



LÊ HUY HOÀNG (Tổng Chủ biên kiêm Chủ biên)
TRƯƠNG THỊ HỒNG HUỆ - LÊ XUÂN QUANG
VŨ THỊ NGỌC THỦY - NGUYỄN THANH TRỊNH - VŨ CẨM TÚ

CÔNG NGHỆ

CÔNG NGHỆ TRONG GIA ĐÌNH

6



NHÀ XUẤT BẢN GIÁO DỤC VIỆT NAM



LÊ HUY HOÀNG (Tổng Chủ biên kiêm Chủ biên)
TRƯƠNG THỊ HỒNG HUỆ – LÊ XUÂN QUANG
VŨ THỊ NGỌC THUỶ – NGUYỄN THANH TRỊNH – VŨ CẨM TÚ

CÔNG NGHỆ

CÔNG NGHỆ TRONG GIA ĐÌNH



KẾT NỐI VỚI THỰC
VỚI CUỘC SỐNG

NHÀ XUẤT BẢN GIÁO DỤC VIỆT NAM

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG SÁCH

Sách giáo khoa Công nghệ 6 được cấu trúc thành bốn chương, tương ứng với các nội dung chính trong Chương trình giáo dục phổ thông 2018 gồm: nhà ở; bữa ăn trong gia đình; trang phục và thời trang; đồ dùng điện trong gia đình. Trong mỗi chương có các bài học, ngoài ra chương II và chương IV còn có các dự án học tập.

Bài học trong sách giáo khoa là sự kết hợp hài hòa của học liệu và hoạt động. Học liệu phản ánh nội dung của chủ đề bài học. Hoạt động thể hiện tư tưởng sự phạm phát triển phẩm chất, năng lực của học sinh trong bài học.

Các nội dung bổ trợ, các hoạt động trong mỗi bài học, dự án học tập được thể hiện dưới dạng các hộp chức năng. Sách giáo khoa Công nghệ 6 có 8 loại hộp chức năng, kí hiệu và ý nghĩa của các hộp chức năng được minh họa như hình dưới đây:

Thông tin bổ sung

Thông tin bổ ích, thú vị và hấp dẫn liên quan tới nội dung học tập → bổ sung, mở rộng so với yêu cầu của bài học.

Vận dụng
Hoạt động thực hiện nhiệm vụ học tập phức hợp, gắn với thực tiễn → hình thành và phát triển năng lực đặc thù, kết nối bài học với thực tiễn ở cấp độ hành động.

4. Cắt giữ

Sau khi giặt sạch, làm khô, cần cắt giữ trang phục ở nơi khô ráo, sạch sẽ.

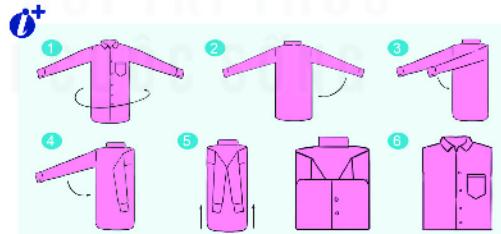
- Với những quần áo sử dụng thường xuyên cần treo bằng mắc áo hoặc gấp và xếp gọn gàng vào ngăn tủ theo từng loại.

- Những quần áo chưa dùng đến cần gói trong túi để tránh ẩm, mốc,...

Lưu ý: Trong quá trình bảo quản trang phục, cần tuân theo các kí hiệu quy định chế độ giặt, là, sấy ghi trên nhãn quần áo để tránh làm hỏng sản phẩm (Bảng 8.2).

Bảng 8.2. Một số kí hiệu giặt, là

	Không được giặt nước nóng quá 40°C		Phơi trong bóng râm và phơi bằng móc áo		Là ở nhiệt độ trên 160°C
	Không được giặt		Khi phơi phải trải trên mặt phẳng		Không được là quá 160°C
	Chỉ giặt bằng tay		Không được vắt lồng máy giặt		Không được là quá 120°C
	Nén giặt khô		Được tẩy		Chỉ được là trên khăn ấm
	Không được giặt bằng máy		Không được tẩy		Không được là



Hình 8.8. Cách gấp áo sơ mi

VẬN DỤNG

- Trang phục em mặc hàng ngày đã được phối hợp và sử dụng đúng cách chưa? Em sẽ thay đổi như thế nào trong lựa chọn và sử dụng trang phục của mình.
- Đề xuất phương án bảo quản các loại trang phục trong gia đình em.
- Em hãy mô tả cách bố trí, sắp xếp tủ quần áo của gia đình sao cho hợp lý, ngăn nắp, gọn gàng.

Hãy bảo quản, giữ gìn sách giáo khoa để dành tặng các em học sinh lớp sau!

Luyện tập

Trả lời các câu hỏi, thực hiện các bài tập liên quan tới kiến thức mới của bài học → phát triển kỹ năng nhận thức, khắc sâu kiến thức bài học.



LUYỆN TẬP

Hãy xác định một số loại vật liệu cơ bản được dùng để xây dựng các ngôi nhà trong Hình 2.2.



Hình 2.2. Nhà ở được xây dựng bằng những vật liệu khác nhau

II. Các bước chính xây dựng nhà ở

Xây dựng nhà ở là một công việc phức tạp gồm nhiều công đoạn khác nhau. Các bước chính để xây dựng một ngôi nhà gồm: thiết kế, thi công thô và hoàn thiện.

1. Thiết kế

Thiết kế là bước chuẩn bị quan trọng trước khi nhà ở được thi công. Thông qua thiết kế, người kĩ sư sẽ giúp chủ nhà hình dung được ngôi nhà của mình sau khi xây dựng, đảm bảo các yếu tố kĩ thuật để ngôi nhà vững chắc. Bên cạnh đó, thiết kế sẽ giúp cung cấp thông tin để chuẩn bị vật liệu, kinh phí tương ứng.

2. Thi công thô

Đây là bước hình thành khung cho mỗi ngôi nhà. Thi công thô tốt sẽ giúp các bước hoàn thiện sau này được tiện lợi và tiết kiệm chi phí. Các công việc chính của bước thi công thô gồm: lát móng nhà, làm khung tường, xây tường, cát nền, làm mái, lắp khung cửa, làm hệ thống đường ống nước, đường điện.



KHÁM PHÁ

Hãy vẽ sơ đồ khởi các bước chính xây dựng nhà ở.



Nội thất: Là cách bố trí vật dụng, không gian bên trong ngôi nhà.

Thi công: Tiến hành xây dựng một công trình theo thiết kế, thường gồm hai giai đoạn là thi công thô và hoàn thiện.

Khám phá

Hoạt động học tập dựa trên học liệu trong sách, kết nối với thực tiễn ở cấp độ liên hệ → kiến tạo tri thức.

Thuật ngữ

Giải nghĩa thuật ngữ
→ làm nổi bật các khái niệm chính trong bài học.

Kết nối năng lực

Thông tin về năng lực, nhiệm vụ học tập kết nối năng lực → hình thành và phát triển năng lực chung cốt lõi, năng lực đặc thù môn học.

Kết nối nghề nghiệp

Giới thiệu về nghề nghiệp có liên quan tới nội dung học tập → định hướng lựa chọn nghề nghiệp thuộc lĩnh vực kỹ thuật, công nghệ.

Thực hành

Hoạt động nhận biết, thao tác với vật liệu, dụng cụ, sản phẩm công nghệ → kết nối lý thuyết với thực tế, hình thành và phát triển kỹ năng thao tác.

KẾT NỐI NĂNG LỰC

Em hãy so sánh phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt và phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt về cách làm, ưu điểm, hạn chế.

KẾT NỐI NGHỀ NGHIỆP

Đầu bếp là tên gọi dành cho những người chế biến món ăn ở các nhà hàng, quán ăn, khách sạn,... Nghề đầu bếp đòi hỏi sự tỉ mỉ, kiên nhẫn và khéo léo.



THỰC HÀNH

Chế biến món ăn

1. Món sa-lát hoa quả (dành cho 3 – 4 người ăn)

a) Nguyên liệu

Táo: 2 quả, dứa: 1 quả; dưa chuột: 1 quả; thanh long: 1 quả; cà chua bi: 3 quả; chanh: 1 quả; sữa đặc: 40g; mật ong: 2 thìa canh; sốt mai-o-ne (mayonnaise): 50g; rau xà lách: 1 cây; đường: đủ dùng.

b) Dụng cụ

Dao thái, thớt, bát (tô) to, đĩa to.



Hình 5.10.
Sa-lát hoa quả

c) Quy trình thực hiện

- Bước 1: Sơ chế nguyên liệu
 - + Các loại trái cây: làm sạch, gọt vỏ, bỏ hạt, thái miếng vừa ăn.
 - + Rau xà lách: tách rời các lá, rửa sạch.
- Bước 2: Trộn
 - + Làm nước sốt: Cho sữa đặc, mật ong, sốt mai-o-ne, đường vào bát to rồi trộn đều.
 - + Trộn hoa quả với nước sốt: cho tất cả hoa quả đã sơ chế vào bát đựng nước sốt, dùng thìa dáo đều để nước sốt ngấm vào các loại hoa quả.
- Bước 3: Trình bày món ăn
 - + Xếp lá xà lách lên đĩa, cho sa-lát lên trên.
 - + Trình bày món ăn cho đẹp mắt, hấp dẫn.

d) Yêu cầu

- Nguyên liệu trong món ăn không bị nát.
- Màu sắc hài hòa, có mùi thơm trái cây.
- Có vị ngọt, chua dịu nhẹ, thanh mát.

31

Dự án học tập trong sách giáo khoa giúp các em vận dụng kiến thức, kĩ năng đã có để thực hiện một nhiệm vụ phức hợp, có tính thực tiễn. Qua đó, kết nối bài học với thực tiễn, góp phần phát triển năng lực, phẩm chất cho bản thân. Dự án học tập được trình bày thống nhất, bao gồm các nội dung: nhiệm vụ, tiến trình thực hiện, đánh giá và thông tin hỗ trợ.

Ở cuối sách là bảng *Một số thuật ngữ dùng trong sách*. Đây là các thuật ngữ đã được giải nghĩa trong từng bài học, giúp các em nhanh chóng tra cứu các từ khoá quan trọng trong sách.

Lời nói đầu

Trong mối quan hệ giữa khoa học và công nghệ, khoa học hướng tới khám phá, tìm hiểu, giải thích thế giới; còn công nghệ, dựa trên những thành tựu của khoa học, tạo ra các sản phẩm, dịch vụ công nghệ để giải quyết các vấn đề đặt ra trong thực tiễn, cải tạo thế giới, định hình môi trường sống của con người.

Sách giáo khoa Công nghệ 6 với chủ đề Công nghệ trong gia đình, một nội dung quan trọng của giáo dục công nghệ phổ thông, phản ánh thế giới công nghệ đa dạng, phong phú và liên tục phát triển trong môi trường gia đình. Học Công nghệ 6, các em sẽ được tiếp cận, khám phá những điều lí thú và bổ ích về nơi chúng ta ở, về những đồ và cách thức chúng ta ăn, mặc hàng ngày, về những sản phẩm công nghệ phổ biến trong mỗi gia đình Việt. Những hiểu biết trên rất có ý nghĩa để mỗi người có được cuộc sống tiện nghi và khoa học, để mỗi thiết bị công nghệ trong gia đình được sử dụng đúng cách, tiết kiệm và an toàn. Không chỉ vậy, với Công nghệ 6, các em còn có cơ hội rèn luyện và phát triển những phẩm chất cao quý của người Việt Nam, những năng lực cốt lõi của thế kỉ XXI, những cơ sở đảm bảo cho mỗi người có được sự thành công trong công việc và cuộc sống.

Sách giáo khoa Công nghệ 6 được biên soạn theo định hướng phát triển phẩm chất và năng lực của học sinh, từ cách gắn kết kiến thức với thực tiễn đến cách tổ chức hoạt động học của các em học sinh,... Nội dung các bài học trong sách tạo thuận lợi cho học sinh tự khám phá để tìm hiểu và vận dụng kiến thức. Các hoạt động luyện tập, thực hành, trình bày, thảo luận,... ở trên lớp khuyến khích học sinh tích cực, tự lực, chủ động, sáng tạo. Hệ thống câu hỏi, bài tập, hoạt động,... trong các bài học tập trung vào đánh giá kỹ năng thực hành và vận dụng kiến thức vào nhận thức và thực tiễn của học sinh.

Hãy bắt đầu hành trình chinh phục thế giới công nghệ trong gia đình để cảm nhận sự khác biệt về những giá trị thực tiễn của môn Công nghệ mang lại cho bản thân và nhận ra rằng: Công nghệ là môn học nhẹ nhàng – hấp dẫn – thiết thực.

Chúc các em thành công!

Nhà xuất bản Giáo dục Việt Nam

Mục lục

	Trang
Hướng dẫn sử dụng sách	2
Lời nói đầu	5
CHƯƠNG I – NHÀ Ở	7
Bài 1. Khái quát về nhà ở	8
Bài 2. Xây dựng nhà ở	12
Bài 3. Ngôi nhà thông minh	16
Ôn tập Chương I	20
CHƯƠNG II – BỮA ĂN TRONG GIA ĐÌNH	21
Bài 4. Thực phẩm và dinh dưỡng	22
Bài 5. Bảo quản và chế biến thực phẩm	26
Bài 6. Dự án: Bữa ăn kết nối yêu thương	33
Ôn tập Chương II	38
CHƯƠNG III – TRANG PHỤC VÀ THỜI TRANG	39
Bài 7. Trang phục trong đời sống	40
Bài 8. Sử dụng và bảo quản trang phục	44
Bài 9. Thời trang	51
Ôn tập Chương III	53
CHƯƠNG IV – ĐỒ DÙNG ĐIỆN TRONG GIA ĐÌNH	54
Bài 10. Khái quát về đồ dùng điện trong gia đình	55
Bài 11. Bếp hồng ngoại	60
Bài 12. Nồi cơm điện	64
Bài 13. Đèn điện	68
Bài 14. Dự án: An toàn và tiết kiệm điện trong gia đình	72
Ôn tập Chương IV	74
Một số thuật ngữ dùng trong sách	75

CHƯƠNG

I

NHÀ Ở

- ***Khái quát về nhà ở***
- ***Xây dựng nhà ở***
- ***Ngôi nhà thông minh***



YÊU CẦU CẦN ĐẠT

- *Nêu được vai trò và đặc điểm chung của nhà ở.*
- *Nhận biết được một số kiến trúc nhà ở đặc trưng của Việt Nam.*
- *Mô tả được các bước chính để xây dựng một ngôi nhà.*
- *Nhận diện được những đặc điểm của ngôi nhà thông minh.*

KHÁI QUÁT VỀ NHÀ Ở



Sau bài học này, em sẽ:

- Nêu được vai trò của nhà ở.
- Nêu được đặc điểm chung của nhà ở.
- Nhận biết được một số kiến trúc nhà ở đặc trưng của Việt Nam.



Cuộc sống con người sẽ khó khăn như thế nào nếu không có nhà ở?
Tại Việt Nam, nhà ở có đặc điểm gì chung và có những kiến trúc đặc trưng nào?

I. Vai trò của nhà ở



KHÁM PHÁ

Quan sát Hình 1.1 và
cho biết vì sao con
người cần nhà ở.



Hình 1.1. Vai trò của nhà ở



Nhà ở là công trình được xây dựng với mục đích để ở, giúp bảo vệ con người trước những tác động xấu của thiên nhiên, xã hội và phục vụ các nhu cầu sinh hoạt của cá nhân hoặc hộ gia đình.

Nhà ở đem đến cho mọi người cảm giác thân thuộc, ở đó mọi người có thể cùng nhau tạo niềm vui, cảm xúc tích cực. Nhà ở cũng là nơi đem đến cho con người cảm giác riêng tư.

Khoảng tám nghìn năm trước, con người đã bắt đầu biết làm nông nghiệp. Sự ra đời của nông nghiệp dẫn đến việc con người ít dịch chuyển hơn, và khi đó các khu dân cư dần được hình thành, nhà ở bắt đầu được chú ý hơn và mang tính nhân tạo nhiều hơn.

II. Đặc điểm chung của nhà ở

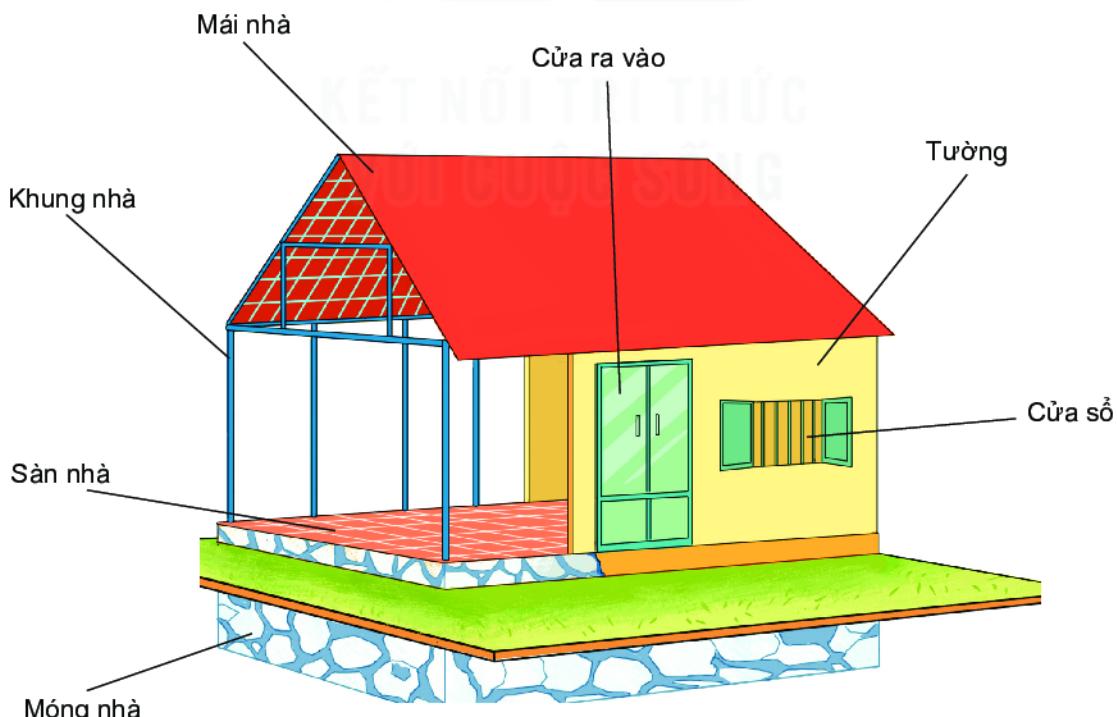
1. Cấu tạo

Nhà ở thường bao gồm các phần chính là móng nhà, sàn nhà, khung nhà, tường, mái nhà, cửa ra vào, cửa sổ (Hình 1.2).

2. Cách bố trí không gian bên trong

Nhà ở thường được phân chia thành các khu vực chức năng như khu vực sinh hoạt chung, khu vực nghỉ ngơi, khu vực thờ cúng, khu vực nấu ăn, khu vực vệ sinh,...

Bên cạnh đó nhà ở còn mang tính vùng miền, phụ thuộc vào các yếu tố vị trí địa lý, khí hậu, kinh tế, văn hóa, xã hội.

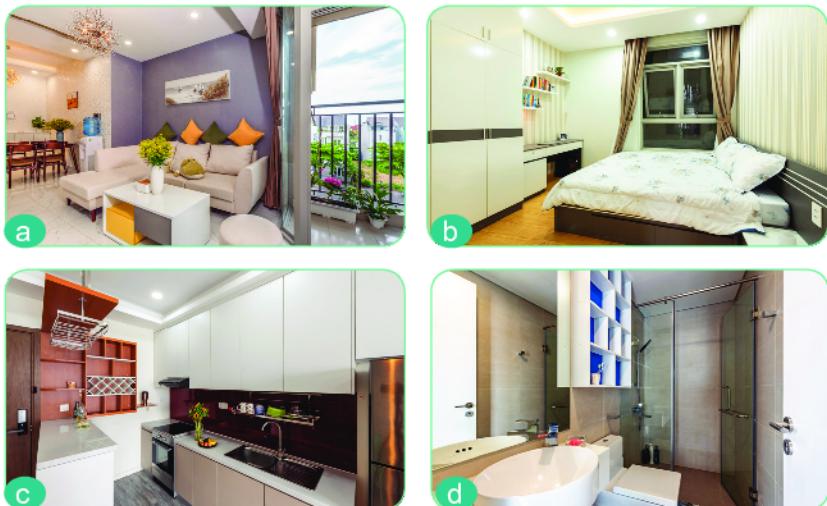


Hình 1.2. Cấu tạo chung của nhà ở



KHÁM PHÁ

Quan sát Hình 1.3, em có thể nhận biết được những khu vực chức năng nào trong ngôi nhà?



