

GIÁO ÁN

LĨNH VỰC PHÁT TRIỂN NHẬN THỨC

Chủ đề: Âm thực

Đề tài: HĐKP: Tìm hiểu món bánh Cuốn

Đối tượng: MGN 4 – 5 tuổi

Thời gian: 25 – 30 phút

Giáo viên:

I. Mục tiêu:

1. Kiến thức:

- Trẻ biết gọi tên, một số nguyên liệu để làm ra được món bánh bác
- Trẻ biết được đặc điểm của bánh bác: có dạng dài, được gói bằng lá chuối bên ngoài. Bên trong được làm từ gạo nếp nấu xôi rồi giã mịn, , ở giữa thì có nhân đỗ ngọt
- Biết bánh cuốn có vị ngọt
- Biết bánh Cuốn là món bánh truyền thống, thường xuất hiện vào dịp lễ hội của làng Sơn Đồng.

2. Kỹ năng:

- Trẻ có kỹ năng lau lá, nghiền đỗ và giã xôi
- Rèn kỹ năng trả lời các câu hỏi của cô rõ ràng, mạch lạc.
- Phát triển sự khéo léo của đôi tay, rèn luyện tính tỉ mỉ, chăm chỉ cho trẻ.
- Rèn khả năng làm việc theo nhóm.

3. Thái độ:

- Trẻ biết giữ gìn vệ sinh sạch sẽ.
- Trẻ hào hứng tham gia hoạt động.
- GD: Trẻ phải yêu quê hương và giữ gìn truyền thống của quê hương mình

II. Chuẩn bị:

*** Đồ dùng của cô:**

- Giáo án điện tử, máy vi tính
- Hình ảnh về món bánh bác, video về quy trình làm bánh bác
- Các nguyên liệu để làm ra bánh cuốn: Lá chuối, , gạo, đỗ xanh, đường
- Dụng cụ để làm: Khăn lau tay, thìa, muôi, cối , chày..
- 5 hộp bánh cuốn

*** Đồ dùng của trẻ:**

- Rổ đựng nguyên liệu
- Trang phục gọn gàng

*** Địa điểm:** Tại lớp học

III. Tổ chức hoạt động:

Hoạt động của cô	Hoạt động của trẻ
1. Ổn định tổ chức - Cô phụ giới thiệu khách - Cô H từ cửa đi vào: + Cô chào các con. Hôm nay cô vừa mới từ quê ngoại ra, đường đông quá nên giờ cô mới đến được lớp đây. Và hôm nay cô còn xách theo rất là nhiều quà quê ra để cô con mình cùng liên hoan đây. Các con có biết đây là gì không? - Cô cho trẻ ngồi xúm xít cùng cô 2. . Phương pháp, hình thức tổ chức:: * Quan sát bánh cuốn + Các con nhìn xem đây là gì? + Đó là bánh gì? => Đây là những chiếc bánh Cuốn. Món bánh truyền thống của làng Sơn Đồng quê cô đây các con ạ. Hôm nay chúng mình cùng tìm hiểu về món bánh này nhé. - Cô đưa hộp bánh ra và hỏi trẻ: + Bạn nào có nhận xét về đặc điểm của món bánh này? + Bánh có dạng hình gì đây? + Bên ngoài của bánh được gói bằng gì?	- Trẻ chào khác - Trẻ lắng nghe - Trẻ bịt mắt - Trẻ chăm chú xem - Trẻ trả lời - Trẻ lắng nghe - Trẻ trả lời

