**Tuần: 26**

**Ngày soạn:7/3/2021**

**Ngày dạy: 9/3/2021**

**NẤU CƠM BẰNG NỒI CƠM ĐIỆN**

**Mục tiêu:**

* HS biết biết chuẩn bị nguyên vật liệu để nấu cơm và chiên cá
* HS biết nấu cơm bằng nồi điện.
* Hs biết chiên cá

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Hoạt động** | **Phát triển kỹ năng** | **Đồ dùng dạy học** | **Hướng dẫn của GV- hoạt động HS** | **Nhận xét/ ghi chú** |
| **HĐ 1:**Chuẩn bị nguyên vật liệu | Phát triển kỹ năng nhanh nhẹn, quan sát | Nguyên vật liệu | **-**Học sinh chọn gạo, nước sạch, rửa nồi, rửa và sơ chế cá | **Thực hiện tốt** |
| H Đ2:  Nấu cơm | Phát triển kỹ năng về toán học. | Nồi cơm điện, gạo | Gv hướng dẫn hs đong 2 lon gạo, vo gạo bằng nước sạch.  cho gạo vào nồi, đổ nước ngập gạo khoảng gấp rưỡi gạo  Hướng dẫn hs cách găm điện và bật nút điện ở nồi. | Thực hiện tốt |
| HĐ 3:  Chiên cá | Khéo léo.  Vận động tinh, vận động thô | cá | Hướng dẫn học sinh cách chiên cá  Để chảo lên bếp  Cho chảo khô nước  Sau đó cho dầu vào, vặn lửa vừa  Cho cá vào chiên vàng | Đạt |
| HĐ 4  Trang trí | Nhanh nhẹn | Tranh ảnh một số cách trang trí | GV cho các nhóm trang trí bàn ăn  Trang trí cơm, dọn chén  Cho cá ra đĩa  Làm nước mắm chấm | Tốt |

**Tuần: 27**

**Ngày soạn: 14/3/2021**

**Ngày day: 16/3/2021**

**NẤU CANH BÍ TRẮNG VỚI TÔM**

**Mục tiêu:**

* HS biết gọt bí, rửa bí, thái nhỏ bí
* HS biết lột tôm, rửa tôm, ướp tôm.
* HS biết dọn dẹp nhà bếp
* HS biết rửa chén, dĩa

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Hoạt động** | **Phát triển kỹ năng** | **Đồ dùng dạy học** | **Hướng dẫn của GV- hoạt động HS** | **Nhận xét/ ghi chú** |
| HĐ 1:  Quét dọn nhà bếp | Nhanh nhẹn, gọn gàng, sạch sẽ.  Có ý thức vệ sinh nhà cửa | Chổi, cây lau nhà, khăn lau bàn | Hướng dẫn HS quét nhà bếp, hướng dẫn cách lau, chùi bàn ghế, nhà bếp.  Cách lấy nước, pha nước lau sàn cho vừa đủ. | Thực hiện tốt |
| HĐ 2: Cắt, gột bí | Khéo léo. | Bí, dao, nước sạch. | Hướng dẫn học sinh cách gọt bí, thái bí thành từng lát vừa ăn  Cho bí vào nước sạch rửa ba, bốn lần cho sạch | Tốt |
| HĐ 3: sơ chế tôm | Khéo léo | Tôm , gia vị, dao | Hướng dẫn học sinh lọt tôm, ướp tôm | Tốt |
| HĐ 4:  Nấu canh | Có ý thức giúp đỡ ba mẹ làm việc nhà. | Bí , tôm, nồi, hạt nêm… | Hướng dẫn cách tao tôm chín, cho nước đun sôi, cho bí và nên gia vị.  Cho thêm hành lá vào và tiêu | Có hướng dẫn |
| HĐ 5:  Rửa chén dĩa | Ý thức trong công việc gia đình.  Hoàn thành nhiện vụ được giao. | Chén dĩa bẩn,  Nước rửa chén.  Nước sạch. | Tráng chén dĩa qua nước,  Hòa nước rửa chén loãng, dùng dẻ rửa từng cái, rửa trong, ngoài từng cái chén, dĩa.  Rửa lại với nước sạch 2, 3 lượt. | Thực hiên tốt |