Hình 1.3. Các khu vực chức năng trong ngôi nhà

III. Kiến trúc nhà ở đặc trưng của Việt Nam

1. Nhà ở nông thôn truyền thống

Ở vùng nông thôn, các khu vực chức năng trong nhà thường được xây dựng tách biệt. Ví dụ khu vực nhà bếp, nhà kho sẽ được xây dựng tách biệt với khu nhà chính. Tùy điều kiện của từng gia đình mà khu nhà chính có thể được xây dựng ba gian hai chái, hay năm gian hai chái. Các gian nhà được phân chia bằng hệ thống tường hoặc cột nhà (Hình 1.4).



Hình 1.4. Nhà nông thôn truyền thống

2. Nhà ở thành thị

a) Nhà mặt phố

Ở đô thị, với đặc điểm mật độ dân cư cao, giải pháp trong kiến trúc nhà mặt phố chú trọng đến việc tiết kiệm đất, tận dụng không gian theo chiều cao nên thường được thiết kế nhiều tầng. Bên cạnh đó, tận dụng ưu thế mặt tiền nên nhà mặt phố được thiết kế để có thể vừa ở vừa kinh doanh (Hình 1.5).



Hình 1.5. Nhà mặt phố



Gian nhà: Phần không gian trong ngôi nhà được giới hạn bằng các hàng cột hay bức tường.

Chái nhà: Phần không gian được xây dựng ở đầu nhà.

b) Nhà chung cư

Nhà chung cư được xây dựng để phục vụ nhiều gia đình, do đó nhà được tổ chức thành không gian riêng dành cho từng gia đình được gọi là các căn hộ và không gian chung như khu đỗ xe, khu mua bán, khu sinh hoạt cộng đồng,... (Hình 1.6).



Hình 1.6. Nhà chung cư

3. Nhà ở các khu vực đặc thù

a) Nhà sàn

Nhà sàn là kiểu nhà được dựng trên các cột phía trên mặt đất, phù hợp với các đặc điểm về địa hình, tập quán sinh hoạt của người dân. Với kiểu xây dựng này, nhà sàn được chia thành hai vùng không gian sử dụng: phần sàn là khu vực sinh hoạt chung, để ở và nấu ăn; phần dưới sàn thường là khu vực chăn nuôi và nơi cất giữ công cụ lao động (Hình 1.7).



Hình 1.7. Nhà sàn

b) Nhà nổi

Nhà nổi là kiểu nhà được thiết kế có hệ thống phao dưới sàn giúp nhà có thể nổi trên mặt nước. Nhà có thể di động hoặc cố định (Hình 1.8).



Hình 1.8. Nhà nổi



KẾT NỐI NĂNG LỰC

Sử dụng in-tơ-nét (internet) hoặc qua sách, báo,... để tìm hiểu thêm về đặc điểm kiến trúc nhà ở các vùng miền khác nhau của nước ta.



LUYỆN TẬP

Ở nơi em sống, có những kiểu kiến trúc nhà ở nào? Nhà sàn và nhà nổi phù hợp với những vùng nào ở nước ta?



VẬN DỤNG

- So sánh một số kiểu kiến trúc nhà ở đặc trưng của Việt Nam.
- Hãy nêu ý tưởng thiết kế ngôi nhà có các phòng chức năng phù hợp với các thành viên trong gia đình em.

XÂY DỰNG NHÀ Ở



Sau bài học này, em sẽ:

- Kể được tên một số vật liệu phổ biến được sử dụng trong xây dựng nhà ở.
- Mô tả một số bước chính trong xây dựng nhà ở.



Điều gì tạo nên một ngôi nhà bền đẹp? Nhà ở được xây dựng như thế nào và bằng những vật liệu gì?



Những viên gạch đầu tiên được sử dụng cách đây hơn năm nghìn năm. Chúng được tạo ra từ đất sét và phơi dưới ánh nắng mặt trời. Ngày nay, những viên gạch được nung trong lò với nhiệt độ khoảng 1200°C , quá trình này giúp tăng khả năng chịu lực, tuổi thọ và làm cho những viên gạch có màu sắc đặc trưng.

I. Vật liệu làm nhà

Trong xây dựng nhà ở, vật liệu đóng một vai trò quan trọng, nó ảnh hưởng đến tuổi thọ, chất lượng và tính thẩm mĩ của công trình. Để xây dựng nhà ở, cần sử dụng nhiều loại vật liệu khác nhau. Từ xa xưa, con người thường sử dụng các vật liệu sẵn có trong thiên nhiên như: đất, đá, cát, gỗ, tre,... để làm nhà. Ngày nay, con người đã sáng tạo ra một số loại vật liệu nhân tạo để xây dựng nhà ở như: gạch nung, thép, kính, thạch cao,... Trong quá trình xây dựng nhà ở, những vật liệu tự nhiên và vật liệu nhân tạo có thể được kết hợp với nhau để xây dựng lên những ngôi nhà vừa đảm bảo tính bền vững, vừa đảm bảo tính thẩm mĩ.



KẾT NỐI NGHỀ NGHIỆP

Kỹ sư xây dựng là người tốt nghiệp chuyên ngành xây dựng tại trường đại học. Công việc chính của người kỹ sư xây dựng là thiết kế, tổ chức thi công, kiểm tra, giám sát quá trình thi công các công trình xây dựng để đảm bảo đúng thiết kế.

Vật liệu	Tính chất	Ứng dụng
Gỗ	Có khả năng chịu lực tốt, dễ tạo hình, tuổi thọ cao.	Làm khung nhà, mái nhà, sàn nhà, giá đỡ, nội thất, vật liệu cách nhiệt.
Gạch	Có khả năng chịu lực và cách nhiệt tốt, tuổi thọ cao.	Làm tường nhà, xây cột trụ.
Đá	Có khả năng chịu lực cao, chống ẩm, tuổi thọ rất cao.	Làm tường nhà, cột trụ.
Thép	Chịu lực và chịu nhiệt tốt, không bị nứt, ít bị cong vênh.	Làm khung nhà, cột nhà.
Cát	Hạt nhỏ, cứng.	Kết hợp với xi măng, nước tạo ra vữa xây dựng.
Xi măng	Có khả năng tạo kết dính, tạo độ dẻo.	Kết hợp với cát, nước tạo ra vữa xây dựng.

Hình 2.1. Một số loại vật liệu xây dựng phổ biến



KHÁM PHÁ

Đọc thông tin trong Hình 2.1 và cho biết: xây tường nhà bằng gạch và bằng đá khác nhau như thế nào? Hãy kể thêm tên các vật liệu em biết dùng để xây nhà chưa được giới thiệu trong bài học.

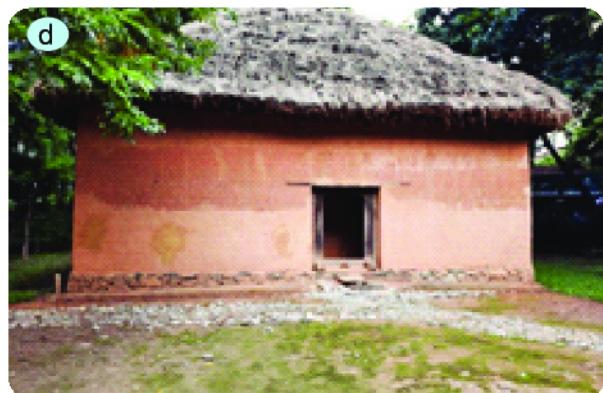


Để tạo ra một tấn xi măng thường sẽ thả ra môi trường hơn một tấn cac-bô-nic, điều này gây ảnh hưởng xấu tới môi trường. Vì vậy công nghệ sản xuất “xi măng” thân thiện với môi trường đang được nhiều nước trên thế giới và Việt Nam nghiên cứu, áp dụng.



LUYỆN TẬP

Hãy xác định một số loại vật liệu cơ bản được dùng để xây dựng các ngôi nhà trong Hình 2.2.



Hình 2.2. Nhà ở được xây dựng bằng những vật liệu khác nhau

II. Các bước chính xây dựng nhà ở

Xây dựng nhà ở là một công việc phức tạp gồm nhiều công đoạn khác nhau. Các bước chính để xây dựng một ngôi nhà gồm: thiết kế, thi công thô và hoàn thiện.

1. Thiết kế

Thiết kế là bước chuẩn bị quan trọng trước khi nhà ở được thi công. Thông qua thiết kế, người kĩ sư sẽ giúp chủ nhà hình dung được ngôi nhà của mình sau khi xây dựng, đảm bảo các yếu tố kĩ thuật để ngôi nhà vững chắc. Bên cạnh đó, thiết kế sẽ giúp cung cấp thông tin để chuẩn bị vật liệu, kinh phí tương ứng.

2. Thi công thô

Đây là bước hình thành khung cho mỗi ngôi nhà. Thi công thô tốt sẽ giúp các bước hoàn thiện sau này được tiện lợi và tiết kiệm chi phí. Các công việc chính của bước thi công thô gồm: làm móng nhà, làm khung tường, xây tường, cát nền, làm mái, lắp khung cửa, làm hệ thống đường ống nước, đường điện.



KHÁM PHÁ

Hãy vẽ sơ đồ khái các bước chính xây dựng nhà ở.



Nội thất: Là cách bố trí vật dụng, không gian bên trong ngôi nhà.

Thi công: Tiến hành xây dựng một công trình theo thiết kế, thường gồm hai giai đoạn là thi công thô và hoàn thiện.

3. Hoàn thiện

Hoàn thiện là công đoạn góp phần tạo nên không gian sống với đầy đủ công năng sử dụng và tính thẩm mĩ của ngôi nhà. Các công việc chính của bước hoàn thiện gồm: trát và sơn tường, lát nền, lắp đặt các thiết bị điện, nước và nội thất.



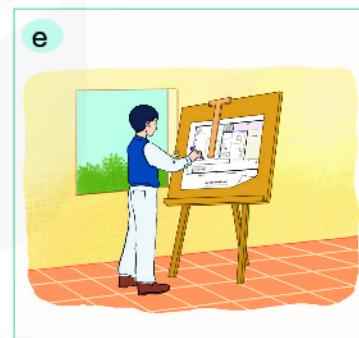
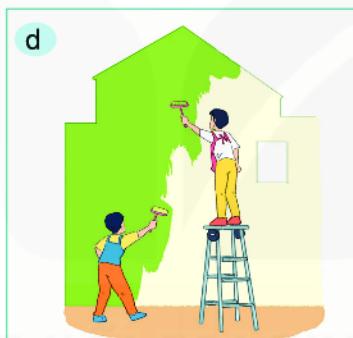
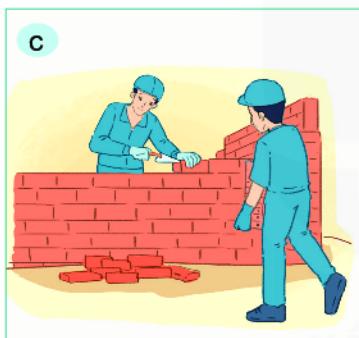
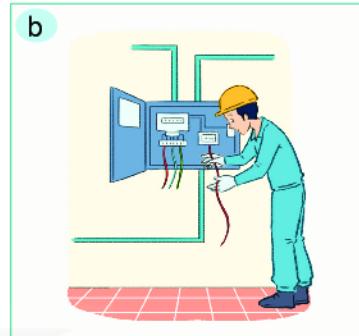
KẾT NỐI NĂNG LỰC

Em hãy đề xuất các vật liệu xây dựng sử dụng để làm nhà sàn và giải thích về đề xuất của em.



LUYỆN TẬP

Quan sát Hình 2.3, em hãy mô tả công việc đang thực hiện trong mỗi hình? Hãy sắp xếp các hình theo thứ tự các bước chính xây dựng nhà ở.



Hình 2.3. Một số bước xây dựng nhà ở



VẬN DỤNG

1. Vật liệu được dùng trong xây dựng nhà ở theo thời gian đã thay đổi như thế nào?
2. Ở nơi em sống, những vật liệu chính được sử dụng để xây dựng nhà ở là gì? Hãy giải thích về việc sử dụng các vật liệu đó.

NGÔI NHÀ THÔNG MINH



Sau bài học này, em sẽ:

- Mô tả được những đặc điểm cơ bản của ngôi nhà thông minh.
- Nhận biết và vận dụng được một số biện pháp sử dụng năng lượng trong gia đình tiết kiệm, hiệu quả.



Công nghệ mang lại sự tiện nghi trong ngôi nhà như thế nào? Ngôi nhà thông minh là gì và có những đặc điểm nào?



Năm 1898, Ni-cô-lai Tét-xla (Nikola Tesla) đã điều khiển mô hình thu nhỏ của một chiếc thuyền bằng điều khiển từ xa. Sáng chế của ông là khởi đầu cho các thiết bị điều khiển từ xa sau này.

I. Ngôi nhà thông minh

Ngôi nhà thông minh là ngôi nhà được trang bị hệ thống điều khiển tự động hay bán tự động cho các thiết bị trong gia đình, nhờ đó giúp cuộc sống trở nên tiện nghi hơn, đảm bảo an ninh, an toàn và tiết kiệm năng lượng.

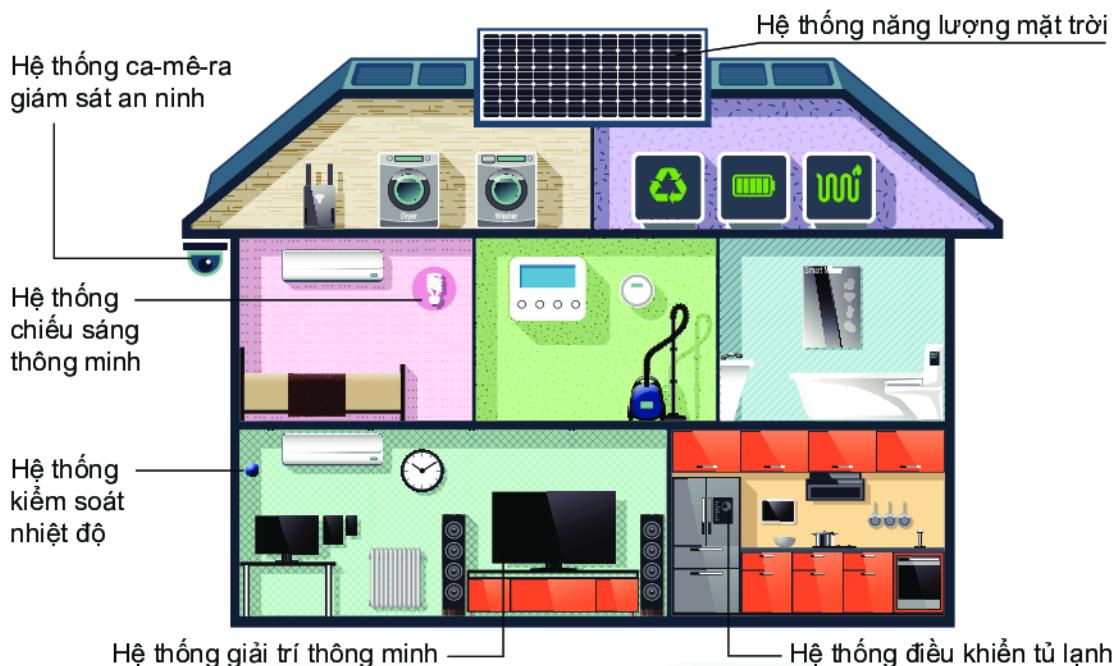
Trong ngôi nhà thông minh thường lắp đặt các hệ thống điều khiển tự động, bán tự động như:

- Nhóm hệ thống an ninh, an toàn: điều khiển ca-mê-ra giám sát, khoá cửa, báo cháy,...
- Nhóm hệ thống chiếu sáng: điều khiển thiết bị ánh sáng trong nhà, rèm cửa,...
- Nhóm hệ thống kiểm soát nhiệt độ: điều khiển điều hoà nhiệt độ, quạt điện,...
- Nhóm hệ thống giải trí: điều khiển tivi, hệ thống âm thanh,...
- Nhóm hệ thống điều khiển các thiết bị gia dụng: điều khiển tủ lạnh, máy giặt,...



KHÁM PHÁ

Quan sát Hình 3.1 và cho biết: biện pháp an ninh và tiết kiệm năng lượng trong ngôi nhà thông minh được thực hiện như thế nào?



Hình 3.1. Một số hệ thống trong ngôi nhà thông minh



LUYỆN TẬP

Hãy lập bảng theo mẫu dưới đây và lựa chọn hệ thống phù hợp trong ngôi nhà thông minh:

Mô tả	Hệ thống
Ở một vài nơi trong nhà, đèn tự động bật lên khi trời tối, tắt đi khi trời sáng.	?
Có màn hình cho biết hình ảnh của người khách đang đứng ở cửa ra vào.	?
Đèn tự động bật lên và chuông tự động kêu khi có người lạ di chuyển trong nhà.	?
Tivi tự động mở kênh truyền hình yêu thích.	?
Người đi tới đâu, hệ thống đèn tương ứng tự động bật để chiếu sáng.	?
Trước khi có người về, nhiệt độ trong phòng giảm xuống cho đủ mát.	?



Nguyên tắc hoạt động của các hệ thống trong ngôi nhà thông minh:



Các hệ thống trong ngôi nhà thông minh thông thường hoạt động dựa trên nguyên lý như sau: Lệnh điều khiển (qua tin nhắn, giọng nói, điều khiển từ xa,...) được thu nhận bởi thiết bị nhận lệnh sẽ được truyền đến bộ phận xử lí. Sau khi xử lí, thông tin sẽ được truyền tới các bộ phận chấp hành để điều khiển các thiết bị trong ngôi nhà (cửa, rèm, các thiết bị điện,...).

II. Đặc điểm của ngôi nhà thông minh

1. Tiện ích

Các thiết bị trong ngôi nhà thông minh có thể được điều khiển từ xa thông qua các ứng dụng được cài đặt trên các thiết bị như: điện thoại thông minh, máy tính bảng có kết nối in-to-nét. Các hệ thống, thiết bị thông minh trong ngôi nhà có thể hoạt động dựa trên thói quen của người sử dụng (Hình 3.2).



KẾT NỐI NĂNG LỰC

Em hãy đọc sách, báo hoặc truy cập in-to-nét,... để tìm hiểu thêm thông tin về nhà thông minh (Smart Home).

2. An ninh, an toàn

Trong ngôi nhà thông minh, các thiết bị được lắp đặt sẽ giúp cảnh báo tới chủ nhà các tình huống gây mất an ninh, an toàn như: có người lạ đột nhập, quên đóng cửa hay những nguy cơ cháy nổ có thể xảy ra. Các hình thức cảnh báo có thể là đèn báo, chuông báo, tin nhắn hay cuộc gọi tự động tới chủ nhà.



Tự động: Khả năng tự hoạt động mà không cần con người thường xuyên điều khiển.

3. Tiết kiệm năng lượng

Các thiết bị công nghệ sẽ điều khiển, giám sát việc sử dụng hợp lý các nguồn năng lượng trong ngôi nhà, từ đó giúp tiết kiệm năng lượng.

Bên cạnh đó, ngôi nhà thông minh có xu hướng được thiết kế nhằm tận dụng các nguồn năng lượng tự nhiên như gió, ánh sáng, năng lượng mặt trời giúp ngôi nhà vừa tiết kiệm năng lượng vừa thân thiện với môi trường.

III. Sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả trong gia đình

Sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả được hiểu là: sử dụng năng lượng đúng lúc, đúng chỗ; sử dụng ít năng lượng mà vẫn đảm bảo được nhu cầu. Tiết kiệm năng lượng hiệu quả sẽ góp phần tiết kiệm chi phí cho gia đình, bảo vệ môi trường.

