|  |
| --- |
| **PHÒNG GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO HUYỆN GIA LÂM**  **TRƯỜNG MẦM NON HOA SỮA**  **---------------------------**    **GIÁO ÁN**  **LĨNH VỰC PHÁT TRIỂN NHẬN THỨC**  **HOẠT ĐỘNG KHÁM PHÁ**  **Đề tài: Trà sữa thạch hoa quả (QT 5E)**  **Người dạy:**  **Năm học: 2023 - 2024** |

**I. MỤC ĐÍCH YÊU CẦU.**

**Kiến thức:**

- Trẻ biết được tính chất, công dụng của trà đen

- Trẻ biết và hiểu đặc tính của nguyên liệu

+ Thạch hoa quả: Có vị ngọt giòn được cắt nhỏ, hình vuông, hình chữ nhật có màu trắng, màu đỏ, màu cam không tan trong nước.

+ Sữa: là một chất lỏng màu trắng, có mùi thơm, ngậy…

+ Bột béo: loại bột giúp cho đồ uống pha chế có vị ngon, thơm,béo

+ Đường: có màu trắng hạt nhỏ có vị ngọt có màu nâu, màu trắng, tan trong nước

**2. Kỹ năng**

**- Vận động thô:** Bưng bê

**- Vận động tinh:** Vặn nắp, rót trà, rót sữa, xúc bột, đường, thạch...

**- Kỹ năng sống:**

+ Kỹ năng tự phục vụ bản thân

+ Kỹ năng đặt câu hỏi

+ Kỹ năng giải quyết vấn đề

+ Kỹ năng làm việc nhóm

**3.** **Thái độ**

- Lắng nghe và làm theo sự hướng dẫn của giáo viên.

- Vui vẻ tham gia tiết học.

**4. Kết quả**

Mỗi nhóm thực hiện yêu cầu sau:

- Làm đúng quy trình thí nghiệm

- Tạo ra trà sữa thạch hoa quả

- Tìm thêm được các mùi vị khác nhau để tạo ra trà sữa thạch hoa quả

**5. Các thành tố**

**- S:**  Trẻ sử dụng dụng cụ, công cụ nguyên vật liệu để làm trà sữa thạch hoa

+ Trẻ hiểu quy trình làm trà sữa thạch hoa quả

**- T:** Đong lượng trà, đường, sữa, bột

**- E:** Kỹ thuật thực hiện các thao tác một cách khéo léo và cẩn thận: rót trà, rót sữa, xúc bột, xúc đường cho thạch hoa quả để tạo thành trà sữa thạch hoa quả.

**- A:** Pha chế cốc trà sữa thêm nhiều mùi vị, màu sắc khác bằng cách cho thêm siro việt quất, dâu…

**- M:** Trẻ học số đếm, đong đo.

**II. CHUẨN BỊ**

**1. Đồ dùng của cô:**

- Thiết bị giảng dạy: Ti vi, nhạc …

- Trang phục: Cô và trẻ gọn gàng, tạp dề…

- Nguyên liệu, dụng cụ:

+ Nguyên liệu: Trà đen, đường, bột béo, sữa tươi, thạch hoa quả, siro

- Dụng cụ: Bình hãm trà, khăn lau tay, bàn, thìa, khay, bát, ống hút , cốc đựng sản phẩm( có đánh dấu vạch)….

**2. Đồ dùng của trẻ:**

Cho 1 nhóm

- Nguyên liệu: Trà đen, đường, sữa tươi, thạch hoa quả, siro

- Dụng cụ: Khăn lau tay, bàn, thìa, khay, bát, ống hút, cốc đựng sản phẩm( có đánh dấu vạch)…

