và lạc trên đĩa nộm, cắm ớt, tía hoa trên cùng, khi ăn trộn đều. * Chú ý : Có thể thay nguyên liệu chính để tạo nên món nộm khác nhưng cùng thể loại chế biến.	* Trộn nộm : * Giai đoạn 3 : Trình bày HS thực hành theo sự hướng dẫn của giáo viên.

4/ Củng cố và luyện tập :

- Giáo viên cho HS trình bày các đĩa thức ăn lên bàn.
- Gọi một số HS nhận xét.
- GV nhận xét các tổ thực hành và cho điểm.
- GV nhận xét lớp học trong tiết thực hành.
- Cho HS làm vệ sinh nơi thực hành.

5/ Hướng dẫn học sinh tự học ở nhà :

- Về nhà xem lại bài.
- Chuẩn bị ôn tập từ bài cơ sở của ăn uống hợp lý đến bài các phương pháp chế biến thực phẩm.
- Tiết sau kiểm tra 15'.

V-RÚT KINH NGHIỆM :

.....

.....

.....

.....

Tiết 51

Ngày soạn :

Ngày dạy :

KIỂM TRA 1T

I-MỤC TIÊU : -Thông qua bài kiểm tra, góp phần.

- + Về kiến thức : Đánh giá kết quả học tập của HS.
 - Làm cho HS chú ý nhiều hơn đến việc học của mình.
 - Rút kinh nghiệm bổ sung kịp thời những tồn tại cần khắc phục của HS (cách học của HS)
 - Rút kinh nghiệm bổ sung kịp thời những tồn tại cần khắc phục của GV (cách dạy của GV)
- +Về kỹ năng : Rèn luyện kỹ năng, nhận xét, so sánh.
- + Về thái độ : Giáo dục HS có tính cần mẫn, chính xác

II-CHUẨN BỊ : Câu hỏi

III-PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC : Làm kiểm tra.

IV-TIẾN TRÌNH :

1/ Ôn định tổ chức : Kiểm diện HS.

2/ Kiểm tra bài cũ : Không.

3/ Giảng bài mới :

Đề kiểm tra

1/ Em hãy hoàn thành các câu bằng cách sử dụng các từ dưới đây : (Điền vào chỗ trống)
(3 đ)

Chất đạm, tinh bột, năng lượng, phát triển, động vật, mỡ, béo phì, thực vật.

a-Chất dinh dưỡng dành cho người luyện tập thể hình sẽ giúp cho cơ thể

b-Một số nguồn chất đạm từ là thịt, cá, trứng, gia cầm.

c-Chất đạm dư thừa được tích trữ dưới dạng trong cơ thể.

d-Chất đường bột là loại dinh dưỡng sinh nhiệt và

e-An quá nhiều thức ăn có chứa chất đường bột có thể làm cho chúng ta

f-Dầu ăn có thể lấy được từ cả hai nguồn động vật và thực vật.

2/ Em hãy sử dụng những cụm từ thích hợp nhất từ cột B để hoàn thành mỗi câu ở cột A.
(2 đ).

Cột A	Cột B
1/ Khoai tây chứa	a-Chứa ở ngăn để đồ tươi trong tủ lạnh.
2/ Rau tươi	b-Tinh bột và vitamin C.
3/ Thêm một chút muối vào rau đang nấu	c-Sẽ mất hết vitamin C.

4/ Rau nấu chín kỹ	d-Sẽ có màu sắc đẹp.
------------------------------	----------------------

3/ Nêu những điều cần lưu ý khi chế biến món ăn ? (2 đ)

4/ Hãy trả lời câu hỏi bằng cách đánh dấu x vào cột Đ (đúng) hoặc S (sai). (2 đ)

Câu hỏi	Đ	S	Nếu sai tại sao ?
1/ Cam, chanh, quýt và rau xanh là những nguồn giàu vitamin C.			
2/ Cà rốt có nhiều vitamin A.			
3/ Iốt cần cho sự hình thành xương và răng.			
4/ Ánh sáng mặt trời rất cho cơ thể vì da tạo ra vitamin D. Khi được phơi dưới ánh nắng mặt trời.			

5/ Thế nào là món nướng, cho ví dụ ? (1 đ)

Đáp án

- 1/ a Phát triển
 b Động vật
 c Mỡ
 d Năng lượng
 e Béo phì
 f Thực vật

- 2/
 1- A + bB
 2- A + aB
 3- A + dB
 A + cB

- 3/
 Những điều cần lưu ý khi chế biến món ăn :
 -Cho thực phẩm vào luộc hay nấu khi nước sôi (0,5 đ)
 -Khi nấu tránh khuấy nhiều. (0,5 đ)
 -Không nên hâm lại thức ăn nhiều lần. (0,5 đ)
 -Không nên dùng gạo xát quá trắng và vo kỹ gạo khi nấu cơm. (0,5 đ)
 -Không nên chắt bỏ nước cơm, vì sẽ mất sinh tố B1

4/ Hãy trả lời câu hỏi bằng cách đánh dấu x vào cột Đ (đúng) hoặc S (sai)

Đ

Đ

Đ

Đ

5/

Nướng là phương pháp làm chín thực phẩm bằng sức nóng trực tiếp của lửa (0,5đ)

Ví dụ : Thịt nướng, (0,5 đ)

4/ Củng cố và luyện tập : Không.

5/ Hướng dẫn học sinh tự học ở nhà :

-Về nhà chuẩn bị bài mới.

-Thế nào là bữa ăn hợp lý.

-Phân chia số bữa ăn trong ngày.

V-RÚT KINH NGHIỆM :

.....

.....

.....

.....

Tiết 52

Ngày soạn :

Ngày dạy :

TỔ CHỨC BỮA ĂN HỢP LÝ TRONG GIA ĐÌNH

I-MỤC TIÊU : -Sau khi học xong bài HS

- + Về kiến thức : Hiểu được thế nào là bữa ăn hợp lý.
 - Nguyên tắc tổ chức bữa ăn hợp lý trong gia đình, phân chia số bữa ăn trong ngày.
 - Hiệu quả của việc tổ chức bữa ăn hợp lý.
- + Về kỹ năng :
 - Nắm vững quy trình thực hiện món này.
 - Có kỹ năng vận dụng để chế biến được những món ăn có yêu cầu kiến thức tương tự
- + Về thái độ : Giáo dục HS ăn uống điều độ có giờ giấc.

II-CHUẨN BỊ : GV : Các hình ảnh một số món ăn hoặc thực đơn.

III-PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC : Trực quan, thảo luận nhóm, đàm thoại.

IV-TIẾN TRÌNH :

1/ Ôn định tổ chức : Kiểm diện HS

2/ Kiểm tra bài cũ : Không.

3 Giảng bài mới :

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
* GV giới thiệu bài : Mỗi dân tộc ở mỗi vùng lãnh thổ khác nhau trên thế giới đều có tập quán, thể thức ăn uống và món ăn riêng. Song dân tộc nào cũng có các loại bữa ăn thường ngày trong gia đình, các bữa ăn tươi, các bữa ăn cổ, bữa tiệc. -Dù là bữa ăn được tổ chức dưới hình thức nào, mọi người cũng đều thích được thưởng thức một bữa ăn ngon miệng, một bữa ăn tạo được sự thích thú, vừa ý và nhất là phải có đủ chất dinh dưỡng cho nhu cầu cơ thể của con người nhưng không vượt quá khả năng tài chính của	

gia đình. Chính vì lẽ đó, chúng ta cần phải quan tâm đến vấn đề ăn uống sao cho phù hợp với sở thích, nhu cầu và điều kiện kinh tế, có nghĩa là biết tổ chức bữa ăn hợp lý trong gia đình.

* GV cho HS xem tranh ảnh một số món ăn hay thực đơn của các bữa ăn gia đình có thực đơn hoàn chỉnh, chưa hoàn chỉnh, gồm 3 món canh, mặn, xào hoặc luộc, món ăn trùng lặp nguyên liệu chính.

* GV yêu cầu HS quan sát, suy nghĩ trả lời về cấu tạo thực đơn của bữa ăn gia đình.

HS quan sát trả lời

- + Có những loại món ăn nào ?
- + Có những loại chất dinh dưỡng nào ?
- + Có đủ dùng không ?
- + Có cảm thấy ngon miệng không ?
- + Việc phân chia số bữa ăn trong ngày có ảnh hưởng gì đến việc tổ chức ăn uống hợp lý ? Việc phân chia số bữa ăn trong ngày là hết sức quan trọng, vì nó ảnh hưởng đến việc tiêu hoá thức ăn và nhu cầu năng lượng cho từng khoảng thời gian, trong lúc làm việc, hoặc khi nghỉ ngơi.
- + Mỗi ngày em ăn mấy bữa, bữa nào là chính ?

HS trả lời

Khi dạ dày hoạt động bình thường, thức ăn tiêu hoá trong 4 giờ. Vì vậy, khoảng cách giữa các bữa ăn từ 4 – 5 h là hợp lý.

-Cần phân chia các bữa ăn trong ngày phù hợp.

- + Trong ngày nên ăn mấy bữa (3 bữa)
- + Có nên bỏ bữa ăn sáng không ? Tại

I-Thế nào là bữa ăn hợp lý :

-Bữa ăn có sự phối hợp các loại thực phẩm với đầy đủ các chất dinh dưỡng cần thiết theo tỷ lệ thích hợp để cung cấp cho nhu cầu của cơ thể về năng lượng và về các chất dinh dưỡng.

II-Phân chia số bữa ăn trong ngày.

sao ? HS trả lời -Không ăn sáng sẽ có hại cho sức khoẻ vì hệ tiêu hoá làm việc không điều độ. Bữa tối cũng là lúc cả gia đình sum họp ăn uống và trò chuyện vui vẻ. * Tóm lại : Ăn uống đúng bữa, đúng giờ, đúng mức, đủ năng lượng, đủ chất dinh dưỡng . . . cũng là điều kiện cần thiết để bảo đảm sức khoẻ và góp phần tăng thêm tuổi thọ.	+ Bữa sáng : Nên ăn đủ năng lượng cho lao động, học tập cả buổi sáng, nên ăn vừa phải. + Bữa trưa : Sau buổi lao động, cần ăn bổ sung đủ chất, nên ăn nhanh để có thời gian nghỉ ngơi và tiếp tục làm việc. + Bữa tối : Sau một ngày lao động, cần ăn tăng khối lượng với đủ các món ăn nóng ngon lành, với các loại rau, củ, quả để bù đắp cho năng lượng tiêu hao trong ngày
---	---

4/ Củng cố và luyện tập :

Thế nào là bữa ăn hợp lý ?