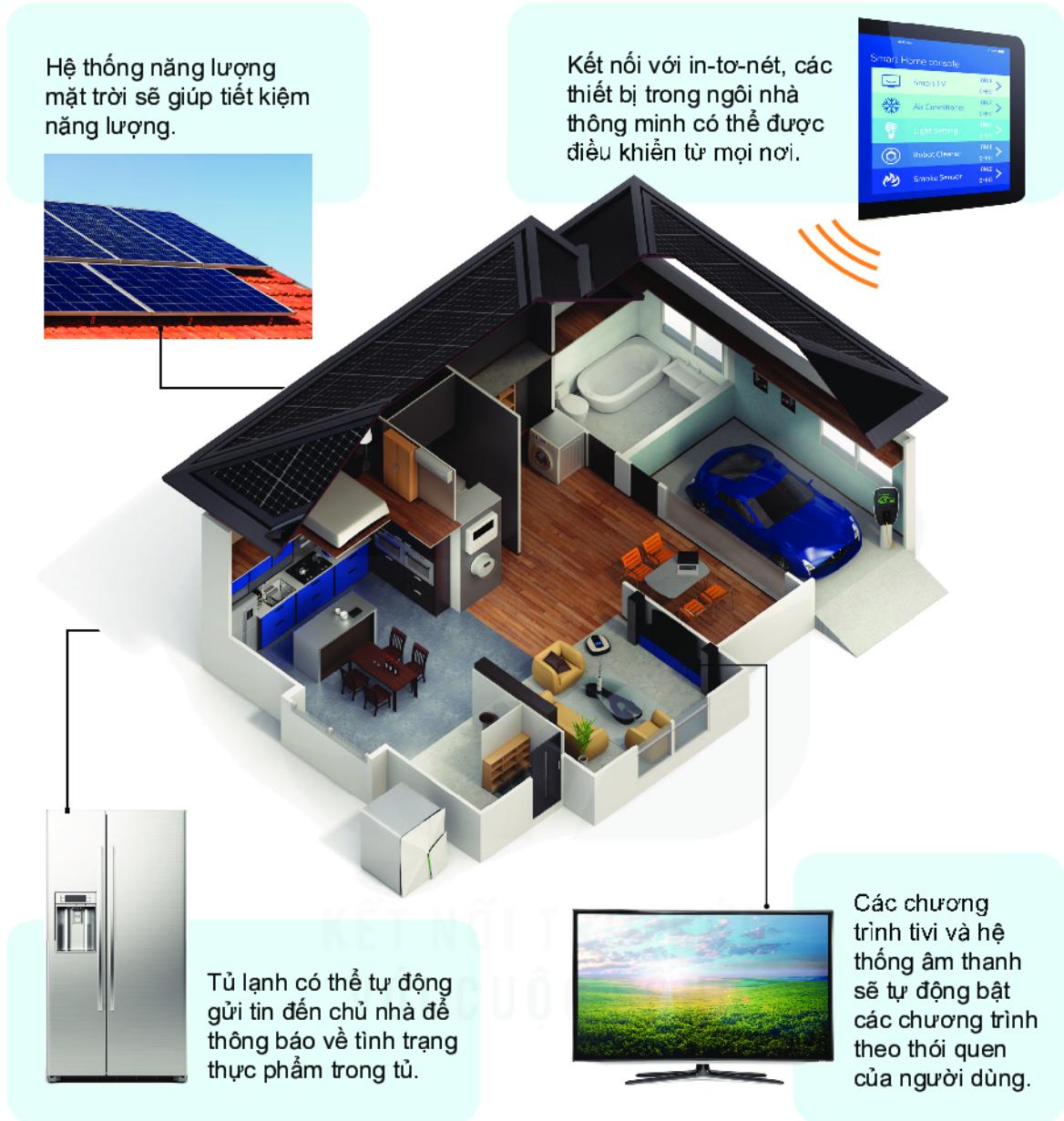
Để tiết kiệm năng lượng cần lưu ý những điểm sau:

- Thiết kế nhà phải đảm bảo tính thông thoáng, tăng cường sử dụng ánh sáng tự nhiên.
- Sử dụng các vật liệu có khả năng cách nhiệt tốt.
- Lựa chọn các thiết bị tiết kiệm năng lượng.
- Sử dụng các nguồn năng lượng thân thiện với môi trường như năng lượng gió, năng lượng mặt trời.
- Sử dụng các thiết bị tiêu thụ điện đúng cách, tiết kiệm năng lượng.



LUYỆN TẬP

Hãy suy nghĩ và lên phương án để tiết kiệm năng lượng cho ngôi nhà của gia đình mình.



Hình 3.2. Một số tiện ích của ngôi nhà thông minh

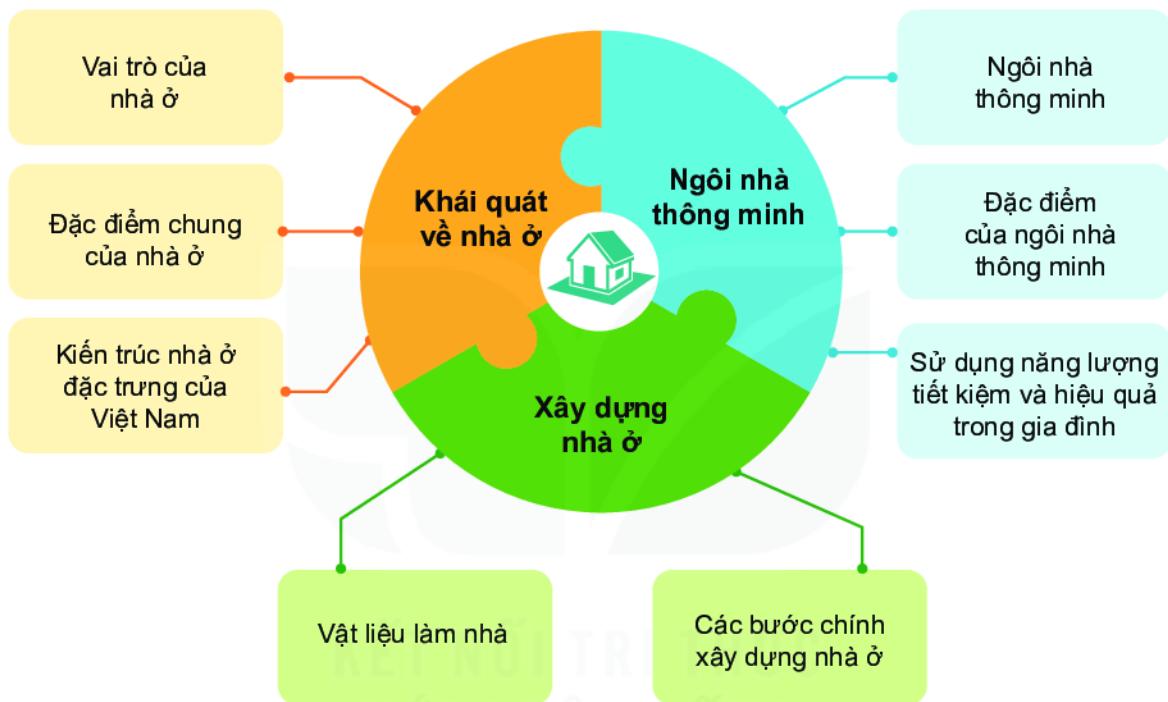


VẬN DỤNG

1. Bạn Huy nói: "Nhà thông minh biết mình đang ở đâu trong ngôi nhà để bật và tắt điện như thế thật là tiết kiệm". Bạn Lan nói: "Nhà thông minh lắp đặt rất nhiều thiết bị điều khiển sử dụng năng lượng điện như vậy thật sự cũng không tiết kiệm". Hãy nêu nhận xét về các ý kiến trên.
2. Nếu được lắp đặt các hệ thống thông minh trong ngôi nhà của mình thì em sẽ lắp đặt những hệ thống gì? Hãy lý giải về sự lựa chọn của em.

ÔN TẬP CHƯƠNG I

NHÀ Ở



CÂU HỎI ÔN TẬP

1. Nêu một số kiến trúc nhà ở đặc trưng của Việt Nam.
2. Hãy lên ý tưởng thiết kế ngôi nhà có các phòng chức năng phù hợp với gia đình gồm có bốn người: bố, mẹ và hai người con.
3. Liệt kê một số loại vật liệu xây dựng mà em biết.
4. Nếu được lựa chọn một mảnh đất ở vùng nông thôn để xây một ngôi nhà, em sẽ chọn mảnh đất ở vị trí nào? Ngôi nhà sẽ như thế nào? Hãy giải thích về sự lựa chọn của em.
5. Nêu những đặc điểm của ngôi nhà thông minh.
6. Hãy tưởng tượng và cho biết ngôi nhà thông minh trong tương lai của em sẽ như thế nào?

CHƯƠNG
II

BỮA ĂN TRONG GIA ĐÌNH

- *Thực phẩm và dinh dưỡng*
- *Bảo quản và chế biến thực phẩm*
- *Bữa ăn kết nối yêu thương*



YÊU CẦU CẦN ĐẠT

- Nhận biết được một số nhóm thực phẩm chính, dinh dưỡng từng loại, ý nghĩa đối với sức khoẻ con người.
- Nêu được vai trò, ý nghĩa của bảo quản và chế biến thực phẩm.
- Trình bày được một số phương pháp bảo quản, chế biến thực phẩm phổ biến.
- Lựa chọn và chế biến được món ăn đơn giản theo phương pháp không sử dụng nhiệt.
- Hình thành thói quen ăn, uống khoa học; chế biến thực phẩm đảm bảo an toàn vệ sinh.
- Tính toán sơ bộ được dinh dưỡng, chi phí tài chính cho một bữa ăn gia đình.

THỰC PHẨM VÀ DINH DƯỠNG



Sau bài học này, em sẽ:

- Nhận biết được một số nhóm thực phẩm chính.
- Trình bày được giá trị dinh dưỡng, ý nghĩa của các nhóm thực phẩm đối với sức khoẻ con người.
- Biết cách ăn uống khoa học.



Làm thế nào để có được cơ thể cân đối, khoẻ mạnh? Thực phẩm cung cấp dinh dưỡng và có vai trò đối với cơ thể như thế nào?



Hình 4.1. Một số nhóm thực phẩm chính



Ngũ cốc là tên gọi chung của năm loại cây có hạt dùng để ăn (kê, đậu, ngô, lúa nếp, lúa tẻ). Ngày nay, ngũ cốc là tên gọi chung của các loại cây có hạt dùng làm lương thực.

I. Một số nhóm thực phẩm chính

Thực phẩm rất đa dạng và phong phú, chúng là nguồn cung cấp các chất dinh dưỡng cần thiết cho cơ thể, giúp con người phát triển cân đối và khoẻ mạnh (Hình 4.1).



KHÁM PHÁ

Kể tên một số loại thực phẩm mà em biết. Hãy thử phân loại các thực phẩm đó thành các nhóm thực phẩm và đặt tên cho từng nhóm.

1. Nhóm thực phẩm cung cấp chất tinh bột, chất đường và chất xơ

Chất tinh bột, chất đường là nguồn cung cấp năng lượng chủ yếu cho mọi hoạt động của cơ thể. Chất xơ hỗ trợ cho hệ tiêu hoá.

Nhóm chất này thường có trong ngũ cốc, bánh mì, khoai, sữa, mật ong, trái cây chín, rau xanh.

2. Nhóm thực phẩm cung cấp chất đạm

Chất đạm là thành phần dinh dưỡng để cấu thành cơ thể và giúp cơ thể phát triển tốt.

Những thực phẩm chính cung cấp chất đạm như: thịt nạc, cá, tôm, trứng, sữa, các loại đậu, hạt điều.

3. Nhóm thực phẩm cung cấp chất béo

Chất béo cung cấp năng lượng cho cơ thể, tích trữ dưới da ở dạng lớp mỡ để bảo vệ cơ thể và giúp chuyển hóa một số loại vitamin.

Những thực phẩm chính cung cấp chất béo như: mỡ động vật, dầu thực vật, bơ.



LUYỆN TẬP

Em hãy sắp xếp các thực phẩm trong Hình 4.2 vào các nhóm sau: Nhóm thực phẩm cung cấp chất tinh bột, chất đường và chất xơ; nhóm thực phẩm cung cấp chất đạm; nhóm thực phẩm cung cấp chất béo.

a

Tôm



b

Thịt bò



c

Mật ong



d

Ngô



e

Bơ



g

Khoai lang



h

Rau bắp cải



i

Gạo tẻ



k

Mỡ lợn



Hình 4.2. Một số loại thực phẩm

4. Nhóm thực phẩm cung cấp vitamin

Vitamin có vai trò tăng cường hệ miễn dịch, tham gia vào quá trình chuyển hoá các chất giúp cơ thể khoẻ mạnh. Hầu hết các vitamin chúng ta cần đều có trong thực phẩm (Bảng 4.1).

Bảng 4.1. Một số thực phẩm chính cung cấp vitamin

Loại vitamin	Nguồn thực phẩm cung cấp	Vai trò chủ yếu
Vitamin A	<ul style="list-style-type: none">– Trứng, bơ, dầu cá.– Ớt chuông, cà rốt, cần tây.	<ul style="list-style-type: none">– Giúp làm sáng mắt.– Làm chậm quá trình lão hoá của cơ thể.
Vitamin B	<ul style="list-style-type: none">– Ngũ cốc, cà chua.– Thịt lợn, thịt bò, gan, trứng, sữa, cá.	<ul style="list-style-type: none">– Kích thích ăn uống.– Góp phần vào sự phát triển của hệ thần kinh.
Vitamin C	<ul style="list-style-type: none">– Các loại hoa quả có múi, có vị chua như cam, bưởi, chanh,...– Các loại rau xanh, cà chua.	<ul style="list-style-type: none">– Làm chậm quá trình lão hoá.– Làm tăng sức bền của thành mạch máu.
Vitamin D	<ul style="list-style-type: none">– Bơ, sữa, trứng, dầu cá.– Các loại nấm.	Cùng với canxi giúp kích thích sự phát triển của hệ xương.
Vitamin E	<ul style="list-style-type: none">– Gan.– Hạt nảy mầm.– Dầu thực vật.	<ul style="list-style-type: none">– Tốt cho da.– Bảo vệ tê bào.

5. Nhóm thực phẩm cung cấp chất khoáng

Chất khoáng giúp cho sự phát triển của xương, hoạt động của cơ bắp, cấu tạo hồng cầu,... Mỗi loại chất khoáng có vai trò riêng đối với cơ thể và phần lớn đều có trong thực phẩm (Bảng 4.2).

Bảng 4.2. Một số thực phẩm chính cung cấp chất khoáng

Loại chất khoáng	Nguồn thực phẩm cung cấp	Vai trò chủ yếu
Sắt	<ul style="list-style-type: none">– Thịt, cá, gan, trứng.– Các loại đậu.	Tham gia vào quá trình cấu tạo hồng cầu trong máu.
Canxi	<ul style="list-style-type: none">– Sữa, trứng.– Rau xanh.	Giúp cho xương và răng chắc khoẻ.
Iốt	<ul style="list-style-type: none">– Các loại hải sản, dầu cá.– Muối iốt.	Tham gia vào quá trình cấu tạo hooc môn tuyến giáp, giúp phòng tránh bệnh bướu cổ.

II. Ăn uống khoa học

1. Bữa ăn hợp lí

Bữa ăn hợp lí là bữa ăn có sự kết hợp đa dạng các loại thực phẩm cần thiết, theo tỉ lệ thích hợp để cung cấp vừa đủ cho nhu cầu của cơ thể về năng lượng và chất dinh dưỡng.



LUYỆN TẬP

Trong ba bữa ăn sau, bữa ăn nào đảm bảo tiêu chí của bữa ăn hợp lý nhất? Vì sao?



Rau muống xào



Com trắng



Canh cà rốt



Muộp xào

Bữa ăn số 1



Trứng rán



Com trắng



Tôm rang



Canh cá nấu chua

Bữa ăn số 2



Canh cua



Cà muối



Com trắng



Thịt kho



Rau muống xào

Bữa ăn số 3

2. Thói quen ăn uống khoa học

Ăn đúng bữa: Phân chia số bữa ăn trong ngày hợp lý để thuận lợi cho việc tiêu hoá thức ăn và cung cấp năng lượng cho cơ thể, giúp cơ thể có sức khoẻ tốt. Các bữa ăn cách nhau khoảng 4 – 5 giờ. Mỗi ngày cần ăn ba bữa chính gồm: bữa sáng, bữa trưa và bữa tối.

Ăn đúng cách: Trong bữa ăn cần tập trung vào việc ăn uống, nhai kĩ và cảm nhận hương vị món ăn; tạo bầu không khí thân mật, vui vẻ.

Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm: Ăn, đồ uống phải được lựa chọn, bảo quản và chế biến cẩn thận, đúng cách.



KHÁM PHÁ

Theo em, mỗi ngày chúng ta nên ăn mấy bữa và ăn vào những thời điểm nào? Vì sao?



KẾT NỐI NGHỀ NGHIỆP

Chuyên gia dinh dưỡng là người nghiên cứu về dinh dưỡng và thực phẩm, đồng thời tư vấn cho mọi người về lối sống lành mạnh trong ăn uống, giúp cơ thể khoẻ mạnh và phát triển toàn diện. Chuyên gia dinh dưỡng thường làm việc tại các bệnh viện, phòng khám y tế cộng đồng, trung tâm chăm sóc sức khoẻ.



VẬN DỤNG

- Hãy quan sát và kể tên các thực phẩm gia đình em hay sử dụng trong một tuần. Em có nhận xét gì về việc sử dụng thực phẩm của gia đình mình?
- Hãy đề xuất một số việc làm để hình thành thói quen ăn uống khoa học cho gia đình của mình.

BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM



Sau bài học này, em sẽ:

- Nêu được vai trò, ý nghĩa của bảo quản và chế biến thực phẩm.
- Trình bày được một số phương pháp bảo quản, chế biến thực phẩm phổ biến.
- Trình bày được những vấn đề cơ bản về vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Lựa chọn và chế biến được món ăn đơn giản theo phương pháp không sử dụng nhiệt.



Thế nào là một món ăn ngon? Thực phẩm có thể được bảo quản và chế biến như thế nào để có được những bữa ăn hợp lý, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm?

I. Khái quát về bảo quản và chế biến thực phẩm

1. Vai trò, ý nghĩa của bảo quản và chế biến thực phẩm

Bảo quản thực phẩm có vai trò làm chậm quá trình thực phẩm bị hư hỏng, kéo dài thời gian sử dụng mà thực phẩm vẫn được đảm bảo chất lượng và chất dinh dưỡng.

Chế biến thực phẩm là quá trình xử lý thực phẩm để tạo ra các món ăn được đảm bảo chất dinh dưỡng, sự đa dạng và hấp dẫn.

2. An toàn vệ sinh thực phẩm trong bảo quản, chế biến thực phẩm

An toàn vệ sinh thực phẩm là các biện pháp, điều kiện cần thiết để giữ cho thực phẩm không bị biến chất; không bị chất độc, vi khuẩn có hại xâm nhập giúp bảo vệ sức khoẻ con người.

Trong bảo quản và chế biến thực phẩm cần giữ thực phẩm trong môi trường sạch sẽ, có che đậy để tránh bụi bẩn và các loại côn trùng; để riêng thực phẩm sống và thực phẩm chín; rửa tay sạch trước khi chế biến thực phẩm; sử dụng riêng các loại dụng cụ dành cho thực phẩm sống và thực phẩm chín.



KHÁM PHÁ

Hãy kể tên các biện pháp đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm khi chế biến món ăn mà gia đình em đã thực hiện.



Một số hướng dẫn để nhận biết thực phẩm an toàn.

Thịt: có màu hồng đặc trưng, đàn hồi, thơm thịt chắc, không chảy nước, không có mùi lạ.



Thực phẩm đóng hộp: có thông tin về cơ sở sản xuất, hạn sử dụng, thành phần,... rõ ràng.



Rau, củ, quả: còn tươi, nguyên vỏ, không bầm dập, không mọc mầm.



Hải sản: còn tươi sống, có màu sắc và mùi tanh tự nhiên.

II. Một số phương pháp bảo quản thực phẩm

1. Làm lạnh và đông lạnh

Làm lạnh và đông lạnh là phương pháp sử dụng nhiệt độ thấp ngăn ngừa sự phát triển của vi khuẩn.

Làm lạnh: Bảo quản thực phẩm trong khoảng nhiệt độ từ 1°C đến 7°C, thường được dùng để bảo quản thịt, cá, trái cây, rau củ,... trong thời gian ngắn từ 3 đến 7 ngày.

Đông lạnh: Bảo quản thực phẩm trong khoảng nhiệt độ dưới 0°C, thường được dùng để bảo quản thịt, cá,... trong thời gian dài từ vài tuần đến vài tháng.

Hiện nay, tủ lạnh, tủ đông thường được sử dụng để bảo quản thực phẩm theo phương pháp này (Hình 5.1).



KHÁM PHÁ

Gia đình em thường bảo quản thực phẩm bằng phương pháp nào? Hãy trình bày cách làm của một phương pháp bảo quản cụ thể.



Hình 5.1. Bảo quản thực phẩm trong tủ lạnh

2. Làm khô

Làm khô là phương pháp sử dụng nhiệt độ cao làm bay hơi nước có trong thực phẩm để ngăn chặn vi khuẩn làm hỏng thực phẩm (Hình 5.2).

Cách làm này thường được dùng để bảo quản nông sản và thuỷ – hải sản.

Để làm khô, có thể phơi trực tiếp thực phẩm dưới ánh nắng mặt trời hoặc sử dụng máy sấy.

