

Số: 205/KH-MNHL

Vĩ Dạ, ngày 04 tháng 11 năm 2024

**KẾ HOẠCH**  
**Tổ chức Giao lưu “bé với ẩm thực Huế”**  
**Năm học 2024 – 2025**

- Căn cứ kế hoạch 183/MNHL, ngày 07/10/2024 về hướng dẫn thực hiện nhiệm vụ năm học 2024-2025 của nhà trường;

- Thực hiện kế hoạch số 185/KH-MNHL, ngày 11/10/2024 về tổ chức tham quan, ngày hội, ngày lễ trong trường mầm non năm học 2024-2025;

- Thực hiện kế hoạch chuyên môn tháng 11/2024, bộ phận chuyên môn Trường Mầm non Hương Lưu xây dựng kế hoạch tổ chức hoạt động Giao lưu “bé với ẩm thực Huế” năm học 2024-2025 cụ thể như sau:

**I. Mục đích, yêu cầu:**

**1. Mục đích:**

- Tổ chức hoạt động ẩm thực nhằm tạo môi liên kết chặt chẽ, giao lưu giữa giáo viên với trẻ, giữa trẻ với trẻ, nhằm tạo không khí vui tươi, phấn khởi chào mừng Ngày Nhà giáo Việt Nam 20/11.

- Thông qua hoạt động giao lưu, trẻ được trải nghiệm làm các loại bánh là những đặc sản của ẩm thực Huế như: bánh bèo, bánh lọc, bánh cuốn, bánh ướt, nem lụi... Trẻ được cùng với cô giáo và các bạn chế biến, trưng bày các món ăn, trẻ được hóa thân làm các bác đầu bếp... những hoạt động này sẽ giúp trẻ rèn luyện kỹ năng lao động vừa sức và có thêm nhiều kỹ năng sống cho bản thân.

- Giúp trẻ phát triển ngôn ngữ, nhận biết tên gọi các món ăn, các loại thức uống dân gian. Giúp trẻ mạnh dạn trong giao tiếp, ứng xử, có kỹ năng tự phục vụ.

- Giáo dục trẻ biết yêu thương bà, mẹ và cô giáo; biết giúp đỡ mẹ làm những công việc vừa sức. Thể hiện tình yêu đối với bà, mẹ và cô giáo qua những món ăn mà trẻ làm ra.

- Thiết thực Chào mừng Ngày Nhà giáo Việt Nam 20/11.

**2. Yêu cầu:**

- Các món ăn chuẩn bị cho trẻ giao lưu phải được chế biến đảm bảo hợp vệ sinh, an toàn thực phẩm, hình thức trang trí thẩm mỹ, bố trí gọn gàng

- Ngày hội giao lưu phải mang đến cho trẻ một sân chơi ý nghĩa và bổ ích, trẻ được ăn nhiều món ăn ngon, được trải nghiệm, khám phá, nhằm để lưu giữ những kỷ niệm đẹp ở trường mầm non.

- Tạo được sự gắn kết giữa nhà trường, phụ huynh và cộng đồng trong việc nuôi dưỡng, chăm sóc và giáo dục trẻ và để lại trong lòng tất cả mọi người những ấn tượng, những kỷ niệm khó quên.

**II. Đối tượng, nội dung, hình thức:**

**1. Đối tượng:**

- Các cháu Mẫu giáo.

## **2. Nội dung:**

- Chế biến và trình bày các món ăn: bánh bèo, bánh lọc, bánh cuốn, bánh ước, chè bột lọc...

## **3. Hình thức:**

- Tổ chức toàn trường tại sân trường. Sắp xếp theo từng nhóm đủ cho trẻ tham gia.

- Ban giám hiệu chịu trách nhiệm kiểm tra đánh giá quá trình tham gia hoạt động của các lớp.

- Sản phẩm ẩm thực được trưng bày trang trí đẹp, Ban giám hiệu có trách nhiệm kiểm tra đánh giá hiệu quả, chất lượng chung.

- Sau đó tổ chức cho trẻ thưởng thức hương vị các món ăn mà trẻ làm ra một cách văn minh, đảm bảo vệ sinh và dinh dưỡng.

## **III. Phân công nhiệm vụ và thời gian thực hiện:**

- Thời gian: 8 giờ 30, thứ ba ngày 19 tháng 11 năm 2024.

- Địa điểm: Sân trường

- Phân công nhiệm vụ:

+ Các lớp chịu trách nhiệm chuẩn bị các nguyên vật liệu phù hợp với các món ăn mà trẻ tham dự.

+ Trang trí: cô Khánh Anh, cô Loan, cô Trinh.

+ Giáo viên của các lớp có trách nhiệm hỗ trợ, sắp xếp bàn, chỗ ngồi cho các cháu.

+ Dẫn chương trình: Cô Cẩm Vân.

+ Âm thanh: Cô Đào Nguyên, tổng hợp nhạc để sử dụng hiệu quả.

+ Dọn dẹp địa điểm: Mỗi lớp 1 giáo viên.

\* **Dự trừ kinh phí:** 500.000 đồng/ lớp (bao gồm trang trí và nguyên vật liệu để chế biến)

Trên đây là Kế hoạch giao lưu “bé với ẩm thực” của Trường Mầm non Hương Lưu, đề nghị các CBGVNV chuẩn bị tốt mọi điều kiện để buổi giao lưu, trải nghiệm của trẻ đạt kết quả tốt.

**Xét duyệt**  
**HIỆU TRƯỞNG**

**Người lập kế hoạch**  
**P. HIỆU TRƯỞNG**

**Nguyễn Thị Hồng Thanh**

*Nơi nhận:*

- BGH (để triển khai);
- Các lớp MG (để thực hiện);
- Lưu: CM.