**TIẾNG VIỆT**

**LUYỆN TỪ VÀ CÂU (Tiết 4)**

**I. YÊU CẦU CẦN ĐẠT:**

**1. Năng lực đặc thù:**

- Viết được các bước làm 1 món ăn: món thịt rang

- Hình thành và phát triển tình cảm gia đình, sự quan tâm, yêu quý, biết ơn, đối với những người thân trong gia đình dòng họ.

- Đọc mở rộng theo yêu cầu.

- 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 yêu nước: Biết yêu gia đình

- Phẩm chất nhân ái: Biết yêu quý và tôn trọng bạn trong làm việc nhóm.

- 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 tổ chức trò chơi để khởi động bài học: Trò chơi ai nhanh hơn  + Tìm nhanh các nguyên liệu để làm món thịt rang?  - GV dẫn dắt vào bài mới | - HS tham gia chơi |
| **2. Khám phá***.*  - Mục tiêu:  + Biết viết lại công thức làm món thịt rang  + Hình thành và phát triển tình cảm gia đình, yêu quý, biết ơn, đối với những người thân trong gia đình dòng họ.  + Đọc mở rộng theo yêu cầu.  + Phát triển năng lực ngôn ngữ.  - Cách tiến hành: | |
| **2.1. Hoạt động 1: Luyện viết công thức làm món ăn**  **Bài tập 1:** **Đọc đoạn văn và thực hiện theo yêu cầu**  - Gọi 1-2 HS đọc đoạn văn  - HS làm việc nhóm trả lời câu hỏi  + Đoạn văn thuật lại việc gì?  + Các bước thực hiện việc đó?  - Gv nhận xét, tuyên dương  **Bài tập 2:** **Dựa vào tranh trao đổi về các bước làm món thịt rang**  - GV mời HS đọc yêu cầu bài 2.  - GV giao nhiệm vụ cho HS  - GV yêu cầu HS trình bày kết quả.  *Mỗi gia đình có thể có cách nấu món thịt rang khác nhau, không hoàn toàn giống với gợi ý trong 4 bức tranh.*  - GV mời HS nhận xét.  - GV nhận xét, tuyên dương, bổ sung.  **Bài tập 3: Viết lại các bước làm món thịt rang**  - GV mời HS đọc yêu cầu bài 3.  - GV giao nhiệm vụ cho các nhóm: Mỗi bạn trong nhóm đọc các bước làm món thịt rang của mình, các thành viên trong nhóm nghe và góp ý sửa lỗi.  - GV yêu cầu các nhóm trình bày kết quả.  - GV mời các nhóm khác nhận xét.  - GV nhận xét, tuyên dương, bổ sung. | - HS đọc yêu cầu bài tập 1.  - HS đọc đoạn văn  - HS trả lời  + Đoạn văn thuật lại các bước làm món trứng đúc thịt.  + Đó là (1) rửa sạch thịt, xay nhỏ, (2) đập trứng vào bát, cho thịt xay, hành khô, mắm, muối, (3) đánh đều tất cả  - HS nhận xét trình bày của bạn.  *-*  HS đọc yêu cầu bài 2.  - HS trình bày kết quả.  1) Cho dầu ăn  2) Rán thịt vàng  3) Cho hành khô  4) Cho nước mắm, muối, hành lá  - HS nhận xét bạn trình bày.  - HS đọc yêu cầu bài 3.  - Các nhóm làm việc theo yêu cầu.  - Đại diện các nhóm trình bày kết quả.  - Nhóm khác nhận xét, bổ sung.  - HS lắng nghe, điều chỉnh. |
| **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 đọc bài mở rộng “Vào bếp thật vui” trong SGK  - GV giao nhiệm vụ HS về nhà tìm đọc thêm sách dạy nấu ăn hoặc những bài văn, bài thơ liên quan đến việc vào bếp.  - Nhận xét, đánh giá tiết dạy. | - HS đọc bài mở rộng.  - HS lắng nghe, về nhà thực hiện. |
| **IV. Điều chỉnh sau bài dạy:**  .......................................................................................................................................  .......................................................................................................................................  ....................................................................................................................................... | |