TRƯỜNG:TH& THCS ĐIỀN XÁ
TỔ: THCS

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

KẾ HOẠCH DẠY HỌC CỦA TỔ CHUYÊN MÔN
MÔN HỌC CÔNG NGHỆ, KHỐI LỚP 9
(Năm học 2025 - 2026)

(THỰC HIỆN THỐNG NHẤT TỪ TIẾT 14 ĐẾN TIẾT 52)

I. Đặc điểm tình hình

1. Số lớp: ; Số học sinh;

2. Tình hình đội ngũ: Số giáo viên:2 ; **Trình độ đào tạo**: Cao đẳng: Đại học:; Trên đại học:

Mức đạt chuẩn nghề nghiệp giáo viên [1]: Tốt: ; Khá: ; Đạt: ; Chưa đạt:

3. Thiết bị dạy học: *(Trình bày cụ thể các thiết bị dạy học có thể sử dụng để tổ chức dạy học môn học/hoạt động giáo dục)*

STT	Thiết bị dạy học	Số lượng	Các bài thí nghiệm/thực hành	Ghi chú
I. Tranh ảnh (tranh điện tử)				
1	Hệ thống giáo dục tại Việt Nam	01	Bài 2. Cơ cấu hệ thống giáo dục quốc dân	
2	Thực phẩm trong gia đình	01	Bài 1. Thành phần dinh dưỡng trong thực phẩm	
3	Phương pháp bảo quản thực phẩm	01	Bài 2. Lựa chọn và bảo quản thực phẩm	
4	Phương pháp chế biến thực phẩm	01	Bài 6. Chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt Bài 7. Chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt	
II. Dụng cụ				

1

1	Bộ dụng cụ chế biến món ăn không sử dụng nhiệt.	04	Bài 7. Chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt	
2	Bộ dụng cụ tỉa hoa, trang trí món ăn.	04	Bài 6. Chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt Bài 7. Chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt	
3	Bộ bếp đun	04	Bài 6. Chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt	
4	Bộ nồi, chảo	04	Bài 6. Chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt	
	Bộ dao, thớt	04	Bài 6. Chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt Bài 7. Chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt	
IV. Thiết bị phòng học thông minh				
1	Starboard	03	Dùng cho tất cả các bài học trên lớp (PHTM)	
2	Loa, mic	03		
3	Tai nghe	40		
4	Máy tính GV	03		
5	Máy tính HS	40		
6	Máy tính bảng	40		

4. Phòng học bộ môn/phòng thí nghiệm/phòng đa năng/sân chơi, bãi tập *(Trình bày cụ thể các phòng thí nghiệm/phòng bộ môn/phòng đa năng/sân chơi/bãi tập có thể sử dụng để tổ chức dạy học môn học/hoạt động giáo dục)*

STT	Tên phòng	Số lượng	Phạm vi và nội dung sử dụng	Ghi chú
1	Phòng học bộ môn Vật lý - Công nghệ	01	Bài 6. Chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt *(Dạy phần thực hành)* Bài 7. Chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt *(Dạy phần thực hành)*	

II. Kế hoạch dạy học[2]

[2] Đối với tổ ghép môn học: khung phân phối chương trình cho các môn

STT	Bài học/Bài kiểm tra, đánh giá định kỳ (1)	*Số tiết (2)*	*Yêu cầu cần đạt (3)*	Tích hợp chuyển đổi năng lực số
ĐỊNH HƯỚNG NGHỀ NGHIỆP				
1	Bài 1. Nghề nghiệp trong lĩnh vực kĩ thuật và công nghệ	3 (1,2,3)	– Trình bày được khái niệm nghề nghiệp, tầm quan trọng của nghề nghiệp đối với con người và xã hội, ý nghĩa của việc lựa chọn đúng đắn nghề nghiệp của mỗi người. - Kể tên và phân tích được đặc điểm, những yêu cầu chung của các ngành nghề trong lĩnh vực kĩ thuật, công nghệ.	–
2	Bài 2. Cơ cấu hệ thống giáo dục quốc dân	2 (4,5)	– Mô tả được cơ cấu hệ thống giáo dục tại Việt Nam. – Nhận ra và giải thích được các thời điểm có sự phân luồng và cơ hội lựa chọn nghề nghiệp kĩ thuật, công nghệ trong hệ thống giáo dục. - Hiểu được sau khi kết thúc trung học cơ sở có những hướng đi nào liên quan tới nghề nghiệp trong lĩnh vực kĩ thuật, công nghệ.	–
3	Bài 3. Thị trường lao động kĩ thuật, công nghệ tại Việt Nam	2 (6,7)	– Trình bày được khái niệm về thị trường lao động, các yếu tố ảnh hưởng tới thị trường lao động, vai trò của thị trường lao động trong việc định hướng nghề nghiệp thuộc lĩnh vực kĩ thuật, công nghệ.	–

