**NỘI DUNG KIẾN THỨC CƠ BẢN VÀ BÀI TẬP ĐỂ HỌC SINH HỌC TẬP TẠI NHÀ**

* **MÔN : MỸ THUẬT**

**KHỐI 6**

1. **Vẽ tranh đề tài : Ngày tết mùa Xuân ( hoàn chỉnh có tô màu ) – thực hiện trên khổ giấy A4**

* Học sinh nhớ lại những hình ảnh ngày tết, vẽ lại và thể hiện tình cảm với bức tranh qua màu sắc.
* Chú ý cách vẽ người, tô màu cẩn thẩn, không để bị lem.

1. **Kẽ chữ nét đều**
2. **Kẽ chữ nét thanh nét đậm**

* Học sinh kẽ chữ theo kích thước sau : cao : 5 cm

ngang : 3cm

* Học sinh kẻ tên của chính mình bằng 2 kiểu chữ này.
* Quan sát và vẽ đúng kiểu chữ trong sách giáo khoa.
* Thực hiện hai bài trên giấy A4, kẽ xong tô màu (tô đẹp, tô cẩn thận, có thể trang trí xung quanh khung cho đẹp)

**KHỐI 7**

1. **Thường thức Mỹ thuật : Mỹ thuật Việt Nam cuối Thế Kỷ 19 đến năm 1954**

* Đọc bài thường thức mỹ thuật.
* Nắm các kiến thức bài cung cấp.
* Sưu tầm tư liệu, hình ảnh liên quan tới bài học.

1. **Trang trí đĩa tròn** : Thực hiện bài trên khổ giấy A4 kích thước : Bán kính :10cm

* Chọn họa tiết : hoa, lá, chim muông.
* Chọn màu sắc hài hòa, tô màu cẩn thận, đẹp mắt.

1. **Vẽ theo mẫu : Lọ hoa và quả ( tiết 1 ) – dựng hình**

* Dựng hình theo mẫu trong sách giáo khoa.
* Vẽ bài trên giấy A4.
* Chú ý bố cục hài hòa trên tờ giấy.

**KHỐI 8**

1. **Thường thức Mỹ thuật hiện đại phương tây tứ cuối thế kỷ 19 đến đầu thế kỷ 20:**

* Đọc hiểu nội dung.
* Sưu tầm tư liệu, hình ảnh liên quan tới nội dung bài học.
* Viết cảm nghĩ về bài học.

1. **Một số tác giả tác phẩm tiêu biểu của trường phái hội họa Ấn tượng:**

* Đọc hiểu nội dung bài học.
* Sưu tầm tư liệu, hình ảnh liên quan tới bài học.
* Tìm hình ảnh của các bức tranh liên quan tới trường phái hội họa Ấn tượng.

1. **Vẽ tranh : Cổ động ( 2 tiết ) – Vẽ trên giấy A4**

* Đọc hiểu nội dung bài học.
* Học sinh vẽ tranh cổ động phòng chống bệnh viêm phổi cấp đang diễn ra .
* Vẽ tranh đẹp, tô màu đẹp.

**KHỐI 9**

1. **Tạo dáng và trang trí túi xách :**

* Học sinh có chọn 1 trong 2 hình thức làm bài sau đây :
* Vẽ trên giấy A4.
* Làm túi xách bằng các chất liệu tái chế (vỏ sữa, giấy, vải …)
* Trang trí túi xách cho đẹp, phù hợp với chưc năng sử dụng.

1. **Vẽ tranh : Phong cảnh quê hương (2 tiết)**

* Học sinh thể hiện tranh vẽ quê hương.
* Thực hiện vẽ bài trên giấy A4.
* Tô màu tranh vẽ theo đúng vùng miền thuộc nội dung tranh vẽ.
* **MÔN: NHẠC**

**KHỐI 6**

1. **Học hát**

* Bài “ Niềm vui của em” và “Ngày đầu tiên đi học ”.
* Lên Internet nghe và học thuộc bài hát.
* Nắm được nội dung bài hát.

1. **Tập đọc nhạc : TĐN số 6**

* Lên Internet nghe và xướng âm bài đọc nhạc số 6.
* Làm bài TĐN số 6 vào tập chép nhạc.

