

NGUYỄN MINH ĐỒNG (Chủ biên)
TRỊNH XUÂN LÂM - NGUYỄN THANH HƯƠNG

THIẾT KẾ BÀI GIẢNG

CÔNG NGHỆ 9

CẮT MAY - NẤU ĂN
TRUNG HỌC CƠ SỞ

NHÀ XUẤT BẢN HÀ NỘI – 2005

Thiết kế bài giảng
CÔNG NGHỆ 9
CẮT MAY - NẤU ĂN

NGUYỄN MINH ĐỒNG (Chủ biên)

NHÀ XUẤT BẢN HÀ NỘI - 2005

Chịu trách nhiệm xuất bản:
NGUYỄN KHẮC OÁNH

Biên tập: PHẠM QUỐC TUẤN

Vẽ bìa: NGUYỄN TUẤN

Trình bày: THÁI SƠN - CHU MINH

Sửa bản in: PHẠM QUỐC TUẤN



downloadsachmienphi.com

Download Sách Hay | Đọc Sách Online

373 – 373 (V)

Mã số : _____ 02/ GV/778/05

HN – 05

In 3000 cuốn, khổ 17 x 24 cm, tại Công ty Cổ phần in Phúc Yên.
Giấy phép xuất bản số: 02/ GV/778/CXB. Cấp ngày 23/5/2005.
In xong và nộp lưu chiểu quý IV/2005.

LỜI NÓI ĐẦU

Để phục vụ mục đích hướng nghiệp, năm học 2005 – 2006, Bộ Giáo dục và Đào tạo đã chia bộ môn **Công nghệ 9** thành 5 môđun.

- *Cắt may*
- *Nấu ăn*
- *Trồng cây ăn quả*
- *Lắp đặt mạng điện trong nhà*
- *Sửa chữa xe đạp*

Việc trang bị cho các em học sinh lớp 9 những hiểu biết và kĩ năng về một ngành nghề nhất định, chính là tạo điều kiện giúp các em có được những kiến thức cơ bản để áp dụng vào thực tế đời sống.

Xác định được tầm quan trọng của bộ môn Công nghệ và việc định hướng nghề nghiệp, căn cứ vào nội dung chương trình sách giáo khoa do Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành, chúng tôi đã tham khảo và cố gắng biên soạn bộ sách **Thiết kế bài giảng Công nghệ 9**.

Mỗi tập thiết kế là những nội dung cụ thể giúp các thầy, cô giáo sử dụng làm công cụ hỗ trợ trong quá trình giảng dạy. Các nội được thiết kế chủ yếu là thực hành, có tính ứng dụng cao, đặc biệt là phần *Nấu ăn* và *Trồng cây ăn quả*. Trong từng bài có sự chỉ dẫn về công tác chuẩn bị, công tác đảm bảo và các bước lên lớp tương đối cụ thể, tỉ mỉ. Tuy nhiên, để có thể truyền tải được đầy đủ nội dung kiến thức, mỗi giáo viên phải biết cách vận dụng các thao tác tương đối nhuần nhuyễn thì hiệu quả giờ dạy mới đạt được như mong muốn.

Với ý nghĩa là một cuốn sách tham khảo, chúng tôi hi vọng rằng, bộ sách **Thiết kế bài giảng Công nghệ 9** sẽ có ích cho các thầy, cô giáo trong việc nâng cao hiệu quả bài dạy của mình, đồng thời rất mong nhận được ý kiến đóng góp của bạn đọc gần xa để cuốn sách ngày càng hoàn thiện hơn.

CÁC TÁC GIẢ



PHẦN CẮT MAY

Bài 1

GIỚI THIỆU NGHỀ CẮT MAY

A. MỤC TIÊU BÀI HỌC

Sau bài này GV phải làm cho HS:

- *Biết được vai trò, vị trí của nghề cắt may, những đặc điểm và yêu cầu của nghề đối với người lao động, triển vọng của nghề.*
- *Yêu thích học nghề cắt may để vận dụng vào cuộc sống.*

B. CHUẨN BỊ BÀI DẠY

1. Chuẩn bị nội dung

May mặc là một trong những nhu cầu thiết yếu của đời sống con người. Kinh tế càng phát triển, mức sống ngày càng cao thì nhu cầu về may mặc ngày càng tăng, không chỉ về số lượng, chất lượng mà cả về thẩm mỹ và thời trang.

Mặc đẹp vừa là nhu cầu của mỗi người, vừa thể hiện trình độ văn minh của một dân tộc, vì vậy, cắt may là một nghề có vị trí quan trọng trong, đời sống và trong nền kinh tế quốc dân. Nghề may có nhiệm vụ sản xuất các sản phẩm may mặc như các loại áo, quần, các loại sản phẩm bằng vải dùng trong gia đình... phục vụ nhu cầu về mặc của nhân dân và sản xuất hàng xuất khẩu.

Trong công nghiệp, ngành may mặc đang đòi hỏi phát triển với tốc độ cao về năng suất và chất lượng, để đáp ứng cho xuất khẩu và thị trường tiêu dùng trong nước. Người thợ Việt Nam khéo tay, cần cù, có kinh nghiệm của

ngành nghề truyền thống kết hợp với công nghệ tiên tiến nên đã sản xuất được những mặt hàng có chất lượng cao, giá thành hợp lí, được khách hàng quốc tế ưa chuộng. May công nghiệp, với các trang thiết bị hiện đại, cùng sự ứng dụng các kĩ thuật tin học tiên tiến đã làm tăng sức sản xuất cho các công ty may ở trong nước. Vì vậy, những người có năng khiếu và yêu thích nghề cắt may có thể học nghề cắt may để phục vụ nhu cầu may mặc của gia đình và tiếp tục học lên để trở thành thợ may giỏi, kĩ thuật viên giỏi, nhà thiết kế thời trang giỏi... góp phần để ngành may Việt Nam phát triển.

2. Chuẩn bị đồ dùng dạy – học

- Tranh ảnh, một số mẫu áo, quần, váy, mũ, vỏ gối để giới thiệu tính đa dạng của các sản phẩm may mặc.
- Bảng cỡ số hàng may sẵn.
- Bảng tóm tắt mục tiêu và nội dung chương trình cắt may.

C. TIẾN TRÌNH DẠY – HỌC

1. Giới thiệu bài học

Nghề cắt may có nhiệm vụ sản xuất các sản phẩm may mặc phục vụ nhu cầu trong nước và xuất khẩu, phù hợp với kinh tế gia đình và có triển vọng to lớn. Học nghề cắt may để có những kiến thức và kĩ năng về may mặc trong gia đình, biết được vai trò, vị trí của nghề cắt may, những đặc điểm và yêu cầu của nghề đối với người lao động... Để yêu thích nghề cắt may và vận dụng vào cuộc sống, chúng ta cùng nghiên cứu bài: "**Nghề cắt may**".

2. Bài mới

Hoạt động 1

TÌM HIỂU VAI TRÒ, VỊ TRÍ CỦA NGHỀ CẮT MAY VÀ SẢN XUẤT HÀNG MAY MẶC

a. Vai trò, vị trí của nghề cắt may:

- GV giúp HS nhớ lại kiến thức về may mặc đã học ở lớp 6.

Hỏi: Em hãy nêu chức năng của trang phục, sự đa dạng, phong phú của trang phục và đồ dùng bằng vải trong gia đình?

- HS thảo luận, GV bổ sung và kết luận:
 - Trang phục có chức năng bảo vệ và làm đẹp cho con người.
 - Có rất nhiều loại trang phục:
 - + Theo thời tiết có trang phục mùa nóng, mùa lạnh...
 - + Theo công dụng có trang phục mặc ở nhà, trang phục đi làm, đi học... trang phục thể thao.
 - + Theo giới tính có trang phục nam, trang phục nữ.
 - Các đồ dùng bằng vải trong gia đình: chăn, màn, gối, đệm, rèm cửa, khăn trải bàn, khăn ăn...
- GV hướng dẫn HS đọc nội dung SGK.

Hỏi: Em hãy nêu vai trò, vị trí của nghề cắt may trong sản xuất và đời sống?

- HS thảo luận, GV bổ sung và kết luận:
 - Cắt may là một nghề có vị trí quan trọng trong sản xuất, đời sống và trong nền kinh tế quốc dân. Nghề may có nhiệm vụ sản xuất các sản phẩm may mặc như các loại áo quần, các loại sản phẩm bằng vải dùng trong gia đình... phục vụ nhu cầu về mặc của nhân dân và sản xuất hàng xuất khẩu.

b. Sản xuất hàng may mặc:

- GV cho HS xem hình 1 và hình 2 SGK

Hỏi: Theo em hàng may mặc được tổ chức sản xuất như thế nào?

- HS thảo luận, GV kết luận:
 - Hàng may mặc được tổ chức sản xuất theo 2 hệ thống: hệ thống may đo và hệ thống may sẵn.
 - GV hướng dẫn HS quan sát hình 1 và hình 2 SGK: Hình ảnh người thợ đang lấy số đo, hình ảnh áo quần treo trên giá, hình ảnh nhiều áo quần có màu sắc, kiểu mẫu giống nhau nhưng kích thước khác nhau...

Hỏi: Theo em những hình ảnh thể hiện điều gì?

- HS có thể trả lời: Hình ảnh người thợ đang lấy số đo thể hiện may đơn chiếc theo số đo từng người. Hình ảnh áo quần treo trên giá thể hiện sự đa dạng về kiểu mẫu, màu sắc, kích thước của sản phẩm may đo. Hình ảnh

nhiều áo quần có màu sắc, kiểu mẫu giống nhau nhưng kích thước khác nhau, treo cùng một chỗ để khách lựa chọn, thể hiện hàng may sẵn theo số đo.

- GV cho HS thảo luận theo nhóm và điền nội dung vào vở theo bảng 1.
- GV cho các nhóm trình bày ý kiến của nhóm mình.
- GV bổ sung và kết luận theo bảng sau:

	<i>May đo</i>	<i>May sẵn</i>
Hình thức sản xuất	May đơn chiếc	May hàng loạt theo dây chuyền sản xuất
Kích thước sản phẩm	Theo số đo từng người	Theo cỡ số (S – M – L – XL ...)
Công cụ sản xuất	– Máy may đạp chân và máy may chạy điện – Máy may công nghiệp	Máy may công nghiệp và các máy chuyên dùng
Ưu điểm	Quy mô nhỏ (gia đình) Vừa với từng người về kích thước, kiểu mẫu đa dạng	Quy mô lớn (công ty may) Tốn ít vải, thời gian tạo sản phẩm nhanh hơn
Nhược điểm	Tốn nhiều vải, thời gian lâu hơn	Kiểu mẫu ít đa dạng, không phù hợp với người có khiếm khuyết về vóc dáng

Hoạt động 2

TÌM HIỂU VỀ NHỮNG ĐẶC ĐIỂM CƠ BẢN CỦA NGHỀ, YÊU CẦU CỦA NGHỀ CẮT MAY ĐỐI VỚI NGƯỜI LAO ĐỘNG

a. Đặc điểm cơ bản của nghề:

- GV hướng dẫn HS tìm hiểu những đặc điểm cơ bản của nghề theo SGK.
- GV cho HS thảo luận, GV hướng dẫn HS kết luận:

* *Đối tượng lao động*: là các vật liệu may như các loại vải được dệt bằng sợi thiên nhiên, sợi hóa học, sợi pha lông thú, da, vải giả da... và các phụ liệu như chỉ, vải dưng, đăng ten, ruy băng, khuy, khóa...

* *Nội dung lao động*: thực hiện các công việc như vẽ và cắt các chi tiết của sản phẩm, may ráp các chi tiết và hoàn thiện sản phẩm để sản xuất nhiều sản phẩm may mặc đẹp, phong phú, chất lượng cao.

*** Công cụ lao động:**

– Máy may và máy chuyên dùng: có nhiều loại máy may: máy đạp chân, máy chạy điện. Trong công nghiệp có các loại máy chuyên dùng: máy cắt, máy vắt sổ, máy đính khuy, thừa khuyết...

– Các dụng cụ để đo vẽ, cắt, là (ủi)...

*** Điều kiện lao động:** người thợ phải tiếp xúc với bụi vải, tiếng ồn của máy may, mô tơ điện... nên nơi làm việc cần có hệ thống chiếu sáng tốt (tối thiểu 300lux), có thiết bị thông gió, tạo môi trường thông thoáng.

Hỏi: Để đảm bảo sức khỏe cho người lao động cần chú ý những vấn đề gì về an toàn lao động?

HS có thể trả lời: cần trang bị hệ thống quạt, thông gió, đủ ánh sáng (tối thiểu là 300lux), sắp xếp vị trí kê máy, chỗ ngồi phù hợp, thường xuyên kiểm tra hệ thống điện.

*** Sản phẩm lao động:**

- GV gợi ý để HS điền nội dung vào chỗ trống ở SGK về sản phẩm lao động:
 - Sản phẩm phục vụ nhu cầu may mặc của nhân dân: các loại áo, quần, đồ dùng bằng vải trong gia đình.
 - Sản phẩm phục vụ nhu cầu xuất khẩu: sơ mi, quần, áo jacket...

b. Yêu cầu của nghề đối với người lao động:

- GV hướng dẫn HS tìm hiểu yêu cầu của nghề đối với người lao động theo nội dung SGK.

Hỏi: Để có thể làm nghề cắt may, người lao động cần đạt được những yêu cầu tối thiểu nào?

- HS thảo luận, GV kết luận: Để có thể làm nghề cắt may, người lao động cần có trình độ văn hóa nhất định, có hiểu biết về vật liệu, dụng cụ, kỹ thuật cắt may và thẩm mỹ may mặc; có kỹ năng cắt may thành thạo các sản phẩm thông dụng; có lòng yêu nghề, ham học hỏi, có khiếu thẩm mỹ, có óc sáng tạo...

- GV gợi ý HS tự nhận xét về năng lực bản thân và hướng chọn nghề tương lai.

Hoạt động 3

TÌM HIỂU TRIỂN VỌNG CỦA NGHỀ

- GV giúp HS nhớ lại các kiến thức từ vai trò, vị trí của nghề cắt may.

Hỏi: Em hãy giải thích vì sao có thể nói ngành dệt may Việt Nam có triển vọng phát triển rất to lớn?

- HS thảo luận, GV kết luận:

– Do kinh tế phát triển, mức sống ngày càng cao nên nhu cầu về may mặc của nhân dân ngày càng lớn, mặc đẹp thể hiện trình độ văn minh của dân tộc.

– Do người thợ Việt Nam khéo tay, cần cù, công cụ sản xuất ngày càng hiện đại, trình độ tay nghề cao, sản xuất được nhiều sản phẩm có chất lượng.

– Do nghề có khả năng đóng góp rất lớn với việc phát triển kinh tế – xã hội: hàng dệt may Việt Nam được xuất khẩu sang nhiều nước, giải quyết việc làm cho nhiều lao động. Có nhiều vùng trồng cây nguyên liệu: cây bông, cây lanh... để cung cấp nguyên liệu cho ngành dệt may, góp phần xóa đói, giảm nghèo.



3. Tổng kết bài học

- GV cho HS đọc phần ghi nhớ.
- GV yêu cầu HS trả lời câu hỏi ở SGK để củng cố bài học.

4. Công việc về nhà

- GV dặn dò HS đọc trước bài 2: Vật liệu và dụng cụ cắt may.
- GV yêu cầu HS sưu tầm một số loại vải, phụ kiện, dụng cụ cắt may.

D. TRẢ LỜI CÂU HỎI

Câu 1: Nghề cắt may có vai trò quan trọng đối với đời sống và nền kinh tế quốc dân vì:

– Mặc là một trong những nhu cầu thiết yếu của đời sống con người. Kinh tế càng phát triển, mức sống ngày càng cao thì nhu cầu về may mặc ngày càng tăng về số lượng, chất lượng và thẩm mỹ thời trang.

– Nghề may có nhiệm vụ sản xuất các sản phẩm may mặc phục vụ nhu cầu trong nước và xuất khẩu, phù hợp kinh tế gia đình và có triển vọng to lớn.

– Nghề may thu hút nhiều lao động làm việc trong các công ty may lớn và cũng là nghề phù hợp với kinh tế gia đình.

Câu 2: Đặc điểm của nghề cắt may:

– Đối tượng lao động: Các loại vật liệu may, đó là các loại vải được dệt bằng sợi thiên nhiên, sợi hóa học, sợi pha, lông thú... các phụ liệu: chỉ, vải dưng, khóa, khuy, đăng ten ruybăng...

– Nội dung lao động: vẽ, cắt các chi tiết sản phẩm, may ráp các chi tiết và hoàn thiện sản phẩm.

– Công cụ lao động: máy may và máy chuyên dùng, các công cụ để đo, vẽ, cắt.

– Điều kiện lao động: người thợ phải tiếp xúc với bụi vải và tiếng ồn nên cần trang bị hệ thống quạt, thông gió, đủ ánh sáng (tối thiểu đạt 300lux), sắp xếp vị trí kê máy, chỗ ngồi phù hợp, thường xuyên kiểm tra hệ thống điện.

– Sản phẩm lao động: phục vụ nhu cầu mặc của nhân dân và nhu cầu xuất khẩu: quần, áo, áo jacket...

Câu 3: Để làm nghề thợ may, cần có những năng lực và phẩm chất:

– Có trình độ văn hóa nhất định.

– Có hiểu biết về vật liệu, dụng cụ, kỹ thuật cắt may, thẩm mỹ may mặc.

– Có kỹ năng cắt may các sản phẩm thông dụng.

– Có lòng yêu nghề, ham học hỏi.

– Có khiếu thẩm mỹ, óc sáng tạo.

Bài 2

VẬT LIỆU VÀ DỤNG CỤ CẮT MAY

A. MỤC TIÊU BÀI HỌC

Sau bài này GV phải làm cho HS:

- *Biết được cách phân loại vải dựa theo nguồn gốc và kiểu dệt; các phụ liệu cần thiết của ngành may.*
- *Biết cách sử dụng và bảo quản dụng cụ cắt may đúng kỹ thuật.*

B. CHUẨN BỊ BÀI DẠY

1. Chuẩn bị nội dung

a. Vật liệu may gồm các loại vải và phụ liệu dùng để may áo, quần và các sản phẩm may mặc khác

Người ta có thể phân loại vải dựa theo nguồn gốc, các loại vải lụa, len, dạ,... được bắt nguồn từ sợi thiên nhiên hoặc sợi nhân tạo.

– Sợi thiên nhiên có nguồn gốc từ thực vật và động vật, như sợi bông, gai, đay, sợi tơ tằm, sợi lông cừu, lông gà, vịt... khi được liên kết lại sẽ thành các loại vải, lụa, len dạ. Len dạ có tính chất xốp, bền, giữ nhiệt tốt; Vải bông có tính chất: thoáng mát, dễ thấm mồ hôi, chịu nhiệt tốt nhưng độ bền kém và hay nhàu nát; Lụa tơ tằm: dai, bền, nhẹ, đẹp và thoáng mát; Sợi thiên nhiên có tính chất dễ đốt cháy, tro có mùi khét, bóp dễ tan.

– Sợi hóa học gồm có sợi nhân tạo và sợi tổng hợp; Nguồn gốc sợi hóa học được chế tạo từ than đá, dầu mỏ và khí tự nhiên tổng hợp lại, chúng có tính chất: nhẹ, dai, bền, bóng, mịn, đẹp, ít nhàu nát, giặt chóng sạch, chóng khô, không hút ẩm, không thoáng mát bằng sợi bông. Gặp nhiệt độ cao sẽ giảm độ bền. Khi đốt cháy, tàn tro vón cục, bóp không tan.

– Sợi pha có nguồn gốc được kết hợp giữa hai loại sợi thiên nhiên và sợi hóa học. Sợi pha có tính chất tổng hợp được nhiều ưu điểm của hai loại sợi trên và ngày càng chiếm được ưu thế trên thị trường thế giới. Vải sợi pha bền, đẹp, thích hợp với nhiều vùng khí hậu, nhất là khí hậu nhiệt đới.

– Nguyên liệu may mặc, ngoài phân loại theo nguồn gốc như trên, người ta còn có thể phân loại theo cách dệt: dệt thẳng sợi (kiểu đan nông một) như vải phin, pôpôlin v.v...; Dệt chéo sợi (kiểu đan nông đôi) như chéo go, kaki, lụa chéo v.v...; Dệt vòng (kiểu dệt kim) như vải dệt kim, thun, mút, loại này có độ co giãn tốt và thoáng.

b. Mỗi loại hình gia công, đều có những dụng cụ đặc trưng, phù hợp với công việc làm

Trong may mặc, cũng có những dụng cụ riêng để giúp cho việc may vá được dễ dàng, thuận lợi như: thước dây, thước bẹt, vạch, phấn, kéo các loại, kim các loại, đê, bàn là v.v... Ngoài ra còn có thêm một số loại dụng cụ tháo chỉ đường may.

2. Chuẩn bị đồ dùng dạy - học

- Tranh, ảnh, mẫu vật thật một số dụng cụ cắt may và phụ liệu nghề may.
- Mẫu vải dệt kim, vải dệt thoi.

C. TIẾN TRÌNH DẠY – HỌC

1. Giới thiệu bài học

Con người từ lâu đã biết kéo sợi, dệt vải để may thành quần áo mặc cho hợp với thời tiết, với điều kiện lao động hoặc vui chơi giải trí. Ngày nay, do trình độ sản xuất công nghiệp hiện đại, nguyên liệu dùng trong may mặc rất phong phú và đa dạng, vì vậy để biết tính chất và cách phân loại nguyên liệu để sử dụng và bảo quản hợp lí, chúng ta cùng nghiên cứu bài: "**Vật liệu và dụng cụ cắt may**".

2. Bài mới

Hoạt động 1

TÌM HIỂU VỀ VẬT LIỆU MAY

- GV giúp cho HS hiểu: Vật liệu may gồm các loại vải và phụ liệu dùng để may áo, quần và các sản phẩm may mặc khác.

1. Các loại vải

- GV gợi ý cho HS nhớ lại các kiến thức đã học ở lớp 6 và kiến thức thực tế.

Hỏi: Theo em có thể phân loại vải dựa trên cơ sở nào?

- HS thảo luận, GV kết luận: Phân loại vải dựa theo nguồn gốc sợi dệt và dựa theo kiểu dệt.

*** Phân loại vải dựa theo nguồn gốc sợi dệt:**

Hỏi: Dựa theo nguồn gốc sợi dệt, theo em có mấy loại vải? Hãy nêu tính chất và cách nhận biết các loại vải đó?

- HS thảo luận, GV bổ sung và kết luận: Có 3 loại vải là:
 - Vải sợi thiên nhiên: gồm có vải sợi bông (cotton), vải sợi tơ tằm (silk), vải lanh... mặc thoáng mát, dễ bị nhàu, khi đốt sợi vải, tro bóp dễ tan.

- Vải sợi hóa học: gồm có sợi nhân tạo và vải sợi tổng hợp:
- + Vải sợi nhân tạo mặc thoáng, ít nhàu hơn vải sợi bông, khi đốt sợi vải tro bóp dễ tan.
- + Vải sợi tổng hợp mặc bí, không nhàu, khi đốt sợi vải, tro vón cục, bóp không tan.
- Vải sợi pha: nguồn gốc được kết hợp giữa hai loại sợi thiên nhiên và sợi hóa học. Tính chất: tổng hợp được nhiều ưu điểm của hai loại sợi trên và ngày càng chiếm ưu thế trên thị trường thế giới vì nó bền đẹp, ít nhàu, mặc thoáng mát, thích hợp với nhiều miền khí hậu. Khi đốt cháy tro vón cục, bóp dễ tan.

*** Phân loại vải dựa theo kiểu dệt**

- GV cho HS xem tranh hình 6, 7 SGK và cho xem mẫu vải.

Hỏi: Em hãy quan sát các mẫu vải để phân biệt vải dệt kim và vải dệt thoi?