Bữa ăn có sự phối hợp các loại thức ăn (thực phẩm) với đầy đủ các chất dinh dưỡng cần thiết theo tỷ lệ thích hợp để cung cấp cho nhu cầu của cơ thể về năng lượng và về các chất dinh dưỡng.

Trong ngày nên ăn mấy bữa ?

3 bữa : Sáng, trưa, tối.

5/ Hướng dẫn học sinh tự học ở nhà :

- Về nhà học thuộc bài.
- Làm bài tập.
- Chuẩn bị bài mới.
- Nhu cầu của các thành viên trong gia đình.
- Điều kiện tài chính
- Sự cân bằng các chất dinh dưỡng
- Thay đổi món ăn.

V-RÚT KINH NGHIỆM :

.....

.....

Tiết 53

Ngày soạn :

Ngày dạy :

TỔ CHỨC BỮA ĂN HỢP LÝ TRONG GIA ĐÌNH (TT)

I-MỤC TIÊU : -Sau khi học xong bài HS

- + Về kiến thức : Hiểu được nguyên tắc tổ chức bữa ăn hợp lý trong gia đình và hiệu quả của việc tổ chức bữa ăn hợp lý.
- + Về kỹ năng : -Tổ chức được bữa ăn ngon, bổ và không tốn kém hoặc lãng phí.
- + Về thái độ : Giáo dục HS tiết kiệm tránh lãng phí thực phẩm

II-CHUẨN BỊ : Bài tập thảo luận, bảng phụ ghi nội dung hình 3-24 trang 107 SGK.

III-PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC : Trực quan, thảo luận nhóm, đàm thoại.

IV-TIẾN TRÌNH :

1/ Ôn định tổ chức : Kiểm diện HS

2/ Kiểm tra bài cũ :

Thế nào là bữa ăn hợp lý ? (5 đ)

Bữa ăn có sự phối hợp các loại thức ăn (thực phẩm) với đầy đủ các chất dinh dưỡng cần thiết theo tỷ lệ thích hợp để cung cấp cho nhu cầu của cơ thể về năng lượng và về các chất dinh dưỡng.

Phân chia số bữa ăn trong ngày như thế nào cho hợp lý ? (4 đ)

-Bữa sáng, bữa trưa, bữa tối.

3/ Giảng bài mới :

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
Chúng ta đã học xong phần I Thế nào là bữa ăn hợp lý, phần II Phân chia số bữa ăn trong ngày. Hôm nay chúng ta tiếp tục học phần.	III- Nguyên tắc tổ chức bữa ăn hợp lý

+ Em hãy nêu một ví dụ về một bữa ăn hợp lý trong gia đình và giải thích tại sao gọi đó là bữa ăn hợp lý ? +HS cho ví dụ -Đầy đủ các chất dinh dưỡng, đủ dùng, ngon miệng. * GV cho HS xem hình 3-24 trang 107 SGK. *HS quan sát hình trả lời * Cần phải tổ chức bữa ăn hợp lý, trên cơ sở các nguyên tắc sau : * Tùy thuộc vào lứa tuổi, giới tính, thể trạng và công việc mà mỗi người cần có những nhu cầu dinh dưỡng khác nhau. Từ đó, định chuẩn cho việc chọn mua thực phẩm thích hợp. * Chọn những thực phẩm có thể đáp ứng được các nhu cầu khác nhau của các thành viên trong gia đình. Ví dụ : Trẻ em đang lớn cần ăn nhiều loại thực phẩm để phát triển cơ thể. + Chất dinh dưỡng nào giúp phát triển cơ thể trẻ em : (Chất đạm, sinh tố, chất khoáng . . .) -Người lớn đang làm việc, đặc biệt lao động chân tay, cần ăn các thực phẩm cung cấp nhiều năng lượng. + Chất dinh dưỡng nào cung cấp nhiều năng lượng ? (chất đường bột, chất béo, chất đạm . . .) +HS trả lời -Phụ nữ có thai cần ăn những thực phẩm giàu chất đạm, chất khoáng. + Thế nào là cân bằng dinh dưỡng ? (không ăn dư chất này, thiếu chất kia) phải có đủ thực phẩm thuộc 4 nhóm thực	<u>trong gia đình.</u> <i>1/ <u>Nhu cầu các thành viên trong gia đình</u></i> *Chọn những thực phẩm có thể đáp ứng được các nhu cầu khác nhau của các thành viên trong gia đình, căn cứ vào tuổi tác, giới tính, tình trạng thể chất và nghề nghiệp <i>2/ <u>Điều kiện tài chánh :</u></i> -Cân nhắc số tiền hiện có để đi chợ mua thực phẩm -Một bữa ăn đủ chất dinh dưỡng không cần phải đắt tiền. <i>3/ <u>Sự cân bằng chất dinh dưỡng</u></i> Cần chọn đủ thực phẩm của 4 nhóm thức ăn để tạo thành một bữa ăn hoàn chỉnh, cân bằng dinh dưỡng 4 nhóm thức ăn.
---	---

phẩm. Sự cân bằng chất dinh dưỡng được thể hiện qua việc chọn mua thực phẩm phù hợp. + Kể lại tên 4 nhóm thức ăn ? + Em hãy nhớ lại giá trị dinh dưỡng của 4 nhóm thức ăn đã học ? + Tại sao phải Thay đổi món ăn cho gia đình mỗi ngày. + Tại sao phải thay đổi các phương pháp chế biến ? + Tại sao phải thay đổi hình thức trình bày và màu sắc của món ăn ? +HS trả lời Ví dụ : Bữa ăn đã có món cá chiên (rán) thì không cần phải món cá hấp.	-Nhóm giàu chất đường bột, nhóm giàu chất đạm, nhóm giàu chất béo, nhóm giàu chất khoáng, vitamin . . . 4/ <u>Thay đổi món ăn :</u> -Để tránh nhàm chán, để có món ăn ngon miệng, hấp dẫn. Không nên có thêm món ăn cùng loại thực phẩm hoặc cùng phương pháp chế biến với món chính đã có sẵn.
---	--

4/ Củng cố và luyện tập :

GV phát cho HS làm bài tập thảo luận chuẩn bị tổ chức bữa ăn hợp lý .

Nhóm 1 : Ba, mẹ, 2 anh em nhỏ tiền 20.000 đ.

Nhóm 2 : Ông, ba, mẹ, con 30.000 đ.

Nhóm 3 : Ba, mẹ mang thai, em 40.000 đ.

Cho HS đọc bài tập của mình (3 nhóm) mỗi nhóm cùng thảo luận.

HS đọc phần ghi nhớ.

5/ Hướng dẫn HS tự học ở nhà:

-Về nhà học thuộc bài.

-Làm bài tập 1, 2, 3, 4 trang 108 SGK.

-Chuẩn bị bài quy trình tổ chức bữa ăn.

-Xây dựng thực đơn.

V-RÚT KINH NGHIỆM :

.....

.....

Tiết 54

Ngày soạn :

Ngày dạy :

QUY TRÌNH TỔ CHỨC BỮA ĂN

I-MỤC TIÊU : -Sau khi học xong bài HS

+ Về kiến thức : Hiểu được nguyên tắc xây dựng thực đơn

+ Về kỹ năng : Khái niệm thực đơn.

+ Về thái độ : -Giáo dục HS biết xây dựng thực đơn để đi chợ nhanh và đủ thực phẩm.

II-CHUẨN BỊ : Giáo viên : Giấy thực đơn một bữa tiệc, một quán ăn.

III-PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC : Trực quan, thảo luận nhóm, đàm thoại, vấn đáp.

IV-TIẾN TRÌNH :

1/ Ôn định tổ chức : Kiểm diện HS

2/ Kiểm tra bài cũ :

Bài tập 3 trang 108 SGK. (9 đ)

-Món canh, món xào, kho.

-Món xào, canh, rán.

-Món kho, luộc, rán.

Bài tập 1 SGK. (9 đ)

-Nhu cầu các thành viên trong gia đình.

-Điều kiện tài chính.

-Sự cân bằng chất dinh dưỡng.

-Thay đổi món ăn.

3/ Giảng bài mới :

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
* GV giới thiệu bài, 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.

* 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 khỏe 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 cỗ không ?

+ Những bữa cỗ của gia đình thường tổ chức như thế nào ?

+ HS trả lời

+ Những bữa liên hoan hợp 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 ?

I-Xây dựng thực đơn.

1/ Thực đơn là gì ?

Thực đơn 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.

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 đơn

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 :

+ Các 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.

+ 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.	-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-<u>Thực đơn phải đảm bảo yêu cầu về mặt dinh dưỡng của bữa ăn và hiệu quả kinh tế.</u> Nên thay đổi nhiều loại thức ăn khác nhau trong cùng một nhóm, cân bằng chất dinh dưỡng giữa các nhóm thức ăn, chọn thức ăn phù hợp với điều kiện kinh tế của gia đình.
--	---

4/ Củng cố và luyện tập :

Thực đơn là gì ?

-Thực đơn 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.

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.

5/ Hướng dẫn HS tự học ở nhà :

-Về nhà học thuộc bài.

- Làm bài tập 2 trang 112 SGK.
- Chuẩn bị
- Lựa chọn thực phẩm cho thực đơn.
- Đối với thực đơn thường ngày, liên hoan chiêu đãi.
- Sơ chế, chế biến món ăn.

V-RÚT KINH NGHIỆM :

.....

.....

Tiết 55

Ngày soạn :

Ngày dạy :

QUY TRÌNH TỔ CHỨC BỮA ĂN (tt)

I-MỤC TIÊU :

- Sau khi học xong bài
 - +Về kiến thức : HS hiểu cách lựa chọn thực phẩm cho thực đơn đối với thực đơn thường ngày, liên hoan, chiêu đãi.
- Sơ chế thực phẩm.
 - +Về kỹ năng : Giúp HS biết cách chế biến món ăn đơn giản.
 - +Về thái độ : -Giáo dục HS biết cách sơ chế thực phẩm và chế biến món ăn.

