

Tháng	11	Từ ngày	30/10/2023
Tuần	3	Đến ngày	24/11/2023
Tên	Hoàng Nguyễn Thùy Dung	Lớp	5 - 6 tuổi
Địa chỉ email	dunghoang180199@gmail.com	Trường	MN Ánh Dương Mỹ Đức
Chủ đề học	Gia Đình	Chủ đề tuần	Nhu cầu gia đình

LẬP KẾ HOẠCH

MỤC TIÊU HỌC TẬP * Khoa học: Trẻ biết được tên, hiểu được đặc điểm một số nguyên liệu làm sữa chua: Sữa tươi không đường, sữa đặc, nước, sữa chua men sống. Biết được lợi ích của sữa chua tốt cho hệ tiêu hóa, làn da và sức khỏe của con người. * Công nghệ: Cách sử dụng các dụng cụ trong quá trình làm sữa chua: dụng cụ đóng, thìa, bát, phễu, lọ đựng bằng chất liệu an toàn. * Kỹ thuật: Trẻ biết làm sữa chua theo quy trình của cô. * Nghệ thuật: Trang trí hộp sữa chua cho đẹp * Toán học: Trẻ biết đóng đo các nguyên liệu chính xác các mức theo yêu	CÁC LĨNH VỰC PHÁT TRIỂN 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/Các năng lực tri thức. 5. Phát triển sự tò mò của trẻ, 6. Phát triển vận động	CƠ HỘI PHÁT TRIỂN CÁC KỸ NĂNG HỌC TẬP VÀ SÁNG TẠO CỦA THỂ KỲ 21 1. Tư duy phản biện - Trẻ đặt ra các câu hỏi để làm sáng tỏ vấn đề. 2. Giao tiếp - Trẻ đưa ra ý kiến của mình thông qua sự gợi ý của cô. - Trẻ nói lên suy nghĩ của mình. 3. Hợp tác - Trẻ chú ý lắng nghe và làm theo hướng dẫn của cô. 4. Sáng tạo - Trẻ sáng tạo theo trí tưởng tượng qua những thao tác, kĩ
---	---	--

cầu. Trẻ học về màu sắc, số đếm. * Kỹ năng khác: Trẻ có kỹ năng làm việc nhóm, kỹ năng phản biện, kỹ năng pha trộn khéo léo, kỹ năng rót vào lọ không bị đổ.		năng và sự khéo léo.
HOẠT ĐỘNG HỌC TẬP - Cô giáo đưa ra nhiệm vụ: Làm sữa chua để ăn sau bữa ăn chiều ngày mai tại lớp. - Để làm sữa chua cần những nguyên liệu gì? - Với các nguyên liệu này con sẽ làm món sữa chua như thế nào? - Bước đầu tiên con sẽ làm gì?	HỌC LIỆU CẦN CÓ - Bảng quy trình các bước của cô. - Nguyên liệu: Sữa tươi không đường, sữa đặc, nước, sữa chua men sống số lượng đủ cho trẻ của lớp. - Dụng cụ: Cốc đong có vạch, thìa, hộp nhỏ đựng sữa chua, hộp xốp để ủ.	ĐÁNH GIÁ RỦI RO - Một số trẻ chưa chú ý, cô cần quan sát và nhắc nhở kịp thời.
1. Tưởng tượng và thiết kế. - Trẻ tưởng tượng các bước làm và cách làm sữa chua. - Đong bao nhiêu ml nước? Bao nhiêu ml sữa đặc? Sữa tươi sẽ đong là bao nhiêu? Và cho mấy hộp men sống? - Chia nhóm, thảo luận các bước làm sữa chua. - Ghi lại ý kiến của các thành viên khi thảo luận.		

- Trẻ xác định bước đầu tiên sẽ sử dụng nguyên liệu gì? - Lấy nguyên bao nhiêu? - Vẽ quy trình các bước ra giấy		
2. Tiến hành làm và chia sẻ. - Trẻ thực hiện làm sản phẩm theo bảng quy trình các bước của cô. - Khi đã làm xong cho trẻ mang sữa chua bỏ vào thùng xốp và để ủ qua đêm. - Hôm sau sẽ kiểm tra kết quả + Trẻ chia sẻ kết quả vào buổi sau dựa trên yêu cầu về sản phẩm: + Nếu sữa chua của trẻ bị lỏng quá không đông được hoặc khi uống bị ngọt quá. Cho trẻ tìm ra nguyên nhân và giải pháp khắc phục hoặc có thể bắt đầu lại quy trình.		- Trẻ cảm thấy khó khăn khi thực hiện. - Trẻ có thể làm theo ý trẻ.

TRẢI NGHIỆM HỌC TẬP

Thời gian dự kiến	Mục tiêu học tập	Hoạt động học tập	Các kỹ 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	Các Kỹ năng Học tập và Sáng tạo của Thế kỷ 21	Đánh giá
Ngày 1	1. Thực tế trẻ	Hoạt động 1	- Phối hợp các giác	Tất cả đều lấy trẻ làm	- Quan sát, gắn	- Trẻ tư duy suy	- GV quan

8h30 – 8h45	quan sát được. 2. Trẻ biết được các nguyên liệu để làm ra sản phẩm: Sữa chua		quan để quan sát, xem xét, thảo luận. - Tham gia hoạt động theo nhóm có kỹ năng lắng nghe, chia sẻ với cô.	trung tâm.	kết. - Khám phá, khảo sát. - Áp dụng cụ thể. - Đánh giá.	luận để giải quyết vấn đề. - Kỹ năng hợp tác giao tiếp tốt.	sát và đánh giá kiến thức của học sinh để đưa ra hoạt động phù hợp với từng đối tượng trẻ - Tổ chức cho trẻ chia sẻ, thuyết trình về sản phẩm của mình. - Đặt các câu hỏi kích thích trẻ chia sẻ về những kiến thức mình đã áp dụng khi thực hiện sản phẩm.
Ngày 2 8h30 – 9h00	Tiến hành trải nghiệm làm sữa chua.	Hoạt động 2					