- HS thảo luận, GV kết luận:
 - Vải dệt thoi hình thành do hai hệ sợi ngang và dọc đan liên kết với nhau theo một quy luật nhất định.
 - Vải dệt kim hình thành từ một hoặc nhiều hệ sợi đan ngang hoặc dọc tạo thành vải nhờ kim tạo vòng sợi.
- GV nhấn mạnh: Ngoài hai loại vải trên có loại vải không dệt như vải "nỉ" được tạo thành bằng cách nén nguyên liệu dưới nhiệt độ và áp suất cao.

2. Phụ liệu

- GV cho HS quan sát mẫu phụ liệu, một số sản phẩm áo, quần, váy... và tranh vẽ hình 8 SGK.

Hỏi: Dựa vào một số mẫu phụ liệu và các sản phẩm may mặc cùng hiểu biết của bản thân, em hãy nêu tên những phụ liệu cần thiết dùng trong may mặc?

- HS thảo luận, GV kết luận: Một số phụ liệu dùng trong may mặc:
 - Vật liệu để gài: khuy, khóa, móc, dây kéo, dây chun...
 - Vật liệu liên kết: chỉ nhiều màu, vải dưng (méch)...
 - Vật liệu trang trí: đăng ten, ruybăng, hạt cườm...
- GV nhấn mạnh: Tùy sản phẩm, loại vải mà chọn những phụ liệu thích hợp để thuận tiện trong sử dụng và có thể kết hợp trang trí.

Hoạt động 2

TÌM HIỂU VỀ DỤNG CỤ CẮT MAY

a. Các loại dụng cụ cắt may:

- GV cho HS quan sát mẫu thật hình 9 SGK và cho HS điền tên các dụng cụ cắt may vào vở đã kẻ sẵn theo mẫu bảng 2 SGK.

<i>Loại dụng cụ</i>	<i>Tên dụng cụ</i>
Dụng cụ đo	Thước dây (150cm), thước gỗ thợ may (50cm)
Dụng cụ vẽ và sang dấu	– Phấn thợ may, bút chì vạch... – Dụng cụ sang dấu (bánh xe có răng cưa và loại không có răng cưa).
Dụng cụ cắt	Kéo to, kéo nhỏ, kéo răng cưa
Dụng cụ khâu tay	– Kim khâu, đê, gối cắm kim – Dụng cụ khâu kim, dụng cụ tháo chỉ
Dụng cụ là (ủi)	Bàn là, gối là, cầu là hoặc chần là

b. Bảo quản dụng cụ

Hỏi: Theo em, cần bảo quản từng loại dụng cụ cắt may như thế nào?

- HS thảo luận, GV kết luận: Cần bảo quản từng loại dụng cụ cắt may.

* *Dụng cụ đo:*

- Thước gỗ dẹt: giữ thước thật thẳng, tránh làm rơi, thước dễ bị mẻ, gãy.
- Thước dây: dùng xong treo ở nơi quy định, tránh làm thước bị xoắn, nhăn do nóng, ẩm.

* *Dụng cụ cắt:* Cần giữ cho lưỡi kéo luôn sắc, hai mũi kéo khít để cắt vải gọn và chính xác, không dùng kéo để cắt giấy và các loại dây. Làm xong để đúng nơi quy định.

* *Dụng cụ khâu tay:* phải giữ mũi kim sắc, không gỉ, dùng xong các dụng cụ để vào nơi quy định.

* *Dụng cụ là (ủi):* khi là nhớ điều chỉnh nấc nhiệt độ cho phù hợp với loại vải. Khi ngừng là phải dựng bàn là và đặt vào nơi quy định để tránh cháy chần, cầu là...

Chú ý: Chần là hoặc cầu là nên dùng vải sợi bông.

3. Tổng kết bài học

- GV cho một vài HS đọc phần Ghi nhớ.
- GV gợi ý cho HS trả lời câu hỏi cuối bài để củng cố bài học.

4. Công việc về nhà

GV dặn dò HS: Đọc trước bài 3: *Máy may*.

D. TRẢ LỜI CÂU HỎI

Câu 1: Kể tên các loại vải dựa theo nguồn gốc và kiểu dệt vải:

– Theo nguồn gốc:

+ Vải sợi thiên nhiên: vải sợi bông, len, dạ, lụa tơ tằm.

+ Vải sợi hóa học:

Vải sợi nhân tạo, vải xa tanh, tơ lụa nhân tạo.

Vải sợi tổng hợp: vải xoa, têtoron, lụa nylon.

+ Vải sợi pha: vải bông pha sợi tổng hợp, vải tơ tằm pha sợi visco...

– Theo kiểu dệt vải:

+ Vải dệt thoi: vải phin, pôpôlin, lụa chéo, kaki, chéo go...

+ Vải dệt kim: vải dệt kim, thun, mút...

Câu 2: Vải dệt kim bằng sợi bông phù hợp với việc may áo, quần trẻ em, may đồ lót vì: vải này thoáng mát, dễ thấm mồ hôi, cách nhiệt tốt...

Câu 3: Kể tên và nêu công dụng của các phụ liệu ngành may:

– Vật liệu liên kết: chỉ...

– Vật liệu dụng: vải dụng, keo dụng (méch)...

– Dụng cụ để gài: khuy, khóa, móc, dây kéo, dây chun...

– Dụng cụ để trang trí: đăng ten, ruybăng, hạt cườm...

Câu 4: Trong may mặc gia đình cần có những dụng cụ cắt may: thước dây, thước gỗ, phấn thợ may, bút chì vạch, dụng cụ sang dấu, các loại kéo, kim khâu, gổĩ cầm kim, đê, dụng cụ khâu kim, tháo chỉ, bàn là, chần là...

Bài 3**MÁY MAY****A. MỤC TIÊU BÀI HỌC**

Sau bài này GV phải làm cho HS:

- *Biết được các bộ phận chính, các bộ phận tham gia vào quá trình tạo mũi may, nguyên lí hoạt động của máy may đạp chân.*
- *Biết sử dụng và bảo dưỡng máy may.*

B. CHUẨN BỊ BÀI DẠY**1. Chuẩn bị nội dung**

Trong đời sống hàng ngày, đã từ lâu những sản phẩm may mặc (quần, áo, mũ...) thường được may bằng phương pháp thủ công.

Chiếc máy may đầu tiên ra đời vào giữa thế kỷ 19, nguyên lí làm việc của nó cổ điển giống như máy dẹt thời.

Máy may là loại máy dùng để may hai hay nhiều lớp nguyên liệu lại với nhau bằng hai hệ thống chỉ trên và chỉ dưới.

Có rất nhiều loại máy may, tùy theo nguyên liệu may, kết cấu máy, công dụng, chiều quay của trục chính có thể phân thành nhiều loại máy may. Trong gia đình thường sử dụng máy may đạp chân hoặc máy may chạy điện.

*** Máy may đạp chân gồm có:**

1. *Đầu máy*: có vỏ bằng gang, chứa các bộ phận chuyển động như trục chính, cam, biên cặp, bánh xe nhỏ;
2. *Bệ máy*: gắn với đầu máy bằng bu lông hay chốt, trên bệ máy có khoảng trống để lắp mặt nhật, mặt nguyệt, dưới bệ máy đặt trục ổ chao, trục nâng bàn đưa vải;
3. *Bàn may*: gắn với bệ máy bằng bản lề;
4. *Chân máy*: có bàn đạp, tay biên nối bánh xe với bàn đạp, dây curoa nối bánh xe lớn ở chân máy (bánh đà lớn) với bánh xe nhỏ ở đầu máy (bánh xe nhỏ).

*** Máy may chạy điện:**

1. *Đầu máy*: chứa các bộ phận chuyển động, động cơ. Từ động cơ có dây điện để cắm vào nguồn điện khi sử dụng và có dây điện gắn vào bộ phận điều khiển tốc độ bằng chân, dây curoa nối động cơ với bánh đà ở đầu máy;
2. *Bệ máy*: gắn với đầu máy, dưới bệ máy đặt trục ổ chao, ổ chao, trục nâng bàn đẩy vải...

Máy may chạy điện có thể đặt lên bàn máy chuyên dùng hoặc đặt trên bàn để sử dụng.

Cả 2 loại máy may đạp chân và máy may chạy điện đều may bằng 1 kim và tạo thành đường may thắt nút 2 chỉ. Đường may thắt nút 2 chỉ là dạng mũi may tạo bởi một chỉ của kim và 1 chỉ của thoi, khóa lấy nhau ở giữa lớp nguyên liệu tạo thành mũi may chuẩn.



Hình 23. Mũi may chuẩn

1. Lớp vải trên; 2. Lớp vải dưới; 3. Chỉ trên; 4. Chỉ dưới.

2. Chuẩn bị đồ dùng dạy - học

- Máy may.
- Tranh vẽ cấu tạo chung của máy may.
- Một số tranh ảnh tư thế ngồi may, một số mẫu vật cần thiết để giảng dạy.

C. TIẾN TRÌNH DẠY – HỌC

1. Giới thiệu bài học

Trong đời sống hàng ngày, từ lâu chiếc máy may đã tạo nên những sản phẩm may mặc (quần, áo, mũ...) phục vụ cuộc sống con người. Để hiểu được cấu tạo chung, cách sử dụng và bảo quản máy may đạp chân, chúng ta cùng học bài "*Máy may*".

2. Bài mới

Hoạt động 1

TÌM HIỂU CẤU TẠO CHUNG CỦA MÁY MAY

a. Các bộ phận chính:

- GV treo tranh hình 10, 11 SGK lên bảng, hướng dẫn HS quan sát để nêu được các bộ phận chính của máy may đạp chân và máy may chạy điện.

Hỏi: Em hãy quan sát máy may trên hình 10, 11 và nêu các bộ phận chính của máy may đạp chân và máy may chạy điện?

- HS thảo luận, GV tổng kết và chỉ các bộ phận ở trên máy may:
 - Máy may đạp chân gồm có: đầu máy, bệ máy, bàn máy, chân máy.
 - Máy may chạy điện có: đầu máy, bệ máy, động cơ điện (ở trong đầu máy), bộ phận điều khiển tốc độ bằng chân.

b. Các bộ phận của máy may tham gia vào quá trình tạo mũi may:

- GV cho HS quan sát tranh vẽ hình 12 SGK và yêu cầu HS đọc nội dung SGK để trả lời câu hỏi.

Hỏi: Em hãy quan sát hình 12 và nhận biết các bộ phận của máy may tham gia vào quá trình tạo mũi may?

- HS thảo luận, GV bổ sung, rút ra kết luận: Các bộ phận của máy may tham gia vào quá trình tạo mũi may:
 - Bộ phận kim và chỉ trên: kim máy, trục kim, ốc giữ kim, cụm điều khiển chỉnh sức căng của chỉ.
 - Bộ phận ép vải: chân vịt, trục chân vịt, ốc trục và lò xo, cần nâng và hạ chân vịt.
 - Bộ phận đẩy vải: bàn đưa vải (răng cưa), ốc điều chỉnh bàn đưa vải.
 - Bộ phận chỉ dưới (ổ chao): vỏ chao, chao chỉ thoi (thuyền), suốt.
- GV nhấn mạnh: Thoi suốt nằm trong ổ chao, là bộ phận chỉ dưới của máy may.

Hoạt động 2

TÌM HIỂU QUY TRÌNH SỬ DỤNG MÁY MAY

1. Chuẩn bị máy:

a. Lắp kim:

- GV hướng dẫn HS chọn số kim phù hợp với loại vải và độ dày của vải theo bảng sau:

<i>Loại vải</i>	<i>Số của kim máy</i>
Mỏng	11, 12
Trung bình	13, 14
Dày	15, 16

- GV hướng dẫn HS nối ốc giữ kim đưa phần vát của chân kim áp vào trục kim, đẩy chân kim lên sát chốt trục kim, sau đó vặn chặt ốc lại.

b. Quấn chỉ vào suốt:

- GV cho HS quan sát hình 14 SGK.
- GV hướng dẫn HS vặn lỏng ốc lớn (ốc hãm) ở bánh đà đầu máy để trục kim không chuyển động trước khi đánh suốt, tránh hại máy. Sau đó vặn chặt ốc lại sau khi đánh suốt xong để máy hoạt động bình thường. Các bước tiến hành như sau:

- Đặt suốt chỉ vào trục cắm ống chỉ.
- Đưa sợi chỉ qua móc dẫn chỉ.
- Quấn vào suốt vài vòng để giữ đầu chỉ.
- Tay trái đưa suốt vào trục cuốn chỉ, tay phải điều chỉnh cho lỗ bên của suốt khớp vào chốt nhỏ của trục quấn chỉ.
- Ấn trục cuốn chỉ xuống để bánh xe cao su đầu trục cuốn chỉ tiếp xúc với bánh xe đầu máy.
- Quay bánh xe đầu máy, đạp máy cho máy chạy để chỉ quấn đều vào suốt. Khi chỉ gần đầy suốt thì dừng lại.
- Lấy suốt ra, cắt chỉ.

c. Lắp suốt vào thoi:

- GV cho HS quan sát hình 15 SGK.
- GV hướng dẫn HS thao tác cầm suốt đưa vào thoi đúng để khi kéo sợi chỉ, suốt ở trong thoi quay ngược chiều kim đồng hồ.

Các bước được tiến hành như sau:

- Đưa suốt vào thoi, sợi chỉ ở phía trước.
- Kéo chỉ qua khe giữa me thoi và thoi.
- Kéo chỉ để kiểm tra độ căng của chỉ và chiều quay của suốt trong thoi.

d. Lắp thoi suốt vào ổ chao:

- GV cho HS quan sát tranh hình 16 SGK.
- GV hướng dẫn HS thao tác theo các bước sau:
 - Quay bánh xe ở đầu máy cho kim lên vị trí cao nhất.
 - Mở mặt nhật ra, dùng ngón cái và ngón trỏ tay trái cầm vào bản lề của thoi, đưa thoi vào trục của ổ chao, ấn thoi suốt vào chốt chao cho đúng khớp, thả đầu chỉ ra ngoài, đẩy mặt nhật lại.
- GV lưu ý HS các thao tác:
 - Lắp cán của thoi khớp vào rãnh của ổ chao (rãnh chốt định vị).
 - Ấn thoi vào phía trong đến khi phát ra tiếng kêu "tách" là được.

e. Mặc chỉ trên:

- GV cho HS quan sát tranh hình 17 SGK.
- GV hướng dẫn HS thao tác theo các bước sau:
 - Đặt cuộn chỉ may vào trục giữ ống chỉ.
 - Kéo dài sợi chỉ đi qua khe dẫn chỉ, vòng qua giữa 2 đồng tiền ép chỉ, xuyên qua lỗ của cần gạt chỉ, qua móc dẫn chỉ xuống tới kim máy (chú ý đến loại máy khâu trái chỉ từ trong ra).
 - Xuyên kim vào máy (chú ý đến loại máy khâu trái chỉ từ trong ra).

g. Lấy chỉ dưới lên:

- GV cho HS quan sát tranh hình 18 SGK.
- GV hướng dẫn HS thao tác theo các bước sau:
 - Tay trái giữ đầu chỉ trên, tay phải quay bánh xe ở đầu máy một vòng để chỉ trên quàng vào chỉ dưới, kéo căng sợi chỉ trên để lấy chỉ dưới lên.
 - Đưa hai đầu chỉ ra phía sau dưới chân vịt.
 - Vặn núm điều chỉnh (hoặc cần gạt) đúng cỡ mũi may, máy thử để có chiều dài mũi may theo ý muốn.
- GV cho HS quan sát tranh hình 19a, b, c SGK.
- GV hướng dẫn HS thao tác sử dụng bộ phận điều chỉnh cỡ mũi may:
 - Cần gạt ở dưới: mũi may thưa; dịch dần lên số lớn mũi may thưa dần.

- Cần gạt ở giữa: cỡ mũi may bằng 0, vải không dịch chuyển.
- Cần gạt ở chuyển dịch lên phía trên: may theo chiều ngược lại để "lại mũi".
- GV lưu ý HS: nối vít hãm cần gạt khi di chuyển cần gạt và vặn chặt vít hãm ở vị trí cỡ mũi may đã chọn để mũi may không bị xô dịch.

2. Tư thế ngồi may:

- GV cho HS quan sát tranh hình 20 SGK.
- GV hướng dẫn cho HS chọn ghế vừa tầm, ngồi thẳng lưng, đầu hơi cúi, mắt nhìn vào trục kim; hai chân đặt lên bàn đạp: một chân đặt phía trước, một chân đặt phía sau, cách chân trước một khoảng 4 – 5cm.

3. Vận hành may:

- GV hướng dẫn và thao tác vận hành máy chậm để cho HS làm theo.

a. Bắt đầu may: Hình 21 SGK.

* *Máy may đạp chân:*

- Đặt vải xuống dưới chân vịt.
- Quay bánh xe để hạ trục kim cho kim đâm xuống vải ở vị trí bắt đầu đường may.
- Hạ cần chân vịt xuống, tay phải quay bánh xe ở đầu máy để lấy đà, đồng thời chân đạp lên bàn đạp tạo vòng quay đều đặn.

* *Máy may điện:* thao tác tương tự máy may đạp chân, chỉ khác là khi tay phải quay bánh xe đầu máy, thì đồng thời chân đạp nhẹ lên bộ phận điều khiển tốc độ bằng chân cho máy chạy đều, sau đó mới đạp mạnh hơn để tăng tốc độ.

b. Kết thúc may: Hình 22 SGK.

- GV hướng dẫn HS thao tác: tay trái kéo vải ra phía ngoài, để chỉ ở dưới chân vịt, đồng thời tay phải nhẹ nhàng quay đi, quay lại bánh xe nhỏ đầu máy vài lần để rút chỉ dễ dàng, không nên kéo mạnh làm gãy kim máy.
- GV lưu ý HS: Khi bắt đầu và kết thúc đường may, cần may lặp lại 3 – 4 mũi (lại mũi) để tránh bị tuột chỉ.

4. Điều chỉnh mũi may:

a. Mũi may đúng tiêu chuẩn: là khi mũi chỉ trên và mũi chỉ dưới giống nhau và đều nhau, mối thắt nút nằm giữa hai lớp vải (hình 23 SGK).

b. Điều chỉnh mũi may:

• GV cho HS xem các loại mẫu mũi may: mũi may chuẩn, sùi chỉ, rối chỉ, đường may dùm, đứt chỉ... cần biết cách điều chỉnh để có mũi may đẹp theo bảng sau:

Hư hỏng	Nguyên nhân	Cách điều chỉnh
1. Sùi chỉ Sùi chỉ trên Sùi chỉ dưới	– Chỉ trên căng, chỉ dưới lỏng – Chỉ trên lỏng, chỉ dưới căng	– Nới ốc đồng tiền sang số nhỏ (–) đồng thời vặn chặt thêm vít me thoi. – Vặn ốc đồng tiền sang số to để làm tăng sức căng của chỉ trên và nới vít me thoi
2. Rối chỉ may	– Khi bắt đầu may, đầu sợi chỉ trên và dưới không được kéo về phía sau dưới chân vịt – Bàn đẩy vải thấp	– Kéo 2 đầu sợi chỉ về phía sau dưới chân vịt – Vặn ốc điều chỉnh nâng bàn đẩy vải
3. Đường may bị dùm	– Chỉ trên và chỉ dưới đều căng hoặc không cùng số	– Nới đồng tiền và vít me thoi – Dừng chỉ trên và chỉ dưới cùng cỡ số
4. Đứt chỉ Đứt chỉ trên Đứt chỉ dưới	– Bắt đầu may quá nhanh – Gắn kim sai vị trí – Xâu chỉ không đúng – Chỉ dưới quá căng – Hướng sợi chỉ trong thoi đi ra không đúng	– Bắt đầu may ở tốc độ trung bình – Gắn lại kim – Xâu lại chỉ – Nới vít me thoi – Lắp lại thoi vào suốt để đi ra đúng hướng

Hoạt động 3**TÌM HIỂU CÁCH BẢO DƯỠNG MÁY MAY**

- GV hướng dẫn HS đọc SGK và nêu các công việc bảo dưỡng máy may.

*** Giữ máy sạch sẽ:**

- Khi không sử dụng, nên cho máy vào trong bàn máy, dùng miếng vải phủ lên mặt bàn máy để bảo quản mặt bàn và hạn chế bụi vào máy.
- Thường xuyên lau chùi đầu máy, bàn máy, gờ bụi vải, chỉ vụn...

*** Tra dầu vào máy may:**

- GV hướng dẫn HS tra dầu vào các vị trí chuyển động ở đầu máy và chân máy để chạy êm, nhẹ. Sau đó đạp cho máy chạy vài vòng để dầu thấm đều vào các khớp trục máy.
- Trước khi tra dầu cần lấy vải sạch lau chùi các chỗ tra dầu để hạn chế bụi theo dầu vào các chi tiết.
- Lau sạch dầu còn dính trên máy sau khi tra dầu.

3. Tổng kết bài học

- GV gọi một vài HS lên đọc phần ghi nhớ SGK.
- GV cho HS trả lời câu hỏi cuối bài để củng cố bài học.

4. Công việc về nhà

- GV dặn dò HS:
 - Học kĩ bài cũ.
 - Đọc trước bài 4: *Thực hành sử dụng và bảo dưỡng máy may.*
 - Chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ.



D. TRẢ LỜI CÂU HỎI

Câu 1: Cấu tạo chung của máy may:

- Máy đạp chân: đầu máy; bệ máy; bàn máy; chân máy.
- Máy may chạy điện: đầu máy; bệ máy; động cơ điện (ở trong đầu máy); bộ phận điều khiển tốc độ bằng chân.

Câu 2: Những bộ phận của máy may tham gia vào quá trình tạo mũi may:

a. Bộ phận kim và chỉ trên:

- | | |
|-----------------|------------------------------------|
| 1. Kim máy | 5. Móc dẫn chỉ |
| 2. Trục máy | 6. Trục cắm ống chỉ |
| 3. Ốc giữ kim | 7. Cụm điều chỉnh sức căng của chỉ |
| 4. Cần gạt chỉ. | |

b. Bộ phận ép vải

8. Bộ phận ép vải

9. Trục chân vịt

10. Ốc trục và lò xo

11. Cần nâng và hạ chân vịt.

c. Bộ phận đẩy vải:

12. Bàn đưa vải

13. Ốc điều chỉnh bàn đưa vải.

d. Bộ phận chỉ dưới (ổ chao)

14. Vỏ ốc chao

15. Thoi (chuyên)

16. Chao chỉ

17. Suốt.

Thoi, suốt nằm trong ổ chao, là bộ phận chỉ dưới của máy may.

Câu 3: Các bước chuẩn bị máy và vận hành máy:

a. Chuẩn bị máy:

– Lắp kim.

– Quấn chỉ vào suốt.

– Lắp suốt vào thoi.

– Lắp thoi suốt vào ổ chao.

– Mắc chỉ trên.

– Lắp chỉ dưới lên.

– Vận núp điều chỉnh hoặc cần gạt chỉ đúng cỡ mũi may – may thử.

b. Vận hành máy:

– Bắt đầu may.

– Kết thúc may.

Câu 4: Nêu nguyên nhân và cách khắc phục hiện tượng sùi chỉ, đứt chỉ:

a. Sùi chỉ:

– Sùi chỉ trên:

Nguyên nhân: chỉ trên căng, chỉ dưới lỏng

Khắc phục: Nới ốc đồng tiền sang số nhỏ (–) đồng thời vặn chặt thêm vít me thoi.

– Sùi chỉ dưới:

Nguyên nhân: chỉ trên lỏng, chỉ dưới căng.

Khắc phục: vặn ốc đồng tiền sang số to để làm tăng sức căng của chỉ trên và nối vít me thoi.

b. Đút chỉ:

– Đút chỉ trên:

Nguyên nhân: Bắt đầu may quá nhanh; Gắn kim sai vị trí; Xâu chỉ không đúng

Khắc phục: Bắt đầu may ở tốc độ trung bình; Gắn lại kim; Xâu lại chỉ.

– Đút chỉ dưới:

Nguyên nhân: Chỉ dưới quá căng; Hướng sợi chỉ trong thoi đi ra không đúng.

Khắc phục: Nối vít me thoi; Lắp lại thoi vào suốt để chỉ đi ra đúng hướng.

Câu 5: Các công việc cần làm để bảo quản máy may:

a. Giữ máy sạch sẽ:

– Khi không sử dụng, nên cho máy vào trong bàn máy, dùng miếng vải phủ lên mặt bàn vừa đẹp, vừa bảo quản mặt bàn và hạn chế bụi vào máy.