3. Ướp

Ướp là phương pháp trộn một số chất vào thực phẩm để diệt và ngăn ngừa sự phát triển của vi khuẩn làm hỏng thực phẩm (Hình 5.3).

Phương pháp này thường được dùng để bảo quản các loại thực phẩm như thịt, cá.

Muối là chất được sử dụng phổ biến khi ướp.



Hình 5.2. Bảo quản cá bằng phương pháp làm khô



Hình 5.3. Bảo quản cá bằng phương pháp ướp muối

III. Một số phương pháp chế biến thực phẩm

1. Chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt

a) Luộc

Luộc là phương pháp làm chín thực phẩm trong nước, được dùng để chế biến các loại thực phẩm như: thịt, trứng, hải sản, rau, củ,... (Hình 5.4).

Ưu điểm: phù hợp chế biến nhiều loại thực phẩm, đơn giản và dễ thực hiện.

Hạn chế: một số loại vitamin trong thực phẩm có thể bị hòa tan trong nước.



Hình 5.4. Rau, củ luộc

b) Kho

Kho là làm chín thực phẩm trong lượng nước vừa phải với vị mặn đậm đà, được dùng để chế biến các loại thực phẩm như: cá, thịt, củ cải,... (Hình 5.5).

Ưu điểm: món ăn mềm, có hương vị đậm đà.

Hạn chế: thời gian chế biến lâu.



Hình 5.5. Thịt lợn kho

c) Nướng

Nướng là làm chín thực phẩm bằng sức nóng trực tiếp của nguồn nhiệt, được dùng để chế biến các loại thực phẩm như: thịt, cá, khoai lang, khoai tây (Hình 5.6).

Ưu điểm: món ăn có hương vị hấp dẫn.

Hạn chế: thực phẩm dễ bị cháy, gây biến chất.



Hình 5.6. Thịt xiên nướng

d) Rán (chiên)

Rán là làm chín thực phẩm trong chất béo ở nhiệt độ cao, được dùng để chế biến các loại thực phẩm như: thịt gà, cá, khoai tây, ngô (Hình 5.7).

Ưu điểm: món ăn có độ giòn, độ ngọt.

Hạn chế: món ăn nhiều chất béo.



Hình 5.7. Cá rán



KHÁM PHÁ

Trong các phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt, phương pháp nào có nguy cơ mất an toàn vệ sinh thực phẩm nhất? Hãy giải thích về lựa chọn của em.

2. Chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt

a) Trộn hỗn hợp

Trộn hỗn hợp là phương pháp trộn các thực phẩm đã được sơ chế hoặc làm chín, kết hợp với các gia vị tạo thành món ăn. Trộn dầu dấm, nộm,... là những món ăn được chế biến bằng phương pháp này.

Ưu điểm: dễ làm, thực phẩm giữ nguyên được màu sắc, mùi vị và chất dinh dưỡng.

Hạn chế: cầu kì trong việc lựa chọn, bảo quản và chế biến để đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.



Hình 5.8. Trộn dầu dấm

b) Muối chua

Muối chua là phương pháp làm thực phẩm lên men vi sinh trong thời gian cần thiết, được dùng để chế biến các loại thực phẩm như: rau cải bắp, rau cải bẹ, su hào.

Ưu điểm: dễ làm, món ăn có vị chua nên kích thích vị giác khi ăn.

Hạn chế: món ăn có nhiều muối, không tốt cho dạ dày.



Hình 5.9. Muối dưa chuột



LUYỆN TẬP

Hãy quan sát các món ăn có trong mâm cơm và cho biết các món ăn đó đã được chế biến bằng phương pháp nào? Có món ăn nào mà phương pháp chế biến chưa được giới thiệu ở trong bài?





KẾT NỐI NĂNG LỰC

Em hãy so sánh phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt và phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt về cách làm, ưu điểm, hạn chế.



KẾT NỐI NGHỀ NGHIỆP

Đầu bếp là tên gọi dành cho những người chế biến món ăn ở các nhà hàng, quán ăn, khách sạn,... Nghề đầu bếp đòi hỏi sự tỉ mỉ, kiên nhẫn và khéo léo.



THỰC HÀNH

Chế biến món ăn

1. Món sa-lát hoa quả (dành cho 3 – 4 người ăn)

a) Nguyên liệu

Táo: 2 quả; dứa: 1 quả; dưa chuột: 1 quả; thanh long: 1 quả; cà chua bi: 3 quả; chanh: 1 quả; sữa đặc: 40g; mật ong: 2 thìa canh; sốt mai-o-ne (mayonnaise): 50g; rau xà lách: 1 cây; đường: đủ dùng.

b) Dụng cụ

Dao thái, thớt, bát (tô) to, đĩa to.



c) Quy trình thực hiện

- Bước 1: Sơ chế nguyên liệu
 - + Các loại trái cây: làm sạch, gọt vỏ, bỏ hạt, thái miếng vừa ăn.
 - + Rau xà lách: tách rời các lá, rửa sạch.
- Bước 2: Trộn
 - + Làm nước sốt: Cho sữa đặc, mật ong, sốt mai-o-ne, đường vào bát to rồi trộn đều.
 - + Trộn hoa quả với nước sốt: cho tất cả hoa quả đã sơ chế vào bát đựng nước sốt, dùng thìa đảo đều để nước sốt ngấm vào các loại hoa quả.
- Bước 3: Trình bày món ăn
 - + Xếp lá xà lách lên đĩa, cho sa-lát lên trên.
 - + Trình bày món ăn cho đẹp mắt, hấp dẫn.

Hình 5.10.
Sa-lát hoa quả

d) Yêu cầu

- Nguyên liệu trong món ăn không bị nát.
- Màu sắc hài hoà, có mùi thơm trái cây.
- Có vị ngọt, chua dịu nhẹ, thanh mát.

2. Nộm rau muống tôm thịt (dành cho 3 – 4 người ăn)

a) Nguyên liệu

Rau muống: 400g; tôm tươi: 200g; thịt ba chỉ: 200g; lạc rang: 100g; tỏi: 5 – 6 tép; đường trắng: 4 thìa cà phê; chanh: 1 quả; ớt: 2 quả; nước mắm: 4 thìa canh; hành phi: 4 thìa canh.

c) Quy trình thực hiện

- Bước 1: Sơ chế nguyên liệu
 - + Rau muống nhặt bỏ phần già, lá, rửa sạch, chẻ dọc theo thân thành các sợi mỏng và ngâm trong nước muối loãng 20 – 25 phút. Sau đó vớt ra rổ, để ráo nước.
 - + Tôm và thịt luộc chín. Tôm bóc vỏ và để lại phần đuôi. Thịt cắt thành miếng nhỏ vừa ăn.
 - + Lạc rang chín, bỏ vỏ và giã nhô.
 - + Tỏi bóc vỏ, băm nhô. Ớt rửa sạch, băm nhô. Chanh vắt lấy nước cốt.
- Bước 2: Làm nước sốt
 - + Cho đường, nước cốt chanh, nước mắm vào bát to rồi trộn đều.
 - + Thêm tỏi, ớt vào hỗn hợp vừa trộn.
- Bước 3: Trình bày món ăn
 - + Cho rau muống vào đĩa, xếp thịt ba chỉ và tôm lên trên, rắc lạc rang và hành phi.
 - + Rải đều nước sốt vào đĩa nguyên liệu.

b) Dụng cụ

Rổ, dao, thớt, nồi, đĩa to



Hình 5.11.
Nộm rau muống
tôm thịt

d) Yêu cầu thành phẩm

- Rau muống không bị nát, giữ được màu xanh.
- Có mùi thơm của các loại thực phẩm.
- Có đủ vị chua, cay, mặn, ngọt, béo ngậy.
- Khi ăn cảm nhận được độ giòn của rau muống.



VẬN DỤNG

1. Trong gia đình em thường hay sử dụng phương pháp chế biến thực phẩm nào? Em có đề xuất sử dụng thêm phương pháp chế biến nào không?
2. Hãy cùng với người thân trong gia đình lựa chọn và chế biến một món ăn có sử dụng nhiệt.

Dự án: BỮA ĂN KẾT NỐI YÊU THƯƠNG



Sau bài học này, em sẽ:

- Tính toán sơ bộ được dinh dưỡng, chi phí tài chính và lên được thực đơn cho một bữa ăn gia đình.
- Chế biến được một món ăn có trong thực đơn.

Giới thiệu

Bữa ăn gia đình không chỉ cung cấp năng lượng cho cơ thể, giúp con người sống khoẻ mạnh mà còn chứa đựng ý nghĩa sâu sắc về sự sum họp, là khoảnh khắc kết nối yêu thương giữa các thành viên trong gia đình.

I. Nhiệm vụ

- Thiết kế thực đơn một bữa ăn hợp lí cho gia đình.
- Chế biến một món ăn có trong thực đơn.



Kilocalo là đơn vị đo lường năng lượng và được viết tắt là kcal.

II. Tiến trình thực hiện

- Tìm hiểu về nhu cầu dinh dưỡng của các thành viên trong gia đình (tham khảo thông tin trong Bảng 6.1) và trình bày theo mẫu dưới đây.

Thành viên	Giới tính	Độ tuổi	Nhu cầu dinh dưỡng/ 1 ngày
?	?	?	?
?	?	?	?

- Tính tổng nhu cầu dinh dưỡng của các thành viên trong gia đình cho một bữa ăn (giả định bằng $\frac{1}{3}$ nhu cầu dinh dưỡng cả ngày).



Hình 6.1. Mâm cơm gia đình

3. Tham khảo Bảng 6.2 và Hình 6.3, xây dựng thực đơn bữa ăn để đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng cho cả gia đình đã tính toán ở bước 2.
4. Lập danh sách các thực phẩm cần chuẩn bị bao gồm: tên thực phẩm, khối lượng, giá tiền.
5. Lựa chọn và chế biến một món ăn có trong thực đơn.
6. Làm báo cáo kết quả về dự án học tập.

III. Đánh giá

Sản phẩm của dự án sẽ được đánh giá theo các tiêu chí sau:

1. Nội dung báo cáo gồm có:

- Danh sách các thành viên trong gia đình với nhu cầu về dinh dưỡng.
- Thực đơn cho một bữa ăn (trưa hoặc tối).
- Danh sách chuẩn bị thực phẩm.
- Cách thực hiện một món ăn có trong thực đơn đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm và an toàn trong quá trình thực hiện.

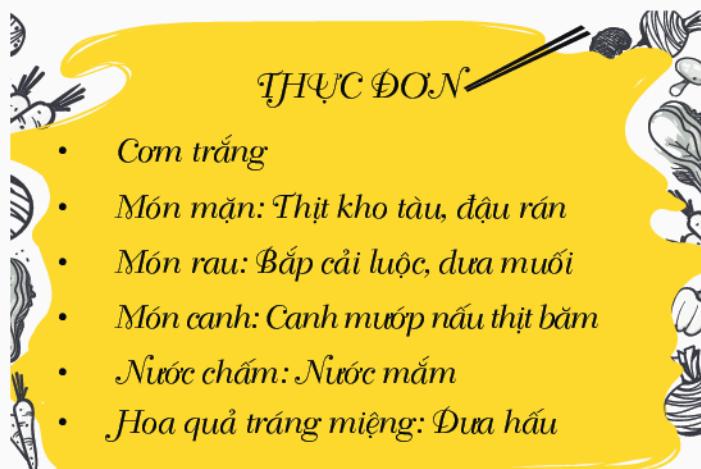
2. Trình bày kết quả dự án trước lớp:

- Cấu trúc bài báo cáo đầy đủ nội dung, rõ ràng, chặt chẽ.
- Diễn đạt tự tin, trôi chảy, thuyết phục.
- Hình thức báo cáo đẹp, phong phú, hấp dẫn.

Thông tin hỗ trợ

1. Nguyên tắc xây dựng thực đơn

Thực đơn một bữa cơm gia đình hằng ngày thường có: Cơm; món mặn; món rau; món canh; nước chấm; hoa quả tráng miệng (Hình 6.2).



Hình 6.2. Thực đơn một bữa cơm gia đình

2. Khuyến nghị về dinh dưỡng cho người Việt Nam

Bảng 6.1. Nhu cầu dinh dưỡng cho người Việt Nam trong một ngày để đảm bảo hoạt động ở mức độ trung bình, được tính bằng đơn vị kcal.

Lứa tuổi	Nam	Nữ
0 – 2 tháng	405	
3 – 5 tháng	505	
6 – 8 tháng	769	
9 – 12 tháng	858	
1 – 3 tuổi	1180	
4 – 6 tuổi	1470	
7 – 9 tuổi	1825	
10 – 12 tuổi	2110	
13 – 15 tuổi	2650	2205
16 – 18 tuổi	2980	2240
19 – 30 tuổi	2934	2154
31 – 60 tuổi	2634	2212
> 60 tuổi	2128	1962

(Nguồn: Viện Dinh dưỡng Quốc gia)

3. Thành phần dinh dưỡng của thực phẩm

Bảng 6.2. Thành phần dinh dưỡng tính trên 100g của một số món ăn.

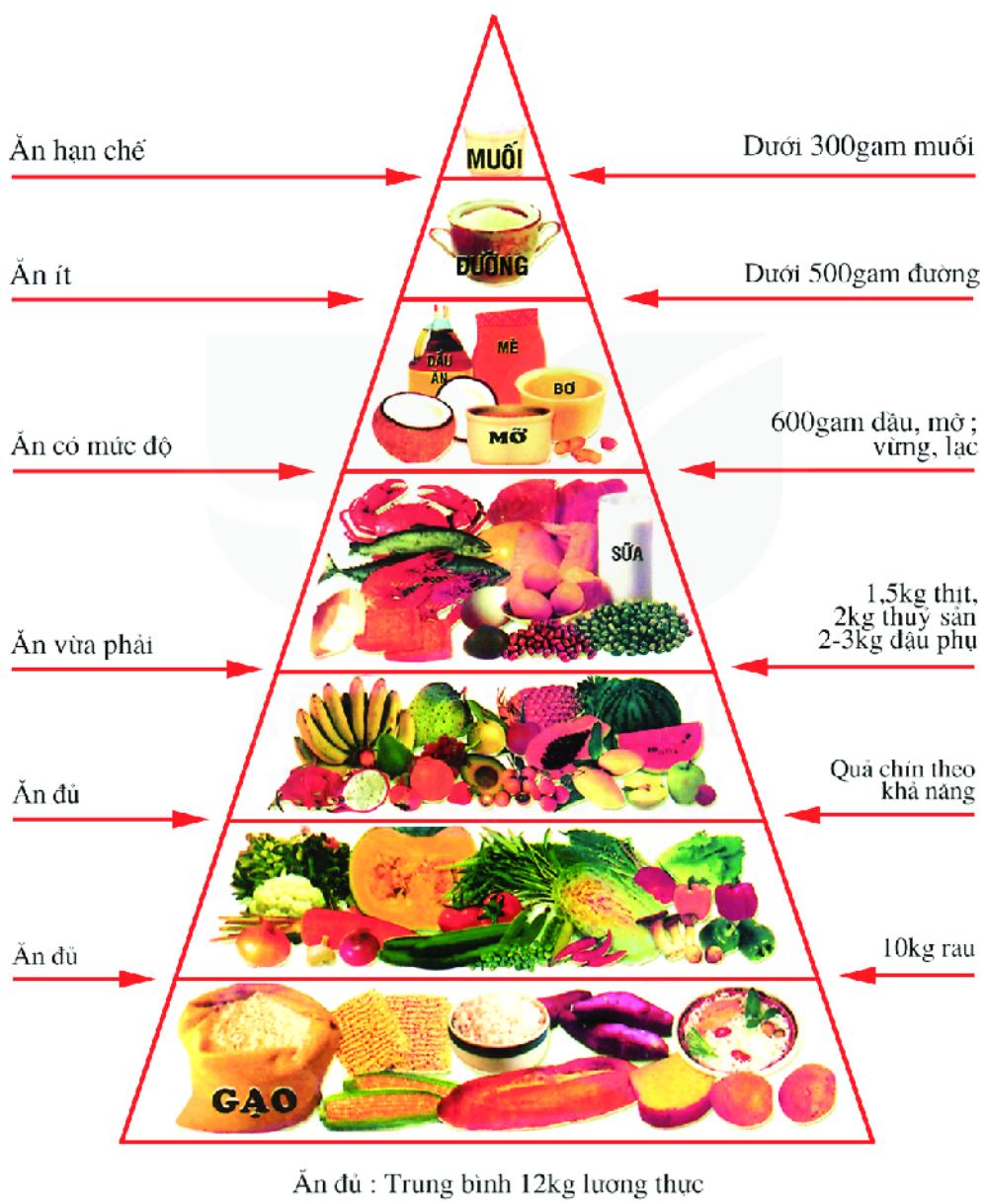
Tên món ăn	Khối lượng thực phẩm (gam)	Năng lượng (kcal)
Cơm		
Cơm trắng	Gạo: 100	345
Món ăn mặn		
Thịt kho tiêu	Thịt lợn: 100	185
Thịt kho trứng	- Thịt lợn: 55 - Trứng vịt: 45	252
Gà kho gừng	- Thịt gà: 90 - Gừng: 10	243
Cá chuối kho	Cá chuối: 100	162
Sườn rang	Sườn lợn: 100	272
Trứng đúc thịt	- Thịt nạc: 70 - Trứng vịt: 30	277
Tép rang	Tép: 100	217
Món rau, món canh		
Bầu xào trứng	- Bầu: 84 - Trứng: 16	125
Giá đỗ xào thịt	- Giá đỗ: 50 - Rau hẹ: 15 - Thịt lợn: 35	99
Canh bắp cải	- Bắp cải: 90 - Thịt nạc băm: 10	67
Canh bí đao	- Bí đao: 90 - Thịt nạc băm: 10	53
Canh rau ngót	- Rau ngót: 80 - Thịt nạc băm: 20	116
Rau muống luộc	Rau muống: 100	23
Nước chấm		
Nước mắm	100	21
Nước tương	100	40
Trái cây		
Bưởi	100	31
Dưa hấu	100	16
Đu đủ	100	35

(Nguồn: Viện Dinh dưỡng Quốc gia)

THÁP DINH DƯỠNG CÂN ĐỐI

TRUNG BÌNH CHO 1 NGƯỜI 1 THÁNG

(theo Viện Dinh dưỡng Quốc gia)



Hình 6.3. Tháp dinh dưỡng hợp lý
(Nguồn: Viện Dinh dưỡng Quốc gia)

ÔN TẬP CHƯƠNG II

BỮA ĂN TRONG GIA ĐÌNH



CÂU HỎI ÔN TẬP

- Kể tên và nêu vai trò của các nhóm thực phẩm chính cung cấp các chất cần thiết cho cơ thể con người.
- Liệt kê những hành động có thể giúp chúng ta hình thành thói quen ăn uống khoa học.
- Liệt kê một số phương pháp bảo quản và chế biến thực phẩm mà em biết.
- Hãy đề xuất một số biện pháp để đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản và chế biến thực phẩm ở gia đình mình.
- Nhận xét về dinh dưỡng và sự đa dạng của thực phẩm trong các bữa ăn hằng ngày ở gia đình em trong một tuần.
- Hãy xây dựng thực đơn một tuần cho gia đình của mình đảm bảo đủ chất dinh dưỡng, đa dạng về thực phẩm và phù hợp với các thành viên trong gia đình.

CHƯƠNG III

TRANG PHỤC VÀ THỜI TRANG

- *Trang phục trong đời sống*
- *Sử dụng và bảo quản trang phục*
- *Thời trang*



YÊU CẦU CẦN ĐẠT

- Nhận biết được vai trò, sự đa dạng của trang phục trong cuộc sống; các loại vải thông dụng được dùng để may trang phục.
- Lựa chọn được trang phục phù hợp với đặc điểm và sở thích của bản thân, tính chất công việc và điều kiện tài chính của gia đình.
- Sử dụng và bảo quản được một số loại hình trang phục thông dụng.
- Trình bày được những kiến thức cơ bản về thời trang, nhận ra và bước đầu hình thành xu hướng thời trang của bản thân.

TRANG PHỤC TRONG ĐỜI SỐNG



Sau bài học này, em sẽ:

- Nhận biết được vai trò của trang phục trong đời sống.
- Phân loại, kể tên được một số trang phục cơ bản dùng trong đời sống.
- Mô tả được một số đặc điểm cơ bản của trang phục làm cơ sở để lựa chọn trang phục.
- Nhận biết được một số loại vải thông dụng được dùng để may trang phục.



Tại sao nói trang phục rất đa dạng và phong phú? Trang phục có thể được may từ những loại vải nào và có vai trò gì với đời sống con người?

