

KẾ HOẠCH BÀI GIẢNG STEAM: NÓNG, LẠNH LÀM ĐỒ ĂN MÙA HÈ

Tên bài học: Nóng, lạnh, làm đồ ăn mùa hè

Lớp: 5 tuổi

Chủ đề: Thiên nhiên bí ẩn

Vấn đề thực tiễn cần phải giải quyết: Làm thế nào để tự chế biến món kem ngon lạnh cho mùa hè

Mục tiêu bài học:

Khoa học:

- Phân biệt được các trạng thái rắn/lỏng của một vật
- Mô tả được đặc điểm thời tiết của các mùa khác nhau trong năm

Công nghệ:

- Sử dụng được một số nguyên liệu đơn giản để chế biến món kem lắc tay cho mùa hè

Kỹ thuật:

- Thực hiện các thao tác chế biến kem lắc tay

Toán:

- Biết cách định lượng các nguyên liệu làm kem

Nghệ thuật:

- Chế biến hương vị kem yêu thích
- Vận dụng sự sáng tạo để trang trí cốc kem

Tiêu chuẩn đầu ra: Thông tư về Chương trình giáo dục Mầm non số 01 Bộ giáo dục và đào tạo

Các phương pháp đánh giá sẽ áp dụng

- Đánh giá thường xuyên : Giáo viên hỏi để kiểm tra học sinh trong suốt buổi học
- Đánh giá xác thực: Học sinh làm sản phẩm mô hình để chứng minh hiểu biết của mình.