– Thường xuyên lau chùi máy, gỡ bụi vải, chỉ vụn.

b. Tra dầu vào máy:

– Trước khi may cần tra dầu vào các vị trí chuyển động ở đầu máy và chân máy để máy chạy êm và nhẹ. Đạp cho máy chạy vài vòng để dầu thấm đều vào các khớp trục máy.

– Trước khi tra dầu cần lấy vải sạch lau chùi các chỗ tra dầu để hạn chế bụi theo dầu và các chi tiết.

– Lau sạch dầu còn vương vãi trên máy sau khi tra dầu.

Bài 4

THỰC HÀNH: SỬ DỤNG VÀ BẢO DƯỠNG MÁY MAY

A. MỤC TIÊU BÀI HỌC

Sau bài này GV phải làm cho HS:

- *Sử dụng được máy may đúng quy trình.*
- *Bảo dưỡng máy may đúng kỹ thuật.*

B. CHUẨN BỊ BÀI DẠY

1. Chuẩn bị nội dung

a. Sử dụng máy khâu phải theo quy trình kỹ thuật

Gồm: Chuẩn bị máy, điều chỉnh sức căng của chỉ và vận hành máy.

* **Chuẩn bị máy:**

- Kê máy đúng vị trí có đủ ánh sáng.
- Lau dầu máy, bàn máy, chân máy.
- Tra dầu vào các bộ phận theo quy định: chỗ chuyển động nhiều tra 3 giọt, chỗ có lỗ tra dầu tra 1 giọt sau đó đạp cho máy chạy không vài vòng để dầu xuống các bộ phận.

– Lắp kim đúng vị trí, chú ý chọn số kim hợp với vải (vải bình thường số 14, vải mỏng số 12...).

- Cuốn chỉ vào suốt.
- Lắp suốt vào thoi và lắp thoi suốt vào ổ chao.
- Mắc chỉ trên.
- Lấy chỉ dưới lên.

* **Điều chỉnh sức căng của chỉ:**

– Sức căng của chỉ trên và chỉ dưới cân nhau mới tạo được mũi đẹp và chắc.

– Trước khi máy chính thức, phải máy thử để kiểm tra đường may rồi tiến hành điều chỉnh độ căng của chỉ trên và chỉ dưới, điều chỉnh độ dài ngắn của mũi may.

*** Vận hành máy:**

– Tư thế ngồi, người may ngồi thẳng lưng, đầu hơi cúi về phía trước, sống mũi chiếu thẳng vào trụ kim.

– Vận hành máy: hai chân để lên bàn đạp, đầu bàn chân trái cao hơn đầu bàn chân phải một chút hoặc ngược lại.

Dùng lực của gót chân phải dậm bàn đạp, làm cho máy bắt đầu chuyển động thì nhón gót chân phải lên và dậm bàn chân trái xuống. Đồng thời với động tác dậm chân lên bàn đạp, tay phải quay nhẹ bánh xe ở đầu máy theo chiều thuận (quay về phía người máy). Hai động tác này phải được phối hợp nhịp nhàng để khởi động máy, sau đó hai chân tiếp tục đạp đều đặn cho máy chạy đều.

b. Cách điều chỉnh những hư hỏng thông thường của các bộ phận tạo mũi may:

- Bộ phận kim máy.
- Bộ thoi suốt.
- Cơ cấu dẫn và cặp chỉ trên.
- Cơ cấu đẩy vải.



– Mũi may đúng tiêu chuẩn là mũi may có mũi trên và mũi dưới giống nhau và đều nhau, mỗi móc (thắt nút) nằm giữa tầng vải.

– Mũi may này sẽ bị thay đổi do ảnh hưởng của sức căng của chỉ trên và chỉ dưới.

– Nếu chỉ trên căng quá so với sức căng của chỉ dưới thì chỉ trên sẽ kéo chỉ dưới lên trên mặt của sản phẩm (sùi chỉ trên).

– Nếu chỉ dưới căng hơn chỉ trên thì chỉ dưới sẽ kéo chỉ trên xuống mặt dưới của vải (sùi chỉ dưới).

c. Nguyên nhân và cách khắc phục những hư hỏng thông thường của các bộ phận tạo mũi may:

Khi may máy, có thể có những hỏng hóc ở bộ phận tạo mũi may làm cho mũi máy không đạt tiêu chuẩn như bỏ mũi, sùi chỉ, đứt chỉ... Căn cứ vào các bộ phận trực tiếp tham gia tạo mũi may để xác định nguyên nhân và tìm cách điều chỉnh. Một hư hỏng có thể do nhiều nguyên nhân.

<i>Hư hỏng</i>	<i>Nguyên nhân</i>	<i>Cách khắc phục</i>
1. Bỏ mũi (mũi may không đều)	* Kim máy:	
	Không đúng cỡ	Chọn kim đúng cỡ
	Cong	Thay kim
	Lắp sai vị trí (hướng kim)	Lắp lại cho đúng
	Cơ cấu đẩy vải:	
	Trục đè chân vịt yếu	Vặn chặt thêm vít điều chỉnh ở đầu chân vịt
	Xâu chỉ không đúng	Xâu chỉ lại cho đúng
	Đang may vải dày sang may vải mỏng	Vặn nới lỏng bớt vít căng chân vịt khi sang vải mỏng
2. Mũi may không đều	Mỏ chao bị mòn	Dũa lại mỏ chao (thay chao mới)
	Kim không đúng cỡ	Chọn kim cho đúng với chỉ và vải
	Xâu chỉ vào kim không đúng cách	Xâu lại
	Kéo vải lúc may	Chỉ đưa vải nhẹ tay
	Sức ép chân vịt nhẹ vải đi không đều	Vặn chặt ốc đầu chân vịt để tăng sức ép chân vịt
3. Vải không chạy	Chỉ quấn trong suốt không đều	Quấn lại chỉ cho đều
	Chỉ bị kẹt trong ổ khóa giữa thoi suốt	Gỡ chỉ kẹt ra
	Bàn đưa vải thấp	Vặn ốc điều chỉnh nâng bàn đưa vải lên
	Núm vặn bánh xe tay quay bị hỏng	Vặn chặt bánh xe tay quay
	Sức ép chân vịt yếu	Vặn ốc tăng sức ép của chân vịt
4. Máy chạy yếu	Chỉ bị thất nút dưới vải	Đưa 2 đầu chỉ về phía sau dưới chân vịt
	Dây curoa bị lỏng do bị dẫn vì dùng lâu	Cắt bớt vài phân tùy độ dẫn, xong nối lại hoặc thay dây mới
5. Máy kêu to, đập nặng	Chỉ bị kẹt ở trong ổ chao	Mở ổ khóa giữ thuyền suốt, lấy chỉ bị đứt ra và lau chùi sạch sẽ
	Máy khô dầu	Tra dầu đúng quy định
	Dây curoa quá căng	Nới dây curoa cho dài ra (phải nới thêm)

2. Chuẩn bị đồ dùng dạy – học

- Chuẩn bị máy may: hoạt động tốt, đủ số lượng.
- Chuẩn bị dụng cụ, vật liệu.
- Tranh, ảnh về sử dụng và bảo dưỡng máy may

C. TIẾN TRÌNH DẠY – HỌC

1. Giới thiệu bài học

Sử dụng máy may đúng cách và bảo quản tốt giúp ta tiết kiệm được thời gian và công sức, tạo điều kiện để tăng năng suất, đảm bảo chất lượng của thành phẩm và độ bền của công cụ sản xuất. Vì vậy, để nắm vững các thao tác khi sử dụng máy may, chúng ta làm thực hành "*Sử dụng và bảo quản máy may*".

2. Bài mới

Hoạt động 1

MỞ ĐẦU BÀI THỰC HÀNH

- GV nêu mục tiêu bài thực hành, kiểm tra sự chuẩn bị của HS (theo dặn dò ở cuối bài trước).
- Phân công HS (hoặc nhóm HS) sử dụng cố định một máy may trong suốt khóa học.

Hoạt động 2

GV HƯỚNG DẪN KỸ THUẬT BÀI THỰC HÀNH

- GV cho HS thực hành, GV quan sát, uốn nắn.

a. Chuẩn bị máy may:

Quá trình chuẩn bị máy là điều cần thiết để đảm bảo làm việc tốt, đồng thời hạn chế hư hỏng máy.

Vị trí đặt máy: chọn nơi đất bằng phẳng và thuận chiều ánh sáng chiếu từ trái sang phải.

- GV cho HS bỏ vải phủ máy, vệ sinh bàn máy, kiểm tra máy, bôi trơn suốt ra khỏi máy, nâng chân vịt lên. *Ngồi vào vị trí máy may đúng tư thế:*

chọn ghế vừa tầm, ngồi thẳng lưng, đầu hơi cúi về phía trước, hai tay tỳ lên bàn máy vừa tầm thoải mái theo chiều dài của bàn máy.

b. Vận hành máy:

* **Tập đạp máy:** Hai chân để lên bàn đạp, chân thuận đặt trước cách chân sau vài phân. Khi đạp máy thì chân trước ấn xuống, chân sau để nguyên và chân sau ấn xuống, chân trước lại để nguyên. Lặp lại thao tác một cách liên tục, nhịp nhàng.

- GV lưu ý HS: khi khởi động máy, đạp máy đều đặn, tránh đạp ngược.

* **Tập may không mắc chỉ:**

- GV cho HS lắp kim, tập may theo đường thẳng, đường cong, đường gấp khúc và các đường song song với nét vẽ trên vải tập.

* **Tập may có mắc chỉ:**

– *Thao tác chuẩn bị:* GV làm mẫu cho HS nhìn và làm theo:

+ Cuốn chỉ vào suốt: Đặt suốt vào trục máy cuốn chỉ, dẫn chỉ vào suốt và đạp máy chạy đều để chỉ quấn đều vào suốt (Chú ý không quấn quá đầy chỉ).

+ Lắp suốt vào thoi: Đặt suốt vào lòng thoi, kéo chỉ qua rãnh giữa me thoi và thoi, đầu chỉ đưa ra ngoài qua lỗ chỉ ở trên thoi.

+ Lắp thoi suốt và ổ chao: Sau khi cho suốt vào thoi, cầm thoi bằng ngón tay giữa và ngón tay cái của tay trái, ngón trỏ nâng bản lề thoi, lắp thoi vào trục của chao cho đúng khớp sao cho khi đạp máy, thuyền không bị bật ra.

+ Mắc chỉ trên: GV nhắc nhở HS khâu chỉ vào kim đúng chiều quy định, cách làm như sau: đặt ống chỉ ở cọc chỉ trên đầu máy may, dẫn chỉ theo thứ tự qua rãnh đỡ chỉ, qua cụm đồng tiền, qua rầu tôm (nếu có), qua cần giặt chỉ, qua cụm đỡ chỉ và qua kim.

+ Lấy chỉ dưới lên: tay trái giữ đầu chỉ trên, tay phải quay bánh đà một vòng, chỉ trên sẽ quàng vào chỉ dưới và kéo lên, cả hai đầu chỉ đưa vào giữa rãnh chân vịt và kéo về phía sau.

+ Lắp dây curoa: Đạp máy thuận chiều (từ ngoài vào trong) để dây máy lọt vào khe của bánh xe và bánh đà.

+ Máy thử: GV cho HS quay bánh đà để trục kim đi xuống, đưa kim đâm vào vải, kéo 2 mối chỉ ra phía sau chân vịt.

Sau đó hạ chân vịt xuống, tay mặt quay bánh đà để lấy đà và đạp đều chân.

- GV lưu ý HS: Có thể điều chỉnh mũi may nếu cần thiết. Đường may được coi là đạt yêu cầu kĩ thuật và khi chỉ trên và chỉ dưới đều và giống nhau, các nút chỉ thắt giữa các lớp vải. Sức căng của chỉ trên và chỉ dưới đều nhau.

– *Thực hành may:*

+ GV cho HS vẽ đường thẳng, đường cong, đường gấp khúc lên vải tập.

+ HS may theo đúng nét vẽ và may các đường song song với nét vẽ.

+ GV hướng dẫn HS dựa vào mép ngoài và mép trong chân vệt hoặc các đường "cũ" trên mặt nguyệt để may các đường song song với đường đã may theo đúng nét vẽ.

- GV lưu ý HS: khi chấm dứt đường may thì phải:

– Lại mũi may: điều chỉnh cần vận chỉ thừa nhặt để máy may lùi lại một đoạn khoảng 3mm.

– Quay bánh đà về phía mình để kim rút lên khỏi vải, nâng chân vệt lên để lấy vải ra.

Hoạt động 3

THỰC HÀNH BẢO DƯỠNG MÁY MAY

- GV cho HS bảo dưỡng máy may theo đúng quy trình sau

a. Trước khi làm việc:

Cần kiểm tra:

– Vị trí kê máy (độ bằng, ánh sáng).

– Các chi tiết máy (kim, thoi, suốt) lắp đúng vị trí.

– Sức căng của chỉ trên và chỉ dưới đều nhau.

b. Trong khi làm việc:

– Không xô dịch, kéo đẩy vải quá mạnh trong khi may.

– Cần giảm tốc độ khi không có vải dưới chân vệt nếu không sẽ làm cho răng cưa mau mòn.

c. Sau khi làm việc xong:

– Giữ máy sạch sẽ, không để bụi bám vào.

- Lau chùi cẩn thận trong và ngoài máy.
- Đậy nắp hoặc phủ vải chống bụi.
- Tra dầu theo chế độ định kì hàng ngày, hàng tuần, hàng tháng.

3. Tổng kết bài học

- HS tự đánh giá về:
 - Chuẩn bị vật liệu, dụng cụ.
 - Tinh thần, thái độ, ý thức kỷ luật, vệ sinh.
 - Sử dụng và bảo dưỡng máy may theo quy trình.
 - Kết quả thực hành: Các đường may theo đường thẳng, đường cong, đường gấp khúc đúng nét vẽ và song song với nét vẽ trên vải.
- HS đánh giá kết quả thực hành của bạn trong nhóm.
- GV nhận xét chung và đánh giá kết quả thực hành.

4. Công việc về nhà

GV dặn dò HS:

- Đọc trước bài 5: *Các đường may cơ bản*.
- Chuẩn bị vải, chỉ, kéo, phấn may, thước đo để học bài và thực hành.
- Luyện tập sử dụng máy may ở nhà (nếu có máy may).

Bài 5

CÁC ĐƯỜNG MAY CƠ BẢN

A. MỤC TIÊU BÀI HỌC

Sau bài này GV phải làm cho HS:

- *Biết được thao tác và quy trình may một số kiểu can vải, viền vải thông dụng.*
- *Thực hiện được các đường may cơ bản đúng kỹ thuật bằng máy may để vận dụng vào sản phẩm.*

B. CHUẨN BỊ BÀI DẠY

1. Chuẩn bị nội dung

Để thực hiện các sản phẩm may mặc, người ta sử dụng các đường may cơ bản: các kiểu can vải (can rẽ, can lộn, can cuốn phải...); các kiểu viền vải (viền gấp mép không nối vải, viền gấp mép có nối vải dạng đường cong, viền bọc); thừa khuyết, đính khuy... Các đường may cơ bản này có thể được thực hiện bằng tay (may tay) hoặc bằng máy. Ngày nay, các đường may này, người ta sử dụng chủ yếu là máy may, kể cả thừa khuyết, đính khuy, vì máy may vừa nhanh, vừa đảm bảo kĩ thuật. Tuy nhiên, may tay vẫn rất cần khi may các chi tiết đảm bảo sự mềm mại như may viền tà áo dài, gấu áo, gấu quần của phụ nữ (khâu vắt, khâu chữ V) hoặc cần cố định vị trí một số chi tiết của sản phẩm trước khi may máy (khâu lược) v.v...

a. Can là một phương pháp (trong quá trình gia công) làm cho các chi tiết được nối ghép với nhau theo yêu cầu kĩ thuật để tạo sản phẩm. Tuy nhiên theo yêu cầu nguyên liệu, mà chọn kiểu can cho phù hợp. Trong may mặc thường dùng các kiểu can như can rẽ, can lộn, can kê, can lật, can cuốn...

– Can rẽ là cách dùng đường khâu cơ bản, may song song với mép vải ở mặt trái sản phẩm. Sau khi can, hai mép vải được rẽ nằm êm về hai phía.

– Can lộn là cách dùng hai đường may liên tiếp, đường thứ nhất may ở mặt phải, đường thứ hai may ở mặt trái, giữ cho mép sản phẩm được bền chặt.

– Can kê là cách kê mặt phải mảnh vải A lên mặt phải mảnh vải B, dùng đường khâu cơ bản để cố định hai mép vải với nhau.

– Can lật là cách dùng hai đường may liên tiếp: đường thứ nhất may ở mặt trái sản phẩm, đường thứ hai may đè lên hai mép vải ở mặt phải sản phẩm.

– Can cuốn là cách dùng mép vải so le B cuốn vào mép vải A chừng 5mm, dùng đường khâu cơ bản, cố định hai mép vải với nhau.

Có 3 cách can cuốn: Can cuốn bọc; Can cuốn trái; Can cuốn phải.

b. Trong quá trình may sản phẩm, việc thực hiện các đường viền ở mép vải sẽ giúp cho vải không bị tura sợi và giãn rộng ra, nhất là ở phần cổ và nách áo. Đồng thời, đường viền cũng làm tăng vẻ đẹp, làm nổi bật phần chính của y phục. Có các hình thức viền vải sau đây: viền gấp mép không nối vải, viền gấp mép có nối vải và viền bọc mép.

– Viên gấp mép là cách giữ cho mép vải không bị sổ sợi bằng các gấp trực tiếp mép vải của sản phẩm hoặc nối mảnh vải khác vào vị trí cần viên, sau đó may cố định.

– Viên bọc là cách dùng một miếng vải canh xéo cùng màu hoặc khác màu với sản phẩm để bọc mép vải vào trong, giữ cho mép vải không bị sổ sợi, đồng thời làm đẹp cho sản phẩm.

2. Chuẩn bị đồ dùng dạy – học

- Tranh vẽ phóng to hình 7, từ hình 25 đến hình 31 (SGK).
- Sản phẩm có áp dụng các đường may cơ bản (áo, váy, quần...)
- Thiết bị, vật liệu và dụng cụ cần thiết cho mỗi HS:

* **Vật liệu:**

– Vải: 6 mảnh vải có kích thước khoảng $6\text{cm} \times 12\text{cm}$ để may 3 đường can vải.

– Một mảnh vải có kích thước khoảng $10 \times 12\text{cm}$ để may các đường viên vải.

– Dải vải viên bọc, canh xéo, có bề rộng 3cm, bề dài 14cm.

Có thể chuẩn bị thêm một số mảnh vải nhỏ để tập máy trước.

* **Chỉ khâu:** màu trắng hoặc cùng màu với vải nền.

* **Dụng cụ:** kéo, thước, phấn thợ may, kim khâu.

* **Thiết bị:** máy may (mỗi HS một máy hoặc tùy điều kiện của trường).

C. TIẾN TRÌNH DẠY – HỌC

1. Giới thiệu bài học

Để tạo nên sản phẩm may mặc, người ta phải dùng các kiểu can vải để may ráp các chi tiết của sản phẩm, dùng các kiểu viên vải để viên mép sản phẩm cho mép vải không bị sổ và kết hợp trang trí. Thực hiện các đường may cơ bản đúng kĩ thuật, phù hợp với chi tiết cần may sẽ tạo nên sản phẩm bền và đẹp. Vì vậy, để nắm vững các kiểu can vải và các kiểu viên vải, chúng ta cùng học bài: "**Các đường may cơ bản**".

• GV cho HS quan sát các mẫu sơ mi, quần đùi, quần bò để nêu tên và công dụng các đường may được sử dụng để may sản phẩm.

- GV cho HS quan sát mẫu các đường can vải và viền vải đã may hoàn chỉnh được đính trên bìa có trang trí để các em biết được yêu cầu cần đạt về kỹ thuật may và cách trình bày sản phẩm.
- GV kiểm tra sự chuẩn bị của HS.

2. Bài mới

Hoạt động 1

TỔ CHỨC THỰC HÀNH MAY CÁC KIỂU CAN VẢI

a. GV hướng dẫn thao tác may:

* *Can rẽ:*

- GV hướng dẫn chung cách may đường can rẽ:
 - Úp hai mặt phải vải vào nhau, hai mép vải trùng nhau.
 - May một đường song song và cách mép vải 1cm (mép vải đã vắt sổ).
 - Mở đôi mảnh vải, cạo rẽ đường can để hai mép vải nằm về hai phía hoặc làm ảm mép vải rồi dùng bàn là nóng là ép cố định đường can.
 - Yêu cầu kỹ thuật:
 - Mặt phải: đường can thẳng, phẳng, không lộ chân chỉ.
 - Mặt trái: hai mép vải cách đều đường can và êm.
- GV lưu ý HS:
 - Can rẽ thường áp dụng để may các đường chính của quần áo như: đường giàng quần, dọc quần, đáy quần, đường sườn, tay áo, sườn vai, sườn thân áo sơ mi, áo bà ba...
 - Ngoài kiểu can rẽ chính trên đây còn có kiểu can rẽ đê. Cách may: sau khi may can rẽ, ta cạo rẽ mép vải về hai phía, lật mặt phải vải lên trên rồi may đê giữ mép vải với vải can mỗi bên một đường, cách đường may rẽ một khoảng tùy yêu cầu kỹ thuật.

* *Can lộn:*

- GV treo tranh phóng to hình 26 (SGK) cho HS quan sát.
- GV hướng dẫn chung cách may đường can lộn:

Can lộn là cách nối hai mảnh vải bằng hai đường may, đường thứ nhất ở mặt phải vải, đường thứ hai ở mặt trái vải, giữ cho mép vải của sản phẩm được bền chắc, không bị sổ ra.

– *Cách may:*

- + Đặt hai mặt trái của vải úp vào nhau, hai mép vải trùng nhau.
- + May đường thứ nhất cách mép vải từ 0,3 – 0,5cm, may xong dùng kéo cắt hết các sợi vải bị tua ra cho gọn mép vải.
- + Lộn vải sang mặt trái, cạo sát đường may gấp đôi vải theo đường may rồi may đường thứ 2 cách mép gấp khoảng 0,5 – 0,7cm.

– *Yêu cầu kĩ thuật:*

- + Mặt phải: đường can thẳng, mặt vải phẳng, êm, không lộ mép vải.
- + Mặt trái: đường may cách đều mép gấp.
- GV lưu ý HS: can lộn thường áp dụng để may đường vòng nách, đáy quần lưng thun...

* ***Can cuốn phải:***

- GV treo tranh phóng to hình 27 SGK.
- GV hướng dẫn chung cách may đường can cuốn phải: Can cuốn phải là cách may bằng 2 đường may ở mặt phải vải. Hai đường này song song và cách đều nhau, mép vải được cuốn lại phía trong đường may.

– *Cách may:*

- + Đặt hai mặt trái của vải úp vào nhau, mặt phải ra ngoài, mép vải lệch nhau 0,6 – 0,8cm (hình 27a).
 - + Bẻ mép mảnh vải ở dưới gấp úp lên sát với mép mảnh vải ở trên (hình 27b).
 - + Úp mép vải vừa gấp xuống bàn máy. May đường thứ nhất cách đều nếp gấp 0,5 – 0,7cm (hình 27c).
 - + Mở hai mảnh vải ra, cạo sát đường may, cắt sửa mép vải, cuộn mép vải vào trong (hình 27d).
 - + May đường thứ hai sát mí, cách nếp cuốn 0,1cm.
 - Ở mặt phải vải có 2 đường may cách đều nhau 0,4 – 0,6cm (hình 27e).
- *Yêu cầu kĩ thuật:*
- + Đường may phẳng, chắc.
 - + Hai đường may cách đều nhau và có cỡ mũi may bằng nhau.