1. **Nhạc lý : Bài nhịp 3/4**

* Xem lại bài nhịp 2/4.
* Học thuộc bài nhịp 3/4.

1. **Âm nhạc thường thức : Nhạc sỹ Phong Nhã**

* Xem SGK.
* Tóm tắt nội dung tiểu sử và sự nghiệp của nhạc sĩ Phong Nhã.

**KHỐI 7**

1. **Học hát :**

* Bài “Đi cất lúa” và “Khúc ca bốn mùa ”.
* Lên Internet nghe và học thộc bài hát.

1. **Tập đọc Nhạc : TĐN số 6**

* Lên Internet nghe và xướng âm bài đọc nhạc số 6.
* Làm bài TĐN số 6 vào tập chép nhạc.

1. **Âm nhạc thường thức : “Một số thể loại bài hát”**

* Xem SGK.
* Tóm tắt nội dung bài học vào tập.

**KHỐI 8**

1. **Học hát :**

* Bài “Khát vọng mùa xuân” và “Nổi trống lên các bạn ơi”.
* Lên Internet nghe và học thuộc bài hát.

**2. Tập đọc nhạc : TĐN số 5**

* Lên Internet nghe và xướng âm bài tập đọc nhạc số 5.
* Làm bài TĐN số 5 vào tập chép nhạc.

**3. Nhạc lý : Bài nhịp 6/8**

* Học thuộc bài nhịp 6/8.
* Viết định nghĩa nhịp 6/8 vào tập bài học.

1. **Âm nhạc thường thức : Nhạc sỹ Nguyễn đức Toàn**

* Xem SGK.
* Tóm tắt nội dung tiểu sử và sự nghiệp.
* **MÔN: CÔNG NGHỆ**

**KHỐI 6**

**BÀI 16: VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM**

1. **Vệ sinh thực phẩm**
2. ***Thế nào là nhiễmtrùng thực phẩm ?***

* Thực phẩm nếu không được bảo quản tốt thì sau thời gian ngắn chúng sẽ bị nhiễm trùng và phân hủy.

1. ***Ảnh hưởng của nhiệt độ đối với vi khuẩn.***

Từ 100o C đến 115o C nhiệt độ an toàn trong nấu nướng, vi khuẩn bị tiêu diệt.

Từ 50o C đến 100o C vi khuẩn không thể sinh nở nhưng cũng không chết hoàn toàn.

Trên 0o C đến dưới 50o C độ nguy hiểm vi khuẩn có thể sinh nở mau chóng.

Dưới 0o C đến dưới - 20o C nhiệt độ này vi khuẩn không thể sinh nở nhưng cũng không chết.

1. ***Biện pháp phòng và tránh nhiễmtrùng thực phẩm tại nhà.***

* Rửa tay sạch trước khi ăn, vệ sinh nhà bếp.
* Rửa kỹ thực phẩm, nấu chín thực phẩm.
* Đậy thức ăn cẩn thận, bảo quản thực phẩm chu đáo.

1. **An toàn thực phẩm**

* Là giữ cho thực phẩm khỏi bị nhiễm trùng, nhiễm độc và biến chất.
* Thực phẩm luôn cần có mức độ an toàn cao, người sử dụng cần biết cách lựa chọn cũng như xử lý thực phẩm một cách đúng đắn, hợp vệ sinh.

***1/ An toàn thực phẩm khi mua sắm***

* Thực phẩm tươi sống, thịt, cá, rau, quả.
* Thực phẩm đóng hộp, sửa hộp, thịt hộp, đậu hộp.
* Đối với thực phẩm tươi sống phải mua loại tươi hoặc được bảo quản ướp lạnh.
* Đối với thực phẩm đóng hộp có bao bì phải chú ý đến hạn sử dụng
* Tránh để lẫn lộn thực phẩm ăn sống với thực phẩm cần nấu chín.

***2/ An toàn thực phẩm khi chế biến và bảo quản.***

+ Nếu thức ăn không được nấu chín hoặc bảo quản không chu đáo vi khuẩn có hại sẽ phát triển gây ra những chứng ngộ độc như tiêu chảy, ói mữa, mệt mỏi.