I. Vai trò của trang phục

Trang phục là vật dụng cần thiết của con người, bao gồm các loại quần áo và một số vật dụng đi kèm như giày, thắt lưng, tất, khăn quàng, mũ,... Trong đó, quần áo là những vật dụng quan trọng nhất (Hình 7.1).

Trang phục có vai trò che chở, bảo vệ cơ thể con người khỏi một số tác động có hại của thời tiết và môi trường. Đồng thời, trang phục góp phần tôn lên vẻ đẹp của người mặc nhờ sự lựa chọn trang phục phù hợp với đặc điểm cơ thể, hoàn cảnh sử dụng. Qua trang phục, còn có thể biết được một số thông tin cơ bản về người mặc như sở thích, nghề nghiệp,...



Hình 7.1.
Một số loại trang phục



KHÁM PHÁ

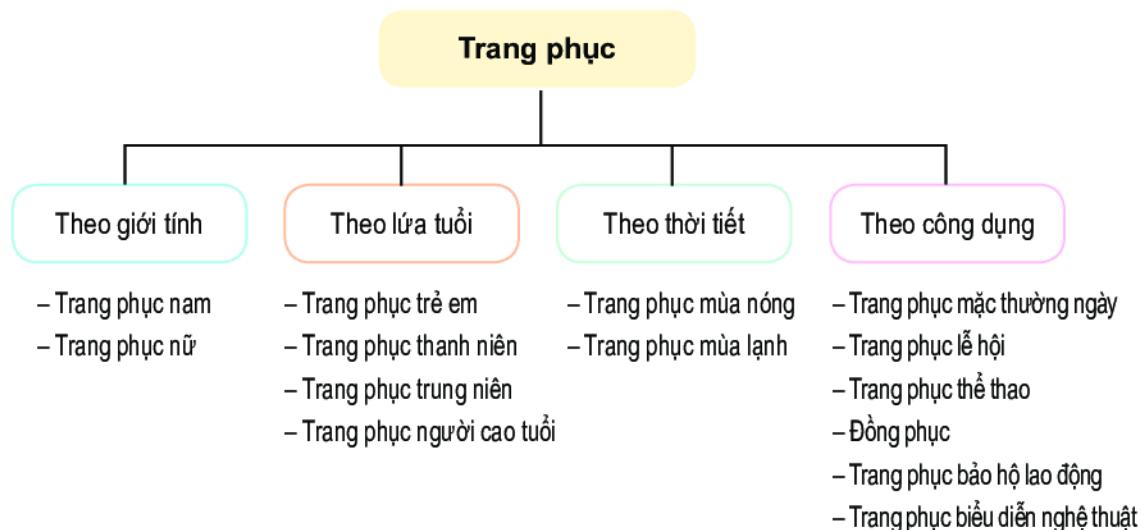
- Hãy quan sát Hình 7.2 và cho biết các nhân vật trong hình sử dụng trang phục gì, nêu vai trò của các bộ trang phục đó.
- Liên hệ thực tiễn và kể tên một số nghề cần trang phục đặc biệt. Những bộ trang phục đó được sử dụng với vai trò gì?



Hình 7.2. Trang phục trong đời sống

II. Một số loại trang phục

Trang phục rất đa dạng và phong phú, có thể phân loại trang phục như sau:



Hình 7.3. Phân loại trang phục



LUYỆN TẬP

Lựa chọn hai trong bốn tiêu chí phân loại trang phục trong Hình 7.3 và phân nhóm các trang phục tại Hình 7.4 theo các tiêu chí đó.



Hình 7.4. Một số loại trang phục

III. Đặc điểm của trang phục

Đặc điểm của trang phục là căn cứ để lựa chọn, sử dụng và bảo quản trang phục.

Chất liệu là thành phần cơ bản để tạo ra trang phục. Chất liệu may trang phục đa dạng và có sự khác biệt về độ bền, độ dày, mỏng, độ nhau và độ thấm hút.

Kiểu dáng là hình dạng bề ngoài của trang phục, thể hiện tính thẩm mỹ, tính đa dạng của các bộ trang phục.

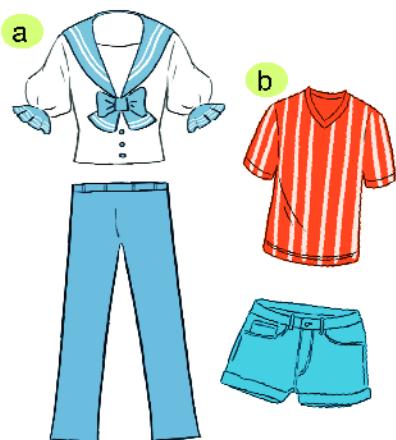
Màu sắc là yếu tố quan trọng tạo nên vẻ đẹp của trang phục. Trang phục có thể sử dụng một màu hoặc phối hợp nhiều màu với nhau.

Đường nét, hoạ tiết là yếu tố được dùng để trang trí, làm tăng vẻ đẹp và tạo hiệu ứng thẩm mỹ cho trang phục như đường kẻ, đường cong, đăng ten, nơ, ren,...



KHÁM PHÁ

Hãy quan sát hai bộ trang phục trong Hình 7.5 và chỉ ra sự khác nhau về kiểu dáng, màu sắc, đường nét và hoạ tiết giữa chúng.



Hình 7.5. Một số đặc điểm của trang phục

IV. Một số loại vải thông dụng để may trang phục

Dựa theo nguồn gốc sợi dệt, vải được chia thành ba loại chính:

Vải sợi thiên nhiên: được dệt bằng các sợi có nguồn gốc từ thiên nhiên như sợi bông (cotton), sợi tơ tằm, sợi len,... Trong đó, vải sợi bông, vải tơ tằm có độ hút ẩm cao, mặc thoáng mát nhưng dễ bị nhòm. Vải len có khả năng giữ nhiệt tốt.

Vải sợi hóa học: gồm vải sợi nhân tạo và vải sợi tổng hợp.

- **Vải sợi nhân tạo:** được dệt bằng các loại sợi có nguồn gốc từ gỗ, tre, nứa,... như sợi vít-cô (viscose), sợi a-xê-tát (acetate),... Loại vải này có độ hút ẩm cao, mặc thoáng mát, ít nhòm.
- **Vải sợi tổng hợp:** được dệt bằng các loại sợi có nguồn gốc từ than đá, dầu mỏ,... như sợi ni-lông (nylon), sợi pô-li-ét-te (polyester),... Loại vải này bền, đẹp, giặt nhanh khô, không bị nhòm nhưng có độ hút ẩm thấp, mặc không thoáng mát.

Vải sợi pha: được dệt bằng sợi có sự kết hợp từ hai hoặc nhiều loại sợi khác nhau. Vải sợi pha thường có ưu điểm của các loại sợi thành phần. Ví dụ, vải pha dệt từ sợi bông và sợi pô-li-ét-te có ưu điểm đẹp, bền, ít nhòm, mặc thoáng mát.



Nhãn quần áo: Cung cấp cho người tiêu dùng những thông tin về sản phẩm như thương hiệu, kích cỡ, chất liệu, cách bảo quản, cách giặt.

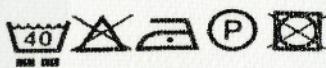


KẾT NỐI NĂNG LỰC

Hãy đọc những nhãn quần áo trong Hình 7.6, cho biết trang phục đó được làm từ loại vải nào? Trong ba loại vải này, em thích chọn áo được làm từ loại vải nào hơn? Tại sao?

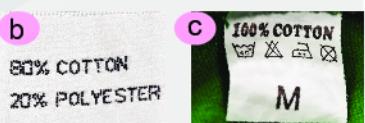
a

100% POLYESTER



b

80% COTTON
20% POLYESTER



c



Hình 7.6. Thành phần vải ghi trên nhãn quần áo



KẾT NỐI NGHỀ NGHIỆP

Nghề dệt lụa là một nghề lâu đời ở Việt Nam, với những làng nghề truyền thống như làng lụa Vạn Phúc, Bảo Lộc, Mā Châū, Tân Châū, Nha Xá,... Đây vừa là nơi sản xuất ra các sản phẩm lụa nổi tiếng, vừa là các điểm tham quan du lịch văn hóa đặc sắc.



VẬN DỤNG

1. Hãy kể tên một số loại trang phục thường mặc của em và tìm hiểu loại vải để may các trang phục đó. Với thời tiết mùa hè, em sẽ chọn quần áo làm từ loại vải nào?
2. Hãy tìm hiểu loại vải thường dùng để may trang phục truyền thống đặc trưng cho dân tộc của em hoặc nơi em đang sinh sống.

SỬ DỤNG VÀ BẢO QUẢN TRANG PHỤC



Sau bài học này, em sẽ:

- *Lựa chọn được trang phục phù hợp với đặc điểm và sở thích của bản thân, tính chất công việc và điều kiện tài chính của gia đình.*
- *Sử dụng và bảo quản được một số loại hình trang phục thông dụng.*



Làm thế nào để có những bộ trang phục đẹp, bền? Mỗi người có thể lựa chọn, sử dụng và bảo quản trang phục của mình như thế nào cho đúng?

I. Lựa chọn trang phục

Cơ thể con người rất đa dạng về tầm vóc và hình dáng. Khi lựa chọn trang phục, cần đảm bảo sự phù hợp giữa đặc điểm trang phục với vóc dáng cơ thể. Phối hợp chất liệu, kiểu dáng, màu sắc, đường nét, họa tiết khác nhau có thể tạo ra các hiệu ứng thẩm mỹ nâng cao vẻ đẹp của người mặc.

Có thể lựa chọn trang phục dựa trên hiệu ứng thẩm mỹ của trang phục (Bảng 8.1).



Số đo cơ thể mọi người thường khác nhau, do đó quần áo thường được may cho từng người theo số đo riêng hoặc may sẵn với nhiều kích cỡ theo số đo quy chuẩn đã được xây dựng.

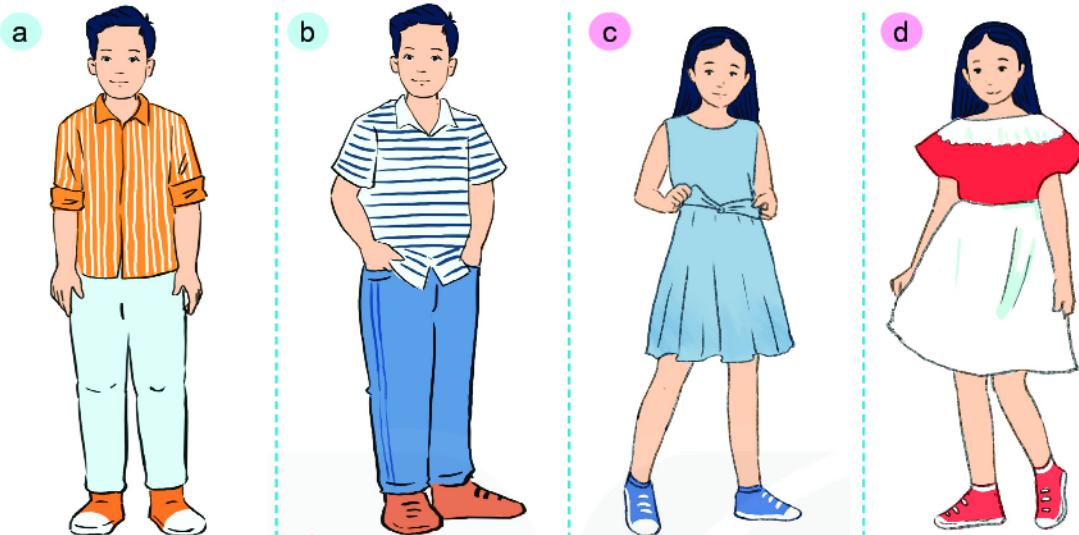
Bảng 8.1. Đặc điểm trang phục và hiệu ứng thẩm mỹ

Đặc điểm	Tạo cảm giác gầy đi, cao lên	Tạo cảm giác béo ra, thấp xuống
Chất liệu	Vải mềm mỏng, mịn.	Vải cứng, dày dặn hoặc mềm vừa phải.
Kiểu dáng	Vừa sát cơ thể, có đường nếp dọc, thân rủ,...	Kiểu thụng, có đường nếp ngang, tay bồng, có bèo,...
Màu sắc	Màu tối, sẫm.	Màu sáng.
Đường nét, họa tiết	Kẻ dọc, hoa nhỏ.	Kẻ ngang, kẻ ô vuông; hoa to.



KHÁM PHÁ

Quan sát Hình 8.1 và đưa ra nhận xét về ảnh hưởng của trang phục đến vóc dáng người mặc.



Ảnh hưởng của đường nét, hoạ tiết

Ảnh hưởng của kiểu dáng

Hình 8.1. Ảnh hưởng của trang phục đến vóc dáng người mặc

Lựa chọn trang phục cũng cần dựa trên lứa tuổi; điều kiện làm việc, sinh hoạt; sở thích về màu sắc, kiểu dáng,... của trang phục; điều kiện tài chính của gia đình. Nên mua trang phục có màu sắc, kiểu dáng dễ phối hợp với các trang phục khác để tiết kiệm chi phí.



KẾT NỐI NĂNG LỰC

Hãy đề xuất đặc điểm của bộ trang phục phù hợp với các thành viên trong gia đình em.

II. Sử dụng trang phục

1. Cách sử dụng trang phục

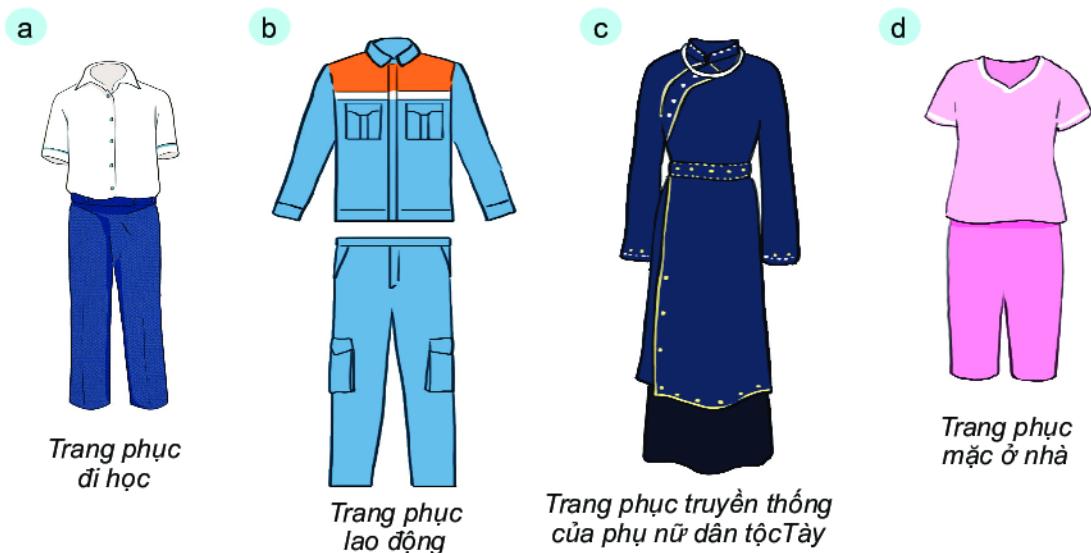
Tùy theo hoạt động, thời điểm và hoàn cảnh xã hội, cần sử dụng các bộ trang phục khác nhau. Trang phục để sử dụng cho một số hoạt động chủ yếu (Hình 8.2) gồm:

Trang phục đi học: có kiểu dáng đơn giản, gọn gàng, dễ mặc, dễ hoạt động; có màu sắc hài hòa; thường được may từ vải sợi pha.

Trang phục lao động: có kiểu dáng đơn giản, rộng, dễ hoạt động; có màu sắc sẫm màu; thường được may từ vải sợi bông.

Trang phục dự lễ hội: có kiểu dáng đẹp, trang trọng; có thể là trang phục truyền thống, tùy thuộc vào tính chất lễ hội.

Trang phục mặc ở nhà: có kiểu dáng đơn giản, thoải mái; thường được may từ vải sợi thiên nhiên.



Hình 8.2. Một số bộ trang phục

2. Cách phối hợp trang phục



KHÁM PHÁ

Theo em, đồng phục có ý nghĩa như thế nào đối với học sinh khi đến trường?

Để nâng cao vẻ đẹp và sự hợp lý của bộ trang phục, cần phối hợp trang phục một cách đồng bộ, hài hòa về màu sắc, hoa tiết, hình dáng của quần áo cùng với một số vật dụng khác.

Phối hợp về hoa tiết: Vải hoa hợp với vải trơn có màu trùng với một trong các màu chính của vải hoa. Không nên mặc áo và quần có hai dạng hoa tiết khác nhau.



Hình 8.3. Phối hợp về hoa tiết



LUYỆN TẬP

Hãy quan sát Hình 8.3 và nêu sự phù hợp về hoa tiết của các bộ trang phục, đưa ra phương án thay đổi nếu cần.

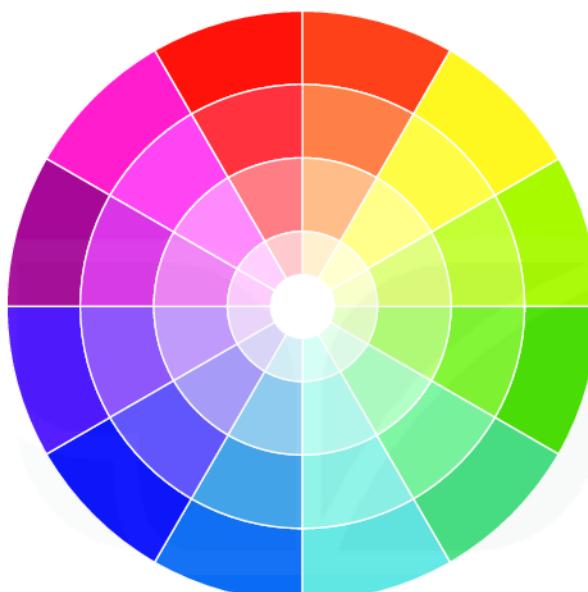
Phối hợp về màu sắc: có nhiều cách khác nhau để phối hợp màu sắc của trang phục. Có thể phối hợp trang phục dựa trên vòng màu theo các nguyên tắc sau:

- Sử dụng một màu hoặc kết hợp các sắc độ trong cùng một màu.
- Kết hợp nhiều màu với nhau như: màu đối nhau, các màu cạnh nhau,... trên vòng màu cơ bản (Hình 8.4).

Lưu ý: Riêng màu trắng và màu đen có thể kết hợp với các màu bất kì.



Sắc độ: Chỉ độ đậm nhạt hay sáng tối của từng màu.



Hình 8.4. Vòng màu cơ bản



Hình 8.5. Phối hợp về màu sắc



LUYỆN TẬP

Em hãy cho biết các bộ trang phục trong Hình 8.5 được phối hợp màu theo nguyên tắc nào?



KẾT NỐI NĂNG LỰC

Em hãy lựa chọn trang phục cần sử dụng cho bản thân khi đi du lịch cùng gia đình trong ba ngày ở vùng biển.

III. Bảo quản trang phục

Trong các loại trang phục, quần áo là trang phục cần được bảo quản thường xuyên và là việc làm cần thiết. Bảo quản đúng cách sẽ giúp cho quần áo giữ được vẻ đẹp, có độ bền cao. Bảo quản quần áo gồm các bước: làm sạch, làm khô, làm phẳng và cất giữ.

1. Làm sạch

Có thể làm sạch quần áo bằng hai phương pháp là giặt ướt và giặt khô.

Giặt ướt: làm sạch quần áo trong nước kết hợp với các loại bột giặt, nước giặt,... Có thể giặt ướt bằng tay hoặc sử dụng máy giặt. Phương pháp giặt ướt thường được áp dụng với quần áo sử dụng hằng ngày.

Giặt khô: làm sạch vết bẩn bằng hoá chất, không dùng nước. Phương pháp giặt khô nên được áp dụng với quần áo được làm từ len, tơ tằm, da, lông vũ,...

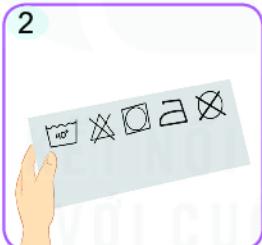


KẾT NỐI NĂNG LỰC

Em hãy sắp xếp các bước trong Hình 8.6 theo thứ tự phù hợp với các bước giặt quần áo bằng tay.