- GV nhấn mạnh: Can cuốn phải dùng để may quần áo có yêu cầu bền chắc và cứng cáp như ráp đáy quần và giàng quần của quần đùi, quần pijama, may đường sườn, vòng nách sơ mi nam, quần áo bộ đội, quần jean...
- GV thao tác mẫu trực tiếp bằng máy may để HS quan sát. GV vừa thao tác chậm vừa hướng dẫn cách may, những điều cần chú ý khi:
 - Bắt đầu may: đường may cách đều mép vải, phẳng, chắc.
 - May sang đường thứ hai: trước khi may phải cắt sửa mép vải trước khi khâu lộn để xơ vải không bị lộ ra mặt phải vải...
 - Kết thúc may: hai đường may phải cách đều nhau hoặc cách đều mép vải.
 - Để đường may đạt yêu cầu kĩ thuật: khi may thực hiện đúng, đủ các bước khi GV hướng dẫn.

b. HS thực hành

- GV cho HS ngồi vào máy, thao tác chuẩn bị máy.
- HS tập may trước trên vải tập, sau đó mới may trên vải đã chuẩn bị để nộp chấm điểm.
- GV theo dõi, uốn nắn những sai sót và nhắc nhở những yêu cầu cần đạt.

Hoạt động 2

GV HƯỚNG DẪN KỸ THUẬT THỰC HIỆN BÀI THỰC HÀNH

a. GV hướng dẫn thao tác may các kiểu vải:

*** Viên gấp mép không nổi vải:**

- GV treo tranh phóng to hình 28 cho HS quan sát.
- GV hướng dẫn chung cách viên gấp mép không nổi vải: viên gấp mép không nổi vải là cách giữ cho mép vải không bị sổ sợi bằng cách gấp trực tiếp mép vải của sản phẩm, sau đó may cố định.
 - *Quy trình thực hiện:*
 - + Gấp mép vải vào mặt trái 2 lần: lần thứ nhất gấp xuống một khoảng bằng 0,5cm (hình 28a); gấp tiếp lần thứ hai theo nét vẽ phân vải thừa để may nếp (hình 28b).
 - + May viên: May sát mí cách mép gấp 0,1cm (hình 28c).
- GV lưu ý HS: May viên thực hiện ở mặt phải vải, mũi may đẹp hơn được gọi là may mí ngấm.

+ Viên gấp mép không nối vải chỉ thực hiện được trên những đoạn thẳng hoặc hơi cong như gấu áo, quần...

– *Cách may viên gấp mép không nối vải:* Đặt đầu nếp xuống dưới chân vịt; hạ kim may xuống vị trí bắt đầu đường may; lại mũi; may mí sát mép gấp nếp cho hết đường may; lại mũi, cắt chỉ.

*** Viên cấp mép có nối vải: (dạng đường cong)**

- GV treo tranh phóng to hình 29 SGK cho HS quan sát.

- GV hướng dẫn chung cách viên gấp mép có nối vải: Viên gấp mép có nối vải là cách giữ cho mép vải không bị sổ sori bằng cách nối mảnh vải khác vào vị trí cần viên, sau đó may cố định.

– *Quy trình thực hiện:*

+ Cắt vải nền theo hình dạng mép vải cần viên. Ví dụ: vòng cổ thân áo (hình 29a).

+ Úp mặt phải vải nền viên vào mặt phải vải cần viên, sắp bằng mép đường cong, may một đường cách mép vải 0,5cm (hình 29b).

+ Cắt xơ vải, sửa mép đường cong cho đều, bấm đường cong cách đường may 0,2cm để khi lộn trái, nếp không bị cộm, dúm (hình 29c).

+ May nếp viên: cạo sát đường may, lật nếp viên sang mặt trái vải cần viên, gấp mép vải viên, lược cố định (hình 29d). May sát mí hoặc khâu vắt chữ V.

– *Yêu cầu kỹ thuật:*

+ Vải nếp cắt đúng hình dạng chỗ cần viên và có bề rộng bằng nhau.

+ Đường may viên phẳng, êm, không dúm, giữ được hình dạng của chi tiết sản phẩm.

- GV nêu thêm: Có thể viên mép vải kết hợp trang trí bằng cách dùng vải viên kẻ sọc hoặc màu hài hòa, hoặc màu tương phản với vải nền. Cách may: úp mặt phải vải viên vào mặt trái vải cần viên; may dính sau đó lật vải viên sang mặt phải vải, bẻ mép vải viên; lược cố định; may mí.

*** Viên bọc mép (may lột khe):**

- GV treo tranh phóng to hình 30 SGK cho HS quan sát.

- GV hướng dẫn dùng cách viền bọc mép: Viền bọc mép là cách dùng một miếng vải canh xéo cùng màu hoặc khác màu với sản phẩm để bọc mép vải không bị sờ sợt, đồng thời làm đẹp cho sản phẩm.

– Quy trình thực hiện:

- + Cắt vải viền canh xéo (chéo sợt) có chiều rộng 2 – 3cm. Sau khi may xong sẽ cắt bỏ chỗ thừa. Quy ước chiều vải:

Canh sợt dọc:  Canh sợt ngang: 

- + Cách may viền bọc:

Cách thứ nhất:

- ♦ Úp mặt phải miếng vải viền vào mặt phải sản phẩm chỗ cần viền, sắp hai mép vải bằng nhau (hình 31a).

- ♦ May một đường cách mép vải 0,5cm hoặc tùy đường viền to hay nhỏ (hình 31b).

- ♦ Lật mảnh vải viền trùm qua mép sợt vải, gấp mép vải viền úp xuống qua đường may thứ nhất 0,2cm, vê cuộn để mép vải nằm gọn ở bên trong; điều chỉnh để nếp viền gọn, chắc, rộng bằng nhau (hình 31c).

- ♦ May đường thứ hai lọt khe đường thứ nhất ở mặt phải vải (hình 31d).

Cách thứ hai: downloadsachmienphi.com

- ♦ Cắt vải viền canh xéo, rộng 3,5cm. Gập đôi vải viền theo chiều dài, là phẳng nếp gấp. [Download Sách Hay | Đọc Sách Online](https://downloadsachmienphi.com)

- ♦ May đường thứ nhất đính hai mép vải viền với mép sản phẩm.

- ♦ Lật vải viền sang mặt trái sản phẩm, vê mép viền cho tròn, úp mép gấp đôi của vải viền trùm qua đường may thứ nhất 0,2cm.

- ♦ May đường thứ hai lọt khe đường may thứ nhất ở mặt phải vải.

– Yêu cầu kĩ thuật:

- + Mũi chỉ lọt khe, thẳng đều.

- + Đường viền tròn, chắc, đẹp.

- + Mặt trái vải không bị trượt đường may mép viền.

- GV lưu ý HS:

- Trong quá trình may, cần điều chỉnh, vẽ cuộn để mép vải nằm gọn bên trong sẽ được đường viền tròn, đều và rộng bằng nhau.

- Mép vải viền chồm qua đường may thứ nhất khoảng 0,2cm để khi may đường thứ hai lọt khe đường may thứ nhất, mép viền ở mặt trái không bị trượt đường may.

b. HS thực hành:

- GV cho HS ngồi vào máy, thao tác chuẩn bị máy.

- HS tập may trước tiên trên vải tập, sau đó mới may trên vải đã chuẩn bị để nộp chấm điểm.

- GV quan sát HS, uốn nắn những sai sót và nhắc nhở những yêu cầu kĩ thuật cần đạt.

3. Tổng kết bài học

- GV tổ chức cho HS đánh giá sản phẩm của mình và của bạn.

- GV nhận xét chung về tinh thần, thái độ, thời gian.

- Cho HS quan sát một số sản phẩm đẹp và chưa đẹp.

4. Công việc về nhà

- Đọc trước bài 6: Bản vẽ cắt may.

- Sưu tầm tranh ảnh về bản vẽ kiểu và bản vẽ cắt may.

D. TRẢ LỜI CÂU HỎI – BÀI TẬP

Câu 1: Các kiểu can vải – cách may – yêu cầu kĩ thuật:

1. Can rẽ

– Cách may:

- + Úp hai mặt vải phải vào nhau, hai mép vải trùng nhau.

- + May một đường song song và cách mép vải 1 cm.

- + Mở đôi hai mảnh vải, cạo rẽ đường can để hai mép vải nằm về hai phía hoặc làm ầm mép vải rồi dùng bàn là nóng là ép cố định đường can.

– Yêu cầu kĩ thuật:

- + Mặt phải: đường can thẳng, mặt vải phẳng.
- + Mặt trái: hai mép vải cách đều đường can và êm.

2. Can lộn:

– Cách may:

- + Úp hai mặt trái vải vào nhau, hai mép vải trùng nhau.
- + May đường thứ nhất cách mép vải 0,3 – 0,5cm.
- + Dùng kéo cắt hết xơ vải (nếu có, lộn vải sang mặt trái, cạo sát đường may).
- + May đường thứ hai cách mép gấp 0,5 – 0,7cm để mép vải gọn vào trong.

– Yêu cầu kĩ thuật:

- + Mặt phải: đường can thẳng, mặt vải phẳng, êm, không bị lộ mép vải.
- + Mặt trái: đường may cách đều mép gấp.

3. Can cuốn phải: (May nối ghép)

– Cách may:

- + Đặt hai mặt trái của vải úp vào nhau, mặt phải ra ngoài, mép vải lệch nhau 0,6 – 0,8cm.
- + Bẻ mép mảnh vải ở dưới gấp úp lên sát với mép mảnh vải ở trên.
- + Úp mép vải vừa gấp xuống bàn máy. May đường thứ nhất cách đều nếp gấp 0,5 – 0,7cm.
- + Mở hai mảnh vải ra, cạo sát đường may, cắt sửa mép vải, cuộn mép vải vào trong.
- + May đường thứ hai sát mí, cách nếp cuốn 0,1cm ở mặt phải vải có hai đường may cách đều nhau 0,4 – 0,6cm.

– Yêu cầu kĩ thuật:

- + Đường may phẳng, chắc.
- + Hai đường may cách đều nhau và có cỡ mũi may bằng nhau.

Câu 2: Quan sát một chiếc quần đùi ta thấy có các đường may được sử dụng:

- Gấu quần, cạp quần: dùng đường may viền gấp mép.
- Đáy quần và ống quần: thường sử dụng kiểu can cuốn phải hoặc can lộn.

Câu 3:

a. Viền gấp mép:

*** Cách viền:**

– Viền gấp mép không nổi vải: gấp mép vải vào mặt trái hai lần: lần thứ nhất gấp xuống một khoảng 0,5cm; gấp tiếp lần thứ hai theo nét vẽ phần vải chừa để may nẹp, sau đó may sát mí cách mép gấp 0,1cm.

– Viền gấp mép có nổi vải (dạng đường cong): cắt vải viền theo hình dạng mép vải cần viền.

Ví dụ: vòng cổ thân áo (hình 29b, SGK).

+ Úp mặt phải vải viền vào mặt phải vải cần viền, sắp bằng mép đường cong, may một đường cách mép vải 0,5cm.

+ Cắt xơ vải, sửa mép đường cong cho đều, bấm đường cong cách đường may 0,2cm để khi lộn sang trái, nẹp không bị cộm, dúm.

+ May nẹp viền: cạo sát đường may, lật nẹp viền sang mặt trái vải cần viền, gấp mép vải viền, lược cố định. May sát mí hoặc khâu vắt, khâu chữ V.

*** Yêu cầu kĩ thuật:**

– Vải nẹp cắt đúng hình dạng chỗ cần viền và có bề rộng bằng nhau.

– Đường may viền phẳng, êm, không dúm, giữ được hình dạng của chi tiết sản phẩm.

*** Ứng dụng:**

– Dùng để may cạp quần, gấu quần, gấu áo.

– May cổ áo, nách áo (áo không tay).

b. Viền bọc:

*** Cách viền:**

– Cắt vải viền canh xéo (chéo sợi) rộng 2,5 – 3cm dài bằng chỗ viền.

– Úp mặt phải miếng vải viền vào mặt phải sản phẩm chỗ cần viền, sắp hai mép vải bằng nhau.

- May một đường cách mép vải 0,5cm.
- Lật mảnh vải viền tròn qua mép vải, gấp mép vải viền úp xuống qua đường may thứ nhất 0,2cm, vê cuộn để mép vải nằm gọn ở bên trong; điều chỉnh để nếp viền gọn chắc, rộng bằng nhau.
- May đường thứ hai lọt khi đường thứ nhất ở mặt phải vải.
- * Yêu cầu kĩ thuật:
 - Mũi lọt khe, thẳng đều.
 - Đường viền tròn, chắc, đẹp.
 - Mặt trái vải không bị trượt đường may mép viền.
- * Ứng dụng:
 - May cổ áo, tay áo.
 - May gấu áo, gấu váy.

Bài 6

BẢN VẼ CẮT MAY

A. MỤC TIÊU BÀI HỌC

Dạy xong bài này, GV cần làm cho HS đạt được:

- *Phân biệt được bản vẽ kiểu và bản vẽ cắt may; một số tiêu chuẩn của vẽ kĩ thuật được vận dụng vào bản vẽ cắt may.*
- *Đọc được một số bản vẽ cắt may.*

B. CHUẨN BỊ BÀI DẠY

1. Chuẩn bị nội dung

Để tiến hành cắt may đúng kĩ thuật và có mỹ thuật, người thợ may cần có những kiến thức kĩ thuật chuyên môn nghề nghiệp, đồng thời phải có kiến thức kĩ thuật cơ sở như biết "Vận dụng một số tiêu chuẩn về kĩ thuật vào

bản vẽ cắt may" để có thể thực hiện được sản phẩm theo bản vẽ cắt may, đọc và tìm hiểu những bản vẽ kỹ thuật cắt may trên sách, báo, tạp chí, catalogue... làm cơ sở để sáng tạo các kiểu quần áo.

Trong cắt may, thường gặp một số loại bản vẽ như bản vẽ tạp chí, bản vẽ kiểu, bản vẽ cắt...

a. Bản vẽ tạp chí là bản vẽ thể hiện chủ yếu về mặt mỹ thuật và hình dáng chung của kiểu mốt may mặc qua các tư thế và cử động của người.

b. Bản vẽ kiểu: Bản vẽ kiểu cho biết tổng quát hình dáng, màu sắc của sản phẩm, kiểu cách và sự phù hợp của chúng đối với người dùng... Trên bản vẽ chưa có kích thước. Bản vẽ kiểu được dùng nhiều trong các tạp chí về mẫu quần áo, hàng may mặc, thường sử dụng phương pháp vẽ phối cảnh, đánh bóng và sử dụng màu như vẽ mỹ thuật.

c. Bản vẽ cắt may (hay bản vẽ sản phẩm cắt may) là loại bản vẽ được sử dụng trong thiết kế và sản xuất các sản phẩm cắt may, là bản vẽ dùng để thực hiện cắt sản phẩm, nó thể hiện đầy đủ hình dáng, kiểu mốt, kích thước của từng bộ phận hay nhóm các bộ phận và có đầy đủ những chỉ dẫn cần thiết cho việc hoàn thành sản phẩm.

d. Trong bản vẽ cắt may, có thể sử dụng một số loại nét vẽ đã được quy định trong TCVN8 – 85: nét liền đậm, nét liền mảnh, nét chấm gạch, nét đứt, nét lượn sóng.

* *Nét liền đậm (nét cơ bản):* thể hiện đường bao của sản phẩm cắt may. Có thể coi đường bao trùng với đường may nhìn thấy.

* *Nét liền mảnh:* dùng vẽ kích thước, đường dóng, đường phân chia các phần của sản phẩm, đường phụ thêm...

* *Nét chấm gạch tượng trưng* cho sự đối xứng (đường trục) vì vậy nét chấm gạch dùng để vẽ ở chỗ gấp đôi của mảnh vải sẽ được cắt đối xứng.

* *Nét đứt:* biểu diễn đường bao khuất, không nhìn thấy, đường cắt, đường gấp một phần vải (ví dụ đường gấp nếp áo) thể hiện sự khác nhau về chi tiết của phần này với phần khác của sản phẩm (ví dụ: sự khác nhau giữa thân trước và thân sau quần âu về rộng ngang hông, rộng ống...).

* *Nét lượn sóng:* đường giới hạn của phần sản phẩm được vẽ. Ví dụ nét lượn sóng giới hạn hình biểu diễn cách giảm đáy quần âu nam.

2. Chuẩn bị đồ dùng dạy - học

- Tranh phóng to hình 32, 33, 34 SGK.
- Tạp chí thời trang, sách dạy cắt may.

C. TIẾN TRÌNH DẠY – HỌC

1. Giới thiệu bài học

Để tiến hành cắt may đúng kỹ thuật và có mỹ thuật, người thợ may cần có những kiến thức kỹ thuật chuyên môn nghề nghiệp đồng thời phải có kiến thức kỹ thuật cơ sở nhận biết "Vận dụng một số tiêu chuẩn kỹ thuật vào bản vẽ cắt may". Để có thể thực hiện được sản phẩm theo bản vẽ cắt may, đọc và tìm hiểu những bản vẽ kỹ thuật cắt may trên sách báo, tạp chí... làm cơ sở để sáng tạo các kiểu quần áo mới, chúng ta cùng học bài: "**Bản vẽ cắt may**".

2. Bài mới

Hoạt động 1

TÌM HIỂU VỀ BẢN VẼ KIỂU VÀ BẢN VẼ CẮT MAY

- GV treo tranh phóng to hình 32 SGK (hình 32a là hình màu), gợi ý để HS suy nghĩ về sự khác nhau giữa bản vẽ kiểu và bản vẽ cắt may.

Hỏi: Em hãy nêu sự khác nhau giữa bản vẽ kiểu và bản vẽ cắt may?

- HS thảo luận, GV bổ sung và kết luận.

Bản vẽ kiểu (hình 32a)	Bản vẽ cắt may (hình 32b)
– Cho biết tổng quát hình dáng, màu sắc, kiểu cách của sản phẩm may mặc, chưa có kích thước. – Thường sử dụng phương pháp vẽ phối cảnh, đánh bóng, tô màu như vẽ mỹ thuật. – Được dùng nhiều trong các tạp chí giới thiệu mẫu quần áo và sản phẩm may mặc.	– Thể hiện đầy đủ hình dáng kích thước của từng bộ phận của sản phẩm may mặc. – Sử dụng các nét vẽ kỹ thuật để thể hiện thành bản vẽ kỹ thuật cắt may. – Sử dụng trong thiết kế sản xuất và kiểm tra chất lượng sản phẩm.

- GV giới thiệu cho HS xem một số hình ảnh bản vẽ kiểu và bản vẽ cắt may một sản phẩm áo, quần hoặc váy trên tạp chí thời trang, sách dạy cắt may.
- GV cho HS giới thiệu tranh ảnh, sách về cắt may do các em sưu tầm được.
- GV tổng kết: Bản vẽ kiểu sản phẩm hiện nay có thể là ảnh màu chụp người mẫu hoặc các kiểu áo, quần, váy... để người đọc (khách hàng) dễ lựa chọn, bản vẽ cắt may các chi tiết của sản phẩm thường được sử dụng trong thiết kế, sản xuất và kiểm tra sản phẩm.

Hoạt động 2

TÌM HIỂU MỘT SỐ TIÊU CHUẨN CỦA VẼ KỸ THUẬT ĐƯỢC VẬN DỤNG VÀO BẢN VẼ CẮT MAY

a. Đường nét:

- GV treo tranh phóng to hình 33 SGK hoặc đánh dấu từng cột của hình 33 để HS nhận biết các đường nét, nêu tên gọi, hình dạng, bề rộng của các nét vẽ kỹ thuật vào bản vẽ cắt may.

Hỏi: Theo em nét liền đậm thể hiện đường nào của sản phẩm cắt may?

- HS thảo luận, GV kết luận: Nét liền đậm thể hiện đường bao của sản phẩm cắt may, đường bao nhìn thấy.

Hỏi: Theo em, nét liền mảnh thể hiện đường nào của sản phẩm cắt may?

- HS thảo luận, GV kết luận: Nét liền mảnh thể hiện đường gióng, đường kích thước, đường phân chia các phần của sản phẩm, đường phụ thêm.

Hỏi: Em hãy phân biệt nét vẽ chấm gạch và nét đứt?

- HS thảo luận, GV bổ sung và kết luận:

– Nét chấm gạch có hình dạng $- \cdot - \cdot - \cdot - \cdot -$, có bề rộng $b/2$, nó biểu diễn đường trục, biểu diễn chỗ gấp đôi của mảnh vải sẽ được cắt đối xứng.

– Nét đứt có hình dạng $- - - - -$, có bề rộng $\frac{b}{2}$, nó biểu diễn đường bao

khuất không nhìn thấy, đường cắt, đường gấp một phần vải... thể hiện sự khác nhau về chi tiết của phần này với phần khác của sản phẩm.

Hỏi: Theo em nét lượn sóng thể hiện đường nào của sản phẩm cắt may?

- HS thảo luận, GV kết luận: Nét lượn sóng thể hiện đường giới hạn của phần sản phẩm được vẽ.

b. Chữ và số; ghi kích thước:

- GV cho HS đọc SGK.

Hỏi: Chữ và số trong bản vẽ cắt may thường dùng kiểu chữ gì?

- HS thảo luận, GV kết luận: Chữ và số trong bản vẽ cắt may thường dùng kiểu chữ thông dụng thẳng đứng hoặc nghiêng 75^0 so với đường ngang.

- GV lưu ý HS: Trong một bản vẽ, phải thống nhất một kiểu chữ.

Hỏi: Em hãy nêu các đường nét, kiểu chữ và cách ghi kích thước trên bản vẽ (hình 32b, SGK)?

- HS thảo luận, GV kết luận: Trên bản vẽ hình 32b, SGK gồm có các đường nét: nét liền đậm thể hiện đường bao của chiếc váy; nét chấm gạch biểu diễn chỗ gấp đôi của mảnh vải sẽ được cắt đối xứng; kiểu chữ và cách ghi kích thước trên bản vẽ là kiểu chữ thông dụng thẳng đứng; chữ số (hoặc công thức tính ghi ở giữa trên đường kích thước, đúng với chiều đã quy định); đường kích thước được giới hạn bằng đường giống đường bao, đường chấm gạch, đường phân chia các phần của sản phẩm; đơn vị đo của kích thước là centimet (trên bản vẽ không ghi đơn vị đo)

Hoạt động 3

ĐỌC BẢN VẼ CẮT MAY

GV treo tranh phóng to hình 34, SGK hướng dẫn HS làm việc theo nhóm, thảo luận để nhận biết đường nét, cách ghi chữ, số và kích thước, cách vẽ các chi tiết của thân trước và thân sau váy em gái kiểu liền thân.

Hỏi: Em hãy quan sát hình 34 "Bản vẽ cắt may váy em gái kiểu liền thân", nhận xét theo nội dung sau: hình biểu diễn sử dụng những nét kĩ thuật nào để khai triển những phần nào của váy? Ý nghĩa của chúng?

- HS thảo luận, GV kết luận: _____

*** Hình biểu diễn:**

- Hình khai triển thân trước và thân sau của váy.
- Các nét vẽ kĩ thuật được sử dụng trên từng hình khai triển và ý nghĩa của chúng:

+ Thân trước:

- ♦ Nét chấm gạch thể hiện mảnh vải gấp đôi.
- ♦ Nét liền mảnh thể hiện đường giống, đường kích thước.
- ♦ Nét liền đậm thể hiện đường bao sản phẩm, đường may nhìn thấy.

+ Thân sau:

- ♦ Nét đứt thể hiện đường gấp một phần vải nếp váy.
- ♦ Nét liền mảnh thể hiện đường giống, đường kích thước.
- ♦ Nét liền đậm thể hiện đường bao sản phẩm, đường may nhìn thấy.

Hỏi: Quan sát hình 34, SGK, em hãy nhận xét cách ghi kích thước hoặc công thức tính.

- HS có thể trả lời:
 - Kiểu chữ: thẳng đứng.
 - Vị trí đặt chữ: ghi ở giữa đường kích thước.
- GV cho các nhóm cử đại diện trình bày trước lớp phần viết của mình.
- GV uốn nắn, rút kinh nghiệm.

3. Tổng kết bài học

- GV gọi một hoặc hai HS đọc phần ghi nhớ.
- Gọi ý HS trả lời câu hỏi cuối bài.