=> Bên ngoài bánh được gói bằng lá chuối đáy. + Chúng mình có muốn xem bên trong chiếc bánh này thế nào không? + Bây giờ cô sẽ dùng dao và cắt chiếc bánh này ra nhé? -Cô cắt bánh + Bên trong có gì đây? + Ở giữa của bánh có gì nhỉ? + Đố các con biết bánh có vị mặn hay ngọt? + Để biết được vị của bánh Cuốn cô mời chung mình về nhóm để ăn bánh và nói cảm nghĩ của mình về bánh nhé. -Cô cho 1 bạn mang bánh lên mời BGK +Bánh có ngon không ? và có vị gì? +Khi ăn chúng mình thấy bánh dẻo hay cứng? + Chúng mình đoán xem phần vỏ bánh được làm từ NL gì? + Nhân bánh được làm từ gì đây? =>Cô chốt: Bánh được làm từ gạo nếp nấu chín thành xôi rồi sau đó dùng chày giã cho các hạt xôi thật mịn ra, còn nhân thì được làm từ hạt đỗ xanh và đường , đỗ xanh đã được bóc vỏ, đỗ được đồ chín rồi nghiền nát , . Và với những nguyên liệu như vậy đã tạo ra 1 chiếc bánh rất là ngon đúng không nào? + Vậy các con có biết để tạo ra được những chiếc bánh ngon như thế này các cô, bác làm bánh đã tốn nhiều công sức như thế nào không? Cô mời các con cùng đón xem 1 đoạn video về quy trình làm bánh Cuốn nhé. -Cho trẻ xem video quy trình làm bánh Cuốn + Vừa rồi các con đã được xem từng bước để làm ra những chiếc bánh cuốn, chúng mình thấy có khó không, có nhiều công đoạn không nhỉ? + Bạn nào có thể nhắc lại cho cô xem con đã nhìn thấy các bác trong video đã làm bánh như thế nào? + Các con có biết món bánh này thường được sử dụng vào ngày nào không?	- Trẻ lắng nghe - Trẻ so sánh - Trẻ trả lời - Trẻ lắng nghe - Trẻ lắng nghe - Trẻ nói lên ý tưởng - Trẻ trả lời - Trẻ lắng nghe - Trẻ lắng nghe - Trẻ kê bàn - Trẻ thực hiện
---	---

=>Cô chốt: Cứ đến ngày hội làng 6/giêng âm lịch làng Sơn Đồng quê cô lại nô nức đi trải hội và cùng nhau làm món bánh cuốn, món ăn truyền thống của làng để dâng ra Đình, Đền lễ Thánh đây các con ạ. Nhưng giờ món bánh này được người dân của làng mở rộng hơn không chỉ được làm vào mỗi ngày hội nữa mà còn được làm vào cả những dịp làng có tiệc, cưới hỏi hay những gia đình có cỗ. *Giáo dục: Trẻ yêu quý , trân trọng , gìn giữ nét đẹp truyền thống , những đặc sản của địa phương , làng quê, dân tộc... * Củng cố: *TC: Trải nghiệm một số công đoạn làm bánh + Và hôm nay cô cũng mang đến những nguyên liệu để làm bánh đây. Các con có muốn được tự tay làm ra chiếc bánh cuốn không? + Vậy chúng mình hãy về nhóm và mỗi nhóm sẽ làm một công đoạn các con đồng ý không? + Cô đã chuẩn bị sẵn những nhóm nguyên liệu, bạn nào muốn làm phần nguyên liệu nào thì về nhóm đó làm nhé. -Cô cho trẻ về nhóm thực hiện - Cô bao quát và giúp đỡ trẻ - Cô mời trẻ lại gần cô và trò chuyện: + Vừa rồi chúng mình đã tự tay chuẩn bị và sơ chế những nguyên vật liệu để làm bánh cô thấy bạn nào cũng rất khéo , chăm chỉ , nãy giờ giã bánh chắc các con cũng mỏi tay rồi đúng không vậy cô mời các con thu dọn đồ chiều cô con mình cùng hoàn thiện nhé. -Hỏi trẻ hôm nay được tìm hiểu món bánh gì? *Giáo dục : Trẻ ăn từ từ để cảm nhận vị ngon của bánh, yêu quê hương và giữ gìn nét truyền thống của quê hương mình. 3. Kết thúc: - Cô cho trẻ chào khách và cùng cô dọn dẹp	- Trẻ trả lời - Trẻ trả lời - Trẻ lắng nghe
--	---

