

GIÁO ÁN

Tháng	10	Từ ngày	2/10/2023
Tuần	1	Đến ngày	6/10/2023
Tên	Nguyễn Thị Thu Sương	Lớp	Mẫu giáo 5-6 tuổi
Địa chỉ email	Suongbichdu1983@gmail.com	Trường	MN Bích Du
Chủ đề học	Bản thân	Chủ đề tuần	Bé cần gì để lớn lên và khỏe mạnh.

Mục tiêu học tập	Các lĩnh vực phát triển	Cơ hội phát triển các kỹ năng học tập và sáng tạo của TK 21.
1.Trẻ biết các nguyên liệu để làm bánh tart trứng, biết được giá trị dinh dưỡng của bánh tart trứng. 2. Trẻ biết cách sử dụng các dụng cụ trong quá trình làm bánh tart trứng: ca đong, cây đánh trứng, tô, muông, lò nướng bánh. 3.Trẻ biết các bước làm bánh theo công thức: đập trứng, tách trứng, cắt hộp sữa, rót sữa, khuấy đều hỗn hợp. 4. Trẻ biết màu sắc, hương vị của bánh; thể hiện niềm vui thích khi làm ra chiếc bánh ngon. Hát và vận động theo nhạc bài hát “Chiếc bụng	1. Các kỹ năng an toàn và sức khỏe cá nhân. 2.Phát triển cảm xúc xã hội 3. phát triển ngôn ngữ và kỹ năng giao tiếp 4. phát triển nhận thức : đọc, viết, toán, 5.Tiếp cận học tập(bao gồm phát triển sự tò mò của trẻ, sự tham gia tích cực vào môi trường xung quanh, sự tham gia và duy trì nỗ lực giải quyết vấn đề và lập luận)	1. Tư duy phản biện : Trẻ đặt các câu hỏi để giải quyết vấn đề. 2.Giao tiếp : -Trẻ có thể đưa ra ý kiến của mình để nhờ cô giải đáp, hoặc với các bạn cùng thảo luận đưa ra ý kiến. - Trẻ nêu ra những quan điểm và suy nghĩ của mình 2. Hợp tác: - Trẻ chú ý lắng nghe và thực hiện theo hướng dẫn của Cô. -Trẻ phối hợp với nhau để hoàn thành

đôi”.		sản phẩm. 3. Sáng tạo: - Trẻ có thể sáng tạo theo công thức riêng của mình để làm bánh hoặc tạo màu sắc cho bánh.
5. Trẻ biết đong sữa bằng ca đong theo đúng công thức, đếm số lượng, ...		

Hoạt động học tập	Học liệu cần có	Đánh giá rủi ro
* Hoạt động 1: Món ăn bé thích (Bước 1: Tìm hiểu vấn đề) -Trẻ chơi vận động cơ thể với âm nhạc: Chiếc bụng đói – Trò chuyện về các món ăn mà trẻ thích.	- Máy nghe nhạc. - Lời bài hát.	- Trẻ không tập trung chú ý, đùa giỡn trong quá trình tham gia hoạt động.
* Hoạt động 2: Bé cùng xem làm bánh (Bước 2: Khám phá và tìm giải pháp) – Cô cho trẻ xem clip về cách làm bánh tart trứng. – Trẻ chia sẻ lại cách làm; các nguyên vật liệu, các dụng cụ để làm ra bánh tart trứng gồm những gì? – Trẻ chia sẻ lại công thức cho cô và các bạn cùng nghe (Làm bánh tart trứng gồm có: 01 trứng gà, 20 ml sữa đặc, 70ml sữa tươi, 03 giọt vani) Cô kết luận: về cách làm và những điều cần lưu ý khi làm bánh (Đong đúng liều lượng thì bánh	- Clip về cách làm bánh tart trứng; - Nguyên liệu: Trứng gà, sữa tươi, sữa đặc, vỏ bánh, vani; - Công thức làm bánh tart trứng. – Tạp dề; Đồ	- Trẻ tranh nhau đưa ra ý kiến của mình.

mới ngon(Bước 3: Thảo luận lên kế hoạch) – Cô cho trẻ đeo tạp dề, rửa tay để chuẩn bị làm bánh. – Cô cho trẻ về bàn, yêu cầu trẻ nhìn lại bảng công thức để làm ra bánh tart trứng. – Trẻ chọn các đồ dùng và nguyên vật liệu để thực hiện làm bánh tart trứng.	dùng: Ca đồng, tô, muỗng, dụng cụ đánh trứng, ...;	-Trẻ có thể không xem lại bảng công thức mà vội làm theo ý hiểu của mình.
* Hoạt động 3: Bé làm bánh tart trứng (Bước 4: Thiết kế + Bước 5: Chế tạo) – Cho trẻ thực hiện làm bánh tart trứng theo công thức: Trẻ sẽ tự chọn các nguyên vật liệu: Trứng gà, sữa tươi, sữa đặc, vani; tự đong sữa theo công thức, ... và khuấy đều hỗn hợp. – Cô quan sát và hỗ trợ trẻ trong quá trình thực hiện. – Cô giúp trẻ làm những công đoạn: đun nóng hỗn hợp nhân bánh, nướng bánh, ... – Cô gợi ý cho trẻ nhắc lại các nguyên liệu, công thức làm bánh. – Hướng dẫn trẻ cách sử dụng lò nướng, cách điều chỉnh nhiệt độ, thời gian khi nướng bánh. – Trong lúc chờ nướng bánh trẻ sẽ đi dọn dẹp những đồ dùng mà trẻ vừa làm, khi bánh chín trẻ sẽ cùng nhau thưởng thức.	– Lò nướng bánh.	Lần đầu trẻ chưa biết sử dụng các dụng cụ nên khuấy bột còn rơi vãi. Lần 2 làm bánh không mềm , xốp.
* Hoạt động 4: Kết thúc (Bước 6: Đánh giá, trình bày và điều chỉnh)		