4. Công việc về nhà

GV dặn dò HS:

- Đọc trước bài 7: Cắt may quần đùi – quần dài; nghiên cứu các nét vẽ kỹ thuật được vận dụng vào bản vẽ cắt may, công thức tính...
- Chuẩn bị vật liệu (giấy báo, vải cũ...) và dụng cụ (bút, thước, kéo) để tập vẽ và cắt quần đùi hoặc quần dài.



D. TRẢ LỜI CÂU HỎI

Câu 1: Sự khác nhau giữa bản vẽ kiểu và bản vẽ cắt may

Bản vẽ kiểu (hình 32a)	Bản vẽ cắt may (hình 32b)
– Cho biết tổng quát hình dáng, màu sắc, kiểu cách của sản phẩm may mặc, chưa có kích thước. – Thường sử dụng phương pháp vẽ phối cảnh, đánh bóng, tô màu như vẽ mỹ thuật. – Được dùng nhiều trong các tạp chí giới thiệu mẫu quần áo và sản phẩm may mặc.	– Thể hiện đầy đủ hình dáng kích thước của từng bộ phận của sản phẩm may mặc. – Sử dụng các nét vẽ kỹ thuật để thể hiện thành bản vẽ kỹ thuật cắt may. – Sử dụng trong thiết kế sản xuất và kiểm tra chất lượng sản phẩm.

Câu 2: Để thể hiện bản vẽ cắt may, người ta thường sử dụng những tiêu chuẩn của vẽ kỹ thuật:

– *Khổ giấy:* HS thực hiện bản vẽ cắt may vào vở (khổ giấy 19×27) với tỉ lệ thừa nhỏ 1:5 và thực hiện trên giấy báo và trên vải, bản vẽ với tỉ lệ nguyên hình 1:1.

– *Đường nét:* Trong bản vẽ cắt may, có thể sử dụng các loại nét đã được quy định trong TCVN8 – 85 như nét liền đậm, nét liền mảnh, nét chấm gạch, nét đứt, nét lượn sóng.

Trong cùng một bản vẽ, bề rộng của các nét còn lại đều tính theo bề rộng b của nét liền đậm.

+ Bản vẽ nhỏ của HS: $b = 0,5 - 1\text{mm}$.

+ Bản vẽ lớn theo tỉ lệ nguyên hình: $b = 4 - 5\text{mm}$.

Cách sử dụng đường nét vẽ như hình 33, SGK.

– *Chữ và số:* sử dụng kiểu chữ thông dụng thẳng đứng hoặc nghiêng 75° , kích thước chữ phụ thuộc kích thước bản vẽ.

– *Ghi kích thước:*

+ Chữ số (hoặc công thức) ghi ở giữa trên đường kích thước, đúng với chiều đã quy định.

+ Mỗi kích thước chỉ ghi 1 lần.

+ Chọn đường giống chính (đường giống cơ sở) là đường giới hạn của nhiều kích thước, trong đó có kích thước chính.

+ Đường kích thước có thể giới hạn bằng đường giống, đường bao, đường chấm gạch, đường phân chia các phần của sản phẩm.

+ Đơn vị đo kích thước là centimet (cm).

Bài 7**CẮT MAY QUẦN ĐÙI, QUẦN DÀI****A. MỤC TIÊU BÀI HỌC**

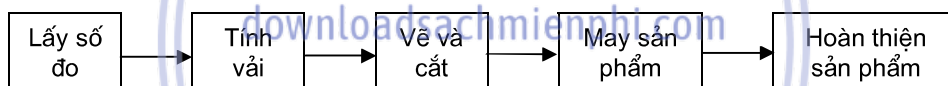
Dạy xong bài này GV cần làm cho HS đạt được:

- *Biết cách lấy số đo, tính vải, vẽ, cắt, may quần đùi hoặc quần dài.*
- *Vẽ và cắt được quần đùi hoặc quần dài đúng quy trình, đạt yêu cầu kĩ thuật.*
- *Có tinh thần làm việc nghiêm túc, cẩn thận, chính xác.*

B. CHUẨN BỊ BÀI DẠY**1. Chuẩn bị nội dung**

Quần đùi là dạng sản phẩm đơn giản, dễ thực hiện. Quần dài là sản phẩm có cách vẽ và cắt tương tự quần đùi, chỉ khác phần ống quần.

Tùy theo điều kiện, có thể cho các em chọn một trong 2 sản phẩm để thực hiện theo quy trình.



* **Cách đo:** Tay trái cầm đầu thước đặt vào đầu vị trí cần đo, tay phải đưa thước đến cuối vị trí cần đo.

* **Lấy số đo:** Dài quần (D_q); vòng hông (V_m), rộng ống (quần dài).

Ví dụ: – Quần đùi: $D_q = 30$

$V_m = 72$

– Quần dài: $D_q = 80$

$V_m = 80$

Rộng ống: 22 hoặc 32

Vòng eo = 60

*** Cách tính vải:**

Có 3 cách tính với 3 loại khổ vải:

- Khổ vải: $0,8 \div 0,9m$: $(Dq + gấu + cạp) \times 2$
- Khổ vải: $1,15 \div 1,2m$: $(Dq + gấu + cạp) \times 2$
- Khổ vải: $1,4 \div 1,6m$: $(Dq + gấu + cạp)$.

*** Cách vẽ và cắt**

– *Cách xếp vải:* Vải gấp đôi, phần vải gấp vào bằng chỗ rộng nhất của quần, mặt trái ở ngoài, nếp gấp ở phía trong người cắt, cạp quần phía tay phải, gấu quần phía tay trái.

– *Cách vẽ:*

+ Quần đùi: Vẽ chiều dài quần; hạ đáy; vẽ đường đáy quần; ống quần, gấu quần.

+ Quần dài: Vẽ chiều dài quần; hạ đáy; vẽ đường đáy quần; ống quần, gấu quần (khác ống quần đùi).

– *Cách cắt:* Cắt cách đều đường bao sản phẩm 1cm.

2. Chuẩn bị đồ dùng dạy - học

- Tranh phóng to hình 35 hoặc hình 38, 39 SGK.
- Mẫu hoàn chỉnh quần đùi hoặc quần dài.

C. TIẾN TRÌNH DẠY - HỌC

1. Giới thiệu bài học

Quần đùi và quần dài có cách vẽ, cắt và may tương đối đơn giản, nên được chọn là sản phẩm đầu tay của các em. Để biết cách lấy số đo, tính vải, vẽ, cắt, may quần đùi, quần dài và đạt yêu cầu kĩ thuật, chúng ta cùng nghiên cứu bài "**Cắt may quần đùi – quần dài**". GV ghi đầu bài lên bảng.

• GV cho HS xem mẫu một vài sản phẩm quần dài hoặc quần đùi được may hoàn chỉnh, có trang trí sọc dọc quần để HS thấy được sản phẩm sẽ làm được sau khi học, từ đó có hứng thú học tập.

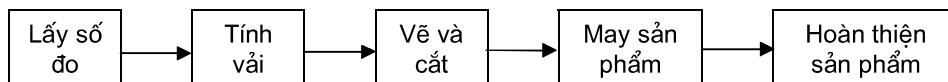
• GV gọi một vài HS lên bảng quan sát mẫu quần và nêu tên các đường may cơ bản được áp dụng để may các chi tiết của sản phẩm.

2. Bài mới

Hoạt động 1

TÌM HIỂU CÁCH VẼ QUẦN ĐÙI HOẶC QUẦN DÀI

- GV treo tranh bản vẽ cắt may quần đùi hoặc quần dài, HS chuẩn bị sẵn vở ghi bài, bút chì, thước để vẽ hình vào vở.
- GV lần lượt trình bày theo quy trình:



1. Quần đùi

a. Lấy số đo: Dài quần (Dq), vòng hông (Vm), rộng ống (quần dài)

- GV gọi một HS lên bảng để đo mẫu cho cả lớp quan sát.
- GV lưu ý HS cách cầm thước: tay trái cầm đầu thước đặt vào đầu vị trí cần đo, tay phải đưa thước đến cuối vị trí cần đo
- HS khác ghi số đo lên bảng (số đo tính theo đơn vị cm).

Ví dụ:

– Dài quần (Dq): đo từ ngang thắt lưng qua khỏi hông khoảng 5cm hoặc dài hơn tùy ý.

– Vòng hông (Vm): đo vừa sát quanh hông chỗ nở nhất.

- Hai HS ngồi cạnh lấy số đo cho nhau, GV theo dõi, uốn nắn.

b. Cách tính vải:

- GV hướng dẫn HS cách tính vải để may quần bằng 3 loại khổ vải:

– Khổ vải: $0,8 \div 0,9m$: $(Dq + gấu + cạp) \times 2$

– Khổ vải: $1,15 \div 1,2m$: $(Dq + gấu + cạp) \times 2$

– Khổ vải: $1,4 \div 1,6m$: $(Dq + gấu + cạp)$.

- GV cho HS làm bài tập áp dụng: Em hãy tính vải để may một chiếc quần đùi với số đo (cm): Dq = 30, Vm = 72 (khổ vải 0,8m và khổ vải 1,4m).

- HS có thể tính như sau:

– Khổ vải 0,8m: $(Dq + gấu + cạp) \times 2 = (30 + 2 + 3) \times 2 = 70cm$

– Khổ vải 1,4: $Dq + gấu + cạp = 30 + 2 + 3 = 35cm$.

c. Cách vẽ và cắt:

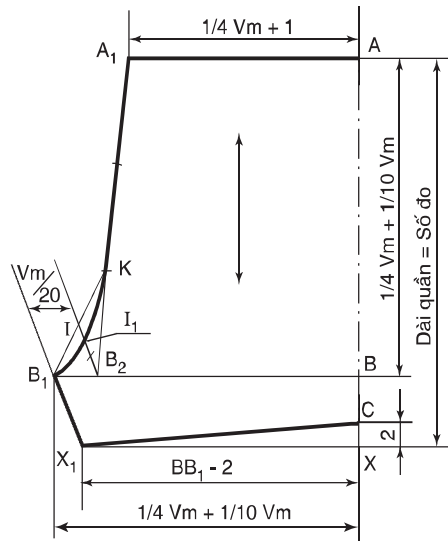
• GV chỉ lên tranh vẽ và hướng dẫn HS cách vẽ. HS cần biết được:

* *Cách xếp vải:* Vải gấp đôi, phần vải gấp vào bằng chỗ rộng nhất của quần = $1/4Vm + 1/10Vm + 1\text{cm}$ (đường may); mặt trái ở ngoài, nếp gấp ở phía trong người cắt.

* *Cách vẽ:*

– Vẽ cạp quần phía tay phải, gấu quần phía tay trái.

– Từ đầu vải đo xuống 3cm nếu làm cạp liền hoặc 1cm nếu làm cạp rời, có điểm A:



Hình 35. Bản vẽ quần đùi

$$Ax = Dq = \text{số đo}$$

$$AB = \text{Hạ đáy} = 1.4Vm + 1/10Vm.$$

– Từ các điểm A, B, x kẻ các đường ngang vuông góc với Ax.

+ Vẽ đường đáy quần:

$$\text{Ngang eo } AA_1 = 1/4Vm + 1(\text{cm})$$

$$\text{Ngang hông } BB_1 = 1/4Vm + 1/10Vm$$

$$\text{Vào đáy: } B_1B_2 = 1/20Vm$$

Nối A_1B_2 : Trên đoạn B_2A_1 lấy $B_2K = 1/3A_1B_2$. Nối KB_1 , I là điểm giữa của KB_1 .

Nối IB_2 , trên đoạn IB_2 lấy $II_1 = 1/3IB_2$. Vẽ đáy quần qua các điểm $A_1KI_1B_1$.

+ Vẽ đường ống quần (giàng quần) và rộng ống quần.

$$\text{Rộng ống } XX_1 = BB_1 - 2 (\text{cm})$$

$$\text{Vát ống quần } XC = 2\text{cm (có thể vát nhiều hơn)}$$

Nối CX_1 : đường gấu quần

Nối B_1X_1 : đường giàng quần

+ Vẽ cạp quần:

Kẻ 1 đường song song với AA_1 cách AA_1 2cm.

- GV lưu ý HS: khi vẽ quan sát bản vẽ cắt may mẫu, hiểu ý nghĩa của các nét vẽ được sử dụng, công thức tính và cách vẽ các chi tiết của sản phẩm.

- GV vừa trình bày vừa vẽ hình lên bảng. Nên dùng phấn màu để vẽ đường bao của sản phẩm đồng thời là đường may bằng nét liền đậm, và dùng phấn màu trắng vẽ đường gióng, đường kích thước, đường phụ... bằng nét liền mảnh.

- GV vẽ phóng to phần đáy quần để HS nắm vững cách vẽ. Cách vẽ này còn được áp dụng để vẽ vòng cổ, vòng nách của áo.

* *Cách cắt*

Cắt 2 thân quần (gấp đôi vải), cắt gia đường may 1cm (ra phía ngoài nét vẽ), HS có thể vẽ đường cắt cách đều đường bao của sản phẩm 1cm để dễ cắt, cách đều và đẹp.

* *Quy trình may*

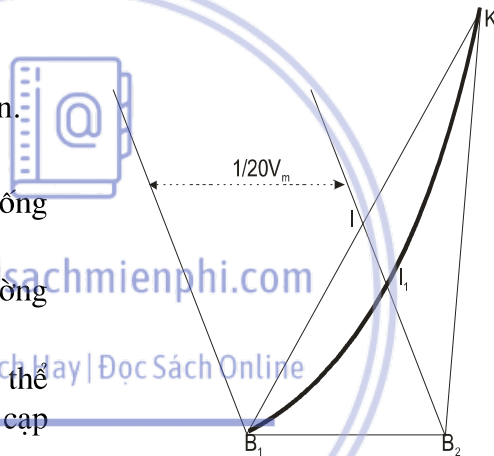
+ May viền gấp mép gấu quần.

+ Ráp đáy quần.

+ Ráp đường ống quần (từ ống nọ sang ống kia).

+ May cạp quần bằng 2 đường may.

+ Luồn dây chun (cũng có thể nối vòng dây chun rồi vừa may cạp quần và vừa luồn chun).



Hình 36. Cách vẽ đáy quần

* *Cách may:*

Hỏi: Em hãy quan sát hình 36 và nêu các đường may được sử dụng để may các chi tiết của quần đùi?

- HS thảo luận, GV kết luận:

– Gấu quần, cạp quần: viền gấp mép.

– Đáy quần và ống quần: thường sử dụng kiểu can cuốn phải hoặc can lộn.

2. Quần dài

- GV treo tranh bản vẽ cắt may quần dài cho HS quan sát
- GV lần lượt trình bày theo quy trình.

a. Lấy số đo

- GV gọi 1 HS lên bảng để đo mẫu cho cả lớp quan sát, lưu ý HS cách cầm thước, vị trí đo, một HS khác ghi số đo lên bảng.
- GV cho 2 HS ngồi cạnh nhau lấy số đo cho nhau. GV theo dõi, uốn nắn.

– Cách đo:

- + Dài quần (Dq): Đo từ ngang eo đến gót chân hoặc dài ngắn tùy ý.
- + Vòng eo (Ve): Đo vừa sát quanh eo chỗ nhỏ nhất.
- + Vòng mông (Vm): Đo vừa sát quanh mông chỗ nở nhất.
- + Rộng ống (Rô): 1/2 số đo vòng ống quần hoặc rộng hẹp tùy ý.

b. Cách tính vải

- GV hướng dẫn HS cách tính vải để may quần bằng 3 loại khổ vải:

Khổ vải 0,8 ÷ 0,9 m: $(Dq + gấu + cạp) \times 2$

Khổ vải 1,15 ÷ 1,2 m: $(Dq + gấu + cạp) \times 2$

Khổ vải 1,4 ÷ 1,6 m: $Dq + gấu + cạp$

c. Cách vẽ và cắt

- GV chỉ lên tranh vẽ và hướng dẫn cách vẽ, HS cần biết được:

* Cách xếp vải:

– Gấp đôi vải, mặt phải ở trong, mặt trái ra ngoài. Phần vải gấp vào bằng chỗ rộng nhất của thân quần cộng đường may.

+ Quần ống thẳng và ống bó, căn cứ vào bề rộng ngang mông

$$\left(= \frac{1}{4} Vm + \frac{1}{10} Vm + \text{đường may} \right)$$

+ Quần ống rộng, căn cứ vào rộng ống

• GV lưu ý HS: gấp vải theo chiều dài, canh dọc, nếp gấp đặt về người đứng cắt, cạp quần phía tay phải, gấu quần phía tay trái.

* *Cách vẽ*

• GV hướng dẫn HS quan sát bản vẽ cắt may, nêu ý nghĩa của các nét vẽ được sử dụng, công thức tính và cách vẽ các chi tiết của sản phẩm.

Từ đầu vải đo xuống 3cm làm cạp quần hoặc đo xuống 1cm nếu may cạp rời, có điểm A.

Hỏi: Em hãy đọc bản vẽ h 38.SGK và nêu công thức tính: dài quần (Ax) và hạ đáy (AB)?

• HS thảo luận, GV kết luận: Công thức tính các chi tiết:

Dài quần $Ax = \text{số đo}$

Hạ đáy $AB = \frac{1}{4} Vm + \frac{1}{10} Vm$

Từ điểm A, B, X kẻ các đường ngang vuông góc với AX.

* *Vẽ đáy quần:*

Ngang eo $AA_1 = \frac{1}{4} Vm + 1$

Ngang mông $BB_1 = \frac{1}{4} Vm + \frac{1}{10} Vm$

Vào đáy $B_1B_2 = \frac{1}{20} Vm$

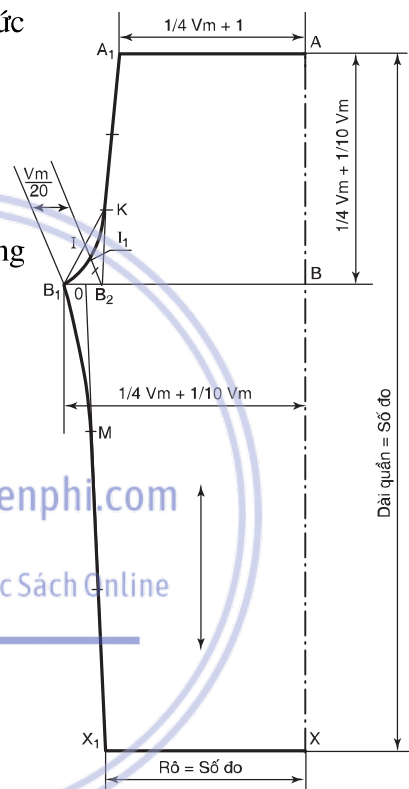
Nối A_1B_2 . Trên đoạn A_1B_2 lấy

$KB_2 = \frac{1}{3} A_1B_2$. Nối KB_1 ;

I là điểm giữa KB_1 . Nối IB_2 .

Trên đoạn IB_2 lấy $II_1 = \frac{1}{3} IB_2$.

Vẽ vòng đáy qua các điểm A_1, K, I_1, B_1 .



Hình 38. Bản vẽ quần dài (ống thẳng)

* *Vẽ ống quần và gấu quần*

– Rộng ống XX_1 = Số đo

– Rộng ống < Ngang hông

O là điểm giữa của B_1B_2

Nối OX_1 ; trên đoạn OX_1 lấy $OM = \frac{1}{3} OX_1$

Vẽ cong từ B_1 đi qua M đến X_1 (hình 38).

– Rộng ống > Ngang hông

Nối thẳng từ B_1 đến X_1 (hình 39).

* *Cách cắt:*

– Cắt 2 thân quần (vải gấp đôi theo đường Ax)

– Gấp nếp cạp và gấu quần trước khi cắt đường đáy và gấu quần.

– Cắt gia đường may

+ Đáy quần và ống quần: 1,5cm

+ Gấu và cạp quần: 2 – 3cm.

* *Quy trình may và cách may:*

– Quy trình may:

+ May ống quần

+ Ráp đáy quần

+ May cạp quần, luôn chun (chiều dài chun = $V_C - 7 \div 10$ cm)

+ May gấu quần.

– Cách may

1. May ống quần và đáy quần

♦ Có vắt sổ: áp dụng kiểu can rẽ

♦ Không vắt sổ: áp dụng kiểu can lộn

2. May gấu quần và cạp quần

– Áp dụng kiểu viền gấp mép

– Cạp quần: may 2 đường song song cách nhau một khoảng lớn hơn bề rộng đáy chun một chút

– Gấu quần: May mí hoặc khâu vắt, khâu chữ V.

3. Cạp ráp đáy quần:

- May nối từng ống quần bằng đường can rẽ hoặc đường can lộn.
- Lộn một ống sang mặt phải, luồn ống đã lộn vào ống có mặt trái ở ngoài; sắp bằng mép vòng đáy, đính cố định đầu 2 đường may ống quần ở giữa đáy quần; may từ trên cạp xuống cho hết vòng đáy.

Hoạt động 2

THỰC HÀNH TRÊN GIẤY

- HS thực hành tất cả các thao tác từ gấp vải, tính theo công thức, vẽ theo tỉ lệ 1:1.
- GV theo dõi, uốn nắn, điều chỉnh nét vẽ cho HS, kiểm tra đúng kích thước mới cho cắt tạo mẫu giấy.
- GV lưu ý HS: để thực hành trên giấy cắt được mẫu quần đùi hoặc quần dài đẹp cần:
 - + Lấy số đo chính xác.
 - + Nắm vững công thức tính, vẽ, cắt đúng quy trình kĩ thuật.

3. Tổng kết bài học

- GV nhận xét các bài thực hành trên giấy của HS, nhắc nhở HS luyện tập thêm để vẽ cho thành thạo.
- GV hướng dẫn HS trả lời câu hỏi cuối bài.

D. TRẢ LỜI CÂU HỎI – BÀI TẬP

Câu 1: Cách lấy số đo và cách tính vải quần dài:

* *Cách lấy số đo:*

- Dài quần (Dq): đo từ ngang thắt lưng qua khỏi mông khoảng 5cm hoặc dài hơn tùy ý.
- Vòng eo (Ve): đo vừa sát quanh eo chỗ nhỏ nhất.
- Vòng mông (Vm): đo vừa sát quanh mông chỗ nở nhất.
- Rộng ống (Rô): 1/2 số đo vòng ống hoặc rộng hẹp tùy ý.

* *Cách tính vải:*

Khổ vải $0,8 \div 0,9\text{m}$: $(Dq + gấu + cạp) \times 2$

Khổ vải $1,15 \div 1,2\text{m}$: $(Dq + gấu + cạp) \times 2$

Khổ vải $1,4 \div 1,6\text{m}$: $Dq + gấu + cạp$.

Câu 2: Trình bày cách xếp vải – giải thích cách xếp.

– Gấp đôi vải, mặt phải ở trong, mặt trái ra ngoài (để khi vẽ mặt phải của sản phẩm không bị bẩn).

– Phần vải gấp vào bằng chỗ rộng nhất của thân quần cộng đường may: để thân quần vẫn đủ kích thước mà phần vải thừa ra rộng có thể may cạp hoặc túi.

Lưu ý: Nếu quần ống rộng phải căn cứ vào rộng ống.

– Gấp vải theo chiều dài, canh dọc: khi quần may xong mặc quần mới mềm mại (nếu may theo cạnh ngang quần sẽ rất cứng).

– Nếu gấp đặt về phía người đứng cắt, cạp quần phía tay phải, gấu quần phía tay trái: để khi vẽ và cắt thuận tiện.

Bài 8



THỰC HÀNH: CẮT MAY QUẦN ĐÙI, QUẦN DÀI

A. MỤC TIÊU BÀI HỌC

Sau bài thực hành này GV phải làm cho HS:

- *Vẽ và cắt được quần đùi hoặc quần dài theo số đo cho sẵn chính xác, đúng với kích thước trên vải.*
- *Sử dụng máy may để may quần đúng quy trình, sản phẩm đạt yêu cầu kỹ thuật.*
- *Có tác phong làm việc cẩn cù, tỉ mỉ.*

B. CHUẨN BỊ BÀI DẠY

1. Chuẩn bị nội dung

Để cắt may được quần đùi hoặc quần dài đẹp, hợp với người mặc về kích thước cần:

- Lấy số đo chính xác.
- Tính vải đủ.
- Nắm vững công thức tính.
- Vẽ, cắt, may đúng quy trình kĩ thuật.