II-CHUẨN BỊ : GV : Hình vẽ một số món ăn

III-PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC : Trực quan, thảo luận nhóm, đàm thoại, vấn đáp.

IV-TIẾN TRÌNH :

1/ Ổn định tổ chức : Kiểm diện HS

2/ Kiểm tra bài cũ :

Bài tập 2 trang 112 SGK. (9 đ)

- 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 ? (9 đ)

-Thực đơn 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.

3/ Giảng bài mới :

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
* 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 khỏe, 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 dự 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. * Có thực phẩm tươi ngon nhưng phải biết chế biến đúng kĩ thuật mới tạo ra các món ăn đặc sắc hấp dẫn và đảm bảo đủ chất bổ dưỡng.	<u>II-Lựa chọn thực phẩm cho thực đơn.</u> Khi lựa chọn thực phẩm cho thực đơn cần lưu ý : -Mua thực phẩm phải tươi ngon. -Số thực phẩm vừa đủ dùng. <u>1/ Đối với thực đơn thường ngày.</u> -Giá trị dinh dưỡng của thực đơn. -Đặc điểm của những người trong gia đình. -Ngân quỹ gia đình. <u>2/ Đối với thực đơn dùng trong các bữa liên hoan, chiêu đãi.</u> Gồm nhiều loại món ăn theo cấu trúc của thực đơn. -Tùy hoàn cảnh và điều kiện sẵn có mà chuẩn bị thực phẩm phù hợp, tránh lãng phí.

* 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.	III-Chế biến món ăn : <u>1/ Sơ chế thực phẩm</u> Là khâu chuẩn bị thực phẩm trước khi chế biến.
---	---

4/ Củng cố và luyện tập :

Lựa chọn thực phẩm cho thực đơn đối với thực đơn thường ngày như thế nào ?

- Chú ý giá trị dinh dưỡng của thực đơn.
- Đặc điểm của những người trong gia đình.
- Ngân quỹ gia đình.

Đối với thực đơn dùng trong các bữa liên hoan, chiêu đãi như thế nào ?

- Gồm nhiều món ăn theo cấu trúc của thực đơn.
- Tùy hoàn cảnh và điều kiện sẵn có mà chuẩn bị thực phẩm phù hợp tránh lãng phí.

5/ Hướng dẫn HS tự học ở nhà :

- Về nhà học thuộc bài.
- Chuẩn bị phần tiếp theo
- Chế biến món ăn.
- Trình bày món ăn.
- Bày bàn và thu dọn sau khi ăn.

V-RÚT KINH NGHIỆM :

.....

.....

.....

.....

Tiết 56

Ngày soạn :

Ngày dạy :

QUY TRÌNH TỔ CHỨC BỮA ĂN (tt)

I-MỤC TIÊU :

-Sau khi học xong bài :

+ Về 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.

+Về kỹ năng : Biết cách bày bàn cho bữa tiệc liên hoan hay sinh nhật.

+Về thái độ : Giáo dục HS yêu thích bộ môn.

II-CHUẨN BỊ :

-GV : Một số hình ảnh về các món ăn có trang trí, cách trình bày món ăn, trình bày bàn ăn.

III-PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC : Trực quan, thảo luận nhóm, đàm thoại, vấn đáp.

IV-TIẾN TRÌNH :

1/ Ôn định tổ chức : Kiểm diện HS

2/ Kiểm tra bài cũ :

Lựa chọn thực phẩm cho thực đơn thường ngày như thế nào ? (5 đ)

-Chú ý giá trị dinh dưỡng của thực đơn.

-Đặc điểm những người trong gia đình.

-Ngân quỹ gia đình.

Đối với thực đơn thường dùng các bữa liên hoan chiêu đãi như thế nào ? (4 đ)

-Gồm nhiều món ăn theo cấu trúc của thực đơn.

-Tùy hoàn cảnh và điều kiện sẵn có mà chuẩn bị thực phẩm phù hợp tránh lãng phí.

3/ Giảng bài mới :

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
+ 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 dễ hấp thu, dễ đồng hoá, tăng giá 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, sẽ 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 Đề tạo vẻ đẹp cho món ăn, tăng giá trị mỹ thuật của bữa ăn, hấp dẫn và kích thích ăn ngon miệng. * 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 đĩa, muống đũa, 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. + Đề tạo bữa ăn thêm chu đáo lịch sự	2/ <u>Chế biến món ăn :</u> -Chọn phương pháp thích hợp cho từng loại món ăn của thực đơn. 3/ <u>Trình bày món ăn :</u> Món ăn phải được trình bày có tính thẩm mỹ, sáng tạo, kết hợp các mẫu sau, củ, quả, tía hoa để trang trí. IV-Bày bàn và thu dọn sau khi ăn : 1/ <u>Chuẩn bị dụng cụ :</u> Cần chọn dụng cụ đẹp, phù hợp với tính chất của bữa ăn. 2/ <u>Bày bàn ăn :</u> Cách trình bày bàn ăn và bố trí, chỗ ngồi cho khách phụ thuộc vào tính chất của bữa ăn. 3/ <u>Cách phục vụ và thu dọn sau khi ăn :</u> a-<u>Phục vụ :</u>

người phục vụ cần có thái độ như thế nào ? + HS trả lời Ân cần, niềm nở vui tươi, hoà nhã 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 sẽ chu đáo.	b-<u>Dọn bàn ăn</u> : -Không thu dọn dụng cụ ăn uống khi còn đang ăn. -Xếp dụng cụ ăn uống theo từng loại.
--	---

4/ Củng cố và luyện tập :

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, tía hoa để trang trí.

5/ Hướng dẫn học sinh tự học ở nhà :

-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.

V-RÚT KINH NGHIỆM :

.....

.....

.....

.....

Tiết 57

Ngày soạn :

Ngày dạy :

THỰC HÀNH

XÂY DỰNG THỰC ĐƠN

I-MỤC TIÊU :

-Thông qua bài thực hành HS nắm

+Về kiến thức :

-Xây dựng được thực đơn dùng cho các bữa ăn thường ngày.

+ Về 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.

+ Về thái độ :

-Giáo dục HS có ý thức biết lựa chọn thực phẩm, chế biến thực phẩm ngon, tiết kiệm.

II-CHUẨN BỊ :

-GV : Danh sách các món ăn thường ngày trong gia đình.

Bảng cơ cấu thực hiện bữa ăn trong ngày.

-HS :

III-PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC : Trực quan , thảo luận nhóm, vấn đáp

IV-TIẾN TRÌNH :

1/ Ổn định tổ chức : Kiểm diện HS

2/ Kiểm tra bài cũ : Không.

3/ Giảng bài mới :

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
* GV nêu yêu cầu của tiết thực hành. * GV cho HS xem hình 32-6 trang 114 SGK danh mục các món ăn thường ngày và bảng cơ cấu thực đơn hợp lý của bữa ăn thường ngày. +HS quan sát hình + Gia đình em thường dùng những món ăn gì trong ngày ? + Em hãy nhận xét về thành phần và số lượng món ăn của bữa cơm gia đình. + HS trả lời * Mỗi HS tự lập thực đơn cho gia đình dùng trong một ngày làm tại lớp và nộp sau 20 phút thực hiện. Làm tại lớp và nộp cho GV nhận xét, đánh giá, rút kinh nghiệm, học sinh chọn món ăn thuộc các thể loại nêu trên, mỗi loại một nhóm để tạo thành thực đơn theo đúng thành phần cơ cấu của bữa ăn hợp lý.	<u>1/ Thực đơn dùng cho các bữa ăn thường ngày :</u> a- <u>Xây dựng thực đơn theo cá nhân.</u> <u>Số món ăn :</u> Có từ 3 – 4 món thuộc loại chế biến nhanh gọn, thực hiện đơn giản. Các món ăn : Ba món chính : Canh, mặn, xào, một hoặc hai món phụ nếu có rau củ tươi hoặc trộn dưa chua kèm nước chấm. <u>Yêu cầu :</u> Mỗi HS lập thực đơn cho gia đình dùng trong một ngày.

4/ Củng cố và luyện tập :

GV nhận xét lớp học trong tiết thực hành.

+ Chấm điểm xây dựng thực đơn theo cá nhân, chấm một số bài tiêu biểu, những bài còn lại sẽ chấm sau.

+ GV rút kinh nghiệm một số bài làm của HS.

5/ Hướng dẫn học sinh tự học ở nhà :

-Về nhà xem lại bài.

-Chuẩn bị xây dựng thực đơn dùng cho bữa liên hoan hoặc bữa cỗ.

V-RÚT KINH NGHIỆM :

.....

.....

.....

.....

Tiết 58

Ngày soạn :

Ngày dạy :

THỰC HÀNH (tt)

I-MỤC TIÊU :

-Thông qua bài thực hành HS

+ Về kiến thức :

-Xây dựng được thực đơn dùng cho các bữa ăn liên hoan, bữa cỗ.

+ Về 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.

+ Về thái độ : Giáo dục HS biết cách phục vụ khi đãi khách tiệc, liên hoan.

II-CHUẨN BỊ :

-Danh sách các món ăn bữa liên hoan, bữa cỗ, cơ cấu thực hiện bữa ăn liên hoan, bữa ăn cỗ.

III-PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC : Trực quan, thảo luận nhóm, thực hành theo nhóm, vấn đáp.

IV-TIẾN TRÌNH :

1/ Ôn định tổ chức : Kiểm diện HS

2/ Kiểm tra bài cũ : Không.