			- Mô tả được những vấn đề cơ bản của thị trường lao động tại Việt Nam hiện nay. - Tìm kiếm được các thông tin về thị trường lao động trong lĩnh vực kĩ thuật và công nghệ.	
4	Bài 4. Quy trình lựa chọn nghề nghiệp	3 (8,9,10)	– Tóm tắt được một số lí thuyết cơ bản về lựa chọn nghề nghiệp. - Giải thích được các bước trong quy trình lựa chọn nghề nghiệp. – Nhận ra và giải thích được các yếu tố ảnh hưởng tới quyết định lựa chọn nghề nghiệp của bản thân trong lĩnh vực kĩ thuật, công nghệ.	–
5	Ôn tập giữa học kì I	1 (11)	- Hệ thống, ôn tập những yêu cầu cần đạt đã học về Định hướng nghệ nghiệp. - Làm được các bài tập trắc nghiệm và tự luận đảm bảo những yêu cầu cần đạt đã học về Định hướng nghệ nghiệp.	
6	Kiểm tra giữa học kì I	1 (12)	- Kiểm tra những yêu cầu cần đạt đã học về Định hướng nghề nghiệp - Đánh giá chất lượng học tập giữa kỳ I.	
7	Bài 5. Dự án: Tự đánh giá mức độ phù hợp của bản thân với một số ngành nghề trong lĩnh vực kĩ thuật, công nghệ	3 (13,14,15)	- Tự đánh giá được năng lực, sở thích, cá tính của bản thân, bối cảnh của gia đình về mức độ phù hợp với một số ngành nghề thuộc lĩnh vực kĩ thuật, công nghệ.	

	TRẢI NGHIỆM NGHỀ NGHIỆP **Mô đun tự chọn: Chế biến thực phẩm** **Chương I. Dinh dưỡng và thực phẩm** Bài 1. Thành phần dinh dưỡng trong thực phẩm	5 (16,17,18, 19,20)	Phân tích được vai trò của các chất dinh dưỡng có trong thực phẩm.	–
8	Ôn tập cuối học kì I	1 (24)	- Hệ thống, ôn tập những yêu cầu cần đạt đã học về Định hướng nghề nghiệp. - Làm được các bài tập trắc nghiệm và tự luận đảm bảo những yêu cầu cần đạt đã học về Định hướng nghề nghiệp.	
9	Kiểm tra cuối học kì I	1 (25)	- Kiểm tra những yêu cầu cần đạt đã học về Định hướng nghề nghiệp. - Đánh giá chất lượng học tập cuối học kì I.	
TRẢI NGHIỆM NGHỀ NGHIỆP				
10	Mô đun tự chọn: Chế biến thực phẩm			
11	Chương I. Dinh dưỡng và thực phẩm			
				–
13	Bài 2. Lựa chọn và bảo quản thực phẩm	6 (21,22,23, 26,27,28)	- Lựa chọn được các loại thực phẩm thông dụng. - Phân tích được các biện pháp bảo quản chất dinh dưỡng có trong thực phẩm.	

14	Bài 3. Một số ngành nghề liên quan đến chế biến thực phẩm	2 (29,30)	- Đánh giá được khả năng và sở thích của bản thân đối với một số ngành nghề liên quan.	
Chương II. Tổ chức và chế biến món ăn				
15	Bài 4. An toàn lao động và an toàn vệ sinh thực phẩm	5 31,32,33,34)	- Có ý thức thực hiện an toàn lao động và an toàn vệ sinh thực phẩm.	
16	**Ôn tập giữa học kỳ II**	1 (39)	- Hệ thống, ôn tập những yêu cầu cần đạt đã học về Dinh dưỡng và thực phẩm - Làm được các bài tập trắc nghiệm và tự luận đảm bảo những yêu cầu cần đạt đã học về Dinh dưỡng và thực phẩm	1.1TC2C: - 2.1TC2a : - 4.2TC2b:
17	**Kiểm tra giữa học kỳ II**	1 (40)	- Kiểm tra những yêu cầu cần đạt đã học về Dinh dưỡng và thực phẩm - Đánh giá chất lượng học tập giữa kỳ II.	
18	Bài 5. Dự án: Tính toán chi phí bữa ăn theo thực đơn	3 (35,36,37,38)	- Tính toán được chi phí cho một bữa ăn theo thực đơn cho trước .	
19	Bài 6. Chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt	6 41,42,43,44,45,46)	- Chế biến được một số món ăn đặc trưng của phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt, đạt yêu cầu kĩ thuật. - Yêu thích lao động, tỉ mỉ, kiên nhẫn, cẩn thận, sáng tạo trong công việc.	
20	Bài 7. Chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt	4 (47,50,5152)	- Chế biến được một số món ăn đặc trưng của phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt, đạt yêu cầu kĩ thuật.	

			- Yêu thích lao động, tỉ mỉ, kiên nhẫn, cẩn thận, sáng tạo trong công việc.	
21	**Ôn tập cuối học kỳ II**	1 (48)	- Hệ thống, ôn tập những yêu cầu cần đạt đã học về Dinh dưỡng và thực phẩm, Tổ chức và chế biến món ăn. - Làm được các bài tập trắc nghiệm và tự luận đảm bảo những yêu cầu cần đạt đã học về Dinh dưỡng và thực phẩm, Tổ chức và chế biến món ăn.	1.1TC2C: - 2.1TC2a : - 4.2TC2b:
22	**Kiểm tra cuối học kỳ II**	1(49)	- Kiểm tra những yêu cầu cần đạt đã học về Dinh dưỡng và thực phẩm, Tổ chức và chế biến món ăn. - Đánh giá chất lượng học tập cuối học kỳ II.	

Điền Xá ,05 ngày 01 tháng năm 2026

TỔ TRƯỞNG
(Ký và ghi rõ họ tên)

Phạm Văn Hường

.

P. HIỆU TRƯỞNG
(Ký và ghi rõ họ tên)

Vũ Thị Oanh