



MĨ THUẬT LỚP 4

CHỦ ĐỀ: QUÊ HƯƠNG – ĐẤT NƯỚC



Youtube-1000sub-Youtube

KIMTRINH VLOG



KINEMASTER

món ngon cuối tuần

công thức đơn giản dễ thực hiện



BÀI 3:

MÓN ĂN TRUYỀN THỐNG

(TIẾT 2)



Chuẩn bị đồ dùng học tập





HOẠT ĐỘNG 1: KHÁM PHÁ

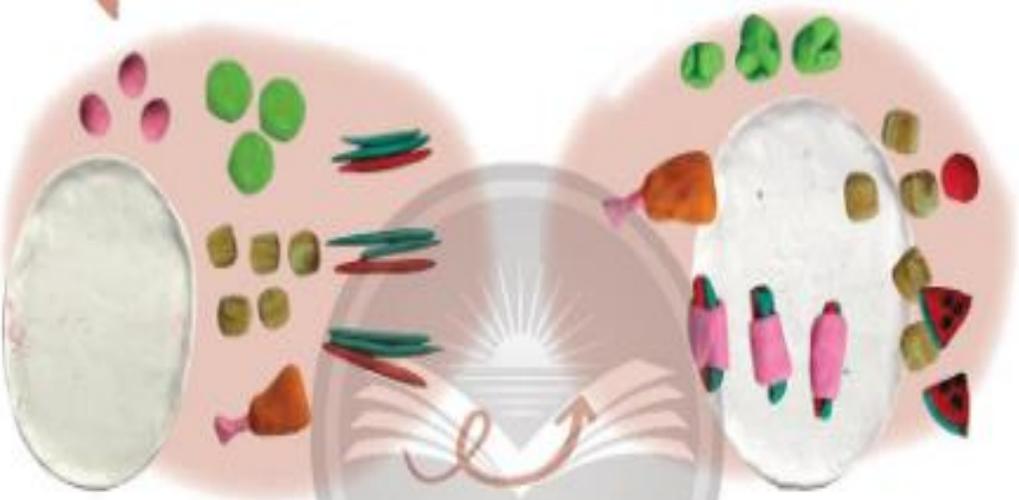


The background is a bright yellow color with a subtle pattern of small white dots. In the corners, there are illustrations of fresh ingredients: a whole red tomato and a sliced tomato in the top-left; a whole tomato and two sliced tomatoes in the bottom-left; a whole tomato and two sliced tomatoes in the bottom-right; and a whole tomato and two sliced tomatoes in the top-right. There are also green basil leaves scattered around. A white plastic fork is on the left, and a white plastic knife is on the right. The central text is on a wooden cutting board.

HOẠT ĐỘNG 2:
KIẾN TẠO KIẾN THỨC,
KĨ NĂNG



1. Nặn các hình khối cơ bản để tạo mô hình món ăn và dụng cụ đựng.



2. Biến đổi các khối cơ bản đã nặn thành mô hình món ăn và dụng cụ đựng.



3. Sắp xếp và trang trí mô hình món ăn, hoàn thiện sản phẩm.

Bạn nhớ nhé!

Kết hợp và biến đổi các khối hình cơ bản có thể tạo được mô hình món ăn.