*** Để lấy số đo chính xác, khi đo, tay trái cầm đầu thước đặt vào đầu vị trí cần đo, tay phải đưa thước đo đến cuối vị trí cần đo**

- Dài quần (Dq):
- + Đo từ ngang thắt lưng qua khỏi mông khoảng 5cm hoặc dài hơn tùy ý (đối với quần đùi).
- + Đo từ ngang eo đến gót chân hoặc dài ngắn tùy ý (đối với quần dài).
- Vòng eo (Ve): Đo vừa sát quanh eo chỗ nhỏ nhất.
- Vòng mông (Vm): Đo vừa sát quanh mông chỗ nở nhất.
- Rộng ống (Rô): 1/2 số đo vòng ống quần hoặc rộng hơn tùy ý.

*** Cách tính vải:**

Khổ vải 0,8 ÷ 0,9 m: $(Dq + gấu + cạp + đường may) \times 2$

Khổ vải 1,15 ÷ 1,2 m: $(Dq + gấu + cạp + đường may) \times 2$

Khổ vải 1,4 ÷ 1,6 m: $Dq + gấu + cạp + đường may$.

*** Cách xếp vải:**

– Gấp đôi vải, mặt phải ở trong, mặt trái ra ngoài, phần vải gấp vào bằng chỗ rộng nhất của thân quần cộng đường may.

+ Quần ống thẳng và ống bó: căn cứ vào bề rộng ngang mông

$$\left(= \frac{1}{4} Vm + \frac{1}{10} Vm + \text{đường may} \right).$$

+ Quần ống rộng: căn cứ vào rộng ống.

– Gấp vải theo chiều dài, canh dọc, nếp gấp đặt về phía người đứng cắt, cạp quần phía tay phải, gấu quần phía tay trái.

*** Để bản vẽ cắt may được rõ ràng, sáng sủa, tùy theo yêu cầu biểu diễn, cách sử dụng nét vẽ như sau:**

– Nét liền đậm (nét cơ bản) thể hiện đường bao của sản phẩm cắt may. Có thể coi đường bao trùng với đường may nhìn thấy.

– Nét liền mảnh: dùng vẽ đường kích thước, đường dóng, đường phân chi các phần của sản phẩm, đường phụ thêm.

– Nét chấm gạch: tượng trưng cho sự đối xứng (đường trục), vì vậy nét chấm gạch dùng để vẽ ở chỗ gấp đôi của mảnh vải sẽ được cắt đối xứng.

– Nét đứt biểu diễn đường bao khuất không nhìn thấy, đường cắt, đường gấp một phần vải (ví dụ đường gấp nếp áo) thể hiện sự khác nhau về chi tiết của phần này với phần khác của sản phẩm (ví dụ: sự khác nhau giữa thân trước và thân sau quần âu về rộng ngang hông, rộng ống...).

– Nét lượn sóng: đường giới hạn của phần sản phẩm được vẽ. Ví dụ nét lượn sóng giới hạn hình biểu diễn cách giảm đáy quần âu nam.

– Hình biểu diễn trên bản vẽ cắt may là hình khai triển từng phần (chi tiết) của sản phẩm cắt may. Trên hình biểu diễn sản phẩm cắt may, ngoài những đường biểu diễn chính và kích thước còn có một số đường phụ xác định đường bao, giới hạn vật liệu.

2. Chuẩn bị Đồ dùng dạy - học

- Tranh phóng to bản vẽ quần đùi hoặc quần dài.
- Mẫu hoàn chỉnh quần đùi hoặc quần dài.
- Máy may.
- Thước dầy, thước gỗ, phấn thợ may, kéo, bàn là.
- Vải đủ may một bộ quần đùi hoặc quần dài.
- Chỉ may, dây chun.

C. TIẾN TRÌNH DẠY – HỌC

1. Giới thiệu bài học

Qua bài học trước, chúng ta đã biết cách lấy số đo, tính vải, vẽ, cắt may quần đùi hoặc quần dài theo đúng quy trình. Để vẽ và cắt quần đùi hoặc

quần dài theo số đo cho sẵn chính xác, đúng kích thước, may chúng theo đúng quy trình, đường may đẹp, sản phẩm đạt yêu cầu kĩ thuật, chúng ta cùng làm bài thực hành: "**Cắt may quần đùi, quần dài**".

- GV ghi đầu bài lên bảng.
- GV kiểm tra kiến thức về cách vẽ quần đùi hoặc quần dài của HS.

Hỏi: Theo em khi vẽ quần đùi hoặc quần dài chúng ta cần tiến hành theo các bước nào?

• HS thảo luận, GV kết luận: Khi vẽ quần đùi hoặc quần dài, chúng ta cần tiến hành theo các bước:

*** Quần đùi:**

- Bước 1: vẽ chiều dài quần
- Bước 2: vẽ đường đáy quần
- Bước 3: vẽ ống quần
- Bước 5: vẽ gấu quần.

*** Quần dài:**

- Bước 1: vẽ chiều dài quần
- Bước 2: hạ đáy
- Bước 3: vẽ đường đáy quần
- Bước 4: vẽ ống quần (khác ống quần đùi)
- Bước 5: vẽ gấu quần.

• GV lưu ý HS: Như vậy cách vẽ quần dài tương tự quần đùi, chỉ khác phần ống quần.

• GV kiểm tra sự chuẩn bị của HS về vật liệu và dụng cụ. Mỗi HS phải có:

- Thước dây, thước gỗ, phấn thợ may, kéo, bàn là...
- Vải đủ may một quần đùi hoặc quần dài.
- Chỉ may, dây chun...

• GV phân công HS ngồi vào máy may: mỗi em một máy, hoặc chung nhau (tùy điều kiện lớp học).

• GV lưu ý HS phải ngồi đúng vị trí đã phân công để GV dễ theo dõi và uốn nắn.

2. Bài mới

Hoạt động 1 THỰC HÀNH VẼ VÀ CẮT

a. GV hướng dẫn:

– Ghi số đo sản phẩm thực hành lên bảng.

Các kích thước	Quần đùi	Quần dài
1. Dài quần (Dq)	30	80
2. Vòng mông (Vm)	72	80
3. Rộng ống		22 hoặc 30
4. Vòng bụng		60

- GV thao tác mẫu cách vẽ và cắt quần trên vải để HS quan sát:

Quần đùi:

* *Cách vẽ:* GV thực hiện lần lượt các bước sau:

– GV gấp đôi mảnh vải (mặt trái ra ngoài) đường gấp đôi ở phía trong người cắt.

– Bề rộng phần vải gấp vào bằng chỗ rộng nhất của thân quần kể cả đường may $= \frac{1}{4} Vm + \frac{1}{10} Vm + 1 = 18 + 7,2 + 1 = 26,2\text{cm}$.

– GV hướng dẫn HS vẽ cạp quần phía tay phải, gấu quần phía tay phải.

– Từ đầu vải đo xuống 3cm nếu làm cạp liền hoặc 1cm nếu làm cạp rời, có điểm A:

$$Ax - Dq = 30 \text{ (cm)}$$

$$AB = \text{Hạ đáy} = \frac{1}{4} Vm + \frac{1}{10} Vm = \frac{72}{4} + \frac{72}{10} = 25,2 \text{ (cm)}.$$

Từ các điểm A, B, X, GV kẻ các đường ngang vuông góc với AX.

– *Vẽ đường đáy quần:*

$$+ \text{Ngang eo } AA_1 = \frac{1}{4} Vm + 1 = \frac{72}{4} + 1 = 19 \text{ (cm)}$$

+ Ngang miệng BB_1 : $\frac{1}{4} V_m + \frac{1}{10} V_m = \frac{72}{4} + \frac{72}{10} = 25,2$ (cm).

+ Vào đáy: B_1B_2 : $\frac{1}{20} V_m = \frac{72}{20} = 3,6$ (cm).

Nối A_1B_2 . Trên đoạn A_1B_2 lấy $KB_2 = \frac{1}{3} A_1B_2$. Nối KB_1 ; I là điểm giữa.

Nối IB_2 , trên đoạn IB_2 lấy $II_1 = \frac{1}{3} IB_2$.

Vẽ vòng đáy quần qua các điểm A_1, K, I, B_1 .

– *Vẽ đường ống quần (giàng quần) và rộng ống quần:*

+ Rộng ống quần $XX_1 = B_1B_2 - 2$ (cm)

+ Vát ống quần $XC = 2$ cm (có thể vát nhiều hơn)

+ Nối CX_1 : Đường gấu quần.

+ Nối B_1X_1 : Đường giàng quần.

– *Vẽ cạp quần:* Kẻ một đường song song với AA_1 cách AA_1 2cm.

* *Cách cắt:*

– Cắt hai thân quần (vải gấp đôi theo đường AX).

– Cắt gấu quần may 1cm.

Quần dài:

* *Cách vẽ:* GV thực hiện lần lượt các bước sau:

– Gấp đôi vải, mặt phải ở trong, mặt trái ra ngoài. Phần vải gấp vào bằng

$$\begin{aligned} \text{chỗ rộng nhất của thân quần cộng đường may} &= \frac{1}{4} V_m + \frac{1}{10} V_m + 1 \\ &= \frac{80}{4} + \frac{80}{10} + 1 = 29 \text{ (cm)}. \end{aligned}$$

+ Ống quần thẳng và ống bó, căn cứ vào bề rộng ngang miệng

$$\left(\frac{1}{4} V_m + \frac{1}{10} V_m + 1 \text{ cm đường may} \right).$$

+ Quần ống rộng căn cứ vào rộng ống.

– Gấp vải theo chiều dài, canh dọc, nếp gấp đặt về phía người đứng cắt, cạp quần phía tay phải, gấu quần phía tay trái.

– Từ đầu vải đo xuống 3 cm để làm cạp (nếu may cạp liền) hoặc đo xuống 1cm (nếu làm cạp rời), có điểm A.

$AX = \text{dài quần} = \text{số đo} = 80.$

$$\text{Hạ đáy AB} = \text{Hạ đáy} = \frac{1}{4} Vm + \frac{1}{10} Vm = \frac{80}{4} + \frac{80}{10} = 28 \text{ (cm)}.$$

– Vẽ đáy quần:

$$+ \text{Ngang eo } AA_1 = \frac{1}{4} Vm + 1 = \frac{80}{4} + 1 = 21 \text{ (cm)}$$

$$+ \text{Ngang hông } BB_1: \frac{1}{4} Vm + \frac{1}{10} Vm = \frac{80}{4} + \frac{80}{10} = 28 \text{ (cm)}.$$

$$+ \text{Vào đáy: } B_1B_2: \frac{1}{20} Vm = \frac{80}{20} = 4 \text{ (cm)}.$$

Nối A_1B_1 . Trên đoạn A_1B_2 lấy $KB_2 = 1/3 A_1B_2$.

Nối KB_1 ; I là điểm giữa KB_1 .

Nối IB_2 , trên đoạn IB_2 lấy $II_1 = 1/3 IB_2$.

– Vẽ ống quần và gấu quần:

Rộng ống $XX_1 = \text{số đo} = 22 \text{ (cm)}$ (rộng ống < ngang hông)

+ O là điểm giữa B_1B_2 .

+ Nối OX_1 . Trên đoạn OX_1 lấy $OM = 1/3 OX_1$.

* Cách cắt:

– Cắt hai thân quần (vải gấp đôi theo đường AX).

– Gấp nếp cạp và gấu quần trước khi cắt đường đáy và gấu quần.

– Cắt gia đường may:

+ Đáy quần và ống quần 1,5cm

+ Gấu quần và cạp quần: 2 – 3cm (nếu cạp rời cắt thừa 1cm).

• GV vừa thao tác chậm vừa giải thích những điều cần chú ý.

b. HS thực hành:

• GV cho HS xếp vải, tính toán theo công thức, vẽ lên vải.

- Trong khi HS thực hành vẽ lên vải, GV cần uốn nắn, sửa nét vẽ cho HS.
- Sau khi kiểm tra kích thước, nét vẽ đúng, GV cho HS cắt trên vải.

Hoạt động 2 **THỰC HÀNH MAY**

a. GV hướng dẫn

- GV treo tranh phóng to hình 36 hoặc hình 40, SGK và hướng dẫn HS cách may trên hình:

Quần đùi:

- May viền gấp mép gấu quần.
- Ráp đáy quần (can cuốn hoặc can lộn).
- May ráp đường ống quần (từ ống nọ sang ống kia) bằng can cuốn hoặc can lộn.

Quần dài:

- May ống quần (áp dụng can rẽ có vắt sổ; can lộn không có vắt sổ).
- Ráp đáy quần: viền gấp mép.
- May gấu quần: viền gấp mép.
- GV lưu ý HS cách ráp đáy quần:
 - May nối từng ống quần bằng đường can rẽ hoặc đường can lộn.
 - Lộn một ống sang mặt phải, luồn ống đã lộn vào ống có mặt trái ở ngoài; sắp bằng mép vòng đáy đính cố định đầu hai đường may ống quần ở giữa đáy quần, may từ trên cap xuống cho hết vòng đáy.
- GV thao tác trên mẫu thật chậm và hướng dẫn cách may trên máy cho HS quan sát.

b. HS thực hành:

- GV yêu cầu HS chuẩn bị máy:
 - Lau dầu máy, bàn máy, chân máy.
 - Tra dầu và các bộ phận theo quy định.
 - Lắp kim đúng vị trí. Chú ý chọn số kim hợp với vải (vải bình thường số 14, vải mỏng số 12).
 - Cuốn chỉ vào suốt.

- Lắp suốt vào thoi và lắp thoi suốt vào ổ chao.
- Mắc chỉ trên.
- Lấy chỉ dưới.
- GV lưu ý điều chỉnh sức căng của chỉ sao cho sức căng chỉ trên và chỉ dưới cân nhau mới tạo được mũi may đẹp và chắc chắn.
- Trước khi may chính thức phải may thử để kiểm tra đường may rồi tiến hành điều chỉnh độ căng của chỉ trên và chỉ dưới, điều chỉnh độ dài ngắn của mũi may, sao cho mũi may đẹp trước khi máy.
- GV cho HS may theo quy trình vừa hướng dẫn.
- GV theo dõi, uốn nắn, giúp HS may đúng kĩ thuật.
- Sau khi may xong, GV hướng dẫn HS cách là hoàn thiện sản phẩm.
- GV lưu ý HS: Nếu có trang trí thì phải may đường trang trí, túi... trước khi may ráp quần đùi hoặc quần dài.

3. Tổng kết bài học

- HS trình bày sản phẩm, tự nhận xét đánh giá và nhận xét sản phẩm của bạn ở trong tổ học tập.
- GV nhận xét chung về:
 - Quy trình thực hiện
 - Chất lượng sản phẩm
 - Thời gian hoàn thành
 - Thái độ học tập của HS.

4. Công việc về nhà

- GV dặn dò HS:
 - Đọc trước bài 9: *Cắt may tay áo liền.*
 - Sưu tầm tranh, ảnh, mẫu áo tay liền.
 - Chuẩn bị giấy báo, thước, bút chì, kéo... để thực hành.

Bài 9**CẮT MAY ÁO TAY LIÊN****A. MỤC TIÊU BÀI HỌC**

Dạy xong bài này, GV cần làm cho HS đạt được:

- *Biết cách lấy số đo, tính vải, vẽ, cắt, may áo tay liền theo quy trình.*
- *Vẽ và cắt tạo mẫu giấy áo tay liền kiểu chui đầu, cổ thuyền.*

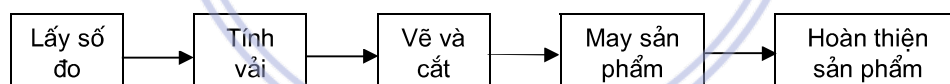
B. CHUẨN BỊ BÀI DẠY**1. Chuẩn bị nội dung**

Áo tay liền là loại áo có tay được cắt liền với thân áo. Thân áo tay liền có thể may cài khuy (phải thêm phần nẹp và giao khuy như thân trước áo cơ bản) hoặc chui đầu với các kiểu cổ áo không bâu, cổ bâu; các kiểu cầu vai, cầu ngực, tay bông v.v... và các cách trang trí khác nhau.

Đặc điểm của áo tay liền:

- Tay áo được cắt liền với thân áo.
- Thân áo có thể may cài khuy hoặc chui đầu, bề rộng thân trước và thân sau bằng nhau; có thể trang trí bằng đăng ten, cầu vai, cầu ngực.
- Cổ áo: có thể áp dụng kiểu cổ không bâu hoặc có bâu.

Để cắt may được chiếc áo tay liền đạt yêu cầu kĩ thuật và thẩm mỹ cần thực hiện theo quy trình:

*** Lấy số đo:**

Tay trái cầm đầu thước đặt vào đầu vị trí cần đo, tay phải đưa thước đến cuối vị trí cần đo. Đo sát êm các kích thước của cơ thể.

- Dài áo (Da): đo từ chân cổ sau đến ngang hông hoặc dài ngắn tùy ý.
- Hạ eo (He): đo từ chân cổ sau đến trên eo 2 – 3cm.

- Rộng vai (Rv): đo từ đầu vai trái sang đầu vai phải.
- Dài tay (Dt): Đo từ đầu vai xuống tay, dài ngắn tùy ý.
- CỬ tay (Ct): $\frac{1}{2}$ số đo vòng tay tại điểm dài tay.
- Vòng cổ (Vc): đo vừa sát quanh chân cổ.
- Vòng ngực (Vn): đo vòng quanh ngực chỗ nở nhất.
- Vòng hông (Vm): đo vòng quanh hông chỗ nở nhất.

*** Cách tính vải:**

- Khổ 0,8 – 0,9 m: (Dài áo + gấu + đường may) $\times$ 2.
- Khổ 1,15 – 1,2 m:

$$+ \text{Dài tay} + \frac{1}{2} Rv > 27\text{cm: (Dài áo + gấu + đường may)} \times 2.$$

$$+ \text{Dài tay} + \frac{1}{2} Rv < 27\text{cm: Dài áo + gấu + đường may.}$$

- Khổ 1,4 – 1,6 m: Dài áo + gấu + đường may.

Nếu vải có độ co nhiều, khi mua cần tính thêm 5 – 10cm và ngâm, giặt vải trước khi cắt.

2. Chuẩn bị đồ dùng dạy – học

- Tranh phóng to hình 43, 44 SGK, bản vẽ cắt may thân trước, thân sau áo tay liền cổ cơ bản.
- Mẫu hoàn chỉnh áo tay liền và mẫu có trang trí.
- Tạp chí thời trang, sách dạy cắt may.
- GV có thể chuẩn bị "tranh câm" và công thức trích in riêng để khi dạy đánh dấu lên vị trí từng chi tiết của sản phẩm trên đường kích thước.

C. TIẾN TRÌNH DẠY – HỌC

1. Giới thiệu bài học

Áo tay liền là loại áo có tay được cắt liền với thân áo. Thân áo tay liền có thể may cài khuy hoặc chui đầu với các kiểu cổ áo, các kiểu cầu vai, cầu

ngực và các cách trang trí khác nhau. Để biết cách lấy số đo, tính vải, vẽ, cắt may áo tay liền theo quy trình; vẽ và cắt tạo mẫu trên giấy áo tay liền kiểu chui đầu, chúng ta cùng học bài: "**Cắt may áo tay liền**". GV ghi đầu bài lên bảng.

- GV cho HS xem mẫu một vài sản phẩm áo tay liền có trang trí và hình ảnh trên tạp chí về áo tay liền thời trang để các em biết được yêu cầu cần đạt và hứng thú học tập.

- GV gọi một hoặc hai HS lên bảng quan sát các mẫu áo, hình vẽ ở SGK và gợi ý để HS nêu đặc điểm của tay áo liền bằng câu hỏi:

Hỏi: Quan sát các mẫu áo và hình vẽ, em hãy nêu đặc điểm của tay áo liền?

- HS thảo luận, GV kết luận: Đặc điểm của tay áo liền:
 - Tay áo được cắt liền với thân áo.
 - Thân áo có thể may cài khuy hoặc chui đầu, bề rộng thân trước và thân sau bằng nhau, có thể trang trí bằng đăng ten, cầu vai, cầu ngực.
 - Cổ áo: có thể áp dụng kiểu cổ không bâu hoặc có bâu.

2. Bài mới

Hoạt động 1

TÌM HIỂU CÁCH VẼ VÀ CẮT THÂN TRƯỚC VÀ THÂN SAU ÁO

- GV treo tranh bản vẽ cắt may áo tay liền, ghi số đo mẫu lên góc bảng.

Ví dụ: Da = 55; Rv = 36; Dt = 10; He = 33
Vc = 32; Vn = 80; Vm = 84.

- HS chuẩn bị sẵn vở ghi bài, bút chì, thước kẻ để vẽ hình vào vở.
- GV trình bày và thao tác mẫu theo quy trình.

a. Lấy số đo:

- GV gọi một HS lên, vừa đo mẫu vừa hướng dẫn vị trí đo để cả lớp quan sát, một HS khác ghi số đo lên bảng.

- Hai HS ngồi cạnh nhau lấy số đo cho nhau, GV uốn nắn thao tác đo của HS.

- GV lưu ý HS: tay trái cầm đầu thước đặt và đầu vị trí cần đo, tay phải đưa thước đến cuối vị trí cần đo. Đo sát êm các kích thước của cơ thể.

b. Cách tính vải:

• GV hướng dẫn HS đọc nội dung trong SGK, cho HS tính vải khổ 0,8 – 0,9m; khổ 1,15 – 1,2m; khổ 1,4 – 1,6m theo số đo đã ghi trên bảng.

• GV cho các nhóm báo cáo kết quả, GV kết luận:

– Khổ 0,8 – 0,9 m: $(\text{Dài áo} + \text{gấu} + \text{đường may}) \times 2$.
 $= (55 + 2 + 0,5) \times 2 = 115 \text{ (cm)}$

– Khổ 1,15 – 1,2 m:

+ Dài tay + $\frac{1}{2}R_v > 27\text{cm}$: $(\text{Dài áo} + \text{gấu} + \text{đường may}) \times 2$.

$$= 10 + \frac{36}{2} = (55 + 2 + 0,5) \times 2 = 115 \text{ (cm)}$$

+ Dài tay + $\frac{1}{2}R_v < 27\text{cm}$: Dài áo + gấu + đường may.

$$= 55 + 2 + 0,5 = 57,5 \text{ (cm)}.$$

– Khổ 1,4 – 1,6 m: Dài áo + gấu + đường may.

$$= 55 + 2 + 0,5 = 57,5 \text{ (cm)}.$$

c. Cách vẽ: (áo tay liền, cổ thuyền, chui đầu)

• GV chỉ lên tranh và hướng dẫn HS cách vẽ, GV phân tích cho HS thấy rõ điểm giống nhau và khác nhau giữa thân trước và thân sau.

• GV vừa trình bày chậm vừa vẽ, sau mỗi chi tiết như cổ áo, vai áo... cần dừng lại để HS vẽ vào vở. GV thực hiện các bước sau:

Thân trước: (hình 43)

* *Xếp vải:*

– Gấp mặt phải vải vào trong, mặt trái ra ngoài, phần vải gấp vào bằng chỗ rộng nhất của thân áo cộng với đường may.

– Trải vải lên bàn, nếp gấp ở phía trong người cắt.

* *Cách vẽ:*

Từ đầu vải đo xuống 2cm làm đường may có điểm A.

– Dài áo AX = số đo = 55cm

$$\text{– Hạ nách AC} = \frac{1}{4}V_n + 3 = \frac{80}{4} + 3 = 23 \text{ (cm)}$$

– Hạ eo AL = số đo = 33 (cm)

– Sa vạt XM = 1 (cm)

Từ các điểm A, C, L, X kẻ các đường ngang vuông góc với AX.

Vẽ cổ áo:

– Rộng cổ $AA_1 = \frac{1}{5} Vc + 4 = \frac{32}{5} + 4 = 10,4$ (cm)

– Hạ sâu cổ $AA_2 = \frac{1}{5} Vc + 1 = \frac{32}{5} + 1 = 7,4$ (cm)

– Vẽ hình chữ nhật $AA_1A_3A_2$. Nối A_1A_2 , N là trung điểm của A_1A_2 .