1 Phân loại quần áo trắng và quần áo màu



2 Đọc nhãn quần áo



3 Pha bột giặt vào nước



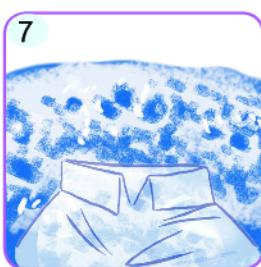
4 Xả nước nhiều lần để làm sạch xà phòng



5 Kiểm tra, lấy vật dụng trong túi áo, quần



6 Vò, giặt kỹ các chỗ bẩn



7 Ngâm quần áo khoảng 15 - 20 phút



8 Vắt bớt nước trên quần áo

Hình 8.6. Các bước giặt quần áo bằng tay



Một số loại quần áo cần tránh phơi trực tiếp ngoài trời nắng như quần áo có màu (xanh, đỏ, vàng,...) để tránh mất màu hoặc quần áo được làm từ chất liệu vải không chịu được nhiệt độ cao.

2. Làm khô

Có hai cách cơ bản để làm khô quần áo:

Phơi: làm khô quần áo bằng cách phơi ở nơi thoáng gió, có ánh nắng. Phương pháp này tiết kiệm chi phí nhưng phụ thuộc vào thời tiết và tốn nhiều thời gian.

Sấy: làm khô quần áo bằng máy. Phương pháp này giúp quần áo khô nhanh, không phụ thuộc vào thời tiết nhưng tiêu hao điện năng.

3. Làm phẳng

Để làm phẳng quần áo có thể sử dụng nhiều phương pháp khác nhau, trong đó phương pháp phổ biến là sử dụng bàn là.

Để là (ủi) quần áo, cần chuẩn bị các dụng cụ như bàn là, cầu là, bình phun nước.

Khi là, cần điều chỉnh nhiệt độ của bàn là phù hợp với từng loại vải. Đối với một số loại vải, trước khi là cần phun nước làm ẩm vải. Trong khi là, không để bàn là lâu ở một chỗ trên mặt vải. Là xong, rút phích cắm điện, dựng bàn là, chờ bàn là nguội rồi cất vào nơi quy định.



LUYỆN TẬP

Em hãy đọc thông tin mục 3 để mô tả các bước là quần áo trong Hình 8.7.

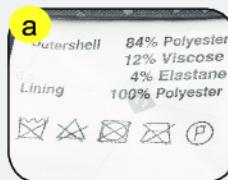


Hình 8.7. Các bước là quần áo



KẾT NỐI NĂNG LỰC

Dựa vào Bảng 8.2, hãy cho biết thông tin bảo quản sản phẩm trên nhãn quần áo (a), (b).



4. Cất giữ

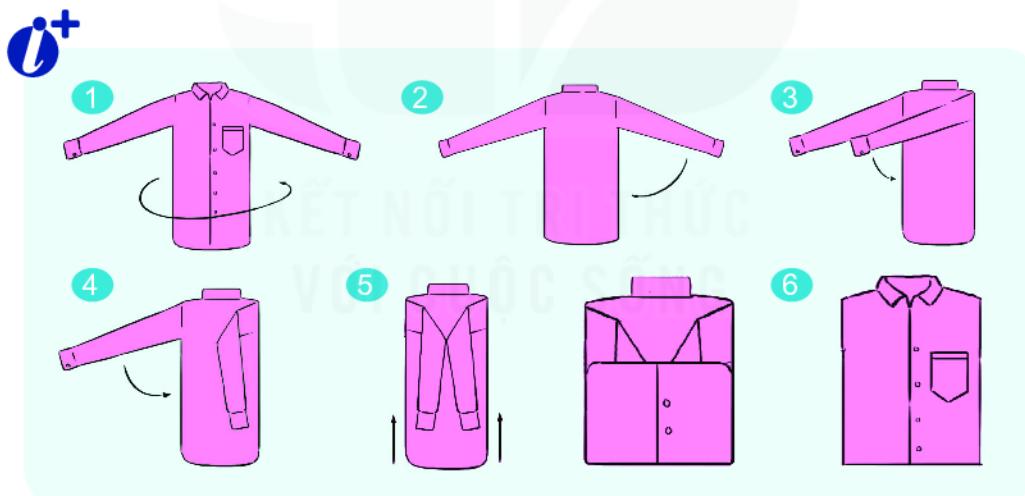
Sau khi giặt sạch, làm khô, cần cất giữ quần áo ở nơi khô ráo, sạch sẽ.

- Với những quần áo sử dụng thường xuyên cần treo bằng mắc áo hoặc gấp và xếp gọn gàng vào ngăn tủ theo từng loại.
- Những quần áo chưa dùng đến cần gói trong túi để tránh ẩm, mốc,...

Lưu ý: Trong quá trình bảo quản trang phục, cần tuân theo các kí hiệu quy định chế độ giặt, là, sấy ghi trên nhãn quần áo để tránh làm hỏng sản phẩm (Bảng 8.2).

Bảng 8.2. Một số kí hiệu giặt, là

 40°C	Không được giặt nước nóng quá 40°C		Phơi trong bóng râm và phơi bằng mắc áo		Là ở nhiệt độ trên 160°C
	Không được giặt		Khi phơi phải trải trên mặt phẳng		Không được là quá 160°C
	Chỉ giặt bằng tay		Không được vắt bằng máy giặt		Không được là quá 120°C
	Nên giặt khô		Được tẩy		Chỉ được là trên khăn ấm
	Không được giặt bằng máy		Không được tẩy		Không được là



Hình 8.8. Cách gấp áo sơ mi



VẬN DỤNG

- Trang phục em mặc hằng ngày đã được phối hợp và sử dụng đúng cách chưa? Em sẽ thay đổi như thế nào trong lựa chọn và sử dụng trang phục của mình.
- Đề xuất phương án bảo quản các loại trang phục trong gia đình em.
- Em hãy mô tả cách bố trí, sắp xếp tủ quần áo của gia đình sao cho hợp lí, ngăn nắp, gọn gàng.



Sau bài học này, em sẽ:

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về thời trang.
- Nhận ra và bước đầu hình thành phong cách thời trang của bản thân.



Thế nào là ăn mặc hợp thời trang? Phong cách thời trang là gì và có những phong cách thời trang nào thường thấy trong cuộc sống?

I. Thời trang trong cuộc sống

Thời trang là cách mặc, trang điểm phổ biến trong xã hội tại một thời điểm nào đó; giúp người mặc trở nên tự tin hơn, thể hiện bản thân và sự tôn trọng người khác.



Hình 9.1. Thời trang của phụ nữ Việt Nam thế kỷ XIX (a) và hiện nay (b)

Thời trang thay đổi do ảnh hưởng của các yếu tố như văn hoá, xã hội, kinh tế, sự phát triển khoa học và công nghệ,... Xu hướng chung của thời trang là đơn giản, tiện dụng với kiểu dáng, chất liệu, màu sắc đa dạng, phong phú.



KHÁM PHÁ

Hãy nêu sự khác biệt về thời trang của phụ nữ Việt Nam giữa hai thời điểm khác nhau trong Hình 9.1.



Một thời trang: Sự thay đổi các kiểu áo quần, cách ăn mặc được số đông ưa chuộng trong mỗi thời kì.



Ngành công nghiệp thời trang bao gồm các lĩnh vực như thiết kế, sản xuất, phân phối, quảng bá, tiêu thụ,... các loại trang phục. Ngành này đã mang lại nhiều việc làm cho người lao động.

II. Một số phong cách thời trang

Phong cách thời trang là cách mặc trang phục hợp thời, tạo nét độc đáo riêng cho từng cá nhân và được lựa chọn bởi tính cách, sở thích của người mặc. Một số phong cách thời trang phổ biến là:

Phong cách cổ điển: Trang phục có hình thức giản dị, nghiêm túc, lịch sự, tôn vě đẹp tự nhiên của cơ thể. Trang phục cổ điển phù hợp với nhiều người và thường được sử dụng khi đi học, đi làm hay tham gia các sự kiện có tính chất trang trọng.

Phong cách thể thao: Trang phục được thiết kế đơn giản, có những đường nét mạnh mẽ và khoẻ khoắn; thoải mái và linh hoạt cho mọi hoạt động. Trang phục thể thao có thể ứng dụng cho nhiều đối tượng, lứa tuổi khác nhau.

Phong cách dân gian: Trang phục được thiết kế có nét đặc trưng của trang phục dân tộc về hoa văn, chất liệu, kiểu dáng,... Phong cách dân gian vừa mang vẻ hiện đại vừa đậm nét văn hoá của mỗi dân tộc.

Phong cách lãng mạn: Trang phục thể hiện sự nhẹ nhàng, mềm mại thông qua các đường cong, đường uốn lượn; thường sử dụng cho phụ nữ.

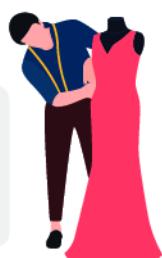


Hình 9.2. Một số phong cách thời trang



KẾT NỐI NGHỀ NGHIỆP

Thiết kế thời trang là ngành nghề trực tiếp thiết kế, cắt, may các kiểu sản phẩm may từ cơ bản đến phức tạp. Người làm nghề thiết kế thời trang thường làm việc tại các cửa hàng may đo, quản lí và điều hành công việc thiết kế tại các doanh nghiệp may.



VẬN DỤNG

Hãy cho biết phong cách thời trang của các thành viên trong gia đình em, đưa ra ý kiến điều chỉnh nếu cần.



LUYỆN TẬP

Em hãy cho biết các bộ trang phục trong Hình 9.2 thể hiện phong cách thời trang nào?

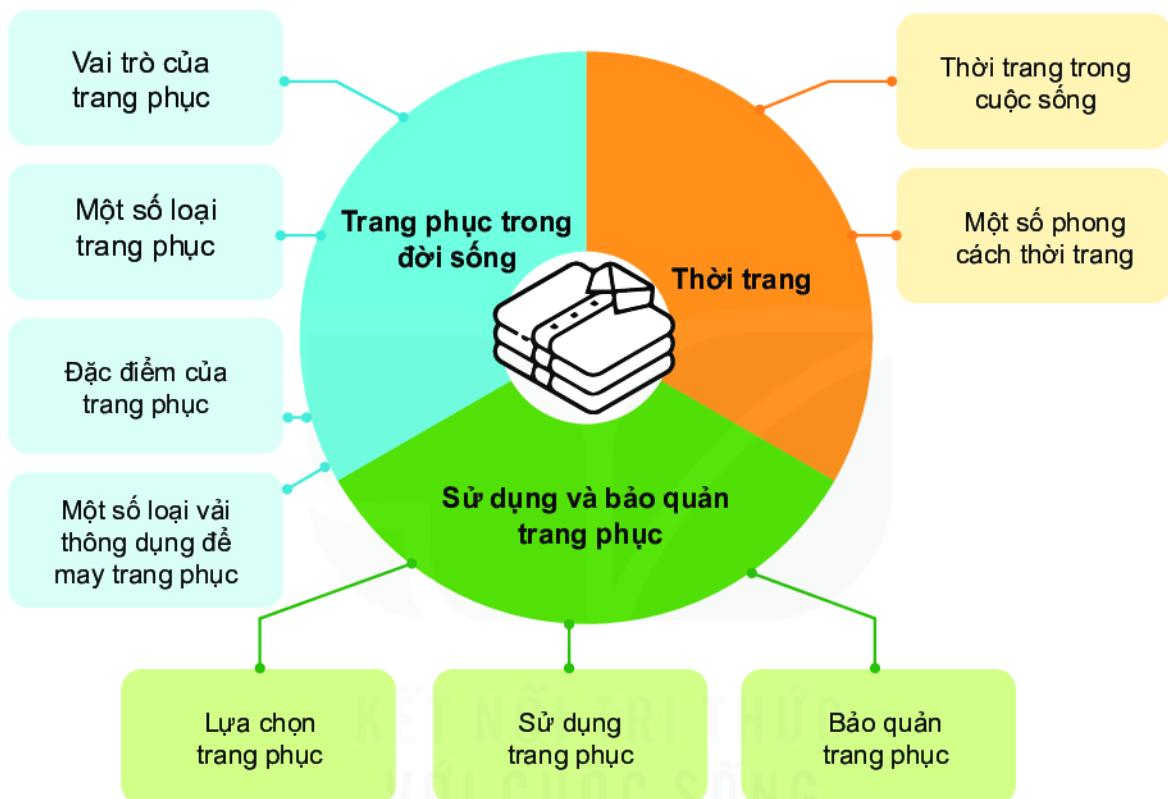


KẾT NỐI NĂNG LỰC

Hãy tìm hiểu một số phong cách thời trang phổ biến hiện nay và lựa chọn phong cách mà em yêu thích.

ÔN TẬP CHƯƠNG III

TRANG PHỤC VÀ THỜI TRANG



CÂU HỎI ÔN TẬP

1. Trang phục có vai trò như thế nào trong đời sống con người?
2. Hãy phân loại trang phục theo một số tiêu chí và trình bày đặc điểm của trang phục.
3. Trang phục có thể được làm từ các loại vải nào?
4. Có thể lựa chọn trang phục dựa trên những tiêu chí nào?
5. Kể tên một số loại trang phục em thường mặc và đề xuất phương án phù hợp để bảo quản chúng.
6. Thời trang là gì? Hãy lựa chọn phong cách thời trang em yêu thích và giải thích tại sao?

CHƯƠNG IV

ĐỒ DÙNG ĐIỆN TRONG GIA ĐÌNH

- *Khái quát về đồ dùng điện trong gia đình*
- *Bếp hồng ngoại*
- *Nồi cơm điện*
- *Đèn điện*
- *An toàn và tiết kiệm điện trong gia đình*



YÊU CẦU CẦN ĐẠT

- Nhận biết và nêu được chức năng của các bộ phận chính, vẽ được sơ đồ khối, mô tả được nguyên lý làm việc và công dụng của một số đồ dùng điện trong gia đình.
- Sử dụng được một số đồ dùng điện trong gia đình đúng cách, tiết kiệm và an toàn.
- Lựa chọn được đồ dùng điện tiết kiệm năng lượng, phù hợp với điều kiện gia đình.

KHÁI QUÁT VỀ ĐỒ DÙNG ĐIỆN TRONG GIA ĐÌNH



Sau bài học này, em sẽ:

- Kể được tên một số đồ dùng điện trong gia đình.
- Đọc và hiểu được ý nghĩa của thông số kỹ thuật của đồ dùng điện trong gia đình.
- Nêu được cách lựa chọn và một số lưu ý khi sử dụng đồ dùng điện trong gia đình an toàn và tiết kiệm.



Đồ dùng điện giúp nâng cao sự tiện nghi trong gia đình như thế nào? Làm thế nào để lựa chọn, sử dụng đồ dùng điện trong gia đình an toàn, hiệu quả?

I. Đồ dùng điện trong gia đình

Đồ dùng điện trong gia đình là các sản phẩm công nghệ, hoạt động bằng năng lượng điện, phục vụ sinh hoạt trong gia đình.



KHÁM PHÁ

Hãy nêu tên gọi và cho biết công dụng của những đồ dùng điện trong Hình 10.1.



Hình 10.1. Một số đồ dùng điện trong gia đình

II. Thông số kỹ thuật của đồ dùng điện trong gia đình

Thông số kỹ thuật của đồ dùng điện bao gồm các đại lượng điện định mức chung và các đại lượng đặc trưng riêng cho chức năng của đồ dùng điện, được quy định bởi nhà sản xuất.

Các đại lượng điện định mức chung của đồ dùng điện thông thường gồm có:

- *Điện áp định mức*: Là mức điện áp để đồ dùng điện hoạt động bình thường và an toàn, đơn vị là volt (kí hiệu là V).
- *Công suất định mức*: Là mức độ tiêu thụ điện năng của đồ dùng điện khi hoạt động bình thường, đơn vị là watt (kí hiệu là W).

Thông số kỹ thuật giúp người dùng lựa chọn đồ điện phù hợp và sử dụng đúng yêu cầu kỹ thuật.

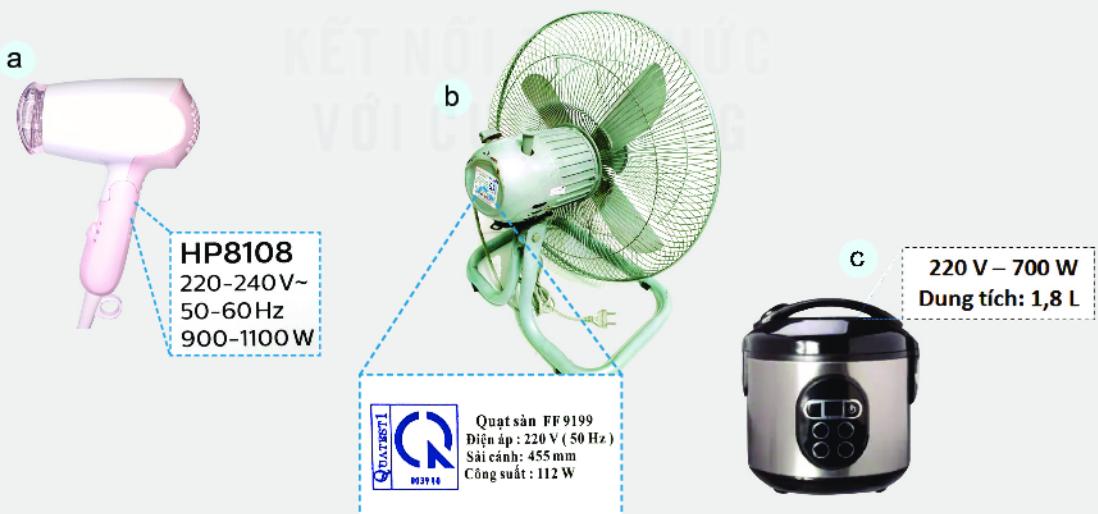


Nguồn điện sinh hoạt của các nước trên thế giới thông thường có mức điện áp là 110V hoặc 220V. Ở Việt Nam, điện áp dùng trong sinh hoạt phổ biến là 220V.



THỰC HÀNH

Đọc thông số kỹ thuật của các đồ dùng điện cho trên Hình 10.2, cho biết các đại lượng điện định mức và thông số kỹ thuật đặc trưng của chúng.



Hình 10.2. Thông số kỹ thuật của đồ dùng điện
a) Máy sấy tóc; b) Quạt sàn; c) Nồi cơm điện



Ngoài các thông số kỹ thuật, trên một số đồ dùng điện còn có thêm nhãn năng lượng để xác nhận hoặc so sánh khả năng tiết kiệm năng lượng của đồ dùng điện đó.



III. Lựa chọn và sử dụng đồ dùng điện trong gia đình

1. Lựa chọn đồ dùng điện trong gia đình

Khi lựa chọn đồ dùng điện trong gia đình cần lưu ý:

- Lựa chọn loại có thông số kỹ thuật và tính năng phù hợp với nhu cầu sử dụng của gia đình.
- Lựa chọn loại có khả năng tiết kiệm điện (có dán nhãn tiết kiệm năng lượng).
- Lựa chọn các thương hiệu và cửa hàng uy tín để đảm bảo mua được những đồ dùng điện có chất lượng tốt, độ bền cao, an toàn và dịch vụ bảo hành chu đáo.
- Lựa chọn loại có giá phù hợp với điều kiện tài chính của gia đình.
- Lựa chọn các đồ dùng điện thân thiện với môi trường, sử dụng năng lượng từ tự nhiên như năng lượng mặt trời, năng lượng gió,...



KHÁM PHÁ

Hãy sắp xếp thứ tự ưu tiên các lưu ý trong mục 1 khi em muốn mua một đồ dùng điện mới cho gia đình. Giải thích tại sao?

2. An toàn khi sử dụng đồ dùng điện trong gia đình

a) An toàn đối với người sử dụng

- Không chạm vào chỗ đang có điện như ổ cắm điện, dây điện trần hay những nơi hở điện. Đảm bảo tốt việc cách điện giữa dây dẫn và đồ dùng điện.
- Không cắm phích điện, đóng cầu dao, bật công tắc điện hay sử dụng đồ điện khi tay hoặc người bị ướt (Hình 10.3).



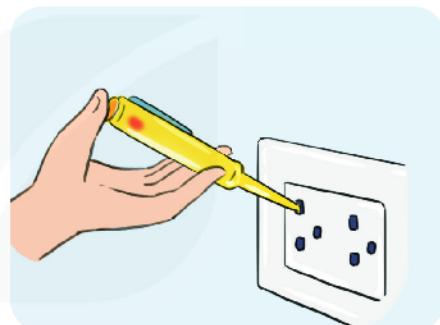
KHÁM PHÁ

Hãy đọc nội dung mục 2 và cho biết em chưa thực hiện những lưu ý an toàn nào khi sử dụng đồ dùng điện trong gia đình.