1. **Biện pháp phòng tránh nhiễm trùng, nhiễm độc thực phẩm.**

***1/ Nguyên nhân ngộ độc thức ăn****.*

* Ngộ độc do thức ăn nhiễm vi sinh vật và độc tố của nước.
* Do thức ăn bị biến chất.
* Do bản thân thức ăn có săn chất độc
* Do thức ăn bị ô nhiễmcác chất độc hoá học.

***2/ Các biện pháp phòng tránh ngộ độc thức ăn.***

* Chọn thực phẩm tươi ngon, không bị bầm dập, sâu úa, ôi ương. . .
* Sử dụng nước sạch.
* Chế biến làm chín thực phẩm.
* Rửa sạch dụng cụ ăn uống, chống ô nhiễm.
* Cất giữ thực phẩm ở nơi an toàn.
* Bảo quản thực phẩm chu đáo.
* Rửa kỹ các loại rau, quả ăn sống bằng nước sạch.
* Không dùng thực phẩm có chất độc.
* Không dùng đồ hộp đã quá hạn sử dụng, những hộp bị phồng.

**BÀI 17: BẢO QUẢN CHẤT DINH DƯỠNG TRONG CHẾ BIẾN MÓN ĂN**

1. **Bảo quản chất dinh dưỡng khi chuẩn bị chế biến.**

***1/ Thịt, cá :***

* Không ngâm rửa thịt, cá sau khi cắt, thái.
* Cần quan tâm bảo quản thực phẩm một cách chu đáo để góp phần làm tăng giá trị dinh dưỡng của thực phẩm.
* Không để ruồi, bọ bâu vào.
* Giữ thịt, cá ở nhiệt độ thích hợp để sử dụng lâu dài.

***2/ Rau, củ, quả, đậu hạt tươi****.*

* Rửa rau thật sạch chỉ nên cắt thái sau khi rửa và không để rau khô héo.
* Rau, củ, quả ăn sống nên gọt vỏ trước khi ăn.

***3/ Đậu hạt khô, gạo.***

* Đậu hạt khô bảo quản chu đáo nơi khô ráo, mát mẻ tránh sâu mọt.
* Gạo không vo quá kỹ sẽ bị mất sinh tố B.

1. **Bảo quản chất dinh dưỡng trong khi chế biến.**

***1/ Tại sao phải quan tâm bảo quản chất dinh dưỡng trong khi chế biến thức ăn ?***

Đun nấu lâu, rán lâu thực phẩm sẽ mất nhiều sinh tố, nhất là các sinh tố tan trong nước, trong chất béo như sinh tố C, B, pp, A, D, E, K.

* Những điều cần lưu ý khi chế biến món ăn.
* Cho thực phẩm vào luộc hay nấu khi nước sôi.
* Khi nấu tránh khuấy nhiều.
* Không nên hâm lại thức ăn nhiều lần.
* Không nên dùng gạo xát quá trắng và vo kỹ gạo khi nấu cơm.
* Không nên chắt bỏ nước cơm, vì sẽ mất sinh tố B1

***2/ Ảnh hưởng của nhiệt độ đối với thành phần dinh dưỡng.***

1. Chất đạm : Khi đun nóng ở nhiệt độ quá cao, giá trị dinh dưỡng sẽ bị giảm đi
2. Chất béo : Sinh tố A sẽ bị phân hủy và chất béo sẽ bị biến chất.
3. Chất đường bột : Sẽ bị biến mất chuyển sang màu nâu có vị đắng chất dinh dưỡng sẽ bị tiêu hủy hoàn toàn.
4. Chất khoáng : Một phần chất khoáng sẽ hoà tan vào nước.
5. Sinh tố : Trong quá trình chế biến các sinh tố dể bị mất đi.

**BÀI 18: CÁC PHƯƠNG PHÁP CHẾ BIẾN THỰC PHẨM**

1. **Phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt**

***1/ Phương pháp làm chín thực phẩm trong nước :***

1. **Luộc :**

Là làm chín thực phẩm trong môi trường nhiều nước với thời gian đủ để thực phẩm chín mềm.

