**TIẾNG VIỆT**

**LUYỆN TỪ VÀ CÂU (Tiết 3)**

**I. YÊU CẦU CẦN ĐẠT:**

**1. Năng lực đặc thù:**

- Giúp HS mở rộng vốn từ về từ chỉ hoạt động liên quan đến việc nấu ăn

- HS mở rộng vốn từ, nâng cao kiến thức về các tiểu loại từ chỉ hoạt động

- Biết sử dụng các từ chỉ hoạt động để tạo câu

- Phát triển năng lực ngôn ngữ.

**2. Năng lực chung.**

- Năng lực tự chủ, tự học: lắng nghe, viết bài đúng, kịp thời và hoàn thành các nội dung trong SGK.

- Năng lực giải quyết vấn đề và sáng tạo: tham gia trò chơi, vận dụng.

- Năng lực giao tiếp và hợp tác: Tham gia làm việc nhóm trong các hoạt động học tập.

**3. Phẩm chất.**

- Phẩm chất chăm chỉ: Chăm chỉ viết bài, trả lời câu hỏi.

- Phẩm chất trách nhiệm: Giữ trật tự, học tập nghiêm túc.

**II. ĐỒ DÙNG DẠY HỌC**

- Kế hoạch bài dạy, bài giảng Power point.

- SGK và các thiết bị, học liệu phụ vụ cho tiết dạy.

**III. HOẠT ĐỘNG DẠY HỌC**

|  |  |
| --- | --- |
| **Hoạt động của giáo viên** | **Hoạt động của học sinh** |
| **1. Khởi động.**  - Mục tiêu: + Tạo không khí vui vẻ, khấn khởi trước giờ học.  - Cách tiến hành: | |
| - GV cho HS nghe bài Chiếc bụng đói  - GV nhận xét, tuyên dương  - GV dẫn dắt vào bài mới | - HS vận động theo nhạc |
| **2. Khám phá***.*  - Mục tiêu:  + Giúp HS mở rộng vốn từ về từ chỉ hoạt động liên quan đến việc nấu ăn  + HS mở rộng vốn từ, nâng cao kiến thức về các tiểu loại từ chỉ hoạt động  + Biết sử dụng các từ chỉ hoạt động để tạo câu  + Phát triển năng lực ngôn ngữ.  - Cách tiến hành: | |
| **2.1. Hoạt động 1: Luyện từ và câu (làm việc cá nhân/ nhóm)**  **Bài 1: Tìm từ chỉ hoạt động kết hợp được với mỗi từ chỉ sự vật sau: rau, thịt, cá**  - GV mời cầu HS đọc yêu cầu bài 1.  - Giao nhiệm vụ cho các nhóm làm việc:  - Mời đại diện nhóm trình bày.  - Mời các nhóm nhận xét, bổ sung.  - Nhận xét, chốt đáp án:  *Thái rau, xào rau, chẻ rau, thái thịt, băm thịt, xay thịt, rửa thịt, rang thịt, kho thịt, nướng thịt,mổ cá, rửa cá, kho cá, rán cá,....*  **Bài 2: Xếp các từ chỉ hoạt động cho sẵn vào 2 nhóm** (làm việc cá nhân)  - GV mời HS nêu yêu cầu bài tập 2.  - GV giao nhiệm vụ cho HS  - Mời HS đọc đáp án  - Mời HS khác nhận xét.  - GV nhận xét, tuyên dương, bổ sung.  *+ Từ chỉ hoạt động di chuyển: đi, ra, vào, lên, xuống*  *+ Từ chỉ hoạt động nấu ăn: kho, xào, nướng, luộc, hầm*  **Bài 3:** Chọn từ ở bài tập 2 thay cho ô vuông (làm việc nhóm)  - GV yêu cầu HS đọc yêu cầu bài 3.  - GV giao nhiệm vụ làm việc theo nhóm 4, chọn các từ ngữ ở BT2 thay cho ô vuông  - GV mời các nhóm trình bày kết quả.  - GV yêu cầu các nhóm khác nhận xét.  - GV nhận xét, tuyên dương, chốt đáp án  *Ngày chủ nhật, mẹ* ***đi/ ra*** *chợ chợ mua thức ăn. Nam* ***vào/ xuống*** *bếp giúp mẹ. Nam nhặt rau, còn mẹ rửa cá và thái thịt. Rồi mẹ bắt đầu nấu nướng, mẹ* ***nướng/ kho/ luộc*** *cá,* ***luộc/ xào*** *rau,* ***luộc/ kho/ nướng*** *thịt. Chẳng mấy chốc gian bếp đã thơm lừng mùi thức ăn.* | - 1 HS đọc yêu cầu bài 1  - HS làm việc theo nhóm 2.  - Đại diện nhóm trình bày:  - Các nhóm nhận xét, bổ sung.  - HS quan sát, bổ sung.  - 1 HS đọc yêu cầu bài tập 2.  - HS suy nghĩ, làm bài  - Một số HS trình bày kết quả.  - HS nhận xét bạn.  - HS đọc yêu cầu bài tập 3.  - Các nhóm làm việc theo yêu cầu.  - Đại diện nhóm trình bày.  - Các nhóm nhận xét ché nhau.  - Theo dõi bổ sung. |
| **3. Vận dụng.**  - Mục tiêu:  + Củng cố những kiến thức đã học trong tiết học để học sinh khắc sâu nội dung.  + Vận dụng kiến thức đã học vào thực tiễn.  + Tạo không khí vui vẻ, hào hứng, lưu luyến sau khi học sinh bài học.  + Phát triển năng lực ngôn ngữ.  - Cách tiến hành: | |
| - GV cho Hs đặt 1 câu với các từ ngữ vừa tìm được ở bài tập 2  - Nhận xét, đánh giá tiết dạy. | - HS thực hiện  - HS lắng nghe, về nhà thực hiện. |
| **IV. Điều chỉnh sau bài dạy:**  .......................................................................................................................................  .......................................................................................................................................  ....................................................................................................................................... | |

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