- Không được vừa sử dụng vừa nạp điện, khi nạp đầy cần rút nguồn điện ra để tránh cháy nổ.
- Không tiếp xúc trực tiếp với những bộ phận của thiết bị điện có nhiệt độ cao hoặc đang vận hành (ví dụ như mặt bàn là hay cánh quạt đang hoạt động).
- Thường xuyên kiểm tra (Hình 10.4), sửa chữa hoặc thay thế ngay nếu đồ dùng điện bị hư hỏng, để tránh cháy nổ, hở điện gây điện giật.
- Khi sửa các đồ điện trong nhà phải ngắt nguồn điện, sử dụng các dụng cụ bảo vệ an toàn điện và treo biển cấm cắm điện hoặc cử người giám sát nguồn điện.
- Các đồ dùng điện khi không sử dụng nữa, phải xử lý đúng cách để tránh tác hại ảnh hưởng đến môi trường và sức khoẻ con người.



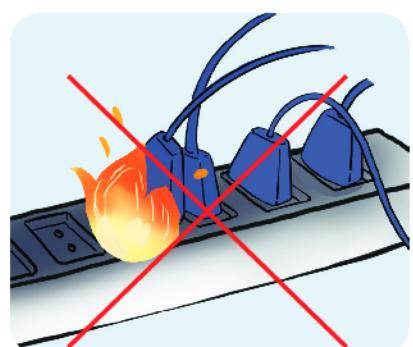
Hình 10.3. Không cắm điện khi tay hoặc người bị ướt



Hình 10.4. Sử dụng bút thử điện để kiểm tra

b) An toàn đối với đồ dùng điện

- Đặt đồ dùng điện trên bề mặt ổn định hoặc cố định chắc chắn để tránh rơi, đổ trong quá trình vận hành.
- Hạn chế cắm chung nhiều đồ dùng điện có công suất lớn trên cùng một ổ cắm (Hình 10.5).
- Vận hành đồ dùng điện theo đúng quy trình hướng dẫn.
- Nên sử dụng đúng chức năng của đồ dùng điện.
- Tránh đặt đồ dùng điện ở nơi ẩm ướt hoặc gần các nguồn nhiệt (nơi nấu ăn, nơi ánh nắng mặt trời, khu vực dễ cháy nổ,...).
- Ngắt điện hoặc rút phích cắm điện khỏi ổ cắm khi không sử dụng hoặc trước khi làm vệ sinh.



Hình 10.5. Không cắm chung nhiều đồ dùng điện trên cùng một ổ cắm gây quá tải



KẾT NỐI NĂNG LỰC

Hãy tìm hiểu một số tình huống mất an toàn khi sử dụng đồ dùng điện trong gia đình và đề xuất cách phòng tránh.



KẾT NỐI NGHỀ NGHIỆP

Nghề điện dân dụng rất phổ biến và gắn liền với các công việc như lắp đặt, bảo trì, sửa chữa hệ thống điện và các đồ điện trong gia đình.



VẬN DỤNG

- Trong gia đình em có những đồ dùng điện nào? Hãy đọc và cho biết ý nghĩa của các thông số kỹ thuật ghi trên những đồ dùng điện đó.
- Hãy tìm hiểu ý nghĩa của các nhãn năng lượng và cách lựa chọn một đồ dùng điện sao cho tiết kiệm điện dựa trên nhãn năng lượng.

BẾP HỒNG NGOẠI



Sau bài học này, em sẽ:

- Nhận biết và nêu được chức năng các bộ phận chính của bếp hồng ngoại.
- Vẽ được sơ đồ khái, mô tả được nguyên lý làm việc và công dụng của bếp hồng ngoại.
- Đọc được thông số kỹ thuật, lựa chọn và sử dụng được bếp hồng ngoại đúng cách, tiết kiệm và an toàn.



Sử dụng bếp điện để đun nấu có những ưu điểm gì so với bếp củi? Bếp hồng ngoại hoạt động thế nào? Làm sao để lựa chọn, sử dụng bếp hồng ngoại đúng cách, tiết kiệm và an toàn?

I. Cấu tạo

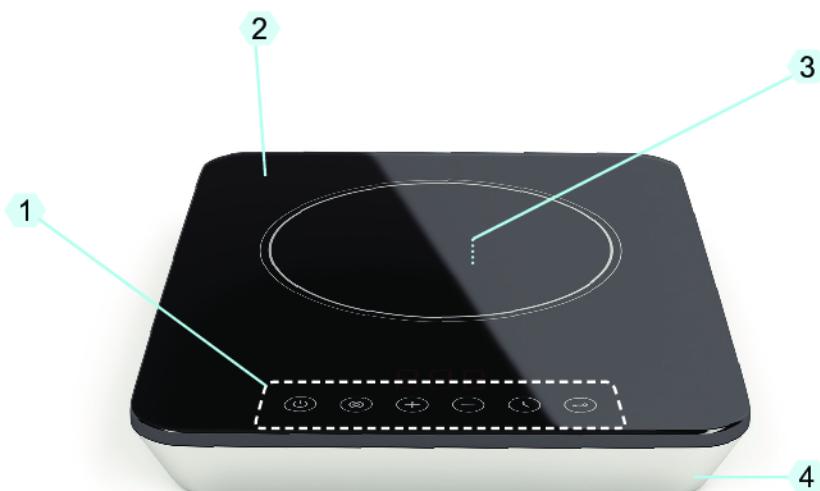
Bếp hồng ngoại gồm các bộ phận chính (Hình 11.1):

Mặt bếp: Là nơi đặt nồi nấu, có chức năng dẫn nhiệt, thường được làm bằng kính chịu nhiệt, có độ bền cao. Trên mặt bếp thường có biểu tượng .



KHÁM PHÁ

Quan sát Hình 11.1 và cho biết tên gọi các bộ phận (1), (2), (3), (4).



Hình 11.1. Bếp hồng ngoại



Ngoài bếp hồng ngoại, bếp từ cũng là một loại bếp điện được sử dụng phổ biến hiện nay. Bếp từ có cấu tạo tương tự bếp hồng ngoại. Ở bếp từ, mâm từ có chức năng cung cấp nhiệt cho bếp.

Bảng điều khiển: Là nơi để điều chỉnh nhiệt độ, chế độ nấu của bếp. Trên bảng điều khiển có các nút tăng - giảm nhiệt độ, chọn chế độ nấu, các đèn báo.

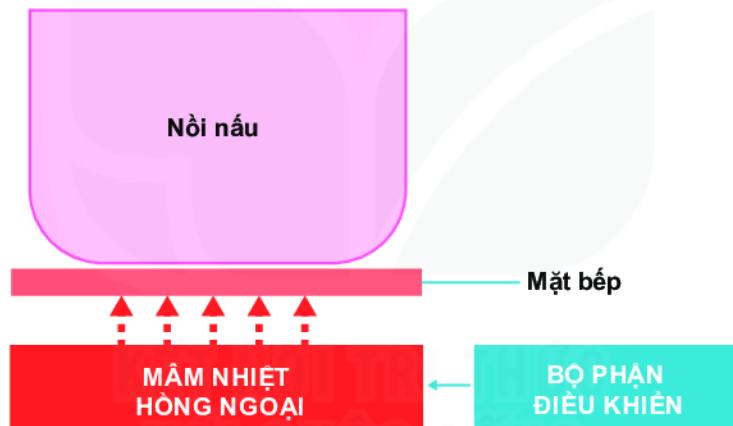
Thân bếp: Là toàn bộ phần còn lại bên dưới mặt bếp và bảng điều khiển, có chức năng bao kín và bảo vệ các bộ phận bên trong của bếp.

Mâm nhiệt hồng ngoại: Là phần nằm phía trong thân bếp và sát với mặt bếp, có chức năng cung cấp nhiệt cho bếp.

II. Nguyên lí làm việc

Khi được cấp điện, mâm nhiệt hồng ngoại nóng lên, truyền nhiệt tới nồi nấu và làm chín thức ăn (Hình 11.2).

Với nguyên lí làm việc như trên, trong quá trình sử dụng, mặt bếp hồng ngoại có nhiệt độ rất cao và có ánh sáng màu đỏ.



Hình 11.2. Sơ đồ nguyên lí làm việc của bếp hồng ngoại

III. Lựa chọn và sử dụng

1. Lựa chọn

Bên cạnh những lưu ý chung về lựa chọn đồ dùng điện trong gia đình, việc lựa chọn bếp hồng ngoại cần quan tâm đến nhu cầu sử dụng, điều kiện kinh tế của gia đình để lựa chọn chức năng, kiểu dáng, công suất, thương hiệu của bếp.



Khi sử dụng bếp hồng ngoại, để tiết kiệm điện năng có thể tắt bếp trước vài phút và sử dụng nhiệt dư ở bếp để tiếp tục đun nấu.

2. Sử dụng

a) Những bước cơ bản khi sử dụng

Chuẩn bị: Kiểm tra và làm sạch bề mặt bếp; lựa chọn nồi, chảo nấu phù hợp với bếp; đặt nồi nấu lên bếp; cấp điện cho bếp.

Bật bếp: Nhấn nút nguồn (⊕), chọn chế độ nấu hoặc điều chỉnh nhiệt độ phù hợp.
Tắt bếp: Sau khi nấu xong, nhấn nút nguồn để tắt bếp.



LUYỆN TẬP

Căn cứ vào bảng điều khiển trong Hình 11.3, mô tả các thao tác để thực hiện một số yêu cầu sau đây:

- *Bật, tắt bếp.*
- *Tăng, giảm nhiệt độ.*
- *Nấu lẩu.*
- *Hẹn giờ.*



Hình 11.3. Bảng điều khiển của bếp điện

b) Một số lưu ý khi sử dụng

- Đặt bếp ở nơi khô ráo, thoáng mát.
- Không được chạm tay lên bề mặt bếp khi đang nấu hoặc vừa nấu xong.
- Khi vệ sinh mặt bếp, cần sử dụng khăn mềm và chất tẩy rửa phù hợp.



KẾT NỐI NGHỀ NGHIỆP

Kỹ sư điện là người tốt nghiệp chuyên ngành điện tại trường đại học. Công việc chính của người kỹ sư điện là xây dựng, thiết kế, thử nghiệm, giám sát và phát triển các hệ thống điện.





THỰC HÀNH

I. Chuẩn bị

- Dụng cụ, thiết bị: bếp hồng ngoại.
- Nguồn điện 220 V.
- Phiếu báo cáo thực hành theo mẫu (Hình 11.4).

II. Nội dung và trình tự thực hành

1. Đọc các thông số kỹ thuật ghi trên bếp hồng ngoại.
2. Quan sát, chỉ ra cấu tạo và chức năng của các bộ phận chính của bếp hồng ngoại.
3. Cấp điện cho bếp, bật/tắt, tăng/giảm nhiệt độ, chọn chế độ nấu của bếp hồng ngoại.

MẪU BÁO CÁO THỰC HÀNH

Họ và tên học sinh:.....

Lớp:

1. Tên hãng sản xuất:
Loại bếp (Đơn/Đôi):

Thông số kỹ thuật	Ý nghĩa

2. Cấu tạo và bộ phận chính của bếp:

Tên bộ phận chính	Chức năng

Hình 11.4. Mẫu báo cáo thực hành



VẬN DỤNG

1. Nhà em có sử dụng bếp hồng ngoại không? Hãy quan sát và ghi lại những tình huống có thể gây mất an toàn khi sử dụng bếp trong gia đình em.
2. Nếu được chọn mua một loại bếp điện cho gia đình, em sẽ chọn loại bếp nào? Giải thích về sự lựa chọn của em.

NỒI CƠM ĐIỆN



Sau bài học này, em sẽ:

- Nhận biết và nêu được chức năng của các bộ phận chính của nồi cơm điện.
- Vẽ được sơ đồ khối, mô tả được nguyên lý làm việc và công dụng của nồi cơm điện.
- Đọc được thông số kỹ thuật, lựa chọn và sử dụng được nồi cơm điện đúng cách, tiết kiệm và an toàn.



Cơm được nấu như thế nào trước khi có nồi cơm điện? Nồi cơm điện làm việc như thế nào? Làm sao để lựa chọn, sử dụng nồi cơm điện đúng cách, tiết kiệm và an toàn?

Nồi cơm điện là đồ dùng điện thông dụng trong các gia đình (Hình 12.1). Ngoài chức năng chính là nấu cơm, một số nồi cơm điện còn có thêm chức năng nấu một số món ăn khác.

I. Cấu tạo

Nồi cơm điện có các bộ phận chính (Hình 12.2):

Nắp nồi: có chức năng bao kín và giữ nhiệt. Trên nắp nồi có van thoát hơi giúp điều chỉnh áp suất trong nồi cơm điện.

Thân nồi: có chức năng bao kín, giữ nhiệt và liên kết các bộ phận khác của nồi. Mặt trong của thân nồi có dạng hình trụ và là nơi đặt nồi nấu.

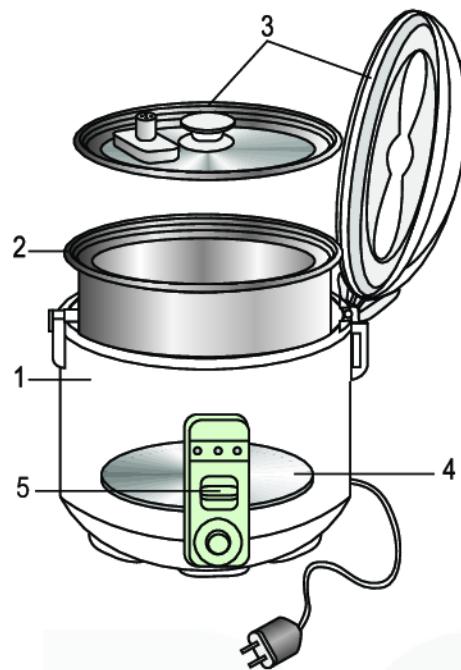
Nồi nấu: có dạng hình trụ. Phía trong của nồi nấu thường được phủ lớp chống dính.

Bộ phận sinh nhiệt: là mâm nhiệt có dạng hình đĩa, thường đặt ở đáy mặt trong của thân nồi, có vai trò cung cấp nhiệt cho nồi.

Bộ phận điều khiển: được gắn vào mặt ngoài của thân nồi dùng để bật, tắt, chọn chế độ nấu, hiển thị trạng thái hoạt động của nồi cơm điện.



Hình 12.1. Nồi cơm điện



KHÁM PHÁ

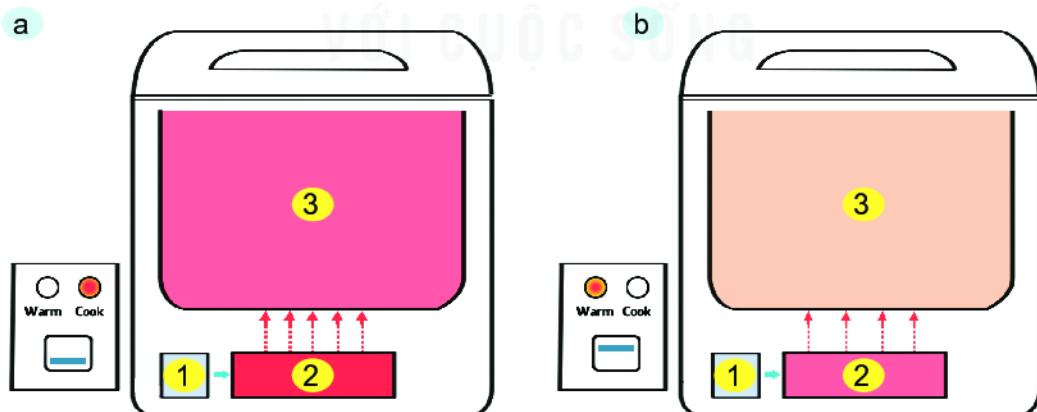
Quan sát Hình 12.2 và cho biết tên gọi các bộ phận (1), (2), (3), (4), (5).

Hình 12.2. Cấu tạo nồi cơm điện

II. Nguyên lí làm việc

Khi bắt đầu nấu, bộ phận điều khiển cấp điện cho bộ phận sinh nhiệt, khi đó nồi làm việc ở chế độ nấu.

Khi cơm cạn nước, bộ phận điều khiển làm giảm nhiệt độ của bộ phận sinh nhiệt, nồi chuyển sang chế độ giữ ấm.



Hình 12.3. Sơ đồ nguyên lí làm việc của nồi cơm điện

a) Chế độ nấu; b) Chế độ giữ ấm

1. Bộ phận điều khiển
2. Bộ phận sinh nhiệt
3. Nồi nấu

III. Lựa chọn và sử dụng

1. Lựa chọn

Bên cạnh những lưu ý chung khi lựa chọn đồ dùng điện trong gia đình, việc lựa chọn nồi cơm điện cần quan tâm đến dung tích, chức năng của nồi cơm điện sao cho phù hợp với điều kiện thực tế của gia đình.

Nồi cơm điện thường sử dụng điện áp là 220 V, công suất từ 500 – 1500 W, dung tích nồi từ 0,5 – 10 L.

Bảng 12.1. Bảng tham khảo dung tích nồi cơm điện

Dung tích	Số cốc gạo tiêu chuẩn	Số người ăn
0,6 L	2 – 4	1 – 2
1 L	5	2 – 4
1,8 – 2 L	8 – 12	4 – 6
2 – 2,5 L	12 – 14	6 – 8



KẾT NỐI NĂNG LỰC

Gia đình bạn Hoa có bốn người: bố, mẹ, Hoa và em trai gần một tuổi. Em hãy giúp Hoa lựa chọn một chiếc nồi cơm điện phù hợp nhất với gia đình bạn ấy trong ba loại dưới đây và giải thích cho sự lựa chọn đó.

- a) Nồi cơm điện có thông số: 220 V, 680 W, 2,0 L.
- b) Nồi cơm điện có thông số: 220 V, 775 W, 1,8 L.
- c) Nồi cơm điện có thông số: 220 V, 680 W, 1,0 L.



THỰC HÀNH

I. Chuẩn bị

- Dụng cụ, thiết bị: Nồi cơm điện.
- Nguồn điện 220 V.
- Phiếu báo cáo thực hành theo mẫu (Hình 12.5).

II. Nội dung và trình tự thực hành

1. Đọc các thông số kỹ thuật ghi trên nồi cơm điện.
2. Quan sát, chỉ ra và nêu chức năng các bộ phận chính của nồi cơm điện.
3. Cấp nguồn cho nồi cơm điện, bật nồi ở chế độ nấu và giữ ấm, quan sát sự thay đổi của đèn báo.

MẪU BÁO CÁO THỰC HÀNH

Họ và tên học sinh:
Lớp:

1. Tên hàng sản xuất:

Thông số kỹ thuật	Ý nghĩa

2. Cấu tạo và bộ phận chính của nồi cơm điện:

Tên bộ phận chính	Chức năng

Hình 12.5. Mẫu báo cáo thực hành

2. Sử dụng

a) Nấu cơm bằng nồi cơm điện

Chuẩn bị: Vo gạo và điều chỉnh lượng nước vừa đủ; Lau khô mặt ngoài của nồi nấu bằng khăn mềm; Kiểm tra và làm sạch mặt của mâm nhiệt; Đặt nồi nấu khít với mặt trong của thân nồi và đóng nắp.

Nấu cơm: Cắm điện và bật công tắc ở chế độ nấu; Không mở nắp nồi để kiểm tra cơm khi đang nấu; Rút phích điện ra khỏi ổ lấy điện khi đã nấu xong cơm và mang đi sử dụng.



Để sử dụng nồi cơm điện đúng cách, tiết kiệm và an toàn, ta cần đọc kĩ hướng dẫn sử dụng đi kèm với thiết bị.

b) Một số lưu ý khi sử dụng

- Đặt nồi cơm điện ở nơi khô ráo, thoáng mát.
- Không dùng tay để che hoặc tiếp xúc với lỗ thông hơi của nồi cơm điện khi nồi đang nấu.
- Không dùng các vật dụng cứng, nhọn chà sát, lau chùi bên trong nồi nấu.
- Không nấu quá lượng gạo quy định.



LUYỆN TẬP

Quan sát Hình 12.4 và chỉ ra những điểm có thể gây mất an toàn cho người và thiết bị điện khi nấu cơm.



Hình 12.4. Sử dụng nồi cơm điện không an toàn



VẬN DỤNG

Hãy tìm hiểu và cho biết thông tin về loại nồi cơm điện nhà em, hoặc nhà người thân của em đang sử dụng. Hãy quan sát việc sử dụng nồi cơm điện đó và cho biết việc sử dụng nồi cơm điện đã an toàn chưa.



Sau bài học này, em sẽ:

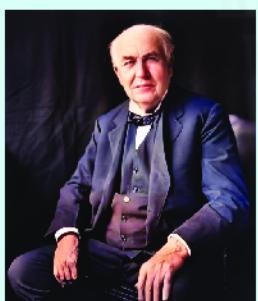
- Nhận biết được các bộ phận chính của một số loại bóng đèn.
- Mô tả được nguyên lý làm việc của một số loại bóng đèn.
- Lựa chọn và sử dụng được các loại bóng đèn đúng cách, tiết kiệm và an toàn.