**Tuần: 28**

**Ngày soạn:21/3/2021**

**Ngày dạy: 23/3/2021**

**NẤU ĐÔNG SƯƠNG**

**Mục tiêu:**

**- HS** biết đi chợ mua bột đông sương.

* HS biết sử dụng bếp ga để nấu đông sương.
* Trang trí đông sương
* Yêu thích môn học

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Hoạt động** | **Phát triển kỹ năng** | **Đồ dùng dạy học** | **Hướng dẫn của GV- hoạt động HS** | **Nhận xét/ ghi chú** |
| HĐ 1:  Đi chợ | Phát triển kỹ năng nhanh nhẹn, tự tin | Tiền, đông sương, đường | Gv hướng dẫn hs đi chợ mua gói đông sương, đường | Tốt |
| HĐ 2:  Nấu đông sương | Khéo léo.  Đong đếm, ước lượng | Bột đông sương, nước cốt dừa, đường, cafe. | Gv hướng dẫn HS đong nước đủ số lượng nấu một gói bột đông sương, cho bột vào khuấy đều, đặt nồi và bật bếp đun, khuấy nhè nhàng, đều tay.  Nước sôi cho đường vào nồi khuấy đều cho tan đường. | Tốt |
| HĐ 3:  Trang trí đông sương | Phát triển kỹ năng đong đếm, ước lượng. | Đông sương, ly | múc vào li, để nguội và cho vào tủ lạnh. | Tốt |

**Tuần: 29**

**Ngày soạn:28/3/2021**

**Ngày dạy: 30/3/2021**

**CHIÊN TRỨNG**

**Mục tiêu:**

**- HS** biết chọn các nguyên vật liệu để chiên trứng

* HS biết cách chiên trứng
* HS biết trang trí trứng chiên

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Hoạt động** | **Phát triển kỹ năng** | **Đồ dùng dạy học** | **Hướng dẫn của GV- hoạt động HS** | **Nhận xét/ ghi chú** |
| HĐ 1:  Chọn nguyên vật liệu | Phát triển kỹ năng vận động tinh, quan sát, tính toán. | Trứng gà, các loại gia vị | Cho HS các nhóm chọn các nguyên vật liệu để chiên trứng  Cho các gia vị vào trong trứng | Tốt |
| HĐ 2  Chiên trứng | Phát triển kỹ năng nhanh nhẹn, hoạt bát.  Có ý thức giúp đỡ ba mẹ công việc nhà. | Chảo, trứng, dầu ăn, hạt nêm… | GVHD mẫu cách chiên trứng.  HS thực hành chiên trứng. | Tốt |
| HĐ 3: Trang trí | Kỹ năng quan sát, tìm tòi | Trứng đã chiên | Lấy đĩa và cắt trứng , sau đó trang trí vào đĩa cho thật đẹp  Các nhóm trình bày đĩa trứng của mình  Nhận xét | Hướng dẫn hs yếu kém |

**Tuần: 30**

**Ngày soạn:4/4/2021**

**Ngày dạy: 6/4/2021**

**CHIÊN CƠM**

**Mục tiêu:**

**- HS** biết chọn nguyên liệu chiên cơm

* HS biết nấu cơm bằng nồi điện.
* HS biết chiên cơm
* HS biết dọn dẹp nhà bếp

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Hoạt động** | **Phát triển kỹ năng** | **Đồ dùng dạy học** | **Hướng dẫn của GV- hoạt động HS** | **Nhận xét/ ghi chú** |
| HĐ 1:  Chọn nguyên liệu | Phát triển kỹ năng tự chủ.nhanh nhẹn | Tỏi, đường, nước mắm, chanh, ớt,cơm, trứng | Gv hướng dẫn học sinh trộn cơm với trứng, cho gia vị phù hợp | Tốt |
| HĐ 2  Chiên cơm | Phát triển kỹ năng nhanh nhẹn, hoạt bát.  Có ý thức giúp đỡ ba mẹ công việc nhà. | Chảo, trứng,cơm, dầu ăn, hạt nêm, hành lá… | GVhướng dân học sinh cách chiên  Cho dầu vào chảo  Cho thêm hành củ đã thái nhỏ phi lên  Tiếp tục cho hỗn hợp cơm vừa trộn vào chảo  Đảo đều đến khi cơm giòn vàng  HS thực hành chiên trứng. | Đạt |
| HD3: trang trí | Nhanh nhẹn, | Dưa leo, cơm đã chiên chín | Yêu cầu các nhóm thực hành trang trí  Gv cho các nhóm trình bày  Nhận xét | Tốt |
| HĐ 4  Sắp xếp đồ dùng nhà bếp. | Có ý thức dọn dẹp nhà cửa.  Rèn tính tự giác. | Đồ dùng trong nh à bếp. | HDHS sắp xếp đồ dùng nhà bếp gọn gàng, đúng nơi quy định. |  |

**Tuần: 31**

**Ngày soạn:11/4/2021**

**Ngày dạy: 13/4/2021**

**PHA NƯỚC CHẤM**

**Mục tiêu:**

**- HS** biết pha nước chấm

* HS biết nấu cơm bằng nồi cơm điện.
* HS biết chiên trứng.
* HS biết dọn dẹp nhà bếp

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Hoạt động** | **Phát triển kỹ năng** | **Đồ dùng dạy học** | **Hướng dẫn của GV- hoạt động HS** | **Nhận xét/ ghi chú** |
| HĐ 1:  Pha nước chấm | Phát triển kỹ năng tự chủ. | Tỏi, đường, nước mắm, chanh, ớt. | HDHS bóc tỏi, giã tỏi.  Cho đường vào tỏi đã giã nhỏ, cho nước mắm vào quậy đều, vắt thêm chanh và ớt. | Tốt |
| HĐ 2:  Nấu cơm bằng nồi cơm điện | Rèn kỹ năng làm việc nhà.  Phát triển kỹ năng về toán học. | Nồi cơm điện, gạo | HDHS đong 2 lon gạo, vo gạo bằng nước sạch.  HD cho gạo vào nồi, đổ nước ngập gạo khoảng 1 đốt tay.  HD cách găm điện và bật nút điện ở nồi. | Tốt |
| HĐ 3:  Chiên trứng | Phát triển kỹ năng nhanh nhẹn, hoạt bát.  Có ý thức giúp đỡ ba mẹ công việc nhà. | Chảo, trứng, dầu ăn, hạt nêm… | GVHD mẫu cách chiên trứng.  HS thực hành chiên trứng. |  |
| HĐ 4  Sắp xếp đồ dùng nhà bếp. | Có ý thức dọn dẹp nhà cửa.  Rèn tính tự giác. | Đồ dùng trong nhà bếp. | HDHS sắp xếp đồ dùng nhà bếp gọn gàng, đúng nơi quy định. |  |

**Tuần: 32**

**Ngày soan:18/4/2021**

**Ngày dạy: 20/4/2021**

**LUỘC RAU MUỐNG, LUỘC TRỨNG**

**Mục tiêu: - HS** biết nhặt rau muống,rửa rau muống, rửa trứng

* HS biết nấu nước sôi luộc rau muống, luộc trứng
* HS biết trang trí, yêu thích môn học

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Hoạt động** | **Phát triển kỹ năng** | **Đồ dùng dạy học** | **Hướng dẫn của GV- hoạt động HS** | **Nhận xét/ ghi chú** |
| HĐ 1:  Nhặt, rửa rau muống, rửa trứng | Vận động tinh  Có ý thức giúp đỡ mẹ công việc nhà. | Rau muống, nước… | Hướng dẫn HS nhặt rau muống, nhặt những lá vàng, lá sâu bỏ đi, ngắt phần ngọn rau để ăn, cọng già bỏ đi.  Cách lấy nước rửa rau, rửa 3, 4 nước cho rau sạch cát. | Thực hiện tốt |
| HĐ 2: Cắt, lặt rau, rửa rau cải | Khéo léo. | Vườn rau, kéo, nước sạch. | Ra vườn cắt rau.  Lặt những cọng rau già, lá úa bỏ đi, lấy phần lá non.  Cho rau vào nước sạch rửa ba, bốn lần cho hết cát bẩn. | Đạt |
| HĐ 3:  Luộc rau muống, luộc trứng | Có ý thức giúp đỡ ba mẹ làm việc nhà ếp. | Nồi, rau muống | Đun sôi nước, nêm gia vị, nước sôi cho rau vào dể lửa to khoảng 5 phút là rau chín.  Rửa sạch trứng, cho trứng vào nước đun sôi 5 phút | Tốt |
| HĐ 4:  Trang trí | Rèn kỹ năng trang trí, nhanh nhẹn |  | Cho các nhóm thực hành trang trí  Chấm điểm  Nhận xét | Tốt |

**Tuần: 33**

**Ngày soạn:25/4/2021**

**Ngày dạy: 27/4/2021**

**ÉP CÀ RỐT**

**Mục tiêu:**

* HS biết biết chuẩn bị nguyên vật liệu để ép nước
* HS biết cách ép
* Hs biết trang trí nước ép

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Hoạt động** | **Phát triển kỹ năng** | **Đồ dùng dạy học** | **Hướng dẫn của GV- hoạt động HS** | **Nhận xét/ ghi chú** |
| **HĐ1 :**Chuẩn bị nguyên vật liệu | Phát triển kỹ năng nhanh nhẹn, quan sát | Nguyên vật liệu | **-**Học sinh chọn cà rốt rửa và sơ chế cá | **Thực hiện tốt** |
| HĐ 2:  Sử dụng máy ép nước cóc, cà rốt | Phát triển kỹ năng vận động tinh, khả năng khéo léo.  Có ý thức chăm sóc cha mẹ và những người thân | Máy ép, cà rốt, cóc, đường, đá lạnh, li… | HDHS cắt cóc, cà rốt thành từng miếng theo chiều dài. Bật máy và cho từng miếng cà rốt, cóc vào máy ép.  HS thực hành ép cóc, cà rốt | Đạt |
| HĐ 4 | Quan sát |  | Đập đá vào li, rót nước ép vào li cho thêm đường, đá vậy là được li nước ép. | Tốt |

**Tuần: 34**

**Ngày soạn:2/5/2021**

**Ngày dạy: 4/5/2021**

**NẤU ĐÔNG SƯƠNG**

**Mục tiêu:**

**- HS** biết đi chợ mua đậu. đường, bột thơm

* HS biết sử dụng bếp ga để nấu chè
* Trang trí chè ra ly
* Yêu thích môn học

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Hoạt động** | **Phát triển kỹ năng** | **Đồ dùng dạy học** | **Hướng dẫn của GV- hoạt động HS** | **Nhận xét/ ghi chú** |
| HĐ 1:  Đi chợ | Phát triển kỹ năng nhanh nhẹn, tự tin | Tiền, đậu đỏ, đường | Gv hướng dẫn hs đi chợ mua đậu,đường, bột thơm | Tốt |
| HĐ 2:  Nấu chè | Khéo léo.  Đong đếm, ước lượng | Đậu, bột thơm, đường | Gv hướng dẫn HS  Ngâm đậu và cho đậu vào nồi  Đặt nồi và bật bếp đun,đến khi đậu mềm  Nước sôi cho đường vào nồi khuấy đều cho tan đường.  Cho bột vào khuấy đều, khuấy nhè nhàng, đều tay. | Tốt |
| HĐ 3:  Trang trí chè | Phát triển kỹ năng đong đếm, ước lượng. | Chè , ly | múc vào li, để nguội và cho vào tủ lạnh. | Tốt |