* **Quy trình thực hiện :**
* Làm sạch nguyên liệu thực phẩm.
* Luộc chín thực phẩm.
* Bày món ăn vào dĩa, ăn kèm với nước chấm hoặc gia vị thích hợp.
* **Yêu cầu kỹ thuật**
* Nước luộc trong.
* Thực phẩm động vật mềm, không nhừ.
* Thực phẩm thực vật : Rau lá chín tới có màu xanh, rau củ có bột chín bở.

1. **Nấu :**

Là phối hợp nhiều nguyên liệu động vật và thực vật có thêm gia vị trong môi trường nước.

* **Quy trình thực hiện :** Làm sạch, cắt thái phù hợp, tẩm ướp gia vị có thể rán sơ qua cho ngấm gia vị và giữ độ ngọt khi nấu.

Khi nấu cho nguyên liệu động vật nấu trước sau đó cho nguyên liệu thực vật vào nấu tiếp, nêm vừa miệng. Trình bày theo đặc trưng của từng món.

* **Yêu cầu kỹ thuật**
* Chín mềm, không dai, không nát.
* Hương vị thơm ngon đậm đà.
* Màu sắc hấp dẫn.

1. **Kho :**

Là làm chín mềm thực phẩm trong lượng nước vừa phải với vị măn đậm đà.

* **Quy trình thực hiện**: Làm sạch nguyên liệu thực phẩm, cắt thái phù hợp, tẩm ướp gia vị.
* Nấu thực phẩm với lượng nước ít, có vị đậm.
* Trình bày theo đặc trưng của món.
* **Yêu cầu kỹ thuật**
* Mềm, nhừ, không nát, ít nước hơi sánh.
* Thơm ngon, vị mặn. Màu Vàng nâu.

***2/ Phương pháp làm chín thực phẩm bằng hơi nước***

* **Hấp (đồ)** : Là làm chín thực phẩm bằng sức nóng của hơi nước.
* **Quy trình thực hiện.**
* Làm sạch nguyên liệu thực phẩm.
* Sơ chế tùy yêu cầu của món, tẩm ướp gia vị thích hợp.
* Hấp chín thực phẩm.
* **Yêu cầu kỹ thuật**
* Trình bày đẹp sáng tạo.
* Thực phẩm chín mềm, ráo nước, không có nước hoặc rất ít nước.
* Hương vị thơm ngon.
* Màu sắc đặc trưng.

***3/ Phương pháp làm chín thực phẩm bằng sức nóng trực tiếp của lửa***

* **Nướng** :

Là làm chín thực phẩm bằng sức nóng trực tiếp của lửa.

* **Quy trình thực hiện**
* Làm sạch nguyên liệu thực phẩm.
* Để nguyên hoặc cắt thái thực phẩm phù hợp, tẩm ướp gia vị đặt lên vĩ hoặc xiên vào que tre vót nhọn.
* Nướng vàng đều.
* Trình bày đẹp theo đặc trưng của món.
* Yêu cầu kỹ thuật (SGK)

***4/ Phương pháp làm chín thực phẩm trong chất béo :***

1. **Rán (chiên**):

Là làm chín thực phẩm trong một lượng chất béo khá nhiều, đun với lửa vừa, trong khoảng thời gian đủ làm chín thực phẩm.

* **Quy trình thực hiện**
* Làm sạch nguyên liệu thực phẩm,cắt thái phù hợp, tẩm ướp gia vị.
* Cho nguyên liệu vào, chất béo đang nóng già, rán vàng đều, chín kỹ.
* Trình bày đẹp theo đặc trưng của món.
* **Yêu cầu kỹ thuật**
* Giòn xốp, ráo mỡ, chín kỹ, không cháy xém hay vàng non.
* Hương vị thơm ngon, vừa miệng.
* Có lớp ngoài màu vàng nâu bao quanh thực phẩm.

1. **Rang :**

Là đảo đều thực phẩm trong chảo với một lượng rất ít hoặc không có chất béo, lửa vừa đủ để thực phẩm chín từ ngoài vào trong.