Việc thay thế một số bóng đèn sợi đốt trong gia đình bằng bóng đèn LED có phải là một giải pháp tiết kiệm điện? Đèn điện và bóng điện có những loại nào, chúng có đặc điểm gì?

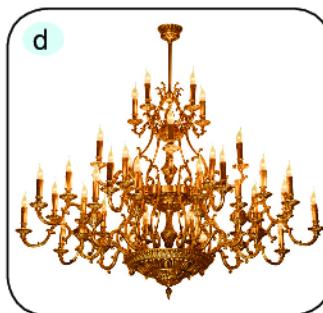
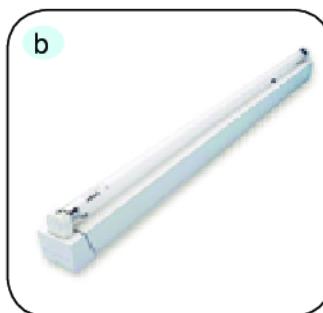
I. Khái quát chung

Đèn điện là đồ dùng điện dùng để chiếu sáng. Ngoài công dụng chiếu sáng, đèn điện còn được dùng để sưởi ấm, trang trí (Hình 13.1).



Thô-mát Ê-di-xon
(Thomas Edison 1847 – 1931)

Tháng 1 năm 1879, tại phòng thí nghiệm ở Niu Gio-gi (New Jersey), Hoa Kì, nhà phát minh nổi tiếng Thô-mát Ê-di-xon đã chế tạo thành công bóng đèn sợi đốt đầu tiên.



Hình 13.1. Một số loại đèn điện phổ biến:
a) Đèn bàn; b) Đèn ống; c) Đèn ngủ; d) Đèn chùm

II. Một số loại bóng đèn thông dụng



KHÁM PHÁ

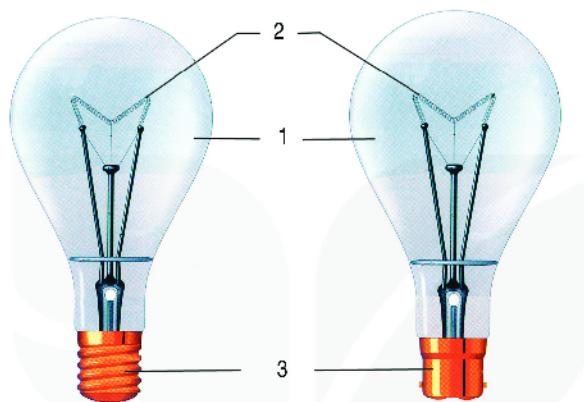
1. Bóng đèn sợi đốt

Bóng đèn sợi đốt có cấu tạo gồm có ba bộ phận chính: bóng thuỷ tinh, sợi đốt và đuôi đèn (Hình 13.2).

Khi hoạt động, dòng điện chạy trong sợi đốt của bóng đèn làm cho sợi đốt nóng lên đến nhiệt độ rất cao và phát sáng.

Hãy kể tên bộ phận phát sáng của bóng đèn sợi đốt, bóng đèn huỳnh quang, bóng đèn com-pắc và bóng đèn LED.

Thông số kỹ thuật của một số loại bóng đèn sợi đốt: 110 V/15 W, 110 V/100 W, 220 V/25 W, 220 V/40 W, 220 V/60 W, 220 V/75 W, 220 V/100 W.



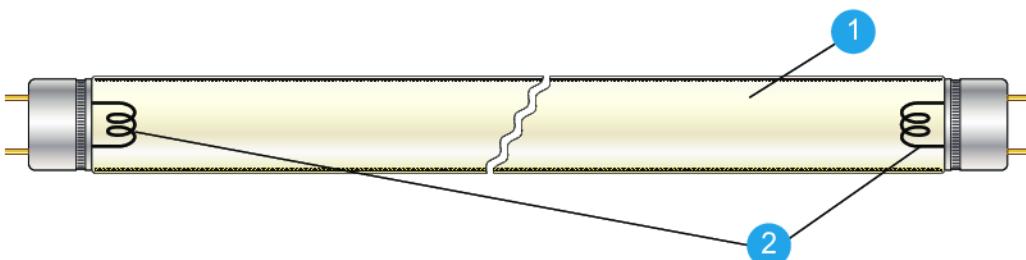
Hình 13.2. Cấu tạo của bóng đèn sợi đốt
1. Bóng thuỷ tinh 2. Sợi đốt 3. Đuôi đèn

2. Bóng đèn huỳnh quang

Bóng đèn huỳnh quang có cấu tạo gồm hai bộ phận chính: ống thuỷ tinh (có phủ lớp bột huỳnh quang) và hai điện cực (Hình 13.3).

Khi hoạt động, sự phóng điện giữa hai cực của đèn tác dụng lên lớp bột huỳnh quang phủ bên trong ống làm phát ra ánh sáng.

Thông số kỹ thuật của một số loại bóng đèn huỳnh quang: 110 V/18 W, 110 V/40 W, 220 V/18 W, 220 V/20 W, 220 V/36 W, 220 V/40 W.



Hình 13.3. Cấu tạo của bóng đèn huỳnh quang
1. Ống thuỷ tinh
2. Hai điện cực

3. Bóng đèn com-pắc

Bóng đèn com-pắc (compact) là bóng đèn huỳnh quang có công suất nhỏ. Mỗi bóng được cấu tạo bởi những hình chữ U hoặc có dạng ống xoắn (Hình 13.4). Bóng đèn com-pắc có nguyên lý làm việc giống bóng đèn huỳnh quang.

Thông số kỹ thuật của một số loại bóng đèn com-pắc: 110 V/5 W, 110 V/8 W, 220 V/8 W, 220 V/15 W, 220 V/18 W.

Bóng đèn com-pắc có khả năng phát sáng cao, tuổi thọ cao, ánh sáng an toàn với mắt người sử dụng.



Hình 13.4. Bóng đèn com-pắc

4. Bóng đèn LED

Hiện nay, có nhiều loại đèn LED khác nhau như đèn búp, đèn trần, đèn ống,... Trong đó, đèn búp LED là loại khá phổ biến. Cấu tạo bóng đèn búp LED gồm 3 phần chính: vỏ bóng, bảng mạch LED, đuôi đèn (Hình 13.5).

Khi hoạt động, bảng mạch LED phát ra ánh sáng và vỏ bóng giúp phân bố đều ánh sáng.

Thông số kỹ thuật của một số loại bóng đèn LED:

110 V/5 W, 110 V/8 W, 220 V/3 W, 220 V/6 W, 220 V/8 W, 220 V/10 W, 220 V/13 W.

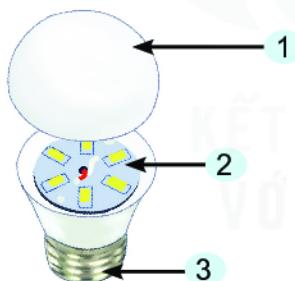


LED (Light – Emitting – Diode): là linh kiện điện tử phát sáng khi có dòng điện đi qua.

Lu-men (Lumen) là đơn vị đo độ sáng phát ra từ một nguồn sáng. Kí hiệu là lm.



Bóng đèn huỳnh quang và bóng đèn com-pắc tiêu thụ điện ít hơn so với bóng đèn sợi đốt. Bóng đèn LED tiết kiệm điện nhiều nhất.



Hình 13.5. Cấu tạo của bóng đèn búp LED
1. Vỏ bóng
2. Bảng mạch LED
3. Đuôi đèn



KẾT NỐI NĂNG LỰC

Một nhà sản xuất đưa ra các thông tin về độ sáng và công suất tiêu thụ của một số loại bóng đèn như sau:

Độ sáng (Lu-men)	Công suất tiêu thụ		
	Bóng đèn sợi đốt	Bóng đèn com-pắc	Bóng đèn LED
220	25 W	6 W	3 W
400	40 W	9 W	5 W
700	60 W	12 W	7 W

Nếu một bóng đèn sợi đốt với thông số kỹ thuật 220 V/40 W bị hỏng, em hãy tham khảo thông tin trên và lựa chọn một loại bóng đèn để thay thế. Giải thích sự lựa chọn của em.



THỰC HÀNH

I. Chuẩn bị

- Dụng cụ, thiết bị: Bóng đèn các loại.
- Phiếu báo cáo thực hành cá nhân theo mẫu (Hình 13.6).

II. Nội dung và trình tự thực hành

1. Nhận biết và phân loại các loại bóng đèn.
2. Đọc và giải thích ý nghĩa của các thông số kỹ thuật của mỗi loại bóng đèn.
3. Quan sát, chỉ ra chức năng của các bộ phận chính của mỗi bóng đèn và ghi vào vở theo mẫu báo cáo.

MẪU BÁO CÁO THỰC HÀNH

Họ và tên học sinh:
Lớp:
1. Loại bóng đèn:	
Thông số kỹ thuật	Ý nghĩa
2. Cấu tạo và bộ phận chính của bóng đèn:	
Tên bộ phận chính	Chức năng

Hình 13.6. Mẫu báo cáo thực hành



Giờ Trái Đất là một sự kiện quốc tế hằng năm, do Quỹ Quốc tế Bảo vệ Thiên nhiên khuyến khích các hộ gia đình, cơ sở kinh doanh tắt đèn điện và các thiết bị điện không ảnh hưởng lớn đến sinh hoạt trong vòng 60 phút.



Hình 13.7. Biểu tượng của
Giờ Trái Đất



VẬN DỤNG

1. Gia đình em đang sử dụng bóng đèn loại nào ở khu vực sinh hoạt chung, khu vực nghỉ ngơi, khu vực nấu ăn,...?
2. Hãy đề xuất phương án thay thế bóng đèn ở gia đình em sao cho tiết kiệm điện năng.

Dự án: **AN TOÀN VÀ TIẾT KIỆM ĐIỆN TRONG GIA ĐÌNH**



Sau dự án này, em sẽ:

- Đánh giá được thực trạng sử dụng điện năng trong gia đình.
- Đề xuất việc làm cụ thể để sử dụng điện năng trong gia đình an toàn, tiết kiệm.

Giới thiệu

Điện năng có vai trò vô cùng to lớn trong đời sống và sản xuất. Nhờ có điện năng, quá trình sản xuất được tự động hóa, cuộc sống con người trở nên tiện nghi, văn minh hiện đại hơn. Sử dụng điện năng an toàn và tiết kiệm đang là một vấn đề được nhiều quốc gia trên thế giới coi trọng. Tiết kiệm điện không chỉ tiết kiệm nguồn năng lượng cho mỗi quốc gia, mà còn có vai trò quan trọng trong bảo vệ môi trường.

I. Nhiệm vụ

- Quan sát và nhận xét việc sử dụng điện năng trong nhà em đã an toàn, tiết kiệm hay chưa?
- Đề xuất những việc làm cụ thể để việc sử dụng điện năng trong gia đình mình được an toàn, tiết kiệm.

II. Tiến trình thực hiện

- Lập danh sách các đồ dùng điện được sử dụng trong gia đình bao gồm: tên, công suất, số lượng và thời gian sử dụng trong một ngày.
- Lựa chọn một số đồ dùng điện trong gia đình, tính điện năng tiêu thụ, chi phí sử dụng điện trong một tháng

của các đồ dùng điện đó. So sánh với tổng chi phí điện mà gia đình phải trả hằng tháng thông qua hoá đơn tiền điện.

- Quan sát và chỉ ra những biểu hiện sử dụng đồ dùng điện không an toàn, lãng phí điện năng. Qua đó, đánh giá về mức độ sử dụng điện an toàn và tiết kiệm trong gia đình.
- Đề xuất những việc làm cụ thể để việc sử dụng điện năng trong gia đình em được an toàn, tiết kiệm.
- Làm báo cáo kết quả về dự án học tập. Báo cáo có thể trình bày dưới nhiều hình thức, phù hợp với đặc điểm của dự án học tập.

III. Đánh giá

Sản phẩm của dự án sẽ được đánh giá theo các tiêu chí sau:

1. Cấu trúc: Cấu trúc báo cáo rõ ràng, logic. Thể hiện đầy đủ các nội dung: Thực trạng sử dụng điện năng trong gia đình; nguyên nhân gây lãng phí điện năng; biện pháp sử dụng điện năng an toàn, tiết kiệm và hiệu quả trong gia đình.
2. Nội dung: Thông tin phản ánh về thực trạng sử dụng điện trong gia đình đầy đủ và chính xác, có ví dụ minh họa và minh chứng kèm theo. Những việc làm được đề xuất để sử dụng an toàn, tiết kiệm điện năng trong gia đình có cơ sở, khả thi và mang tính sáng tạo.
3. Trình bày kết quả dự án trước lớp: diễn đạt tự tin, trôi chảy, thuyết phục.

Thông tin bổ trợ

1. Sử dụng điện năng trong gia đình

Điện năng được sử dụng cho các đồ dùng điện như: đèn điện, tivi, tủ lạnh, máy giặt, điều hòa, bình nóng lạnh, bếp điện,... Lượng điện năng tiêu thụ của mỗi gia đình là khác nhau, tuỳ thuộc vào những đồ dùng điện có trong mỗi gia đình và thời gian sử dụng các đồ dùng điện đó.

2. Cách tính chi phí sử dụng điện năng trong gia đình

Điện năng tiêu thụ của một đồ dùng điện = công suất x thời gian sử dụng của đồ dùng điện.

Điện năng tiêu thụ của các đồ dùng điện = tổng điện năng tiêu thụ của từng đồ dùng điện trong gia đình.

Chi phí sử dụng điện năng = điện năng tiêu thụ x giá tiền điện sinh hoạt hiện hành.

3. Giờ cao điểm

Giờ cao điểm là những giờ trong ngày có mức tiêu thụ điện năng nhiều nhất. Giờ cao điểm sử dụng điện trong ngày ở Việt Nam là từ 18 giờ đến 22 giờ.

4. Năng lượng tái tạo

Trước nhu cầu sử dụng năng lượng ngày càng tăng, năng lượng truyền thống đang đứng trước nguy cơ cạn kiệt, việc khai thác và sử dụng năng lượng tái tạo như điện mặt trời, điện gió (Hình 14.1) được xem là biện pháp hữu hiệu và phát triển bền vững không chỉ ở Việt Nam mà còn ở các quốc gia trên thế giới.

5. Luật Sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả ở Việt Nam

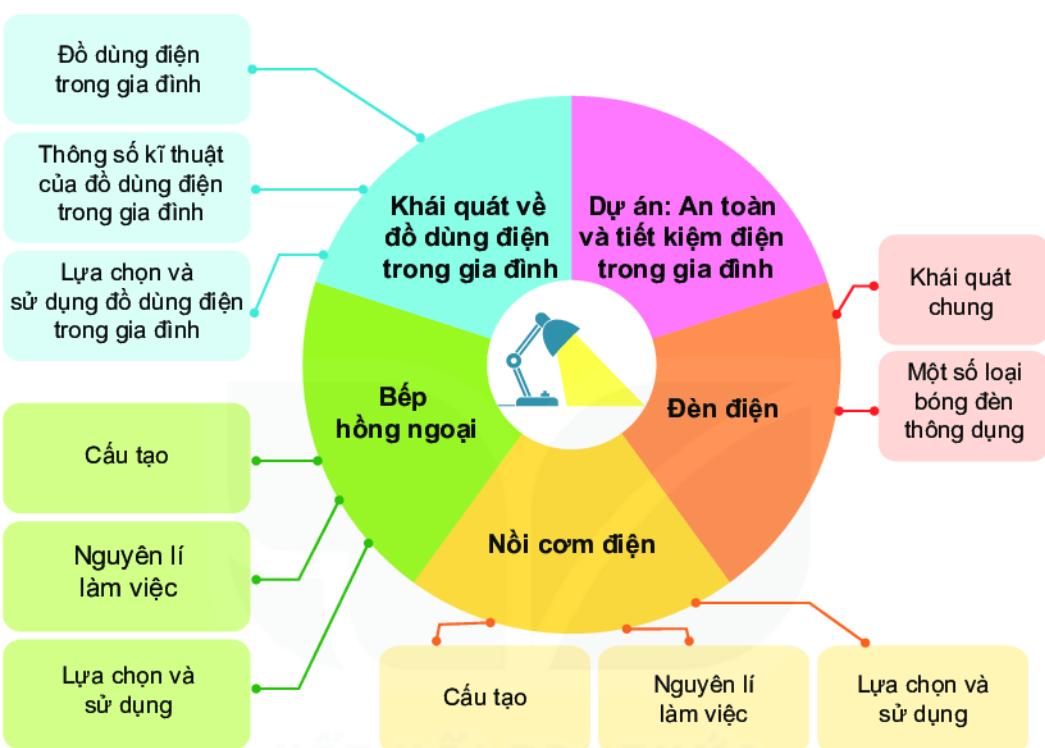
Luật này quy định về sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả; chính sách, biện pháp thúc đẩy sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả; quyền, nghĩa vụ, trách nhiệm của tổ chức, hộ gia đình, cá nhân trong sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả (Luật số: 50/2010/QH12).



Hình 14.1. Hệ thống điện gió và điện mặt trời

ÔN TẬP CHƯƠNG IV

ĐỒ DÙNG ĐIỆN TRONG GIA ĐÌNH



CÂU HỎI ÔN TẬP

- Hãy kể tên một số đồ dùng điện trong gia đình và nêu công dụng của chúng.
- Liệt kê tên các bộ phận chính của bếp hồng ngoại. Vẽ sơ đồ khói và mô tả nguyên lý làm việc của bếp hồng ngoại.
- Trình bày chức năng các bộ phận chính của nồi cơm điện. Vẽ sơ đồ khói và mô tả nguyên lý làm việc của nồi cơm điện.
- Với cùng độ sáng, bóng đèn nào trong ba loại (sợi đốt, huỳnh quang, LED) tiêu thụ năng lượng ít nhất?
- Trình bày một số lưu ý khi lựa chọn đồ dùng điện trong gia đình để tiết kiệm năng lượng và phù hợp với điều kiện gia đình.
- Liệt kê một số tình huống không an toàn khi sử dụng đồ dùng điện trong gia đình.
- Tính toán chi phí sử dụng điện năng trong một tháng của một số đồ dùng điện trong gia đình.
- Hãy đề xuất một số biện pháp cụ thể để việc sử dụng điện trong gia đình được an toàn và tiết kiệm.

MỘT SỐ THUẬT NGỮ DÙNG TRONG SÁCH

THUẬT NGỮ

	Trang
C	
Chái nhà	10
D	
Đồng phục	43
G	
Gian nhà	10
K	
Kilocalo	33
L	
LED	70
Lu-men	70
M	
Mốt thời trang	51
N	
Ngũ cốc	22
Nhãn quần áo	43
Nội thất	14
S	
Sắc độ	47
T	
Thi công	14
Tự động	18

Nhà xuất bản Giáo dục Việt Nam xin trân trọng cảm ơn
các tác giả có tác phẩm, tư liệu được sử dụng, trích dẫn
trong cuốn sách này.

Chịu trách nhiệm xuất bản:

Chủ tịch Hội đồng Thành viên NGUYỄN ĐỨC THÁI
Tổng Giám đốc HOÀNG LÊ BÁCH

Chịu trách nhiệm nội dung:

Tổng Giám đốc HOÀNG LÊ BÁCH

Biên tập nội dung: PHẠM VĂN HANH – VŨ THỊ THANH MAI

Biên tập mĩ thuật: NGUYỄN BÍCH LA

Thiết kế sách: THÁI THANH VÂN – NGUYỄN BÁ HOÀN

Trình bày bìa: NGUYỄN BÍCH LA

Minh họa: LÊ MẠNH CƯỜNG

Sửa bản in: TRẦN THU HÀ

Chép bản: CTCP MĨ THUẬT VÀ TRUYỀN THÔNG

Bản quyền © (2020) thuộc Nhà xuất bản Giáo dục Việt Nam.

Xuất bản phẩm đã đăng ký quyền tác giả. Tất cả các phần của nội dung cuốn sách này đều không được sao chép, lưu trữ, chuyển thể dưới bất kì hình thức nào khi chưa có sự cho phép bằng văn bản của Nhà xuất bản Giáo dục Việt Nam.

CÔNG NGHỆ 6 - CÔNG NGHỆ TRONG GIA ĐÌNH

Mã số: ...

In bản, (QĐ) khổ 19 x 26,5 cm.

Đơn vị in: địa chỉ

Cơ sở in: địa chỉ

Số ĐKXB: .../CXBIPH/.../GD.

Số QĐXB: /QĐ - GD - HN ngày ... tháng ... năm 20...

In xong và nộp lưu chiểu tháng ... năm 20...

Mã số ISBN: