**ỦY BAN NHÂN DÂN HUYỆN GIA LÂM**

**TRƯỜNG MẦM NON HOA SỮA**



**LĨNH VỰC PHÁT TRIỂN NHẬN THỨC**

**GIÁO ÁN KHÁM PHÁ KHOA HỌC**

**ĐỀ TÀI: “Tìm hiểu về quy trình làm bánh Trôi”**

 **ĐỐI TƯỢNG:** 4- 5 tuổi

 **SỐ LƯỢNG:** 20-25 trẻ

 **THỜI GIAN**: 25 – 30 phút

 **ĐỊA ĐIỂM:** Lớp 4-5 tuổi

***Năm học: 2022-2023***

**I- MỤC ĐÍCH – YÊU CẦU:**

**1)Kiến thức**

-Trẻ biết được quy trình làm bánh Trôi gồm: 4 công đoạn: Chuẩn bị nguyên liệu, nhào bột, nặn bánh và luộc bánh.

- Trẻ biết được nguyên liệu để làm ra 1 chiếc bánh Trôi gồm có: Bột gạo, đường làm nhân bánh và vừng

- Trẻ biết hoạt động làm bánh Trôi thường được làm trong ngày tết hàm thực.

**2)Kĩ năng:**

**-** Trẻ có kĩ năng nặn, ấn bẹt, lăn tròn để tạo thành chiếc bánh Trôi.

- Trẻ nói được mầu sắc, hình dáng và mùi vị của bánh trôi.

- Nói được các công đoạn chính để làm bánh trôi.

- Củng cố kĩ năng đếm cho trẻ thông qua phần trò chơi.

-Trẻ có kĩ năng trả lời câu hỏi rõ ràng, mạch lạc, có sự kết hợp trong nhóm chơi.

**3)Thái độ:**

-Trẻ hứng thú tích cực tham gia vào các hoạt dộng.

- Có ý thức hoạt động tập thể.

**II-CHUẨN BỊ:**

**1)Địa điểm:**

-Phòng học tại lớp rộng rãi, thoáng mát, đảm bảo an toàn cho trẻ.

**2) Dụng cụ**

**Đồ dùng của cô:**

**-** Giáo án điện tử

- bánh trôi

-Video về quy trình làm bánh Trôi

-Máy tính, máy chiếu

- Nguyên liệu để làm bánh: Nhân đường, bột gạo nếp, vừng

-Nhạc một số bài hát trong CĐ nhánh

**3)Đồ dùng của trẻ:**

- Thẻ số 1, 2 ,3

-Nguyên liệu để trẻ làm bánh.

- Bàn ghế, đệm ngồi, tạp dề, găng tay, khăn lau, đĩa nhựa đựng bánh, khay inox...

**3. Trang phục**

-Trang phục của cô và trẻ gọn gàng

***III*- CÁCH TIẾN HÀNH:**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Hoạt động của cô*** | *Hoạt động của trẻ* |
| **1-Ổn định tổ chức:**- Cô giới thiệu lễ hội: “Ẩm thực”, giới thiệu khách mời của chương trình.- Cùng trẻ chơi TC: “Chiếc bánh tròn tròn”- Dẫn dắt vào bài.**2-Phương pháp và hình thức tổ chức:****a.Tìm hiểu về quy trình làm bánh Trôi:**- Tổ chức cho trẻ trải nghiêm ăn bánh trôi. Hỏi cảm nhận của trẻ về: tên bánh, hương vị của bánh.-Các con có biết bánh Trôi thường được làm trong ngày tết nào không? (tết Hàn Thực hay còn gọi là tết bán trôi bánh chay)-Cho trẻ theo dõi đoạn video quy trình làm bánh trôi-Các con vừa được xem 1 đoạn video về quy trình làm bánh Trôi vậy bạn nào giỏi có thể cho cô biết quy trình làm bánh Trôi gồm có mấy bước? Cô chốt lại để làm bánh trôi gồm 4 bước: Chuẩn bị nguyên liệu, nhào bột, nặn bánh và luộc bánh.- Cho trẻ nhắc lại tên bước làm bánh.\* Cho trẻ tìm hiểu từng bước cụ thể:-Nguyên liệu gồm có những gì?+Nguyên liệu đầu tiên là gì?(Cô giới thiệu nguyên liệu đầu tiên không thể thiếu là bột bánh được làm từ gạo nếp xay mịn)+Nguyên liệu tiếp theo là gì?(cô đưa nhân ra)+Nhân đường có dạng hình gì?+có vị gì?(Để làm nhân bánh thì từ những phên đường được ta cắt thành những viên đường có dạng hình vuông)+Ngoài ra để cho chiếc bánh được ngon hơn người ta còn thêm nguyên liệu đây?(vừng)- Nhào bột:+ Cho trẻ quan sát quá trình trộn bột với nước.+các con thấy bột như thế nào?( cho trẻ sờ và nói cảm nhận)- Cô thực hiện cách nặn bánh cho trẻ quan sát.+sau khi đã nhào xong bột chúng ta lấy 1 ít vừa đủ và ấn bẹt sau đó cho nhân vào và nặn, các con phải chú ý là không được để hở nhân và nặn làm sao cho chiếc bánh được tròn và đẹp nhé+ Cho trẻ làm động tác nặn bánh.- Luộc bánh:+sau khi bánh được nặn xong thì chúng ta đem bánh đi luộc và khi bánh chín vớt ra bày ra đĩa\* Mở rộng: Cho trẻ quan sát hình ảnh bánh trôi có các mầu sắc đẹp mắt khác. \*Giáo dục: Trước khi nặn bánh chúng mình phải rửa tay sạch, đeo tạp dề để tránh bị bẩn quần áo.Khi ăn cần nhai cẩn thận, không ăn miếng to để tránh bị nghẹn.-Hôm nay chúng mình được tìm hiểu về quy trình làm bánh gì?**b. Củng cố:****\***Trò chơi 1: “Ai thông minh hơn”-Cách chơi: Tham gia trò chơi này là sự góp mặt của 3 đội. trên màn hình là gói các câu hỏi nhiệm vụ của các đội là hãy cùng suy nghĩ, thảo luận và lựa chọn đáp án đúng. Khi thời gian suy nghĩ kết thúc, các đội phải lắc sắc xô để báo hiệu đã có câu trả lời. Mỗi đáp án đúng sẽ được thưởng một bông hoa điểm 10. Khi kết thúc trò chơi đội nào có nhiều nhiều hoa nhất thì đội đó sẽ chiến thắng.-Luật chơi: Các đội phải lắc sắc xô để giành quyền trả lời cho đội mình. Đội nào không làm đúng theo yêu cầu thì đáp án đó sẽ không được tính+Câu 1: loại bột nào được sử dụng để làm bánh Trôi:1. Bột gạo nếp
2. Bột nghệ
3. Bột ngô