3/ Giảng bài mới :

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
* GV nêu yêu cầu của tiết thực hành. * GV cho HS xem hình 3-27 trang114 SGK danh mục các món ăn liên hoan, ăn cỗ và bảng cơ cấu thực đơn hợp lý dùng	2/ <u>Thực đơn dùng cho các bữa liên hoan, hay bữa cỗ</u> :

cho bữa ăn liên hoan. + HS quan sát hình + Em hãy nhớ lại bữa cỗ, bữa tiệc gia đình đã tổ chức hoặc em đã được mời tham dự, nêu nhận xét về thành phần, số lượng món ăn. * GV ghi nhận xét của HS lên bảng và bổ sung, điều chỉnh cho phù hợp. + Hãy so sánh bữa cỗ hoặc bữa liên hoan với các bữa ăn thường ngày em có nhận xét gì ? + HS trả lời *GV hướng dẫn giải thích cách thực hiện * Tùy điều kiện vật chất, tài chính thực đơn có thể tăng cường lượng và chất. * HS chọn món ăn thuộc các thể loại vừa nêu trên, mỗi loại một món để tạo thành thực đơn. * Sau khi tham khảo một số thực đơn mẫu, cả lớp cùng lập 1 hoặc 2 thực đơn ngay tại lớp. * Mỗi tổ ngồi tập trung một chỗ, trao đổi, thảo luận, tìm món ăn thích hợp để xây dựng thực đơn dùng cho bữa liên hoan hay bữa cỗ sau 20' nộp cho GV nhận xét, đánh giá và rút kinh nghiệm.	a-<u>Xây dựng thực đơn theo tổ</u> : + Số món ăn : Có từ 4 – 5 món trở lên. + Các món ăn : -Thực đơn thường ngày được kê theo các món chính, món phụ, món tráng miệng và đồ uống. -Thực phẩm cần thay đổi để có đủ loại thịt, cá, rau. -Phải tôn trọng trình tự của các món ăn ghi trong thực đơn. + Yêu cầu :
--	--

4/ Củng cố và luyện tập :

- GV cho đại diện tổ trình bày thực đơn của mình để cả lớp nhận xét .
- GV có ý kiến nhận xét chung.
- GV rút kinh nghiệm bài thực hành.
- GV nhận xét lớp học trong tiết thực hành.

5/ Hướng dẫn học sinh tự học ở nhà :

- Về nhà xem lại bài.
- Chuẩn bị :
 - Tổ 1 : 1 bụi hành lá, 1 củ hành trắng
 - Tổ 2 : 3 trái ớt to, củ cải trắng.
 - Tổ 3 : 2 trái dưa chuột, 2 trái cà chua.
- Tiết sau thực hành tĩa hoa trang trí món ăn từ một số loại rau củ, quả.

V-RÚT KINH NGHIỆM :

.....

Tiết 59

Ngày soạn :

Ngày dạy :

THỰC HÀNH TĨA HOA TRANG TRÍ MÓN ĂN TỪ MỘT SỐ LOẠI CỦ QUẢ

I-MỤC TIÊU :

- Thông qua bài thực hành HS
 - + Về kiến thức :
 - Biết được cách tĩa hoa bằng rau củ, quả.
 - Thực hiện được một số mẫu hoa đơn giản, thông dụng để trang trí món ăn.
 - + Về kỹ năng : Có kỹ năng vận dụng các mẫu tĩa hoa để trang trí món ăn
 - + về thái độ : Giáo dục HS có tính thẩm mỹ, khéo léo, cẩn thận.

II-CHUẨN BỊ :

- Mỗi tổ 1 bụi hành lá, 2 trái ớt to.

III-PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC : Trực quan, thực hành theo nhóm, vấn đáp

IV-TIẾN TRÌNH :

1/ Ôn định tổ chức : 1' Kiểm tra đồ dùng thực hành của HS.

2/ Kiểm tra bài cũ : Không.

3/ Giảng bài mới : 34'

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
* GV giới thiệu chung về kĩ thuật tía hoa trang trí món ăn từ một số loại rau củ, quả. . . và nêu yêu cầu thực hiện trong tiết thực hành. GV lưu ý HS về biện pháp đảm bảo an toàn lao động trong khi thực hành. * GV giải thích các bước theo quy trình công nghệ và hướng dẫn thao tác thực hành. + Nguyên liệu gồm các loại rau củ, quả nào ? + Dụng cụ như thế nào ? + HS trả lời Sử dụng đoạn trắng của cọng hành, thân tròn, đẹp cắt ra làm nhiều đoạn bằng nhau, có chiều dài bằng 3 lần đường kính tiết diện. -Dùng lưỡi dao lam chẻ sâu xuống $\frac{1}{2}$ chiều cao đoạn hành vừa cắt tạo thành nhiều nhánh nhỏ đều nhau để làm cánh hoa, ngâm nước khoảng 5 – 10' cho cánh hoa cong ra. -Lấy một cây hành lá cắt bỏ phần lá xanh, mỗi lá chỉ chừa một đoạn ngắn 1 – 2 cm tía thành cuống hoa. -Chọn một cây hành lá khác, cắt bớt lá	1/ <u>Nguyên liệu dụng cụ tía hoa</u> : a-<u>Nguyên liệu</u> : Các loại rau củ, quả, hành lá, hành củ, ớt, dưa chuột, cà chua, củ cải trắng, củ cải đỏ. b-<u>Dụng cụ</u> : Dao bản to, mỏng, dao nhỏ mũi nhọn, dao lam, kéo nhỏ mũi nhọn, thau nhỏ. 2/ <u>Thực hiện mẫu</u> : a-<u>Tía hoa từ hành lá</u> : * <u>Tía hoa huệ trắng</u> : + <u>Hoa</u> : + <u>Cành</u> : + <u>Lá</u> :

xanh, chừa lại một đoạn ngắn khoảng 10 cm, dùng mũi kéo nhọn tách mỗi cọng lá thành 2 – 3 lá nhỏ ngâm nước vài phút cho lá cong tự nhiên, ở giữa cây hành lá dùng tăm tre cắm một cành hoa lên. -Chọn quả ớt to vừa, đường kính tiết diện từ 1 – 1,5 cm có đuôi nhọn thon dài. -Từ đuôi nhọn lấy lên một đoạn dài bằng 4 lần đường kính tiết diện. -Dùng kéo cắt sâu vào 1,5 cm chia làm 6 cánh đều nhau. -Tia đầu cánh hoa cong nhọn. -Lõi ớt bỏ bớt hột, tia thành một nhánh, nhị dài. -Uốn cánh hoa nở đều rồi ngâm vào nước. * GV thao tác mẫu cho HS xem. + HS quan sát GV làm thao tác mẫu -HS triển khai các bước thực hiện theo hướng dẫn của GV. -GV theo dõi HS thực hành và uốn nắn sai sót, nhắc nhở những vấn đề cần lưu ý trong quá trình thực hành. HS trình bày mẫu tự sáng tạo cá nhân	b-Tia hoa từ quả ớt : * Tia hoa huệ tây, hoa lý :
---	---

4/ Củng cố và luyện tập :

- HS tự nhận xét, đánh giá sản phẩm hoàn tất, trong nhóm thực hành.
- Dọn dẹp vệ sinh nơi làm việc.
- GV kiểm tra kết quả sản phẩm, chấm điểm một số sản phẩm tiêu biểu của mỗi nhóm.
- GV nhận xét tiết thực hành, rút kinh nghiệm về chuẩn bị, thao tác thực hành, sản phẩm thực hiện, vệ sinh.

5/ Hướng dẫn học sinh tự học ở nhà :

-Chuẩn bị :

-Mỗi tổ 2 trái dưa chuột, 2 trái cà tiệt sau thực hành tiếp theo.

V-RÚT KINH NGHIỆM :

.....

.....

.....

.....

Tiết 60

Ngày soạn :

Ngày dạy :

THỰC HÀNH (tt)

I-MỤC TIÊU :

-Thông qua bài thực hành HS

+ Về kiến thức :

-Biết được cách tía hoa bằng dưa chuột, cà chua.

+ Về kỹ năng : Thực hiện được một số mẫu hoa đơn giản, thông dụng như : tia lá, cành lá, bó lúa từ dưa chuột, hoa hồng từ cà chua. . . để trang trí món ăn.

+ Về thái độ : Giáo dục HS có tính thẩm mỹ, khéo léo, cẩn thận.

II-CHUẨN BỊ :

-Mỗi tổ 2 trái cà chua, 2 trái dưa.

III-PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC : Trực quan, thực hành theo nhóm, vấn đáp

IV-TIẾN TRÌNH :

1/ Ôn định tổ chức : Kiểm tra dụng cụ thực hành của HS.

2/ Kiểm tra bài cũ : Không.

3/ Giảng bài mới :

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
Cắt lát mỏng theo cạnh xiên và cắt dính nhau 3 lát một xếp xoè 3 lát hoặc cuộn lát giữa lại. * GV thao tác mẫu cho HS xem. + HS quan sát GV làm thao tác mẫu -Cắt một cạnh quả dưa, cắt lại thành hình tam giác, cắt nhiều lát mỏng dính nhau, tại đỉnh nhọn A của tam giác theo số lượng 5, 7, 9. . . -Cuộn các lát dưa xen kẽ nhau. * GV thao tác mẫu cho HS xem. -Dùng dao cắt ngang gần cuốn quả cà chua nhưng còn để dính lại một phần. -Lạng phần vỏ quả cà chua dày 0,1 – 0,2 cm từ cuốn theo dạng vòng tròn ốc xung quanh quả cà chua để có một dải dài. -Cuộn vòng từ dưới lên, phần cuốn sẽ dùng làm đế hoa. * GV thao tác mẫu cho HS xem. -HS triển khai các bước thực hiện theo hướng dẫn của GV. -GV theo dõi HS thực hành và uốn nắn sai sót, nhắc nhở những vấn đề cần lưu ý trong quá trình thực hành. -HS trình bày mẫu tư sáng tạo cá nhân.	c-<u>Tỉa hoa từ quả dưa chuột :</u> * <u>Ba lá :</u> * <u>Tỉa cành lá :</u> d-<u>Tỉa hoa từ quả cà chua :</u> * <u>Tỉa hoa hồng :</u>

4/ Củng cố và luyện tập :

- HS tự nhận xét, đánh giá sản phẩm hoàn tất, trong nhóm thực hành.
- Dọn dẹp vệ sinh nơi thực hành.
- GV kiểm tra kết quả sản phẩm, chấm điểm một số sản phẩm tiêu biểu của mỗi nhóm.

-GV nhận xét tiết thực hành, rút kinh nghiệm về chuẩn bị, thao tác thực hành, sản phẩm thực hiện, vệ sinh.

5/ Hướng dẫn học sinh tự học ở nhà :

- Chuẩn bị bài mới thu nhập của gia đình.
- Sưu tầm tranh ảnh về các ngành nghề trong xã hội về kinh tế gia đình VAC, thủ công, dịch vụ.
- Thu nhập của gia đình.
- Các nguồn thu nhập của gia đình.

