|  |  |
| --- | --- |
| **TRƯỜNG TH-THCS TRẦN VĂN ƠN**  **Lớp 9:….**  **Họ tên:** | **PHIẾU HƯỚNG DẪN HỌC TẬP Ở NHÀ**  **Môn: Công nghệ**  ***GVHD : Võ Thị Thùy. LH: 0813835048***  ***Lưu ý: Các em hoàn thành bài vào vở.*** |

**BÀI 1: GIỚI THIỆU NGHỀ NẤU ĂN**

**Phần I: Lý thuyết**

**I. Vai trò, vị trí của nghề nấu ăn**

Chúng ta đều biết ăn uống là một nhu cầu thiết yếu để con người tồn tại. Tuy nhiên ăn như thế nào để phát triển toàn diện về trí lực và thể lực lại là một vấn đề không đơn giản, mỗi quốc gia, mỗi dân tộc đều có thức ăn, đồ uống riêng phù hợp với thói quen và tập quán đó là do cách nấu nướng, chế biến … tạo nên

Các em tự đọc phần vai trò, vị trí sgk/5 và cho biết:

? Trong đời sống nghề nấu ăn đóng vai trò, vị trí ntn?

? Em có nhận xét gì về tính đa dạng của ăn uống hiện nay?

*- Nghề nấu ăn là một nghề thiết thực phục vụ cho nhu cầu của con người. Nó thể hiện nền văn hoá ẩm thực và nét đặc trưng riêng của dân tộc*

**II. Đặc điểm và yêu cầu của nghề.**

**1. Đặc điểm của nghề**

Các em quan sát hình 1,2,3,4 sgk/ 6,7,8 và đưa ra nhận xét:

Muốn nấu ăn ngon người nội trợ phải có điều kiện gì?

GV lưu ý: Đặc điểm của sản phẩm lao động góp phần quan trọng của sức khoẻ cho con người, vì thế nên chú ý đến vệ sinh an toàn thực phẩm để đảm bảo cho tính mạng con người

Theo các em để tạo ra được những món ăn ngon phục vụ nhu cầu của thực khách thì người làm nghề nấu ăn cần có những yêu cầu cơ bản nào?

*a. Đối tượng lao động*

*Đó là những nguyên liệu lương thực và thực phẩm tươi sống, ướp muối, cùng với các gia vị.*

*b. Công cụ lao động*: *nồi, niêu, chảo, muỗng, bếp …*

*c. Điều kiện lao động*

*Do đặc thù của nghề nghiệp*

*d. Sản phẩm lao động*

*Các món ăn, món bánh phục vụ hằng ngày, bữa tiệc, liên hoan ….*

**2/ Yêu cầu của nghề**

*- Có đạo đức nghề nghiệp*

*- Nắm vững kiến thức chuyên môn*

*- Có kĩ năng thực hành ( nấu nướng)*

*- Biết tính toán chọn lựa thực phẩm*

*- Biết chế biến món ăn …*

**III. Triển vọng của nghề .**

Em hãy nêu tầm quan trọng của ăn uống là gì?

Như vậy muốn có thức ăn ngon cần phải có điều kiện gì?

Theo em muốn có tay nghề phải có nhưng điều kiện gì?

Muốn có kiến thức chuyên môn và khả năng thực hành thỡ phải làm thế nào?

Theo em trong các cuộc hanh trình xuyên quốc gia, khách du lịch trong và ngoài nước thường thích tìm hiểu điều gì?

Theo em, các cuộc hành trình xuyên quốc gia, khách du lịch trong và ngoài nước thường thích tìm hiểu điều gì?

**1.Nhu cầu ăn uống**

***-****An uống là nhu cầu không thể thiếu được của con người.*

*- Nhu cầu này ngày được nâng lên theo đà phát triển của xã hội.*

**2. Tay nghề và phương tiện**

*- Phải học lý thuyết và thường xuyên thực hành*

**3. Khả năng đóng góp của nghề trong việc phát triển kinh tế**

*- Thu hút khách du lịch trong và ngoài nước.*

**Phần II: Bài tập**

1. Em hãy cho biết tầm quan trọng của việc ăn uống đới với sức khỏe con người?

2. Em có suy nghĩ như thế nào về triển vọng của nghề nấu ăn?

3. Em hãy giới thiệu về món ăn đặc sản của quê hương em?

**Bài 2: SỬ DỤNG VÀ BẢO QUẢN DỤNG CỤ VÀ THIẾT BỊ NHÀ BẾP**

**Phần I: Lý thuyết**

**I. Dụng cụ và thiết bị nhà bếp.**

? Em hãy phân loại dụng cụ và thiết bị nhà bếp theo tính năng sử dụng của mỗi loại?

? Nhà bếp có những loại thiết bị gì?

? Theo em, những loại dụng cụ thiết bị này được cấu tạo bằng những chất liệu gì?

? Em hãy kể tên một số thiết bị khác mà em biết?

**1. Dụng cụ nhà bếp.**

+ Dụng cụ cắt thái: các loại dao, thớt...

+ Dụng cụ để trộn: các loại thìa, dĩa, thau....

+ Dụng cụ do lường: cân, thìa, bát, chai....

+ Dụng cụ nấu nướng: nồi, xoong, chảo, nòi cơm điện, lò nướng....

+ Dụng cụ dọn ăn: bát, đĩa, thìa, đũa....

+ Dụng cụ dọn rửa: rổ, thau, chậu, bùi nhùi, giẻ lau....

+ Dụng cụ bảo quản thức ăn: lồng bàn, tủ chứa thức ăn...

**2. Thiết bị nhà bếp.**

+ Thiết bị dùng điện: bếp điện, nồi cơm điện,....

+ Thiết bị dùng ga: bếp ga, lò ga.....

+ Các loại dụng cụ này dược cấu tạo băng nhiều chất liệu khác nhau: Nhôm, sắt, tráng men, gỗ, gang, thuỷ tinh, nhựa.....

- Máy hút bụi, bình nước nóng, máy rửa bát.....

**Phần II: Bài tập**

+ Trong nhà bếp thường sử dụng những loại dụng cụ và thiết nào?

+ Những loại dụng cụ và thiết bị đó giúp ích gì cho người nội trợ?

+ Tìm hiểu xem trong gian bếp gia đình có những loại dụng cụ, thiết bị nào?