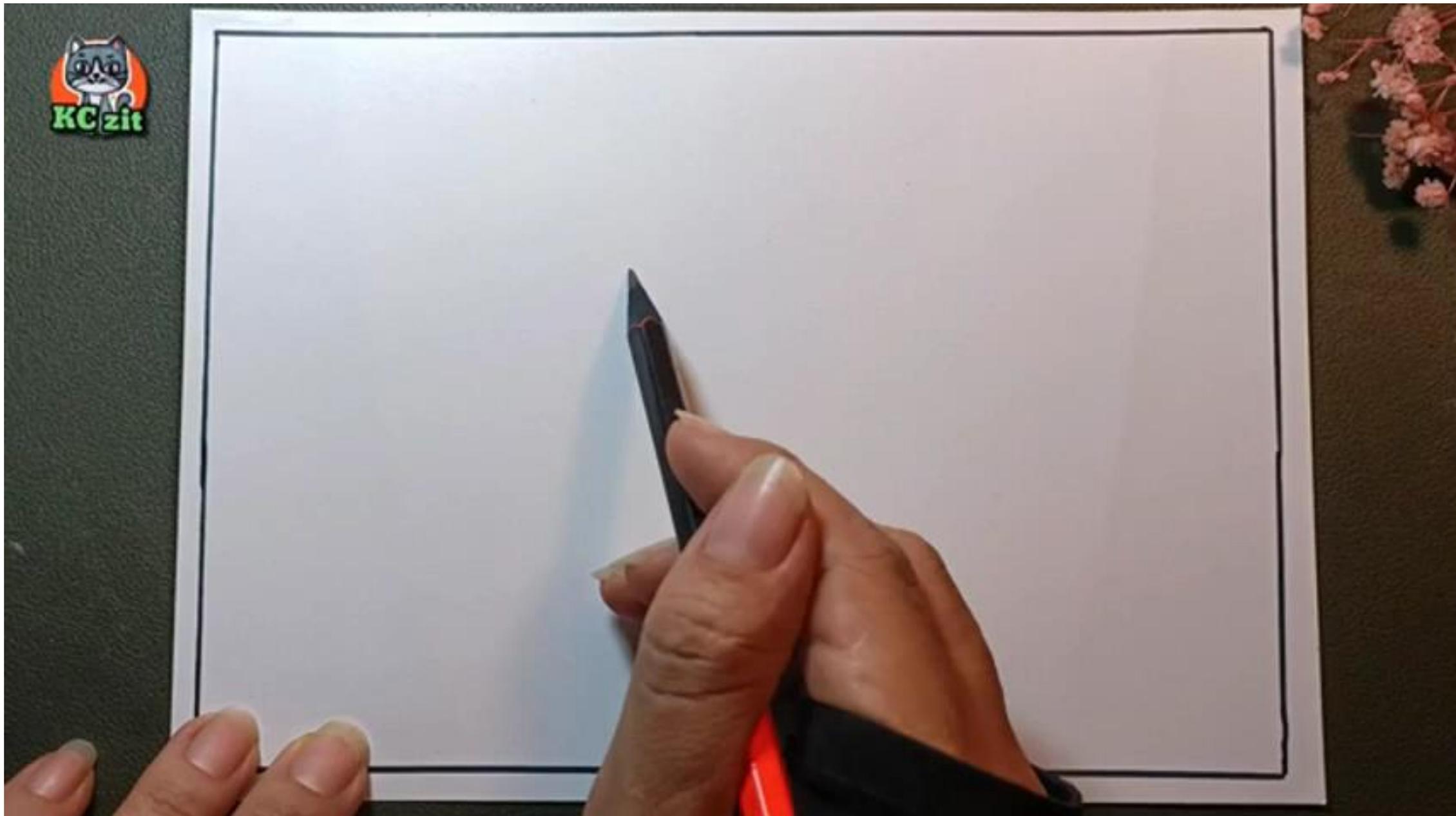
Các bước tạo hình mô hình món ăn



Bước 1: Nặn các hình khối cơ bản để tạo mô hình món ăn và dụng cụ đựng.

Bước 2: Biến đổi các khối cơ bản đã nặn thành mô hình món ăn và dụng cụ đựng.

Bước 3: Sắp xếp và trang trí mô hình món ăn, hoàn thiện sản phẩm.



THAM KHẢO



Bánh bột lọc



Bánh gai



Bánh thốt nốt



THAM KHẢO



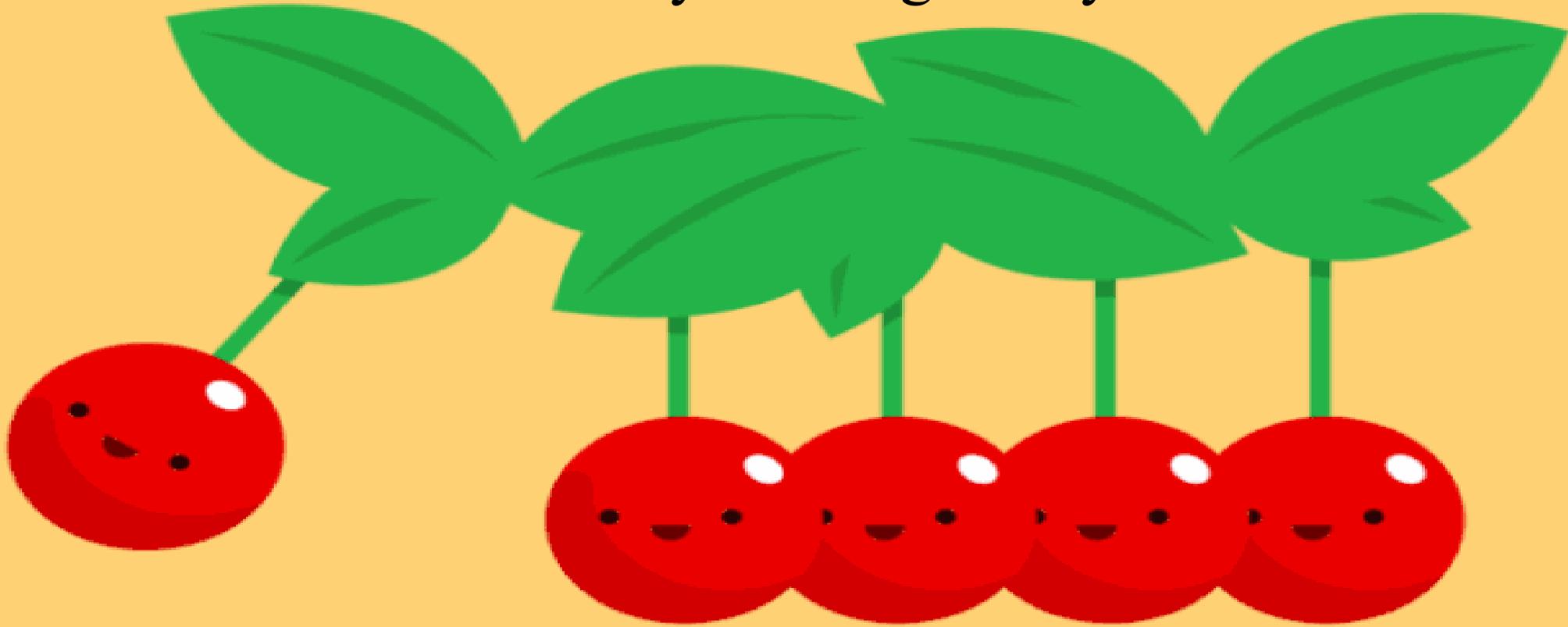




**HOẠT ĐỘNG 3:
LUYỆN TẬP – SÁNG TẠO**

Thực hành cá nhân

Yêu cầu HS thực hành tạo hình và trang trí món ăn truyền thống theo ý thích.





**HOẠT ĐỘNG 4:
PHÂN TÍCH - ĐÁNH GIÁ**

THANK YOU!