– Nối A_3N , trên A_3N lấy $NN_1 = \frac{1}{3} A_3N$. Vẽ cong vòng cổ $A_1N_1A_2$.

Vẽ tay liền:

– Ngang vai $AB = \frac{1}{2} Rv = \frac{36}{2} = 18$ (cm)

– Hạ xuôi vai $BB_1 = \frac{1}{10} Rv - 1 = \frac{36}{10} - 1 = 3,6 - 1 = 2,6$ (cm)

– Nối sườn vai A_1B_1 và kéo dài thêm đoạn B_1H = số đo dài tay.

– Vẽ cửa tay: kẻ đường vuông góc với A_1H tại H cắt CC_1 kéo dài tại H_1 ; giảm cửa tay $HH_2 = 1$ (cm). Nối B_1H_2 .

$A_1B_1H_2$ là đường sườn vai và tay liền; H_1H_2 là cửa tay.

Vẽ nách áo và sườn áo:

– Ngang ngực

$$CC_1 = \frac{1}{4} Vn + 2 = \frac{80}{4} + 2 = 22 \text{ (cm)}$$

$$C_1C_2 = \frac{1}{10} Vn - 1 = \frac{80}{10} - 1 = 7 \text{ (cm)}$$

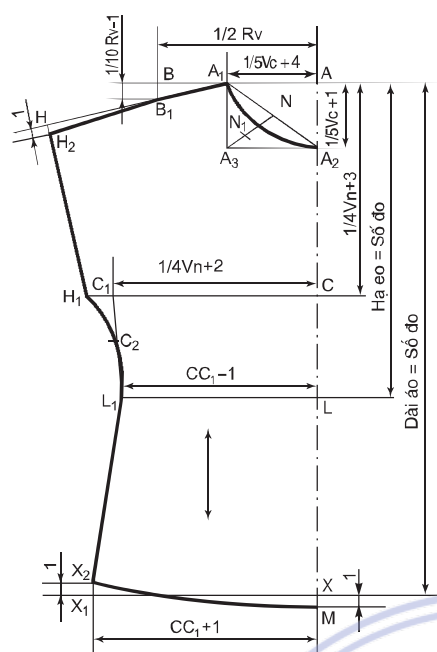
– Ngang eo:

$$LL_1 = CC_1 - 1 = 23 - 1 = 22 \text{ (cm)}$$

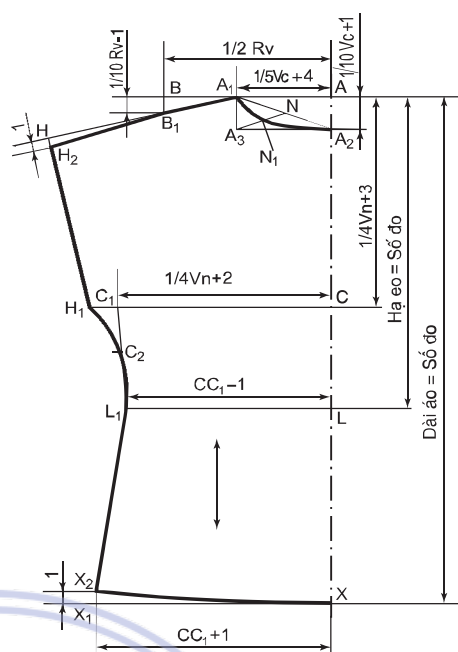
– Ngang hông:

$$XX_1 = CC_1 + 1 = 23 + 1 = 24 \text{ (cm)}$$

Vẽ cong $H_1C_2L_1X_1$



Hình 43. Bản vẽ thân trước



Hình 43. Bản vẽ thân sau

Vẽ gấu áo:

- Giảm sườn áo $X_1X_2 = 1$ (cm)
- Vẽ gấu áo cong từ X_2 đến khoảng $\frac{1}{3}XX_1$ sau đó vẽ thẳng đến M.

• GV lưu ý HS:

- Nên giảm bớt độ rộng cổ thân trước áo so với rộng cổ thân sau 1cm để khi mặc cổ ôm sát, không bị thừa.
- Đồng thời phải giảm cửa tay xuống 1cm để tay áo ôm lấy bắp tay, áo mặc sẽ mềm mại, đẹp hơn.

Thân sau: (hình 44)

* *Xếp vải:*

- Gấp mặt phải vải vào trong, mặt trái ra ngoài, phần vải gấp vào bằng chỗ rộng nhất của thân áo cộng với đường may.
- Trải vải lên bàn, nếp gấp ở phía trong người cắt.

* *Cách vẽ:*

Vẽ cổ áo:

$$\text{– Rộng cổ } AA_1 = \frac{1}{5} Vc + 4 = \frac{32}{5} + 4 = 10,4 \text{ (cm)}$$

$$\text{– Sâu cổ } AA_2 = \frac{1}{5} Vc + 1 = 6,4 + 1 = 7,4 \text{ (cm)}$$

Vẽ hình chữ nhật $AA_1AA_3A_2$.

– Nối A_1A_2 , N là điểm giữa A_1A_2 .

– Nối NA_3 , trên A_3N lấy $MN_1 = \frac{1}{3} A_3N$.

Vẽ cong cổ $A_1N_1A_2$

$$\text{Ngang vai } AB = \frac{1}{2} Rv$$

Không có sa vạt.

Chú ý:

– Nếu may áo cài khuy thì phải để thêm 2,5cm giao khuy và 3 – 4cm nếp áp ở thân trước.

– GV dùng phấn màu để vẽ đường bao của sản phẩm bằng nét liền đậm và dùng phấn trắng để vẽ đường giống, đường kích thước, đường phụ bằng nét liền mảnh.

– Nên vẽ phóng to phần cổ áo, nách áo để HS nắm vững cách vẽ.

Download Sách Hay | Đọc Sách Online

Hoạt động 2

THỰC HÀNH TRÊN GIẤY

• GV cho HS vẽ và cắt thân trước và thân sau áo tay liền theo số đo mẫu mà GV đã ghi trên bảng.

• HS vẽ thân trước theo trình tự ở SGK và hướng dẫn của GV.

• GV kiểm tra, uốn nắn và sửa hình vẽ của HS đến khi đúng mới cho HS cắt.

• GV lưu ý HS cắt gia đường may thân trước và thân sau giống nhau:

– Vòng cổ: 0,5cm nếu viền gấp mép; cắt đúng nét vẽ nếu viền bọc.

– Sườn vai, sườn thân: 1 – 2cm.
 – Gấu tay, gấu thân: 2cm nếu viền gấp mép, cắt đúng nét vẽ nếu viền bọc mép.

– Nẹp cổ: dựa vào vòng cổ thân áo để cắt nẹp cổ, rộng nẹp từ 3 – 4cm.

• GV cho HS vẽ tiếp thân sau tương tự thân trước, chỉ khác chi tiết: hạ sâu cổ thân sau ít hơn. GV củng cố bằng câu hỏi.

Hỏi: Em hãy nêu những điểm giống và khác nhau trong cách vẽ thân trước và thân sau?

• HS thảo luận, GV kết luận: Những điểm giống và khác nhau trong cách vẽ thân trước và thân sau là:

Giống nhau:

Đều có:

Dài áo $AX =$ số đo

$$\text{Hạ nách } AC = \frac{1}{4} Vn + 3 \text{ (cm)}$$

Hạ eo $AL =$ số đo

Từ các điểm A, C, L, X kẻ các đường ngang vuông góc AX.

$$\text{Rộng cổ } AA_1 = \frac{1}{5} Vc + 4.$$

$$\text{Hạ xuôi vai: } BB_1 = \frac{1}{10} Rv - 1.$$

Nối sườn vai A_1B_1 và kéo dài thêm một đoạn $B_1H =$ số đo dài tay.

Vẽ cửa tay: kẻ đường vuông góc với A_1H tại H cắt CC_1 kéo dài tại H_1 .

Giảm cửa tay $HH_2 = 1 \text{ (cm)}$. Nối $B_1H_2A_1B_1H_2$ là đường sườn tay; H_2H_1 là cửa tay.

$$\text{Ngang ngực } CC_1 = \frac{1}{4} Vn + 3 \text{ (cm)}$$

$$C_2C_1 = \frac{1}{10} Vn - 1 \text{ (cm)}$$

$$\text{Ngang eo } LL_1 - CC_1 = 1 \text{ cm}$$

$$\text{Ngang hông } XX_1 = CC_1 + 1 \text{ (cm)}$$

Khác nhau:

Chi tiết \ Thân	Thân trước	Thân sau
Cổ áo	Sâu cổ: $AA_2 = \frac{1}{5} Vc + 4$	Sâu cổ: $AA_2 = \frac{1}{10} Vc + 1$
Ngang vai	$AB = \frac{1}{2} Rv - 0,5$	$AB = \frac{1}{2} Rv$
Sa vạt	Có sa vạt	Không có sa vạt

- GV kiểm tra, uốn nắn, sửa sai sót của HS đến khi đúng mới cho HS cắt thân sau.

- GV lưu ý HS cắt gia đường may thân sau giống như thân trước:
 - Vòng cổ chừa 0,5cm nếu viền gấp mép, cắt đúng nét vẽ nếu viền bọc.
 - Sườn vai, sườn thân, gấu tay, gấu thân trừ đều 1cm đường may.

Chú ý: Nếu vòng cổ áo nhỏ hơn vòng đầu ta có thể vẽ (đối với cả thân trước và thân sau):

- Nông cổ = rộng cổ cơ bản + (4 – 6cm)
- Sâu cổ = sâu cổ cơ bản + 1cm

- GV khuyến khích HS về nhà áp mẫu giấy vào vải (cách gấp vải như đã hướng dẫn ở phần đầu) để cắt áo và may áo theo quy trình sau:

- Ráp sườn vai + tay liền
- Viền cổ hoặc may bâu và ráp bâu và cổ áo
- Viền cửa tay
- Ráp sườn thân + sườn tay
- May gấu áo
- Là, đính khuy, thừa khuyết.

3. Tổng kết bài học

- GV đánh giá tinh thần, thái độ học tập, kĩ năng vẽ trên vở và thực hành trên giấy của HS. Nhắc nhở những sai sót về cách cầm thước, phấn, thao tác vẽ các chi tiết của áo.
- Gọi HS đọc phần ghi nhớ và trả lời câu hỏi cuối bài.

4. Công việc về nhà

GV dặn dò HS:

- Về nhà tập vẽ nhiều lần với số đo mẫu và các số đo khác cho thành thạo để chuẩn bị cho bài thực hành cắt may áo tay liền sau khi học xong các kiểu cổ áo.
- Đọc trước bài 10: *Cắt may một số kiểu cổ áo không bâu.*
- sưu tầm tranh ảnh, mẫu cổ không bâu.
- Chuẩn bị giấy báo, thước, phấn thợ may, kéo... để thực hành tập vẽ.

D. TRẢ LỜI CÂU HỎI – BÀI TẬP

Câu 1: Tính vải để may áo tay liền có số đo (cm):

Da: 65; Rv: 38; Dt: 14.

– Khổ vải 0,9m: (Dài áo + gấu + đường may) $\times$ 2

$$(65 + 2 + 0,5) \times 2 = 135 \text{ (cm)}$$

– Khổ vải 1,15m: Dài tay + $\frac{1}{2}$ Rv = 14 + 19 = 27 (cm)

$$(Dài áo + gấu + đường may) \times 2$$

$$(65 + 2 + 0,5) \times 2 = 135 \text{ (cm)}$$

Câu 3: Những điểm giống nhau và khác nhau giữa thân trước và thân sau áo tay liền chui đầu:

Giống:

Đều có:

Dài áo AX = số đo

$$\text{Hạ nách AC} = \frac{1}{4} Vn + 3 \text{ (cm)}$$

Hạ eo AL = số đo

Từ các điểm A, C, L, X kẻ các đường ngang vuông góc với AX.

$$\text{Rộng cổ AA}_1 = \frac{1}{5} Vc$$

$$\text{Hạ xuôi vai } BB_1 = \frac{1}{10} R_v$$

Nối sườn vai A_2B_1 và kéo dài thêm đoạn $B_2H = \text{số đo dài tay}$.

Vẽ cửa tay: Kẻ đường vuông góc với A_2H tại H cắt CC_1 kéo dài tại H_1

Giảm cửa tay $HH_2 = 1\text{ cm}$. Nối $B_1H_2A_1B_1H_2$ là đường sườn tay: H_2H_1 là cửa tay.

$$\text{Ngang ngực: } CC_1 = \frac{1}{4} V_n + 3 \text{ (cm)}$$

$$C_1C_2 = \frac{1}{10} V_n - 1 \text{ (cm)}$$

$$\text{Ngang eo } LL_1 = CC_1 = 1\text{ cm}$$

$$\text{Ngang mông } XX_1 = CC_1 + 1 \text{ (cm)}$$

Khác:

<i>Chi tiết \ Thân</i>	<i>Thân trước</i>	<i>Thân sau</i>
Cổ áo	Sâu cổ: $AA_2 = \frac{1}{5} V_c + 1$	Sâu cổ: $AA_2 = \frac{1}{10} V_c + 1$
Sa vạt	Có sa vạt	Không có sa vạt

Cách vẽ như hình 45, SGK.

Bài 10

CẮT MAY MỘT SỐ KIỂU CỔ ÁO KHÔNG BÂU

A. MỤC TIÊU BÀI HỌC

Day xong bài này, GV cần làm cho HS đạt được:

- *Vẽ được một số kiểu cổ áo thông dụng từ kiểu cổ tròn cơ bản.*
- *May được kiểu cổ tròn rộng.*

B. CHUẨN BỊ BÀI DẠY

1. Chuẩn bị nội dung

Cổ áo là phần rất quan trọng của một chiếc áo. Chọn kiểu cổ đẹp, may khéo sẽ làm tăng giá trị của sản phẩm. Sự thay đổi kiểu mẫu cổ áo sẽ tạo nên sự đa dạng của áo, làm tôn vẻ đẹp cho người mặc. Các kiểu cổ áo có thể xếp thành 2 dạng:

- Cổ áo không bâu là các kiểu cổ chỉ cắt ở thân áo theo những dạng biến đổi từ cổ tròn cơ bản. Vòng cổ được may bằng phương pháp viền gấp mép hoặc viền bọ. Vải may nẹp cổ được cắt dựa theo vòng cổ thân áo.

- Cổ áo có bâu: gồm có phần cắt ở thân áo và phần bâu (lá cổ) may ráp vào cổ áo.

- Có nhiều kiểu cổ áo không bâu được vẽ từ kiểu cổ tròn cơ bản nhờ điều chỉnh các chi tiết như:

- + Cổ tròn rộng

- + Cổ vuông

- + Cổ chữ U.

2. Chuẩn bị đồ dùng dạy – học

Tranh vẽ phóng to các hình 46, 47, 48, 49, 59 SGK.

Mẫu bìa một phần thân trước, thân sau áo cài khuy và áo chui đầu, nẹp viền các kiểu cổ áo.

Mẫu thật các loại cổ áo:

- + Cổ tròn rộng

- + Cổ vuông

- + Cổ chữ U.

C. TIẾN TRÌNH DẠY – HỌC

1. Giới thiệu bài học

Các kiểu cổ áo có thể xếp thành hai dạng: cổ áo có bâu và cổ áo không bâu. Cổ áo không bâu là các kiểu cổ chỉ cắt ở thân áo theo những dạng biến đổi từ cổ tròn cơ bản: cổ tròn rộng, cổ chữ U, cổ vuông. Vòng cổ được may bằng phương pháp viền gấp mép hoặc viền bọ. Vải may nẹp cổ được cắt dựa theo vòng cổ thân áo. Chọn kiểu cổ đẹp, may khéo sẽ làm tăng giá trị của sản phẩm. Sự thay đổi kiểu mẫu cổ sẽ tạo nên sự đa dạng của áo, làm tôn vẻ

đẹp cho người mặc. Để vẽ được một số kiểu cổ áo thông dụng từ kiểu cổ cơ bản, chúng ta cùng nghiên cứu bài 10: "*Cắt may một số kiểu cổ áo không bâu*".

2. Bài mới

Hoạt động 1

TÌM HIỂU CÁCH VẼ VÀ CẮT MỘT SỐ KIỂU CỔ ÁO

• GV sử dụng tranh phóng to hình 46, 47, 48, 49 – SGK, để hướng dẫn HS cách vẽ.

a. Cổ tròn cơ bản:

GV treo tranh hình 46 – SGK để HS quan sát.

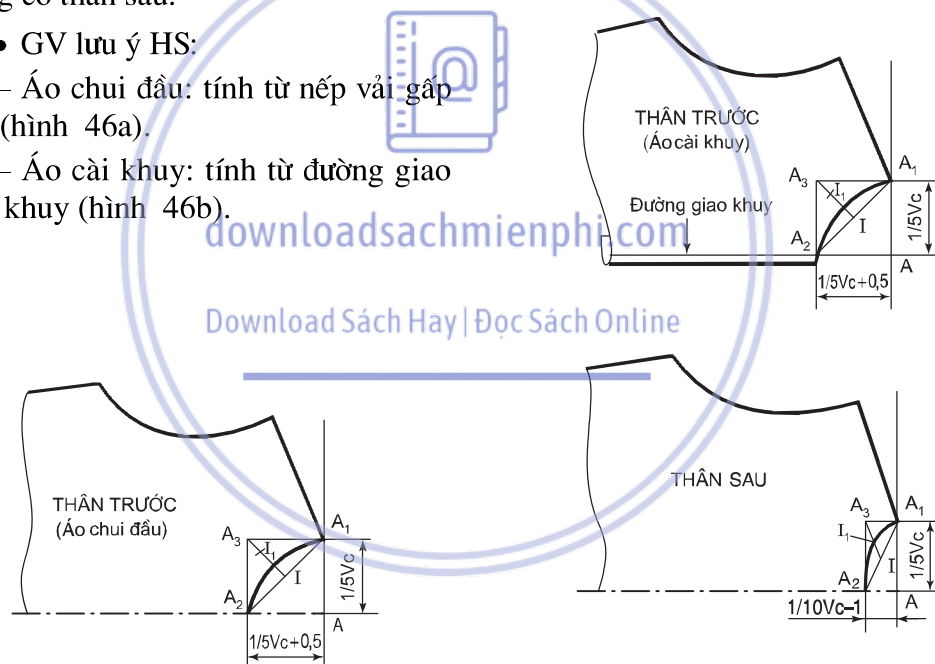
Cách vẽ:

* *Thân trước*

GV hướng dẫn HS đọc cách vẽ kiểu cổ tròn cơ bản ở SGK. GV chỉ lên hình 46a, 46b để HS nhận biết và hiểu rõ cách vẽ vòng cổ thân trước và vòng cổ thân sau.

• GV lưu ý HS:

- Áo chui đầu: tính từ nếp vải gấp đôi (hình 46a).
- Áo cài khuy: tính từ đường giao gấp khuy (hình 46b).



Hình 46. Cách vẽ cổ tròn cơ bản

– Rộng cổ $AA_1 = \frac{1}{5} Vc$.

– Sâu cổ $AA_2 = \frac{1}{5} Vc + 0,5 \text{ cm}$.

Vẽ hình chữ nhật $AA_1A_3A_2$; I là điểm giữa của A_1A_2 . Nối A_3I . Trên điểm IA_3 lấy $II_1 = \frac{1}{3} A_3I$. Vẽ cong vòng cổ $A_1I_1A_2$.

* *Thân sau*

• GV treo tranh hình 46c:

– Rộng cổ $AA_1 = \frac{1}{5} Vc$ (như thân trước)

– Sâu cổ $AA_2 = \frac{1}{10} Vc + 0,5 \text{ (cm)}$.

Vẽ hình chữ nhật $AA_1A_3A_2$; Nối A_1A_2 ; I là điểm giữa của A_1A_2 . Nối A_3I ; Trên điểm A_3I lấy $II_1 = \frac{1}{3} I_3I$. Vẽ cong vòng cổ $A_1I_1A_2$.

• Sau khi nghe GV hướng dẫn, HS vẽ vào vở của HS.

• GV nhấn mạnh: yêu cầu của nét vẽ vòng cổ là phải tròn đều, không bị gãy khúc.

Cách cắt vòng cổ:

• GV giải thích cho HS cách cắt vòng cổ tùy theo kiểu viền cổ:

– Viền bọc mép: cắt đúng theo nét vẽ vì không cần chừa phần vải để gấp vào.

– Viền gấp mép: phải cắt gia đường may 0,5 – 0,7cm để khi may phần mép vải sẽ gấp vào trong nếp.

• GV lưu ý HS: Đối với áo cài khuy, phải gấp nếp trước khi cắt vòng cổ.

Cách vẽ và cắt vải viền cổ:

• GV gợi ý để HS nhớ lại kiến thức của bài 5.

Hỏi: Em hãy nêu cách cắt vải viền gấp mép và viền bọc?

• HS thảo luận, GV kết luận: cách cắt vải:

– Viên gấp mép: cắt vải viên theo hình dạng mép vải cần viên (cắt theo vòng cổ thân áo).

– Viên bọc: cắt vải canh xéo rộng 2,5 – 3cm, dài bằng vòng cổ + 2cm.

b. Cổ tròn rộng:

• GV treo tranh 47 – SGK cho HS quan sát, giảng giải cho HS hiểu: từ cổ tròn cơ bản, điều chỉnh độ rộng cổ và sâu cổ cho phù hợp kiểu và theo ý thích, ta sẽ có cổ tròn rộng.

Cách vẽ:

Hỏi: Hãy nêu những chi tiết điều chỉnh so với cổ tròn cơ bản?

• HS thảo luận, GV kết luận:

* *Thân trước (hình 47a)*

– Rộng cổ = rộng cổ cơ bản + 2cm ($A_1E = 2\text{cm}$).

– Sâu cổ = sâu cổ cơ bản + 3cm ($A_2D = 3\text{cm}$)

* *Thân sau (hình 47b)*

– Rộng cổ = rộng cổ cơ bản + 2cm ($A_1E = 2\text{cm}$).

– Sâu cổ = sâu cổ cơ bản + 2cm ($A_2D = 2\text{cm}$).

• GV vẽ lên bảng, HS vẽ vào vở theo trình tự:

– Vẽ cổ tròn cơ bản.

– Điều chỉnh sâu cổ và rộng cổ.

– Vẽ vòng cổ: như vẽ cổ tròn cơ bản.

Cách cắt:

Đối với cổ tròn rộng: cắt vòng cổ tùy theo kiểu viên cổ.

– Viên bọc: cắt đúng nét vẽ.

– Viên gấp mép: cắt gia đường may 0,5cm.

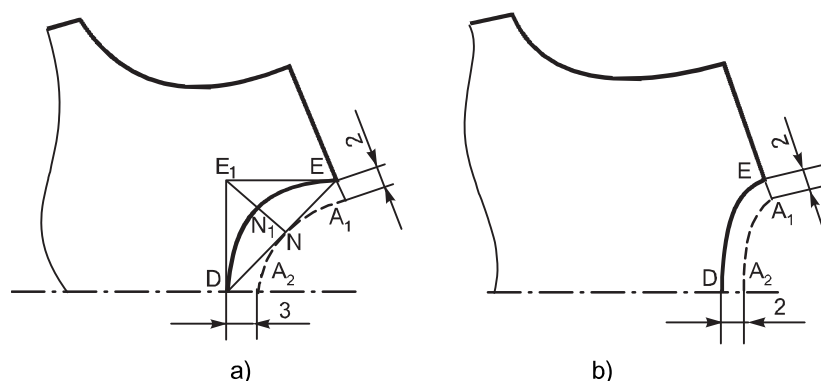
Vải viên:

Hỏi: Theo em cách cắt vải viên bọc và viên gấp mép như thế nào?

• HS trả lời, GV bổ sung và kết luận:

– Viên bọc: cắt vải canh xéo rộng 2,5 – 3cm, dài bằng vòng cổ + 2cm.

– Viên gấp mép: vẽ và cắt vải viên dựa theo dạng cong của vòng cổ thân áo.