**Tuần: 35**

**Ngày soạn:9/5/2021**

**Ngày dạy: 11/5/2021**

**THỊT HEO XÀO ĐẬU VE**

**Mục tiêu:**

**- HS** biết chọn nguyên liệu để xào thịt

* HS biết cách xào
* HS biết cách trang trí
* HS biết dọn dẹp nhà bếp

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Hoạt động** | **Phát triển kỹ năng** | **Đồ dùng dạy học** | **Hướng dẫn của GV- hoạt động HS** | **Nhận xét/ ghi chú** |
| HĐ 1:  Chọn nguyên liệu | Phát triển kỹ năng tự chủ, nhanh nhẹn | Thịt heo, đậu ve, hành, đường, nước mắm,hạt nêm…. | Gv yêu cầu các nhóm chon nguyên liệu và sơ chế  Nhận xét | Tốt |
| HĐ 2  Xào đậu với thịt heo | Phát triển kỹ năng nhanh nhẹn, hoạt bát.  Có ý thức giúp đỡ ba mẹ công việc nhà. | Chảo, đậu ve, thụt heo, dầu ăn, hạt nêm, hành lá… | GV hướng dân học sinh cách xào  Cho dầu vào chảo  Cho thêm hành củ đã thái nhỏ phi lên  Tiếp tục cho thịt heo vào xào, sau đó 2 phút cho đậu vào tiếp tục xào  Đảo đều đến khi chín, nêm gia vị vừa ăn | Đạt |
| HD3: trang trí | Nhanh nhẹn, |  | Yêu cầu các nhóm thực hành trang trí  Gv cho các nhóm trình bày  Nhận xét | Tốt |
| HĐ 4  Sắp xếp đồ dùng nhà bếp. | Có ý thức dọn dẹp nhà cửa.  Rèn tính tự giác. | Đồ dùng trong nh à bếp. | HDHS sắp xếp đồ dùng nhà bếp gọn gàng, đúng nơi quy định. |  |

**Tuần: 36**

**Ngày soạn:16/5/2021**

**Ngày dạy: 18/5/2021**

**ÔN TẬP**

**Mục tiêu:**

* HSbiết chọn nguyên liệu để nấu một bữa cơm gia đình
* HS biết nấu cơm bằng nồi điện.
* HS biết chiên cá, luộc rau, canh bí
* HS biết dọn dẹp nhà bếp

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Hoạt động** | **Phát triển kỹ năng** | **Đồ dùng dạy học** | **Hướng dẫn của GV- hoạt động HS** | **Nhận xét/ ghi chú** |
| HĐ 1:  Chọn nguyên liệu | Phát triển kỹ năng tự chủ.nhanh nhẹn | Gạo , cá, tôm, đường, nước mắm, chanh, ớt,cơm | Gv hướng dẫn học sinh sơ chế nguyên liệu  Các nhóm thực hiện  Nhận xét | Tốt |
| HĐ 2  Chế biến món ăn | Phát triển kỹ năng nhanh nhẹn, hoạt bát.  Có ý thức giúp đỡ ba mẹ công việc nhà. | Chảo, cá , tôm,dầu ăn, hạt nêm, hành lá… | GV chia nhóm  Nhóm 1: nấu cơm , làm nước chấm, luộc rau  Nhóm 2: chiên cá, nấu canh  Các nhóm thực hiện  Nhận xét | Đạt |
| HD3: trang trí | Nhanh nhẹn, | Các món ăn | Yêu cầu các nhóm thực hành trang trí  Gv cho các nhóm trình bày  Nhận xét | Tốt |
| HĐ 4  Sắp xếp đồ dùng nhà bếp. | Có ý thức dọn dẹp nhà cửa.  Rèn tính tự giác. | Đồ dùng trong nh à bếp. | HDHS sắp xếp đồ dùng nhà bếp gọn gàng, đúng nơi quy định. |  |