* **Quy trình thực hiện**
* Làm sạch nguyên liệu cho vào chảo một lượng rất ít hoặc không có chất béo, đảo đều liên tục cho thực phẩm chín vàng.
* Trình bày đẹp theo đặc trưng của món.
* **Yêu cầu kỹ thuật**
* Khô rắn chắc.
* Mùi thơm, màu sắc hấp dẫn.

1. **Xào :**

Là đảo qua đảo lại thực phẩm trong chảo với lượng chất béo vừa phải, thực phẩm được kết hợp giữa động vật với thực vật, đun lửa to với thòi gian ngắn.

* **Quy trình thực hiện :**
* Làm sạch nguyên liệu động vật, thực vật, cắt thái phù hợp, tẩm ướp gia vị nguyên liệu động vật.
* Cho nguyên liệu động vật vào chảo, xào với một lượng ít chất béo, xào chín đều, múc ra bát. Xào nguyên liệu động vật chín tới, sau đó cho nguyên liệu động vật đã xào chín vào trộn đều, sử dụng lửa to, xào nhanh, có thể cho thêm ít nước để tăng độ chín mềm vừa ăn.
* **Yêu cầu kỹ thuật**
* Trình bày đẹp sáng tạo.
* Thực phẩm động vật chín mềm, không dai.
* Thực phẩm thực vật chín tới, không cứng hay mềm nhũng.
* Còn lại ít nước hơi sệt, vị vừa ăn.
* Giữ được màu tươi của thực vật.

1. **Phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt.**

***1/ Trộn dầu giấm :***

Là cách làm cho thực phẩm giảm bớt mùi vị chính và ngấm các gia vị khác, tạo nên món ăn ngon miệng.

* **Quy trình thực hiện**
* Sử dụng các thực phẩm thực vật thích hợp, làm sạch.
* Trộn thực phẩm với hỗn hợp dầu ăn, giấm, đường, muối, tiêu.
* Trộn trước khi ăn khoảng 5 – 10’ để làm cho thực phẩm ngấm vị chua, ngọt, béo của dầu, giấm, đường và giảm bớt mùi vị ban đầu.
* **Yêu cầu kỹ thuật**
* Trình bày đẹp, sáng tạo.
* Rau lá giữ độ tươi, trơn láng và không bị nát.
* Vừa ăn, vị chua dịu, hơi mặn, ngọt, béo.
* Thơm mùi gia vị, không còn mùi hăng ban đầu.

***2/ Trộn hỗn hợp*** *:* ( gỏi hay nộm )

Là pha trộn thực phẩm đã được làm chín bằng các phương pháp khác kết hợp với các gia vị tạo thành món ăn có giá trị dinh dưỡng cao.

* **Quy trình thực hiện**
* Thực phẩm thực vật được làm sạch, cắt thái phù hợp, ngâm nước muối có độ mặn 25% hoặc ướp muối. Sau đó rửa lại cho hết vị mặn, vắt ráo.
* Thực phẩm động vật được chế biến chín mềm, cắt thái phù hợp.
* Trộn chung nguyên liệu thực vật + động vật + gia vị.
* Trình bày theo đặc trưng của món ăn, đẹp, sáng tạo.
* **Yêu cầu kỹ thuật**
* Trình bày đẹp, sáng tạo.
* Giòn, ráo nước.
* Vừa ăn, đủ vị chua, cay, mặn, ngọt.
* Màu sắc của thực phẩm động vật và thực vật trông đẹp, hấp dẫn.

BÀI TẬP: HS LÀM THỰC ĐƠN HẰNG NGÀY ĐỦ 4 NHÓM THỨC ĂN CHO 3 BỮA SÁNG TRƯA CHIỀU TỪ THỨ 2 ĐẾN THỨ 6. PHÂN TÍCH CHẤT DINH DƯỠNG CỦA BỮA ĂN ĐÃ ĐỦ 4 NHÓM CHÂT DINH DƯỠNG CHƯA.