- Sau khi bánh chín cô cho trẻ thưởng thức bánh và kiểm tra xem bánh có đủ độ ngọt, độ béo và độ giòn chưa. Cho trẻ điều chỉnh ở lần thực hành kế tiếp. - Cô ghi nhận kết quả của trẻ và tuyên dương khen thưởng.		
---	--	--

Trải nghiệm học tập

Thời gia dự kiến	Mục tiêu học tập(dẫn chiếu đến số thứ tự của mục tiêu học tập nêu trên)	Hoạt động học tập (dẫn chiếu đến số thứ tự của mục tiêu hoạt động học tập nêu trên)	Các kĩ năng/ kiến thức cần có trước khi bắt đầu bài học	Tuyên hoạt động: lấy giáo viên hay lấy trẻ làm trung tâm	Lĩnh vực phát triển(dẫn chiếu đến số thứ tự của lĩnh vực phát triển nêu trên)	Các kĩ năng học tập và sáng tạo của thế kỉ 21 (dẫn chiếu đến số thứ tự nêu trên)	Đánh giá của giáo viên về kết quả giảng dạy
Ngày 1 8h15 đến 8h30 h	Trẻ biết các nguyên liệu để làm bánh tart trứng, biết được giá trị dinh dưỡng của bánh tart	(Bước 1: Tìm hiểu vấn đề) Bước 2: Khám phá và tìm giải pháp) - Cô cho trẻ xem clip về cách làm bánh tart trứng. - Trẻ chia sẻ lại cách làm; các nguyên vật liệu, các dụng cụ để	- Chú ý xem . - Kĩ năng giao tiếp, truyền đạt kinh nghiệm của mình cho	Lấy trẻ làm trung tâm	1. Các kĩ năng an toàn và sức khỏe cá nhân. 2. phát triển ngôn ngữ và kĩ năng giao tiếp	1. Tư duy phản biện 2. Giao tiếp 3. Hợp tác	-Trẻ tập trung chú ý xem video -Mạnh dạn trao đổi và chia sẻ lại công thức và cách làm cho cô và bạn.

	trứng. làm ra bánh tart trứng gồm những gì? -Trẻ chia sẻ lại công thức cho cô và các bạn cùng nghe (Làm bánh tart trứng gồm có: 01 trứng gà, 20 ml sữa đặc, 70ml sữa tươi, 03 giọt vani) Cô kết luận: về cách làm và những điều cần lưu ý khi làm bánh (Đong đúng liều lượng thì bánh mới ngon - Cô cho trẻ đeo tạp dề, rửa tay để chuẩn bị làm bánh. - Cô cho trẻ về bàn, yêu cầu trẻ nhìn lại bảng công thức để làm ra bánh tart trứng. -Trẻ chọn các đồ dùng và nguyên vật liệu	mọi người				
--	---	-----------	--	--	--	--

		để thực hiện làm bánh tart trứng.					
Ngày 28h30 đến 8h45	. Trẻ biết cách sử dụng các dụng cụ trong quá trình làm bánh tart trứng: ca đong, cây đánh trứng, tô, muồng, lò nướng bánh.	(Bước 3: Thảo luận lên kế hoạch) - Cô cho trẻ đeo tạp dề, rửa tay để chuẩn bị làm bánh. - Cô cho trẻ về bàn, yêu cầu trẻ nhìn lại bảng công thức để làm ra bánh tart trứng. -Trẻ chọn các đồ dùng và nguyên vật liệu để thực hiện làm bánh tart trứng.	Kĩ năng sử dụng các dụng cụ làm bánh : Tạp dề, khuôn làm bánh	Lấy trẻ làm trung tâm	Phát triển sự tò mò của trẻ về các nguyên liệu và dụng cụ làm bánh.	2. Giao tiếp 3. Hợp tác	Lần đầu tiên trẻ sử dụng và thao tác làm bánh nên còn bỡ ngỡ, chưa thành thạo.
Ngày 3 8h45 đến 9h	Trẻ biết các bước làm bánh theo công thức: đập trứng, tách	Bước 4: Thiết kế + Bước 5: Chế tạo) - Cho trẻ thực hiện làm bánh tart trứng theo công thức: Trẻ sẽ tự chọn các nguyên vật liệu: Trứng gà, sữa	- Kĩ năng tách trứng, khuấy bột.	Lấy trẻ làm trung tâm	phát triển nhận thức về toán : đo lường, đếm số trứng, số bột...	Hợp tác, sáng tạo	Thao tác của trẻ chưa thành thạo, còn làm rơi vãi bột, sữa...

	trứng, cắt hộp sữa, rót sữa, khuấy đều hỗn hợp. tươi, sữa đặc, vani; tự đông sữa theo công thức, ... và khuấy đều hỗn hợp. – Cô quan sát và hỗ trợ trẻ trong quá trình thực hiện. – Cô giúp trẻ làm những công đoạn: đun nóng hỗn hợp nhân bánh, nướng bánh, ... – Cô gợi ý cho trẻ nhắc lại các nguyên liệu, công thức làm bánh. – Hướng dẫn trẻ cách sử dụng lò nướng, cách điều chỉnh nhiệt độ, thời gian khi nướng bánh. – Trong lúc chờ nướng bánh trẻ sẽ đi dọn dẹp những đồ dùng mà trẻ vừa làm, khi bánh chín trẻ sẽ cùng					
--	--	--	--	--	--	--

		nhau thưởng thức.					
--	--	----------------------	--	--	--	--	--