V-RÚT KINH NGHIỆM :

.....

.....

.....

.....

Tiết 61

Ngày soạn :

Ngày dạy :

CHƯƠNG IV : THU CHI TRONG GIA ĐÌNH

I-MỤC TIÊU CHƯƠNG :

- + Về kiến thức : -Giúp HS nắm được
 - Thu nhập của gia đình là gì và có từ nguồn nào ?
 - Em có thể làm gì để góp phần tăng thu nhập cho gia đình.
 - Mỗi gia đình có những khoảng chi tiêu nào ?
 - Có thể làm gì để cân đối thu chi cho gia đình.

THU NHẬP CỦA GIA ĐÌNH

I-MỤC TIÊU :

- + Về kiến thức : Sau khi học xong bài HS.

- Biết được thu nhập của gia đình là gì ?
- Các nguồn thu nhập của gia đình.
- Thu nhập bằng tiền.
- Thu nhập bằng hiện vật.
- + Về kỹ năng : Rèn cho HS một số năng khiếu có sẵn.
- + Về thái độ : Giáo dục HS xác định được những việc có thể làm để giúp gia đình.

II-CHUẨN BỊ :

- GV :Tranh ảnh sưu tầm về các ngành nghề trong xã hội, về kinh tế gia đình VAC, thủ công, dịch vụ.

III-PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC : Thảo luận nhóm, trực quan, vấn đáp

IV-TIẾN TRÌNH :

1/ Ôn định tổ chức : Kiểm diện HS.

2/ Kiểm tra bài cũ : Không.

3/ Giảng bài mới :

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
* Con người sống trong xã hội cần làm việc và nhờ có việc làm mà họ có thu nhập bằng tiền hoặc bằng hiện vật. + Thu nhập gia đình là gì ? + HS trả lời + Gia đình có những loại thu nhập nào ? + HS trả lời * Sự khác nhau về thu nhập của gia đình ở các vùng, miền khác nhau là do điều kiện sống và điều kiện lao động không giống nhau, con người sống trong xã hội cần phải làm việc và nhờ có việc làm mà họ có thu nhập. * GV hướng dẫn HS quan sát hình đầu chương IV SGK về thu nhập của gia đình. + HS quan sát hình	<u>I-Thu nhập của gia đình là gì ?</u> Là tổng các khoản thu bằng tiền hoặc bằng hiện vật do lao động của các thành viên trong gia đình tạo ra.

+ Trong gia đình em ai tạo ra nguồn thu nhập ? Bố, mẹ đi làm và hưởng tiền lương. -Chăn nuôi gà, lợn, trồng rau, làm việc giúp đỡ gia đình. * Thu nhập của gia đình được hình thành từ các nguồn khác nhau. * GV hướng dẫn HS xem hình 4-1 và 4-2 trang 124, 125 SGK. Thu nhập gia đình gồm thu nhập bằng tiền và thu nhập bằng hiện vật. + HS quan sát hình + Thu nhập bằng tiền của gia đình em có từ những nguồn nào ? + Gia đình em có ai đi làm ? + Hàng tháng gia đình em có những khoản thu bằng nguồn nào ? + HS trả lời * GV giải thích thêm một số nội dung : -Tiền lương. -Tiền phúc lợi. -Tiền thưởng. -Tiền bán sản phẩm. -Tiền lãi tiết kiệm. + Vì sao quà tặng của nhà nước, các đoàn thể, các doanh nghiệp cho các bà mẹ Việt Nam anh hùng là những sổ tiết kiệm ? Vì để trích tiền lãi tiết kiệm cho chi tiêu hàng ngày. -Trợ cấp xã hội. * GV hướng dẫn HS quan sát hình 4-2 trang 125 SGK. + HS quan sát hình + Nêu các sản phẩm vật chất do hoạt động kinh tế của gia đình tạo ra ? + Gia đình em tự sản xuất ra những sản phẩm nào ? + HS trả lời	<u>II-Các nguồn thu nhập của gia đình :</u> <i>1/ <u>Thu nhập bằng tiền :</u></i> -Tiền lương, tiền thưởng -Tiền lãi bán hàng. -Tiền bán sản phẩm. -Tiền làm ngoài giờ. -Tiền lãi tiết kiệm. -Tiền phúc lợi. -Thu nhập bằng tiền là khoản thu nhập chính của gia đình công nhân viên chức nhà nước, doanh nghiệp, cán bộ của các ban ngành, đoàn thể và các tổ chức xã hội. <i>2/ <u>Thu nhập hiện vật :</u></i> -Hoa quả. -Sản phẩm thủ công mỹ nghệ. -Mây, tre, đan, may mặc. -Rau, củ. -Ngô, lúa, khoai.
--	---

Mía, đay, chè, cói, cà phê, tiêu, sơn mài, thêu ren. . . * Các sản phẩm kể trên là do phát triển kinh tế VAC ở các địa phương và các nghề truyền thống để tận dụng sức lao động làm ra của cải vật chất, tăng thu nhập cho người lao động và địa phương. + Ở địa phương và gia đình sản xuất ra các loại sản phẩm nào ? + Sản phẩm nào tự tiêu dùng hàng ngày ? + HS trả lời Những sản phẩm nào đem bán lấy tiền.	-Tôm, cá. -Gà, vịt, lợn, trứng.
---	---

4/ Củng cố và luyện tập :

Có những nguồn nào thu nhập bằng tiền ?

-Tiền lương, tiền thưởng, tiền lãi bán hàng, tiền bán sản phẩm, tiền làm ngoài giờ, tiền lãi tiết kiệm, tiền phúc lợi.

Có những nguồn thu nhập nào là thu nhập hiện vật.

-Trồng trọt rau, củ, hoa, quả, ngô, lúa, khoai. . .

-Chăn nuôi tôm, cá, gà, vịt, lợn, bò. . .

-Sản phẩm thủ công mỹ nghệ mây, tre, đan, may mặc.

5/ Hướng dẫn học sinh tự học ở nhà :

-Về nhà học thuộc bài.

-Chuẩn bị :

-Thu nhập của các loại hộ gia đình ở Việt Nam.

-Biện pháp tăng thu nhập gia đình.

V-RÚT KINH NGHIỆM :

Tiết 62

Ngày soạn :

Ngày dạy :

THU NHẬP CỦA GIA ĐÌNH (TT)

I-MỤC TIÊU :

- + Về kiến thức : Sau khi học xong bài HS biết được thu nhập của các loại hộ gia đình VN.
-Làm gì để tăng thu nhập cho gia đình.
- + Về kỹ năng : Giúp HS xác định được những việc HS có thể làm để giúp đỡ gia đình.
- + Về thái độ : Giáo dục HS có ý thức tiết kiệm tiền chi tiêu trong gia đình.

II-CHUẨN BỊ :

- GV : Bảng phụ
- HS :

III-PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC : Thảo luận nhóm, trực quan, vấn đáp

IV-TIẾN TRÌNH :

1/ Ôn định tổ chức : Kiểm diện HS.

2/ Kiểm tra bài cũ :

Bài tập 1 trang 127 SGK (5 đ)

Là tổng các khoản thu bằng tiền hoặc hiện vật do lao động của các thành viên trong gia đình tạo ra.

- Có những loại thu nhập bằng tiền và bằng hiện vật.

Bài tập 2 trang 127 SGK. (4 đ)

- Tùy vào từng gia đình mỗi em

3/ Giảng bài mới :

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
* GV giới thiệu cho HS các loại hộ gia đình ở VN và ở địa phương. * GV giới thiệu và giúp cho HS xác định từng loại thu nhập của các loại hộ gia đình . +Gọi từng HS lên điền những từ trong khung bên phải vào chỗ trống của các	III-Thu nhập của các loại hộ gia đình VN: 10' <u>1/ Thu nhập của gia đình công nhân viên chức.</u> Tiền lương, tiền thưởng. Lương hưu, lãi tiết kiệm. Học bổng.

mục a, b, c, d . +Gọi HS điền những từ trong khung bên phải vào chỗ trống của các mục a, b, c, d, e. + HS lên làm bài tập điền từ. + Gọi HS điền những từ trong khung bên phải vào chỗ trống của các mục a, b, c, d. + HS lên bảng làm bài tập điền từ. + Liên hệ gia đình em thuộc loại hộ nào ? + Thu nhập chính của gia đình em là gì + Ai là người tạo ra thu nhập chính cho gia đình. + HS trả lời * GV nói về tầm quan trọng của việc tăng thu nhập gia đình. -Về kinh tế -Về xã hội -Mọi thành viên phải tham gia đóng góp vào việc tăng thu nhập gia đình. + Gọi HS điền vào chỗ trống của các mục a, b, c bằng những từ trong khung bên phải. + HS lên bảng làm bài tập điền từ * HS có thể trực tiếp tham gia sản xuất gia đình như thế nào ? Làm vườn, cho gia súc, gia cầm ăn. * HS có thể gián tiếp đóng góp tăng thu nhập cho gia đình như thế nào ? + HS trả lời + Em hãy kể những việc đã làm hàng	Trợ cấp xã hội, lãi tiết kiệm. <u>2/ Thu nhập của gia đình sản xuất</u> a-Tranh sơn mài, khảm trai, hàng ren, khăn thêu, nón, giỏ mây, rổ tre. Khoai, sắn, ngô, thóc. Cá phê, quả. Cá, tôm, hải sản. Muối <u>3/ Thu nhập của người buôn bán dịch vụ</u> Tiền lãi Tiền công. Tiền công. <u>IV-Biện pháp tăng thu nhập cho gia đình :</u> 19' <u>1/ Phát triển kinh tế gia đình bằng cách làm thêm nghề phụ.</u> a-Tăng năng suất lao động, làm thêm giờ tăng ca sản xuất. b- Làm gia công tại gia đình, làm kinh tế phụ. Nhận thêm việc, tận dụng thời gian tham gia quảng cáo, bán hàng, dạy kèm (gia sư) <u>2/ Em có thể làm gì để góp phần tăng thu nhập cho gia đình.</u> Làm vườn, cho gia súc, gia cầm ăn, giúp đỡ gia đình những việc trong nhà, việc nội trợ
---	---

ngày của bản thân để giúp gia đình.	
-------------------------------------	--

4/ Củng cố và luyện tập :

Em đã làm gì để góp phần tăng thu nhập cho gia đình.

Bài tập GV ghi lên bảng gọi HS lên làm

a-Người lao động có thể tăng thu nhập bằng cách

-Tăng năng suất lao động, tăng ca sản xuất, làm thêm giờ.

b-Người đã nghỉ hưu, ngoài lương hưu có thể làm

-Kinh tế phụ, làm gia công tại nhà (gđ) để tăng thu nhập.

5/ Hướng dẫn học sinh tự học ở nhà :

-Về nhà học thuộc bài.

1-Cơ sở ăn uống hợp lý

2-Bảo quản chất dinh dưỡng trong chế biến món ăn.

3-Các phương pháp chế biến thực phẩm

4-Tổ chức bữa ăn hợp lý trong gia đình

5-Quy trình tổ chức bữa ăn.

6-Thu nhập của gia đình

V-RÚT KINH NGHIỆM :

.....

.....

.....

.....

Tiết 63

Ngày soạn :

Ngày dạy :

CHI TIÊU TRONG GIA ĐÌNH

I-MỤC TIÊU :

Sau khi học xong bài HS.

Về kiến thức : Biết được chi tiêu trong gia đình là gì, các khoản chi tiêu trong gia đình

Về kỹ năng : Làm được một số công việc giúp đỡ gia đình và có ý thức tiết kiệm trong chi tiêu

Về thái độ : Giáo dục học sinh có ý thức tiết kiệm không chi tiêu hoang phí

II-CHUẨN BỊ : Hình minh họa đầu chương SGK

III-PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC : Thảo luận nhóm, vấn đáp, trực quan.

IV-TIẾN TRÌNH :

1/ Ổn định tổ chức : Kiểm diện HS.

2/ Kiểm tra bài cũ : Không.

3/ Giảng bài mới :

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
* Giáo viên giới thiệu bài hàng ngày con người có nhiều hoạt động, các hoạt động đó được thể hiện theo 2 hướng cơ bản. -Tạo ra của cải vật chất cho xã hội -Tiêu dùng những của cải vật chất của xã hội. Trong điều kiện kinh tế hiện nay, để có sản phẩm vật chất tiêu dùng cho gia đình và bản thân người ta phải chi một khoản tiền nhất định để mua sắm hoặc trả công dịch vụ, con người sống cần ăn mặc và các vật dụng phục vụ cho cuộc sống, học tập, công tác, vui chơi giải trí. Để có được những sản phẩm thoả mãn các nhu cầu về ăn, mặc, ở người ta phải chi một khoản tiền phù hợp. -Có những khoản chi hàng ngày mua sản phẩm cho việc ăn uống. -Có những khoản chi theo mùa, vụ hoặc thành những đợt nhất định, chi may	<u>I-Chi tiêu trong gia đình là gì ?</u> Là các chi phí để đáp ứng nhu cầu vật chất và văn hóa tinh thần của các thành viên trong gia đình từ nguồn thu nhập của họ.

quần áo, trả tiền nhà, tiền điện, nước, nộp học phí, khám và chữa bệnh.

* GV hướng dẫn HS quan sát tranh ảnh hình minh họa đầu chương SGK và kể tên những hoạt động hàng ngày của một gia đình, xác định rõ những hoạt động tiêu dùng.

* Con người có 2 loại nhu cầu cơ bản không thể thiếu đó là các nhu cầu vật chất và nhu cầu văn hóa tinh thần.

HS :

+ Kể tên các sản phẩm dùng cho việc ăn uống của gia đình

+ Các loại sản phẩm may mặc mà bản thân và gia đình dùng hàng ngày.

+ Miêu tả nhà ở, phương tiện đi học của mình

* Để có những sản phẩm đáp ứng nhu cầu vật chất của con người như ăn, mặc, ở, đi lại, bảo vệ sức khỏe. . . Mỗi gia đình phải chi một khoản tiền nhất định.

-Khoản chi này tùy thuộc vào mức tiêu dùng của gia đình

+ Gia đình nhiều người như thế nào ?

+ Gia đình ít người như thế nào ?

* Nêu ví dụ các hộ gia đình có quy mô khác nhau

+ Gia đình 6 người

+ Gia đình 4 người

+ Gia đình 3 người

Học sinh tự liên hệ gia đình mình số người, bố và mẹ làm gì ? ở đâu ? họ đi làm bằng những phương tiện gì ? Kể tên các đồ dùng trong nhà và các hoạt động trong gia đình một ngày.

* GV khái quát lại các khoản chi tiêu cho

II-Các khoản chi tiêu trong gia đình

I/ Chi cho nhu cầu vật chất

-Chi cho ăn uống, may mặc, ở.

-Chi cho nhu cầu đi lại.

-Chi bảo vệ sức khỏe

nhu cầu vật chất của mỗi gia đình. * GV hướng dẫn cho học sinh xem tranh trang 123 SGK quan sát và xác định nhu cầu về văn hóa, tinh thần như học tập, thông tin (xem báo chí, truyền hình) + HS kể tên các hoạt động văn hóa, tinh thần của gia đình mình phải chi tiêu. -Học tập của con cái, học phí, tiền học thêm, mua sách vở, đồ dùng học tập, đóng góp quỹ hội phụ huynh học sinh. . . -Học tập nâng cao trình độ của bố mẹ, tiền học, mua tài liệu. -Nhu cầu xem báo chí, truyền hình, phim ảnh, nghệ thuật -Nhu cầu nghỉ mát, giải trí, hội họp, thăm viếng, sinh nhật.	2/ <i>Chi cho nhu cầu văn hóa, tinh thần</i> -Chi cho học tập -Chi cho nhu cầu nghỉ ngơi, giải trí -Chi cho nhu cầu giao tiếp xã hội Đời sống kinh tế nâng cao các nhu cầu văn hóa, tin thần càng tăng, do đó mức chi tiêu cho nhu cầu này càng tăng lên
--	---

4/ Củng cố và luyện tập :

1/ Nêu các khoản chi cho nhu cầu vật chất trong gia đình ?

- Chi cho ăn uống, may mặc, ở.
- Chi cho nhu cầu đi lại
- Chi bảo vệ sức khỏe

2/ Nêu các khoản chi cho nhu cầu văn hóa, tinh thần trong gia đình

- Chi cho học tập
- Chi cho nhu cầu nghỉ ngơi giải trí
- Chi cho nhu cầu giao tiếp xã hội

5/ Hướng dẫn HS tự học ở nhà :

- Về nhà học thuộc bài
- Làm bài tập 1, 2 trang 133 SGK

- Chuẩn bị
- Chi tiêu của các loại hộ gia đình Việt nam
- Cân đối thu chi trong gia đình

V-RÚT KINH NGHIỆM :

Tiết 64

Ngày soạn :

Ngày dạy :

CHI TIÊU TRONG GIA ĐÌNH (tt)

I-MỤC TIÊU :

Sau khi học xong bài HS.

Về kiến thức : Biết được các khoản chi tiêu và sự khác nhau về mức chi tiêu của các hộ gia đình ở Việt nam các biện pháp cân đối, thu chi trong gia đình.

Về kỹ năng : Làm được một số công việc giúp đỡ gia đình và có ý thức tiết kiệm trong chi tiêu.

Về thái độ : Giáo dục HS biết tiết kiệm trong chi tiêu.

II-CHUẨN BỊ :

III-PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC : Thảo luận nhóm, vấn đáp, trực quan.

IV-TIẾN TRÌNH :

1/ Ổn định tổ chức : Kiểm diện HS.

2/ Kiểm tra bài cũ :

1/ Bài tập 1 trang 133 SGK

-Là các chi phí để đáp ứng nhu cầu vật chất và văn hóa, tinh thần của các thành viên trong gia đình từ nguồn thu nhập của họ.

2/ Bài tập 2 trang 133 SGK

-Chỉ cho nhu cầu văn hóa tinh thần

-Chi cho nhu cầu vật chất

3/ Giảng bài mới :

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
* GV giải thích cho HS các gia đình ở nông thôn, sản xuất ra sản phẩm vật chất và trực tiếp tiêu dùng những sản phẩm đó phục vụ đời sống hàng ngày. HS : + Kể những sản phẩm vật chất được sản xuất ra ở địa phương -Các sản phẩm tự sản xuất ra để tiêu dùng cho ăn uống ở các gia đình nông thôn nước ta gạo, ngô. . . HS : -Nêu sản phẩm nào gia đình em tự làm ra để dùng hàng ngày hoặc sản phẩm nào phải đi mua ngoài chợ. * Các gia đình ở thành phố thu nhập chủ yếu bằng tiền nên mọi vật dụng dùng cho nhu cầu cuộc sống hàng ngày của gia đình đều phải mua hoặc trả chi phí dịch vụ như mua gạo, thịt, rau quả. * GV hướng dẫn HS đánh dấu vào các cột của bảng 5 trang 129 SGK HS quan sát bảng 5 trả lời + Những khoản mặc, học tập ở nông thôn và thành phố như thế nào ? * Chi phí cho học tập ở gia đình thành phố là một khoản chi khá lớn trong tổng mức chi tiêu Các nhu cầu về ăn uống, ở của gia đình nông thôn và thành phố như thế nào * Sự khác nhau phụ thuộc vào nhiều yếu tố	III-Chỉ tiêu của các loại hộ gia đình ở Việt nam <i>1/ Nông thôn :</i> <i>2/ Thành phố :</i> *Chỉ tiêu của một gia đình ở nông thôn và thành phố khác nhau cả về tổng mức và cơ cấu

-Tổng mức thu nhập và cơ cấu thu nhập -Điều kiện sống và điều kiện làm việc -Nhận thức xã hội của con người -Điều kiện tự nhiên khác * GV hướng dẫn cho HS hình thành bảng cơ cấu chi tiêu cho các nhu cầu ở gia đình mình * GV hướng dẫn giúp HS xác định những khoản phải mua, những khoản tự cấp * Giải thích cụm từ hoặc chi trả + Thế nào là cân đối thu chi trong gia đình ? * GV cho HS xem ví dụ trong SGK trang 130. HS cho ví dụ * GV cho thêm ví dụ Gia đình em có 6 người, ông, bà, bố, mẹ, chị gái và em mỗi tháng có mức thu nhập bằng tiền là : 1.000.000 đ -Chi cho các nhu cầu <table data-bbox="138 1197 649 1501"> <tr> <td>+Tiền ăn uống</td> <td>600.000 đ</td> </tr> <tr> <td>+Tiền học</td> <td>150.000 đ</td> </tr> <tr> <td>+Tiền đi lại</td> <td>100.000 đ</td> </tr> <tr> <td>+Chi khác</td> <td>150.000 đ</td> </tr> <tr> <td>Tổng chi</td> <td>1.000.000 đ</td> </tr> <tr> <td>+ Để tiết kiệm</td> <td>0 đ</td> </tr> </table> + Nêu ích lợi của thu chi cân đối và tác hại của thu chi không cân đối * Mỗi gia đình và cá nhân phải luôn có ý thức tiết kiệm trong cuộc sống sinh hoạt hàng ngày nhằm dành cho những nhu cầu đột xuất tích lũy để mua sắm. * GV hướng dẫn HS nhận xét về cơ cấu chi tiêu và mức chi tiêu của gia đình. Ví dụ trang 130, 131 SGK.	+Tiền ăn uống	600.000 đ	+Tiền học	150.000 đ	+Tiền đi lại	100.000 đ	+Chi khác	150.000 đ	Tổng chi	1.000.000 đ	+ Để tiết kiệm	0 đ	IV-Cân đối thu chi trong gia đình 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/ <u>Chi tiêu hợp lý</u> -Ở thành thị :
+Tiền ăn uống	600.000 đ												
+Tiền học	150.000 đ												
+Tiền đi lại	100.000 đ												
+Chi khác	150.000 đ												
Tổng chi	1.000.000 đ												
+ Để tiết kiệm	0 đ												

HS thảo luận nhóm trả lời + Chi tiêu như vậy đã hợp lý chưa + Như thế nào là chi tiêu hợp lý ? + Gia đình em chi tiêu như thế nào ? + Em làm gì để tiết kiệm ? * Nêu một số gương HS tiết kiệm để giúp đỡ xã hội + Giải thích câu “tiết kiệm là quốc sách” + Nêu ví dụ về những nhu cầu về bản thân và nhận xét nhu cầu nào rất cần, chưa cần, không cần. * GV giải thích cho HS hiểu cách lựa chọn chi tiêu tiết kiệm * GV hướng dẫn HS quan sát hình 4-3 trang 132 SGK. HS quan sát hình 4-3 trả lời + Mua hàng khi nào ? + Mua hàng nào + Mua hàng ở đâu ? + Em quyết định mua hàng khi nào ? * GV có thể nêu các loại tích lũy cho HS làm quen -Muốn có kiến thức phải học tập -Muốn có vốn sống phải “ học ăn, học nói, học gói, học mở” -Tích lũy phải theo cách “ kiến tha lâu cũng đầy tổ” -Hàng ngày có ý thức tiết kiệm ta sẽ có một khoản tiền chi cho các nhu cầu cần thiết	2/ <u>Biện pháp cân đối thu chi</u> a-<u>Chi tiêu theo KH</u> Là xác định trước nhu cầu cần chi tiêu và cân đối được với khả năng thu nhập b-<u>Tích lũy (tiết kiệm)</u> Mỗi cá nhân gia đình đều phải có KN tích lũy -Có tích lũy nhờ tiết kiệm chi tiêu hàng ngày -Tích lũy giúp chúng ta có một khoản tiền để chi cho những việc đột xuất, mua sắm hoặc để phát triển kinh tế gia đình
---	---

4/ Củng cố và luyện tập :

1/ Chi tiêu của một gia đình ở thành phố và nông thôn như thế nào ?

Khác nhau cả về tổng mức và cơ cấu

2/ Hãy kể những biện pháp cân đối thu chi

- Chi tiêu theo KH

- Tích lũy

5/ Hướng dẫn HS tự học ở nhà :

-Về nhà học thuộc bài

-Chuẩn bị

-Bài thực hành

-Xác định thu nhập của gia đình

-Xác định mức chi tiêu của gia đình.

V-RÚT KINH NGHIỆM :

.....

.....

.....

.....

Tiết 65

Ngày soạn :

Ngày dạy :

ÔN TẬP

I-MỤC TIÊU :

Về kiến thức : Thông qua tiết ôn tập giúp HS

-Nắm vững những kiến thức và kỹ năng về thu nhập của gia đình.

-Củng cố và khắc sâu kiến thức về cơ sở ăn uống hợp lý, bảo quản chất dinh dưỡng trong chế biến món ăn, các phương pháp chế biến thực phẩm.

Về kỹ năng : Có kỹ 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.

Về thái độ : Giáo dục HS tính cần mẫn trong học tập.

II-CHUẨN BỊ :

-GV : Câu hỏi

-HS :

III-PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC : Thảo luận nhóm, vấn đáp

IV-TIỀN TRÌNH :

1/ Ổn định tổ chức : Kiểm diện HS.

2/ Kiểm tra bài cũ : Không.

3/ Giảng bài mới :

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
HS : * Chất đạm + Nguồn cung cấp + Chức năng dinh dưỡng * Chất đường bột + Nguồn cung cấp + Chức năng dinh dưỡng * Chất béo + Nguồn cung cấp + Chức năng dinh dưỡng * Sinh tố (vitamin) + Nguồn cung cấp + Chức năng dinh dưỡng * Chất khoáng + Nguồn cung cấp + Chức năng dinh dưỡng * Phân nhóm thức ăn + Cơ sở khoa học + Ý nghĩa + Cách thay thế thức ăn lẫn nhau * Chất đạm + Thiếu chất đạm trầm trọng + Thừa chất đạm	<u>Bài 1 : Cơ sở ăn uống hợp lý</u> I-Vai trò của chất dinh dưỡng 10' <u>II-Giá trị dinh dưỡng của các nhóm thức ăn</u> <u>III-Nhu cầu dinh dưỡng của cơ thể</u>

* Chất đường bột * Chất béo * Thịt cá * Rau, củ, quả, hạt tươi * Đậu hạt khô. Gạo Cho HS thảo luận nhóm * Tại sao phải quan tâm bảo quản chất dinh dưỡng trong khi chế biến món ăn * Ảnh hưởng của nhiệt đối với thành phần dinh dưỡng. + Chất đạm + Chất đường bột + Chất khoáng + Sinh tố * 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 + Rang + Xào * Trộn dầu giấm * Trộn hỗn hợp	<u>Bài 2 : Bảo quản chất dinh dưỡng trong chế biến món ăn</u> I-Bảo quản chất dinh dưỡng khi chuẩn bị chế biến. II-Bảo quản chất dinh dưỡng trong khi chế biến <u>Bài 3 : Các phương pháp chế biến thực phẩm</u> <u>I-Phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt</u>
--	---

* Muối chua * Muối sôi * Muối nén	<u>II-Phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt</u>
---	---

4/ Củng cố và luyện tập : Không

5/ Hướng dẫn HS tự học ở nhà :

-Về nhà học tiếp

1-Tổ chức bữa ăn hợp lý trong gia đình.

2-Quy trình tổ chức bữa ăn.

3-Thu nhập của gia đình.

V-RÚT KINH NGHIỆM :

.....

.....

.....

.....

Tiết 66

Ngày soạn :

Ngày dạy :

ÔN TẬP (tt)

I-MỤC TIÊU :

Về kiến thức : Thông qua tiết ôn tập giúp HS

-Nắm vững những kiến thức và kỹ năng về thu nhập của gia đình.

-Củng cố và luyện tập và luyện tập và khắc sâu kiến thức về tổ chức bữa ăn hợp lý trong gia đình, quy trình tổ chức bữa ăn.

Về kỹ năng : Có kỹ 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.

Về thái độ : Giáo dục HS yêu thích bộ môn

II-CHUẨN BỊ :

-GV câu hỏi

-HS :

III-PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC : Thảo luận nhóm, vấn đáp

IV-TIẾN TRÌNH :

1/ Ôn định tổ chức : Kiểm diện HS.

2/ Kiểm tra bài cũ : Không.

3/ Giảng bài mới :

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
Hỏi HS trả lời + Bữa sáng + Bữa trưa + Bữa tối * Nhu cầu các thành viên trong gia đình + Điều kiện tài chính + Sự cân bằng chất dinh dưỡng + Thay đổi món ăn + Thực đơn là gì ?	<u>Bài 4 : Tổ chức bữa ăn hợp lý trong gia đình</u> <u>I-Thế nào là bữa ăn hợp lý</u> <u>II-Phân chia số bữa ăn trong ngày</u> <u>III-Nguyên tắc tổ chức bữa ăn hợp lý trong gia đình.</u>

+ Nguyên tắc xây dựng thực đơn + Thực đơn có số lượng và chất lượng món ăn phù hợp với tính chất của bữa ăn + Thực đơn phải có đủ các món ăn chính theo cơ cấu của bữa ăn + Thực đơn phải đảm bảo yêu cầu về mặt dinh dưỡng của bữa ăn và hiệu quả kinh tế. + Đối với thực đơn thường ngày + Đối với thực đơn dùng trong các bữa ăn chiêu đãi + Sơ chế thực phẩm + Chế biến món ăn + Trình bày món ăn + Chuẩn bị dụng cụ + Bày bàn ăn + Cách phục vụ và thu dọn sau khi ăn + Thu nhập bằng tiền + Thu nhập bằng hiện vật + Thu nhập của gia đình CNVC + Thu nhập của gia đình sản xuất + Thu nhập của người buôn bán, dịch vụ - Cho HS thảo luận nhóm + Phát triển kinh tế gia đình bằng cách làm thêm nghề phụ. + Em có thể làm gì để tăng thu nhập cho gia đình	<u>Bài 5 : Quy trình tổ chức bữa ăn</u> <u>I-Xây dựng thực đơn</u> <u>II-Lựa chọn thực phẩm cho thực đơn</u> <u>III-Chế biến món ăn</u> <u>IV-Bày bàn và thu dọn sau khi ăn</u> <u>Bài 6 : Thu nhập của gia đình</u> <u>I-Thu nhập của gia đình là gì ?</u> <u>II-Các nguồn thu nhập của gia đình</u> <u>III-Thu nhập của các loại hộ gia đình Việt Nam.</u> <u>IV-Biện pháp tăng thu nhập cho gia đình</u>
--	---

4/ Củng cố và luyện tập : Không

5/ Hướng dẫn HS tự học ở nhà :

- Về nhà học thuộc những phần đã ôn tập
- Chuẩn bị thi HKII

V-RÚT KINH NGHIỆM :

.....

.....

.....

.....

Tiết 67

Ngày soạn :

Ngày dạy :

THI HỌC KÌ II

I-MỤC TIÊU :

- Thông qua bài kiểm tra góp phần
- Đánh giá kết quả học tập của học sinh từ đầu đến cuối học kì I
- Rút kinh nghiệm và cải tiến cách học của học sinh và cách dạy của giáo viên và rút kinh nghiệm về nội dung, chương trình môn học.

II-CHUẨN BỊ :

III-PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC :

IV-TIẾN TRÌNH :

1/ Ôn định tổ chức : Kiểm diện HS.

2/ Kiểm tra bài cũ : Không.

3/ Giảng bài mới :

III-ĐỀ THI :

Câu 1 : Em hãy hoàn thành các câu bằng cách sử dụng các từ dưới đây : (2đ)

Vitamin, chất xơ, tinh bột, ẩm áp, lá, tim mạch, C, A, chính.

a/ Đa số rau sống đều có chứa nước, và muối khoáng

b/ Trái cây tươi có chứa vitamin

c/ Đường và là hai loại thực phẩm có chứa chất đường bột.

d/ Mỡ được tích lũy dưới da sẽ giúp cho cơ thể

trong ngày.

Câu 2 : Hãy gọi tên một phương pháp nấu ăn phù hợp cho mỗi loại thức ăn em có thể dùng bất kì cách nào em biết. (2đ)

Loại thức ăn	Cách nấu phù hợp
Tôm lăn bột	
Cá con cá	
Trứng	
Bánh bò	
Bánh bao	
Đậu hũ	
Đậu que	
Bắp trái	

Câu 3 : Thực đơn là gì ? Nêu các nguyên tắc xây dựng thực đơn ?

Hãy xây dựng thực đơn dùng cho bữa liên hoan sinh nhật ở gia đình em. (3đ)

Câu 4 : Hãy trả lời câu hỏi bằng cách đánh dấu x vào cột Đ (đúng) hoặc S (sai). (1đ)

Câu hỏi	Đ	S	Nếu sai, tại sao ?
Anh sáng mặt trời rất tốt cho cơ thể vì da có thể tạo ra vitamin D khi được phơi dưới ánh nắng mặt trời.			
Cà chua có nhiều vitamin C và A.			
Một bữa ăn đủ chất dinh dưỡng cần phải đắt tiền			
Không ăn sáng sẽ có hại cho sức khỏe			

Câu 5 : Em hãy sử dụng những cụm từ thích hợp nhất từ cột B để hoàn thành mỗi câu ở cột A. (2đ)

Cột A	Cột B
Rau tươi	Sẽ làm chúng bị héo và dễ bị úng.
Dầu ăn có thể lấy từ	Chứa ở ngăn để đồ tươi trong tủ lạnh.
Một số nguồn chất đạm từ	Cả hai nguồn động vật và thực vật.

Dự trữ những loại rau có lá.	Động vật là thịt, cá, trứng, gia cầm. Sẽ làm mất vitamin
--------------------------------------	---

	ĐÁP ÁN	
<u>Câu 1/</u>	Điểm	
Vitamin, chất xơ	0,5	
C,	0,5	
Tinh bột,	0,5	
Am áp	0,5	
<u>Câu 2/</u>		
Tôm lăn bột : Rán	0,5	
Cả con cá : Rán, kho, nấu canh		
Trứng : Rán, luộc	0,5	
Bánh bò : Hấp		
Bánh bao : Hấp	0,5	
Đậu hũ : Rán, kho		Đậu
que : Xào	0,5	
Bắp trái : Luộc, xào		
<u>Câu 3/</u>		
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.	1,0	
Nguyên tắc xây dựng thực đơn :	1,0	
-Thực đơn có số lượng và chất lượng món ăn phù hợp với tính chất của bữa ăn.		
-Thực đơn phải đủ các loại món ăn chính theo cơ cấu của bữa ăn.		
-Thực đơn phải đảm bảo yêu cầu về mặt dinh dưỡng của bữa ăn và hiệu quả kinh tế		
Lẩu, gỏi, thịt nguội, gà rán.	0,5	
Rau câu, nước ngọt	0,5	
<u>Câu 4/</u>		
Đúng	0,5	
Đúng		
Sai	0,5	
Đúng		
<u>Câu 5/</u>		
1A + Bb	0,5	
2A + cB	0,5	
3A + dB	0,5	

$4A + aB$

0,5

4/ Củng cố và luyện tập :

5/ Hướng dẫn HS tự học ở nhà :

V-RÚT KINH NGHIỆM :

.....

.....

.....

.....

Tiết 68

Ngày soạn :

Ngày dạy :

THỰC HÀNH

BÀI TẬP VỀ TÌNH HUỐNG VỀ THU CHI TRONG GIA ĐÌNH

I-MỤC TIÊU :

Thông qua bài thực hành HS.

- Về kiến thức : Nắm vững các kiến thức cơ bản về thu chi trong gia đình.
- Về kỹ năng : Biết xác định được mức thu nhập của gia đình trong một tháng và một năm.
- Về thái độ : Có ý thức giúp đỡ gia đình và tiết kiệm chi tiêu.

II-CHUẨN BỊ :

III-PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC : Thảo luận nhóm, thực hành cá nhân, thực hành nhóm, vấn đáp.

IV-TIẾN TRÌNH :

1/ Ôn định tổ chức : Kiểm diện HS.

2/ Kiểm tra bài cũ : Không

3/ Giảng bài mới :

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
* GV giới thiệu bài thực hành, phổ biến KH thực hành -Phân nhóm : Chia lớp thành 4 nhóm, ngồi theo khu vực. * Giới thiệu mục tiêu của bài. Xác định mức thu nhập của gia đình ở thành phố trong một tháng. Một năm đối với gia đình ở nông thôn và tiến hành cân đối được thu chi. -Phân công 2 nhóm xác định mức thu nhập gia đình ở thành phố -2 nhóm xác định mức thu nhập gia đình ở nông thôn. -Gia đình em có mấy người -Gia đình làm gì là chủ yếu, làm thêm -Một năm thu hoạch được những gì * Mỗi HS làm một bài theo sự hướng dẫn của giáo viên. * GV chọn mỗi tổ một em lên trình bày.	I-<u>Thực hiện theo quy trình</u> a/ <u>Xác định mức thu nhập của gia đình.</u> +<u>Thành phố</u> -Gia đình em có mấy người Cha mẹ, ông bà có mức lương tháng là bao nhiêu ? Anh, chị em làm gì ? Em hãy tính tổng thu nhập của gia đình trong một tháng. +<u>Nông thôn</u> Em hãy tính tổng thu nhập bằng tiền của gia đình em trong một năm.

4/ Củng cố và luyện tập :

- GV tổ chức cho HS tự đánh giá
- HS khác nhận xét bổ sung
- GV đánh giá kết quả tính toán của HS
- GV nhận xét tiết thực hành
- Khâu chuẩn bị, quy trình tiến hành, kết quả tính toán cho điểm theo nhóm thực hiện.

5/ Hướng dẫn HS tự học ở nhà :

- Về nhà xem lại bài
- Chuẩn bị
- Xác định mức chi tiêu của của gia đình
- Cân đối thu chi.

V-RÚT KINH NGHIỆM :

.....

.....

.....

.....

Ngày soạn :

Ngày dạy :

THỰC HÀNH (tt)

I-MỤC TIÊU :

- Về kiến thức : Thông qua bài thực hành HS nắm vững các kiến thức cơ bản về thu chi trong gia đình, xác định được mức chi của gia đình trong một tháng và một năm, cân đối thu chi
- Về kỹ năng : Rèn luyện kỹ năng biết cân đối thu chi của gia đình
- Về thái độ : Có ý thức giúp đỡ gia đình và tiết kiệm chi tiêu.

II-CHUẨN BỊ :

III-PHƯƠNG PHÁP DẠY HỌC : Thảo luận nhóm, thực hành cá nhân, thực hành nhóm, vấn đáp

IV-TIẾN TRÌNH :

1/ Ôn định tổ chức : Kiểm diện HS.

2/ Kiểm tra bài cũ : Không

3/ Giảng bài mới :

HOẠT ĐỘNG CỦA GV-HS	NỘI DUNG BÀI HỌC
* GV giới thiệu bài thực hành, phổ biến KH thực hành * Giới thiệu mục tiêu của bài. Xác định mức chi tiêu của gia đình và cân đối thu chi trong gia đình -Phân công 2 nhóm xác định mức chi tiêu gia đình ở thành phố và 2 nhóm xác định mức chi tiêu gia đình ở nông thôn. +Gia đình em chi cho ăn, mặc, ở, mua	II- <u>Xác định mức thu nhập của gia đình.</u> a/ <u>Thành phố</u>

gạo, thịt, mua quần áo, giày, dép, trả tiền điện thoại, nước, mua đồ dùng gia đình. -Chi cho học tập, mua sách vở, trả học phí, mua báo tạp chí. -Chi cho việc đi lại, tàu xe, xăng. -Chi khác -Tiết kiệm Tương tự xác định mức chi tiêu gia đình ở nông thôn * Lấy tổng thu nhập trừ tổng chi tiêu còn dư là tiền tiết kiệm, nếu không dư hoặc thiếu là thu chi như thế nào ? * Cho HS làm bài tập a, b, c trang 135 SGK. HS thảo luận nhóm, lên giải bài tập	b/ <u>Nông thôn</u> III-Cân đối thu chi.
---	---

4/ Củng cố và luyện tập :

- GV tổ chức cho HS tự đánh giá
- HS khác nhận xét, bổ sung
- GV đánh giá kết quả tính toán

5/ Hướng dẫn HS tự học ở nhà :

- Về nhà xem lại bài
- Chuẩn bị
- Xác định mức chi tiêu của gia đình
- Cân đối thu chi.

V-RÚT KINH NGHIỆM :

.....

.....

.....

.....