**III. TỔ CHỨC HOẠT ĐỘNG**

|  |  |
| --- | --- |
| **Hoạt động của cô** | **Hoạt động của trẻ** |
| **1. Ổn định tổ chức**  **\* Gắn kết:**  *a) Tình huống*  - Cô giới thiệu khách  - Cho trẻ nhắc lại sự bàn bạc từ hôm trước, hôm nay cô cháu mình sẽ làm gì?  - Cô thống nhất tổ chức sinh nhật cho các bạn có sinh nhật trong tháng 11.  - Cho trẻ thực hiện bày bàn tiệc.  - Cô cùng trẻ tổ chức chúc mừng sinh nhật bạn.  *b) Gắn kết tình huống với bài học:*  - Trên bàn tiệc có rất nhiều bánh kẹo nhưng lại thiếu đồ uống, vậy các con sẽ làm đồ uống nào?...  => Cô chốt lại: Cô thấy có rất nhiều ý kiến và cô cũng có 1 cách làm đồ uống vừa có vị ngon của trà, vừa có vị béo của sữa lại còn có cả thạch quả hoa vừa giòn vừa ngọt nữa đấy.  **2. Phương pháp, hình thức tổ chức**  **\* Khám phá:**  ***a, Trà là gì?***  - Trước khi bắt tay vào làm cô mời các con cùng khám phá với cô gói nguyên liệu này nhé! Nào chúng mình cùng thử xem đó là gì nào!  - Cô có gì đây?  - Vì sao con lại đoán là trà?  - Các con có biết khi pha trà bằng cách rót nước nóng vào trà và ủ ấm thì con thường thấy trà có màu gì?  - Cô rót nước nóng vào trà để hãm trà. (Cho trẻ quan sát)  - Cô cung cấp kiến thức : Đây chính là trà đen loại trà làm từ lá cây trà khô, có nguồn gốc từ phương tây. Mọi người thường gọi là hồng trà bởi vì màu sắc của nước sau khi pha trà có màu nâu đỏ.  - Trà đen có lợi ích gì đối với con người ?  - Cô cho trẻ xem video công dụng trà đen  => Cô chốt : Trà đen được pha chế thành nhiều loại đồ uống khác nhau: Trà đen đá, trà sữa, trà đen hoàng gia, trà đen matcha…Uống trà đen tốt cho sức khoẻ :  + Giảm cân  + Tốt cho tim mạch  + Giúp đầu óc minh mẫn, tăng sự tập trung  + Tốt cho tiêu hóa  => Cô : Trà đen có rất nhiều tác dụng. Vậy hôm nay các con và cô thống nhất làm trà sữa thạch hoa quả, các con có đồng ý không ? Bây giờ chúng mình cùng xem quy trình pha trà sữa thạch hoa quả như thế nào nhé !  ***b, Thí nghiệm(pha chế)***  *- Khám phá vật liệu dụng cụ:*  Giáo viên giúp trẻ nhận biết vật liệu / dụng cụ và công dụng của chúng:   |  |  | | --- | --- | | **Nội dung** | **Ghi chú** | | Trà: 1 lọ | 250 ml | | Sữa: 1 lọ | 250 ml | | Bột béo: 1 hộp | 10 g | | Đường trắng: 1 hộp | 20 g | | Thạch hoa quả: 1 bát | 200g | | Cốc chia vạch: 4 cái | Loại vừa | | Khăn lau | Loại nhỏ |   *- Khám phá các bước thí nghiệm cùng cô:*  - Bây giờ chúng mình quan sát thật kĩ xem cô làm như thế nào nhé!  + Bước 1: Cô mở nắp lọ trà, rót trà vào cốc đến vạch màu xanh.  + Bước 2: : Rót sữa vào cốc đến vạch màu vàng. Con thấy điều sảy ra?  + Bước 3: Cho 2 thìa bột béo vào cốc. (dự đoán xem kết quả)  + Bước 4: Cho 3- 4 thìa đường vào cốc  + Bước 5: Cho 3 thìa thạch vào cốc và khuấy đều.  => Cô 1: Không biết sau khi làm xong 5 bước thì kết quả ra sao nhỉ? Cô muốn chính các con cùng làm và nói cho cô biết nhé. Các con có đồng ý không? Cô đã chuẩn bị đầy đủ đồ dùng ở các bàn. Cô mời các con lấy đồ dùng về nhóm của mình.  *- Trẻ thực hiện:*  + Trước khi bắt tay vào pha chế, cô muốn các con nhắc lại các bước cùng với cô nhé.  + Cho trẻ pha chế  - Cô bao quát trẻ, hướng dẫn trẻ gặp khó khăn  - Quan sát ghi nhận kết quả ở bước 3, 5  - So sánh kết quả bước 3, 5  - Cho trẻ giải thích  **\* Giải thích:**  - Ở thí nghiệm 3: Kết quả bột béo nổi trên mặt nước khi khuấy mạnh thì tan trong nước.  - Ở thí nghiệm 5: Kết quả thạch hoa quả không tan trong nước.  **\* Áp dụng:**  ***a, Củng cố:***  - Vừa rồi các con đã đã cùng tìm hiểu về tính chất, tác dụng của trà. Qua việc áp dụng các bước cô đã hướng dẫn thì các con đã pha chế được những cốc trà sữa thơm, giòn, ngọt, béo, đẹp mắt  ***b, Áp dụng/mở rộng:***  - Để cho cốc trà sữa có vị thơm ngon màu sắc hấp dẫn hơn các con sẽ làm gì?(thêm siro)  - Cho trẻ thêm siro tạo vị và màu  - Hãy chia sẻ với cô và các bạn cảm nhận của các con khi uống trà sữa?  => Cô tin rằng với các bước pha trà sữa thạch hoa quả thơm ngon đã giúp buổi sinh nhật được đầy đủ hơn đấy.  Vật liệu dụng cụ cung cấp thêm để áp dụng:   |  |  | | --- | --- | | **Nội dung** | **Ghi chú** | | Siro: 1 hộp | 10ml |   **\* Đánh giá:**  ***a, Đánh giá kết quả:***  - GV cho trẻ tự đánh giá nhận xét kết quả của nhóm mình. Cô đánh giá, nhận xét từng nhóm, khen ngợi khích lệ trẻ.  ***b, Đánh giá tiết học:***  Hôm nay cô thấy lớp mình các bạn làm thí nghiệm rất giỏi, chúng mình đã tạo ra những cốc trà sữa thạch hoa quả có vị ngon của trà, có vị béo của sữa lại còn có cả thạch quả hoa vừa giòn vừa ngọt nữa. Cô khen tất cả các con.  **3. Kết thúc:**  - Cô cảm ơn các con rất nhiều xin chúc mừng các con đã hoàn thành tốt bài học ngày hôm nay. Và bây giờ các con đóng nắp cốc trà sữa lại và mang lên bàn trưng bày chung vui dự tiệc sinh nhật của các bạn nhé. | Trẻ trả lời  Trẻ trả lời  Trẻ lắng nghe  Trẻ trả lời  Trẻ lắng nghe  Trẻ trả lời  Trẻ trả lời  Trẻ trả lời  Trẻ lắng nghe  - Trẻ xem  Trẻ lắng nghe  Trẻ khám phá nguyên vật liệu  Trẻ trả lời  Trẻ xem cô thực hiện thí nghiệm.  Trẻ tham gia hoạt động  Trẻ nhắc lại  Trẻ thực hiện  Trẻ trả lời  Trẻ lắng nghe  Trẻ trả lời  Trẻ làm thí nghiệm  Trẻ trả lời  Trẻ lắng nghe  Trẻ thực hiện  Trẻ cất dọn đồ dùng |