**KHỐI 7**

TUẦN 22 - TIẾT 24 **Phần 3: CHĂN NUÔI**

**CHƯƠNG I : ĐẠI CƯƠNG VỀ KỸ THUẬT CHĂN NUÔI**

**BÀI 30. VAI TRÒ VÀ NHIỆM VỤ PHÁT TRIỂN CHĂN NUÔI**

**I. Vai trò của chăn nuôi :**

* Cung cấp thịt, sữa, trứng phục vụ đời sống.
* Chăn nuôi cho sức kéo như trâu, bò, ngựa.
* Cung cấp phân bón cho cây trồng.
* Cung cấp nguyên liệu cho nhiều ngành sản xuất khác.

**II. Nhiệm vụ của ngành chăn nuôi ở nước ta :**

* Phát triển chăn nuôi toàn diện.
* Đẩy mạnh chuyển giao kỹ thuật vào sản xuất .
* Tăng cường cho đầu tư nghiên cứu và quản lý.
* Nhằm tăng nhanh về khối lượng, chất lượng sản phẩm chăn nuôi cho nhu cầu tiêu dùng trong nước và xuất khẩu.

----------------------------

TUẦN 22 - TIẾT 25 **BÀI 31. GIỐNG VẬT NUÔI**

**I. Khái niệm về giống vật nuôi :**

**1.Thế nào là giống vật nuôi :**

- Giống vật nuôi là sản phẩm do con người tạo ra, mỗi giống vật nuôi đều có đặc điểm ngoại hình giống nhau, có năng suất và chất lượng sản phẩm như nhau, có tính di truyền ổn định, có số lượng cá thể nhất định.

**2.Phân loại giống vật nuôi :**

a) Theo địa lý : như lợn Móng Cái, bò Hà Lan,...

b) Theo hình thái ngoại hình : như bò u, chó đốm,...

c) Theo mức độ hoàn thiện của giống: giống nguyên thuỷ → giống quá độ → giống gây thành

d) Theo hướng sản xuất : như gà chuyên trứng, bò sữa...

**II. Vai trò của giống vật nuôi trong chăn nuôi :**

Giống vật nuôi quyết định đến năng suất và chất lượng sản phẩm chăn nuôi.

TUẦN 23 - TIẾT 26

**BÀI 32. SỰ SINH TRƯỞNG VÀ PHÁT DỤC CỦA VẬT NUÔI**

**I.Khái niệm về sự sinh trưởng và phát dục của vật nuôi :**

**1.Sự sinh trưởng :** Là sự tăng lên về khối lượng, kích thước các bộ phận của cơ thể.

Vd : Sự tăng cân của ngan

**2. Sự phát dục :** Là sự thay đổi về chất của các bộ phận trong cơ thể.

Vd : Gà mái bắt đầu đẻ trứng

Hoản thành bài tập : Bảng SGK ( trang 87 )

**II. Các yếu tố tác động đến sự sinh trưởng và phát dục của vật nuôi :**

- Điều kiện ngoại cảnh ( nuôi dưỡng, chăm sóc )

- Đặc điểm di truyền

-------------------------------------------

TUẦN 23 - TIẾT 27

**BÀI 33. MỘT SỐ PHƯƠNG PHÁP CHỌN LỌC VÀ QUẢN LÝ GIỐNG VẬT NUÔI**

**I. Khái niệm về chọn giống vật nuôi :**

Căn cứ vào mục đích chăn nuôi để chọn những vật nuôi đực và cái giữ lại làm giống gọi là chọn giống vật nuôi.

**II. Một số phương pháp chọn giống vật nuôi :**

***1.Chọn lọc hàng loạt :***

Là phương pháp dựa vào các tiêu chuẩn đã định trước, rồi căn cứ vào sức sản xuất của từng vật nuôi để chọn ra những cá thể tốt nhất làm giống.

***2.Kiểm tra năng suất :***

Con của những vật nuôi giống tốt được nuôi dưỡng trong cùng một điều kiện “chuẩn”, trong cùng một thời gian rồi dựa vào kết quả đã đạt được đem so sánh với những tiêu chuẩn đã định trước để chọn con tốt nhất làm giống.

**III. Quản lý giống vật nuôi :**

- Quản lý giống vật nuôi bao gồm việc tổ chức và sử dụng giống vật nuôi.

- Mục đích của việc quản lý giống là nhằm giữ và nâng cao phẩm chất giống.

----------------------------------------------