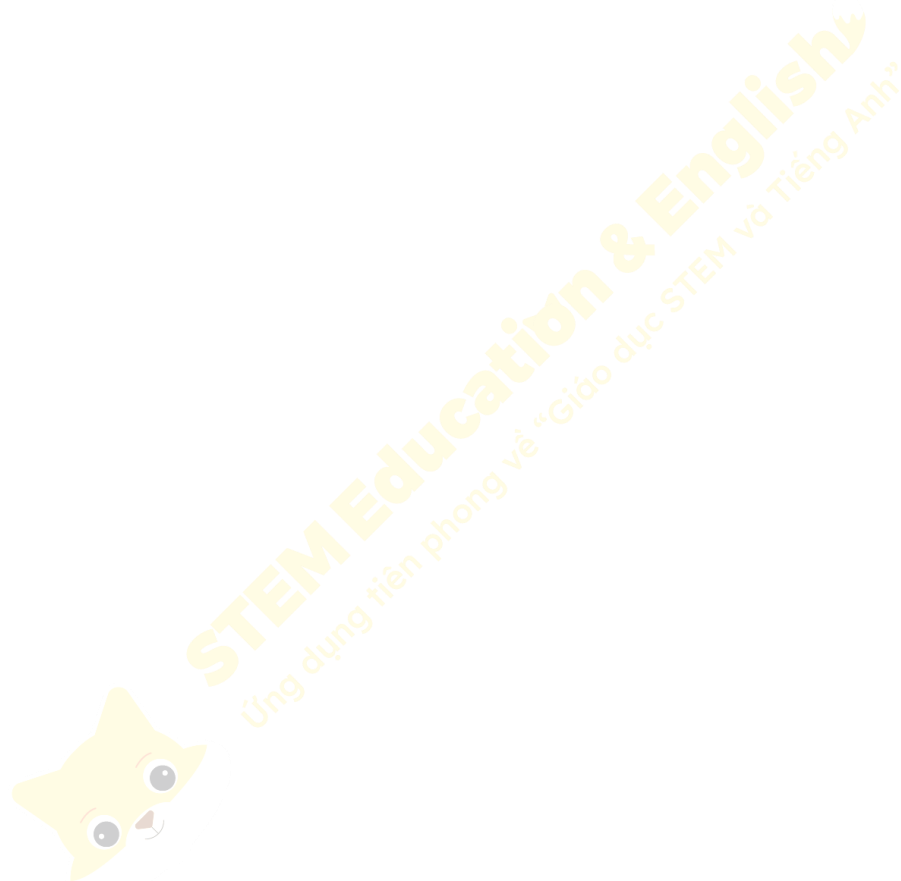
CHI TIẾT BÀI GIẢNG

Giai đoạn	Hoạt động	Nguyên liệu sử dụng
Engage (Gắn kết)	<p>Hoạt động: Hát múa vận động theo bài hát “Các mùa trong năm”</p> <ul style="list-style-type: none"> Giáo viên trình chiếu bài hát và hướng dẫn các con vận động theo nhạc Giáo viên đặt câu hỏi tương tác với học sinh: <ul style="list-style-type: none"> Trong năm có bao nhiêu mùa nhỉ? Mùa đông thời tiết như thế nào? Chúng ta thường làm gì vào mùa đông Chúng ta đang ở mùa gì nhỉ? Thời tiết ngày hôm nay như thế nào? Trong thời tiết nóng nực như thế này, chúng ta thường mặc quần áo như thế nào? Vào mùa hè này con thường ăn món gì? Giáo viên dẫn dắt đến chủ đề bài học: Chúng ta cùng chế biến món kem mát lạnh cho mùa hè nhé! 	<p>Link video: https://www.youtube.com/watch?v=KEP4EdvSrP8</p>
Explore (Khám phá)	<p>Hoạt động: Thử nghiệm các nguyên liệu làm kem lắc tay</p> <ul style="list-style-type: none"> Giáo viên giới thiệu các nguyên liệu để làm thử nghiệm Học sinh thực hiện Thử nghiệm số 1 - Làm kem không muối <ul style="list-style-type: none"> Bước 1: Cho sữa vào túi zip nhỏ và đóng chặt Bước 2: Cho đá vào túi zip to, cho túi zip nhỏ vào túi zip to và đóng chặt Bước 3: Lắc đều trong 5 phút và bỏ sữa trong cốc ra quan sát Giáo viên đặt câu hỏi tương tác với học sinh: <ul style="list-style-type: none"> Sữa trong túi so với ban đầu thì trông như thế nào? Nó vẫn lỏng như nước hay đã rắn lại thành kem Nhiệt độ sữa có lạnh hơn không hay vẫn như ban đầu? Cốc kem này theo con là thành công chưa? Học sinh thực hiện Thử nghiệm số 2 - Làm kem có muối <ul style="list-style-type: none"> Bước 1: Cho sữa vào túi zip nhỏ và đóng chặt 	<p>Link video tham khảo hướng dẫn làm kem lắc tay: https://www.youtube.com/watch?v=i_1Mvzu9BD0</p> <p>Túi zip to Túi zip nhỏ Sữa tươi Đá viên Muối Cốc Thìa</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Bước 2: Cho đá và muối vào túi zip to, cho túi zip nhỏ vào túi zip to và đóng chặt ○ Bước 3: Lắc đều trong 5 phút và bỏ sữa trong cốc ra quan sát ● Giáo viên đặt câu hỏi tương tác với học sinh: <ul style="list-style-type: none"> ○ Sữa trong túi so với ban đầu thì trông như thế nào? Nó vẫn lỏng như nước hay đã rắn lại thành kem ○ Nhiệt độ sữa có lạnh hơn không hay vẫn như ban đầu? ○ Cốc kem này theo con là thành công chưa? 	
Explain (Giải thích)	<p>Hoạt động: Giải thích vai trò của muối trong thí nghiệm làm kem lắc tay</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Giáo viên đặt câu hỏi tương tác với học sinh <ul style="list-style-type: none"> ○ Sự khác nhau giữa hai lần làm kem trên là gì? Chúng ta dùng nguyên liệu nào khác cho hai lần ○ Thành quả cốc kem của chúng ta như thế nào ở lần 1 và lần 2 ○ Theo con, tại sao lần thứ 2 chúng ta làm kem lại thành công? ● Giáo viên giải thích lại một lần sau khi đã nghe những ý kiến thảo luận của học sinh: Đá thông thường cũng rất lạnh nhưng chưa đủ để giúp sữa đặc lại thành kem. Muối giúp làm cho nhiệt độ của nước đá lạnh hơn rất nhiều. Nước đá rất lạnh đó đã làm cho sữa đông đặc lại thành kem. 	
Elaborate (Mở rộng)	<p>Hoạt động: Chế biến kem lắc tay</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Giáo viên chia lớp thành các nhóm và phát cho mỗi nhóm bộ nguyên liệu làm kem lắc tay ● Học sinh thực hiện lần lượt các bước để chế tạo kem lắc: <ul style="list-style-type: none"> ○ Bước 1: Lựa chọn vị sữa quả yêu thích ○ Bước 2: Đổ sữa vào túi zip nhỏ, đóng chặt miệng túi ○ Bước 3: Cho đá viên và muối vào túi zip lớn, cho túi zip nhỏ vào túi zip lớn và đóng chặt lại ○ Bước 4: Lắc đều túi zip lớn trong khoảng 5 phút ○ Bước 5: Đổ sữa ra cốc ○ Bước 6: Có thể thêm các lớp phủ theo khẩu vị yêu thích như cốt trẻ em, dừa khô,... ● Giáo viên đặt câu hỏi tương tác: <ul style="list-style-type: none"> ○ Kem lắc của con có vị gì? ○ Con có nên ăn món kem này vào mùa đông không? Tại sao? 	<p>Túi zip to Túi zip nhỏ Sữa hoa quả các vị Đá viên Muối Cốc Thìa Lớp phủ tùy thích như dừa khô, trân châu, cốt trẻ em,...</p>



Evaluate (Đánh giá)	Hoạt động: Bữa tiệc kem lắc <ul style="list-style-type: none">• Giáo viên tổ chức một bữa tiệc kem lắc để cả lớp cùng thưởng thức thành phẩm• Giáo viên gợi mở để trẻ chia sẻ lại về quá trình làm kem và lý do lựa chọn vị kem/cách trang trí cốc kem của mình	
---------------------	---	--



CÁC HỌC LIỆU CẦN THIẾT

STT	Tên học liệu	Số lượng	Chi phí dự kiến
1	Túi zip to		
2	Túi zip nhỏ		
3	Sữa hoa quả các vị		
4	Đá viên		
5	Muối		
6	Cốc		
7	Thìa		
8	Nguyên liệu làm lớp phủ tùy thích (cốm trẻ em, dừa khô, trân châu, hoa quả cắt miếng,...)		
9			



STEM Education & English
Ứng dụng tiên phong về "Giáo dục STEM và Tiếng Anh"