+Câu 2:Trong các nguyên liệu sau đây nguyên liệu nào được sử dụng là nhân bánh Trôi: 1.Nhân đỗ xanh 2.Nhân đường 3.Nhân đỗ đen+Câu 3:Công đoạn cuối cùng để làm bánh trôi là gì? 1.Hấp bánh 2.Rán bánh 3. Luộc bánh+ Câu 4:Làm bánh trôi gồm mấy công đoạn ? 1. 3 công đoạn 2. 4 công đoạn 3. 5 công đoạn.+Câu 5: Quy trình nào thể hiện quá trình làm bánh trôi?1. Luộc, nặn bánh, nhào bột, chuẩn bị nguyên liệu2. Chuẩn bị nguyên liệu, nhào bột, nặn bánh, luộc bánh3. Nhào bột,nặn bánh, chuẩn bị nguyên liệu, luộc bánh.-Cô kiểm tra kết quả các đội chơi, thông báo kết quả chơi.**\*Trò chơi 2: “Ai nặn bánh giỏi”****-**cách chơi: ở trò chơi này vẫn là sự tham gia của 3 đội mỗi đội cô đã chuẩn bị đủ các nguyên liệu như bột gạo nếp, đường,… nhiệm vụ của các con là nhào nặn bột cho mềm, sau đó cho nhân vào và nặn sao cho tròn và đẹp, sau đó chúng ta xếp ra đĩa lưu ý mỗi 1 chiếc đĩa chúng ta chỉ được để 6 viên bánh.-Luật chơi: trong thời gian 1 bản nhạc đội nào nặn được những chiếc bánh thật tròn và đẹp và để đúng số bánh theo yêu của cô vào đĩa là 6 bánh thì đội đó sẽ dành chiến thắng-Cô tổ chức cho trẻ chơi-Kiểm tra kết quả các đội-Cô thấy các con đã nặn được những chiếc bánh thật tròn và xinh giờ cô con mình cùng mang xuống nhờ các bác nhà bếp luộc giúp nhé.**3. Kết thúc:** Cô nhận xét tiết học, chuyển hoạt động khác. | Trẻ chào khách. -Trẻ chơi trò chơi- Nêu cảm nhận của trẻ về hương vị của bánh trôi -Trẻ chú ý quan sát trên màn hình. -Trẻ trả lời- Trẻ kể tên các bước làm bánh.-Trẻ trả lời-Trẻ trả lời-Trẻ trả lời-Trẻ trả lời- Quan sát cô nặn bánh- Làm động tác nặn bánh- Trẻ quan sát- Nghe cô hướng dẫn cách chơi TC- Lựa chọn đáp án- Lựa chọn đáp án- Lựa chọn đáp án- Lựa chọn đáp án- Lựa chọn đáp án- Nghe cô hướng dẫn cách chơi- Nặn bánh- Chào khách. |