Hình 47. Cổ tròn rộng
a) Thân trước; b) Thân sau

c. Cổ vuông:

GV treo tranh hình 48 – SGK cho HS quan sát, chỉ cho HS những chi tiết điều chỉnh từ cổ tròn cơ bản để có cổ vuông.

Cách vẽ:

Hỏi: Hãy nêu những chi tiết điều chỉnh của cổ vuông so với cổ tròn cơ bản?

• HS thảo luận, GV bổ sung và kết luận: Các chi tiết điều chỉnh sau khi vẽ cổ tròn cơ bản:

*** Thân trước:**

– Rộng cổ = rộng cổ cơ bản + 3cm ($A_1E = 3\text{cm}$).

– Sâu cổ = sâu cổ cơ bản + 5cm ($A_2D = 5\text{cm}$)

Từ E kẻ đường thẳng song song với A_2D và từ D kẻ đường vuông góc với A_2D cắt nhau tại E_1 .

Lấy $E_1E_2 = 2\text{cm}$; nối EE_2 .

Vẽ cổ vuông qua các điểm E, E_2 , D.

*** Thân sau:** $A_1E = 3\text{cm}$; $A_2D = 4\text{cm}$; $E_1E_2 = 2\text{cm}$.

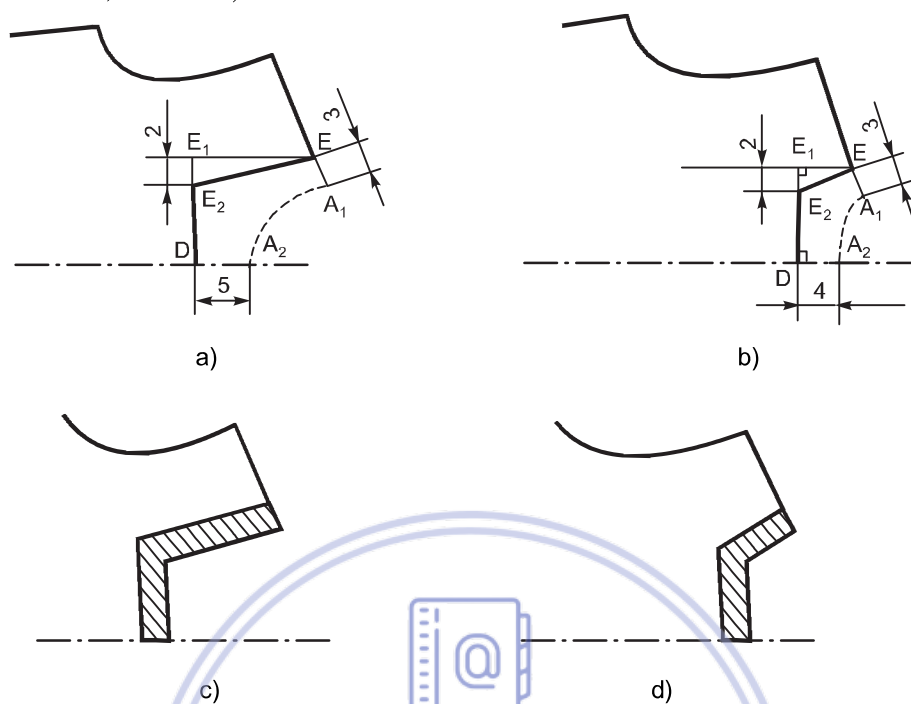
Vẽ cổ vuông qua các điểm A, E_2 , D.

*** Cách cắt:** Cắt chừa đầu đường may 0,5cm.

Vải viền:

– Áp dụng kiểu viền gấp mép.

– Cắt vải viền dựa theo vòng cổ thân áo có bề rộng khoảng 3 – 3,5cm (hình 48c, d – SGK).



Hình 48. Cổ vuông

a) Thân trước; b) Thân sau; c) Vải viền cổ thân trước; d) Vải viền cổ thân sau

d. Cổ chữ U:

• GV treo tranh hình 49 cho HS quan sát, GV hướng dẫn HS cách vẽ kiểu cổ chữ U từ kiểu tròn cơ bản ở SGK, GV chỉ lên hình 49 để HS nhận biết và hiểu rõ cách vẽ vòng cổ thân trước và vòng cổ thân sau.

Cách vẽ:

Hỏi: Hãy quan sát hình 49 và nêu những điểm giống và khác trong cách vẽ cổ chữ U với cổ vuông?

• HS thảo luận, GV kết luận: Cổ chữ U và cổ vuông:

– Giống nhau: về kích thước rộng cổ và sâu cổ điều chỉnh từ cổ tròn cơ bản.

– Khác nhau: cách vẽ vòng cổ: cổ vuông vẽ nối thẳng EE_2D , cổ chữ U vẽ cong ở góc EE_2D .

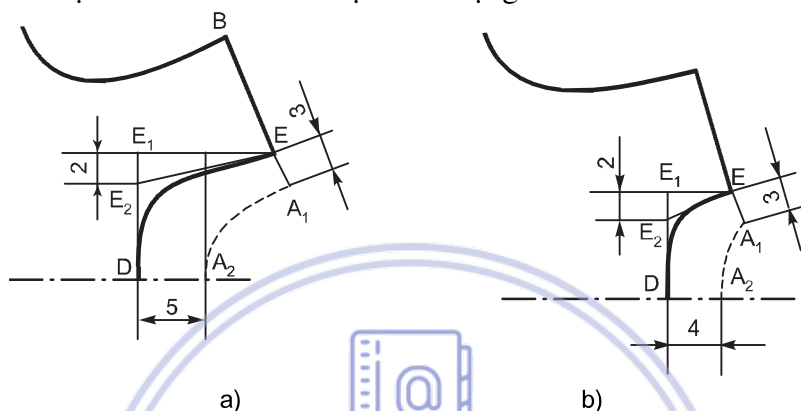
Cách cắt:

Cắt vòng cổ tùy theo kiểu viền cổ.

- Viền bọc cắt theo nét vẽ.
- Viền gấp mép: cắt gia đường may 0,5 – 0,7cm.

Vải viền:

- Viền gấp mép: cắt vải viền dựa theo vòng cổ thân áo, có bề rộng 3 – 3,5cm.
- Viền bọc: Cắt dải vải chéo sợi có bề rộng 3cm.



Hình 49. Cổ chữ U

- GV lưu ý HS: HS vẽ vào vở các kiểu cổ theo GV vẽ trên bảng với trình tự:

- Vẽ cổ tròn cơ bản.
- Điều chỉnh độ sâu cổ và rộng cổ.
- Vẽ vòng cổ.

Hoạt động 2

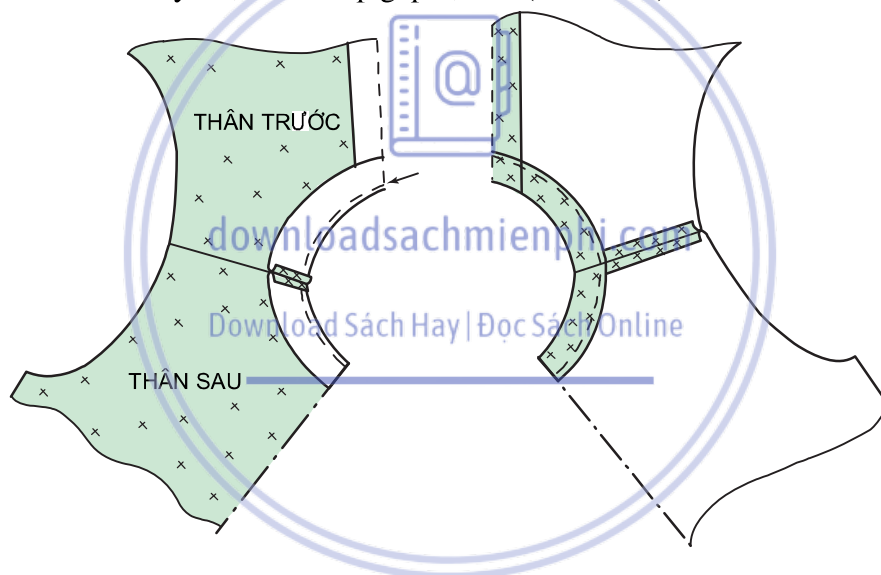
TÌM HIỂU CÁCH MAY CỔ KHÔNG BÂU

- GV phát mẫu cho từng nhóm để thảo luận cách may các kiểu cổ vuông, cổ chữ U.

Hỏi: Hãy quan sát mẫu một số cổ áo không bâu và nêu tên kiểu viền vải được áp dụng để may các cổ đó?

- HS thảo luận, GV kết luận: Cổ áo không bâu được may bằng kiểu viền gấp mép có nối vải.

- GV lưu ý HS:
 - Để cổ áo sau khi may phẳng, đẹp, nếp cổ phải cắt dựa theo vòng cổ thân áo có bề rộng khoảng 3 – 4cm.
 - Các dạng cổ khác nhau nhưng cách may tương tự nhau.
- GV treo tranh phóng to hình 50 – SGK, hướng dẫn HS cách may cổ tròn:
 - Bước 1: Nối sườn vai, là rẽ đường sườn vai, đánh dấu giữa vòng cổ thân áo, nối nếp viền ở sườn vai, lá rẽ, đánh dấu giữa nếp cổ, gấp nếp áo sang mặt phải.
 - Bước 2: Đặt mặt phải của nếp viền úp vào mặt phải thân áo (nếp viền nằm trên nếp thân áo).
 - Bước 3: May đường thứ nhất theo đường vòng cổ, cách mép 0,5cm (hình 50a).
 - Bước 4: Lộn đầu nếp và lộn nếp viền sang mặt trái (nếp viền ở dưới nếp thêm), gấp mép vòng ngoài nếp (nếu không vắt sổ).
 - Bước 5: May mí, cách mép gấp 0,2cm (hình 50b).



Hình 50. Cách may cổ tròn

- GV lưu ý HS: Có thể may nếp viền gấp ra mặt phải thân áo để kết hợp trang trí.

Hoạt động 3

THỰC HÀNH MAY MỘT KIỂU CỔ ÁO

Tùy ý thích, GV và HS có thể chọn một kiểu cổ để thực hành. Phổ biến nhất là kiểu cổ tròn rộng.

a. GV hướng dẫn, thao tác mẫu cách may cổ tròn rộng theo trình tự:

- Kiểm tra các chi tiết thân áo và nẹp viền.
- May ráp đường sườn vai nối thân trước và thân sau.
- May viền cổ.
- GV hướng dẫn và thao tác mẫu cách may cổ tròn áo cài khuy (hình 50 – SGK) và cách may cổ tròn áo chui đầu trên bìa mẫu.

b. HS thực hành, GV theo dõi uốn nắn thao tác may cho HS.

3. Tổng kết bài học

- GV nhận xét chung:
 - Quy trình thực hiện.
 - Chất lượng sản phẩm.
 - Thời gian hoàn thành.
 - Thái độ học tập của HS.
- GV cho HS xem một số bài thực hành tốt và chưa tốt để rút kinh nghiệm.



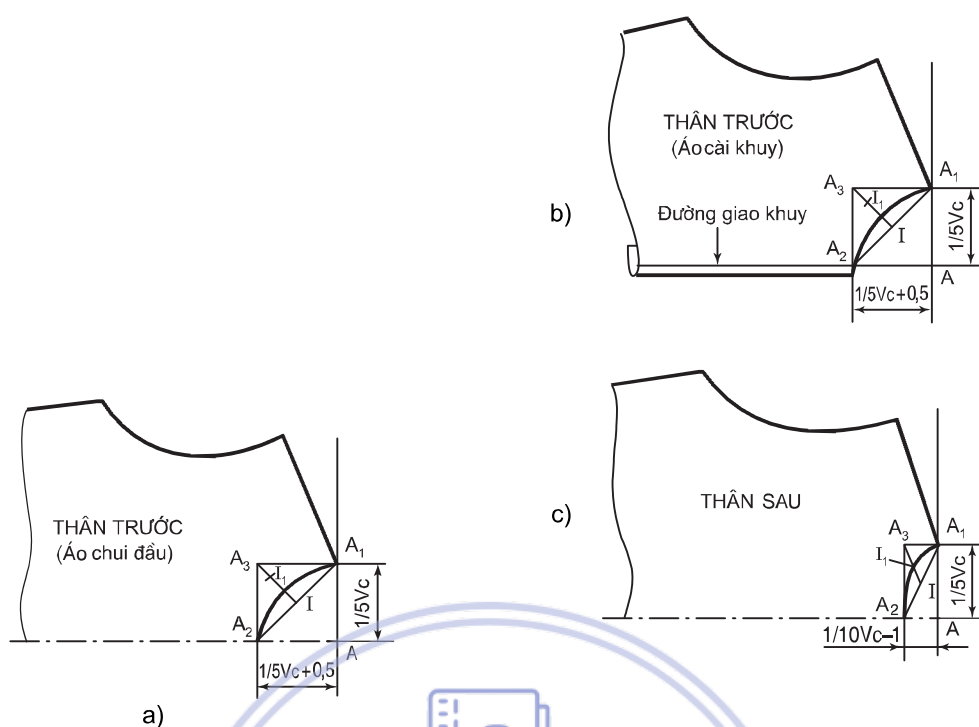
4. Công việc về nhà

GV dặn dò HS:

- Đọc trước bài 12: *Cắt may một số kiểu bâu lá sen.*
- Chuẩn bị bài, chỉ, kéo, thước, phấn thợ may... để thực hành cắt may một kiểu bâu lá sen.

D. TRẢ LỜI CÂU HỎI – BÀI TẬP

Câu 1: Trình bày cách vẽ, cách cắt kiểu cổ tròn cơ bản:



Hình 46a,b,c. Cổ tròn cơ bản

a. Cách vẽ:

* Thân trước:

– Rộng cổ $AA_1 = \frac{1}{5} V_c$ – Sâu cổ $AA_2 = \frac{1}{5} V_c - 0,5 \text{ (cm)}$.

Vẽ hình chữ nhật $AA_1A_3A_2$; Nối A_1A_2 ; I là điểm giữa của A_1A_2 . Nối A_3I ;
 Trên điểm A_3I lấy $II_1 = \frac{1}{3} A_3I$. Vẽ cong vòng cổ $A_1I_1A_2$.

* Thân sau:

– Rộng cổ $AA_1 = \frac{1}{5} V_c$ – Sâu cổ $AA_2 = \frac{1}{10} V_c - 1 \text{ (cm)}$.

Vẽ hình chữ nhật $AA_1A_3A_2$; Nối A_1A_2 ; I là điểm giữa của A_1A_2 . Nối A_3I ;
Trên điểm A_3I lấy $II_1 = \frac{1}{2}A_3I$. Vẽ cong vòng cổ $A_1I_1A_2$.

b. Cách cắt:

- Viên bọc: cắt theo nét vẽ.
- Viên gấp mép: cắt chừa 0,5 – 0,7cm đường may.

Bài 11 CẮT MAY MỘT SỐ KIỂU BÂU LÁ SEN

A. MỤC TIÊU BÀI HỌC

Dạy xong bài này, GV cần làm cho HS đạt được:

- *Vẽ và cắt được một số kiểu bâu lá sen.*
- *May được một kiểu bâu lá sen.*
- *Có tác phong làm việc chính xác, tỉ mỉ, theo quy trình.*

B. CHUẨN BỊ BÀI DẠY

1. Chuẩn bị nội dung

Các kiểu cổ áo có thể xếp thành hai dạng là cổ áo không bâu, gồm các kiểu cổ chỉ cắt ở thân áo và cổ áo có bâu gồm có phần cắt ở thân áo và phần bâu (lá cổ) may ráp vào cổ áo.

Tùy theo bâu mà vòng cổ ở thân áo có thể cắt theo dạng cổ tròn cơ bản, cổ trái tim...

Từ dạng bâu cơ bản có thể thay đổi chi tiết vòng ngoài và cách trang trí tạo nên nhiều kiểu đa dạng, hợp thời trang, làm tôn vẻ đẹp cho người mặc. Vì vậy nhiều kiểu bâu có cách ráp giống nhau bằng cách sử dụng một dải vải canh xéo, may hai đường may để viền mép vải cổ áo và bâu áo vào trong. Cách này được áp dụng để ráp bâu lá sen tim, bâu nơ, bâu lính thủy...

*** Cách may bâu:**

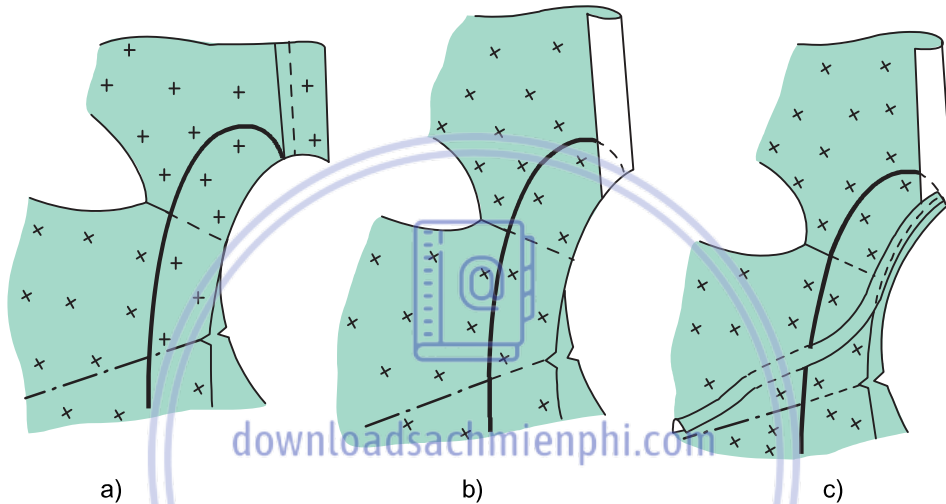
– Đặt hai mặt phải bâu úp vào nhau, miếng bâu ngoài để dưới, miếng bâu trong để trên, may xung quanh, chừa lại đường chân bâu không may (hình 54a).

– Cắt nhấp vải xung quanh phần cong để khi lộn bâu sang mặt phải không bị cộm (hình 54b).

*** Cách ráp bâu vào thân áo:**

– Bấm dấu điểm giữa thân áo và điểm giữa bâu áo. Đặt thân áo ở dưới, bâu áo ở trên, mặt dưới của bâu úp vào mặt phải thân áo, hai đầu bâu đặt đúng đường giao khuy.

– Bẻ nếp áo chồm lên trên bâu.



Hình 55 a, b, c. Cách may bâu lá sen

– Gấp đôi vải viền theo chiều dài, đặt lên trên áo và bâu áo. May một đường đính vải viền vào bâu áo và thân áo theo vòng cổ, cách mép 0,5cm, xén sửa xơ vải còn khoảng 0,4cm.

– Lộn nếp áo trở lại mặt trái, miết phẳng đường may, gấp vải viền bọc mép vải xuống phía thân áo, sau đó may sát mí.

2. Chuẩn bị đồ dùng dạy – học

- Tranh vẽ phóng to hình các kiểu bâu áo và cách ráp bâu (hình 51, 52 – SGK).

- Mẫu thật một số kiểu bâu lá sen: bâu lá sen đứng, bâu lá sen nằm, bâu lá sen tim.
- Các chi tiết: thân áo, bâu áo (lá cổ), nẹp viền để rời.

C. TIẾN TRÌNH DẠY – HỌC

1. Giới thiệu bài học

Hôm trước chúng ta đã học cách cắt may một số kiểu cổ áo không bâu. Hôm nay, chúng ta sẽ được làm quen với cách cắt may một số kiểu áo có bâu, đặc biệt là kiểu áo lá sen.

Cổ áo có bâu là dạng cổ gồm phần cắt ở thân áo và phần bâu (bản cổ) ráp vào. Tùy theo kiểu bâu mà vòng cổ ở thân áo có thể cắt theo dạng cổ tròn cơ bản, cổ trái tim...

Từ dạng bâu cơ bản có thể thay đổi về chi tiết vòng ngoài và cách trang trí tạo nên nhiều kiểu đa dạng, hợp thời trang, tôn vẻ đẹp cho người mặc. Để biết cách vẽ một số kiểu cổ áo có bâu, cắt may được một kiểu bâu lá sen đúng kỹ thuật, chúng ta cùng nghiên cứu bài: "*Cắt may một số kiểu bâu lá sen*".

2. Bài mới

Hoạt động 1

TÌM HIỂU CÁCH VẼ MỘT SỐ KIỂU BÂU LÁ SEN

- GV sử dụng tranh phóng to hình 51, 52, 53 – SGK để giới thiệu cách vẽ bâu lá sen.

a. Bâu lá sen đứng:

- GV treo tranh hình 51 – SGK để HS quan sát và giảng giải cho HS cách vẽ.

Vẽ vòng cổ thân áo:

Hỏi: Theo em quan sát trên hình 51, vòng cổ thân áo có cách vẽ như thế nào?

- HS thảo luận, GV kết luận: Vòng cổ thân áo được vẽ như vẽ cổ tròn cơ bản.

Hỏi: Em hãy nhắc lại công thức vẽ cổ tròn cơ bản? Vẽ lên bảng vòng cổ thân trước và thân sau?

HS phát biểu:

* *Thân trước (hình 46b)*

– Rộng cổ $AA_1 = \frac{1}{5} Vc$

– Sâu cổ $AA_2 = \frac{1}{5} Vc + 0,5 \text{ (cm)}.$

Vẽ hình chữ nhật $AA_1A_3A_2$; Nối A_1A_2 ; I là điểm giữa của A_1A_2 . Nối A_3I ; Trên điểm IA_3 lấy $II_1 = \frac{1}{3} A_3I$. Vẽ cong vòng cổ $A_1I_1A_2$.

* *Thân sau: (hình 46c)*

– Rộng cổ $AA_1 = \frac{1}{5} Vc$

– Sâu cổ $AA_2 = \frac{1}{10} Vc - 1 \text{ (cm)}.$

Vẽ hình chữ nhật $AA_1A_3A_2$; Nối A_1A_2 ; I là điểm giữa của A_1A_2 . Nối A_3I ; Trên điểm A_3I lấy $II_1 = \frac{1}{2} A_3I$. Vẽ cong vòng cổ $A_1I_1A_2$.

Vẽ bâu:

• GV treo tranh, hướng dẫn cách vẽ bâu lá sen đứng dạng tròn và dạng nhọn (hình 51) để HS nhận biết cách vẽ.

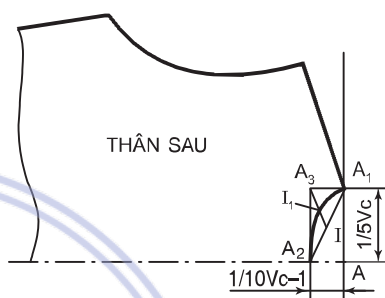
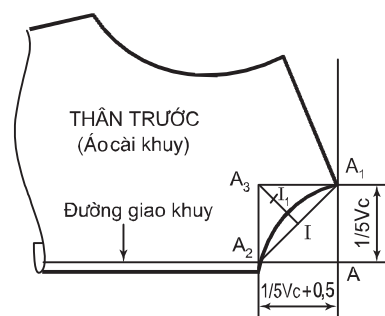
• GV vẽ lên bảng, HS vẽ vào vở theo tỉ lệ thu nhỏ.

* *Bâu lá sen đứng dạng tròn (hình 51a):*

– Gấp đôi vải, mặt phải ở trong:

$$AB = \frac{1}{2} Vc \text{ thân áo} - 2,5 \text{ cm}.$$

$$AA_1 = 6 \text{ cm}; A_1C = \text{Bản bâu} = 8 \text{ cm}.$$



Hình 46 b, c

Nối A_1B ; O là điểm giữa của A_1B . Từ O lấy lên $OO_1 = 2\text{cm}$. Vẽ đường chân bầu cong đến từ A_1 qua O_1 đến B .

– Từ B kẻ đường vuông góc với A_1B và lấy $BD = 7\text{cm}$.

Nối CD . I là điểm giữa của CD . Từ I lấy điểm $II_1 = 2\text{cm}$. M là điểm giữa của BD lấy ra $MM_1 = 1,5\text{cm}$. Vẽ đường cong CI_1DM_1B tạo vòng ngoài của bầu lá sen đứng.

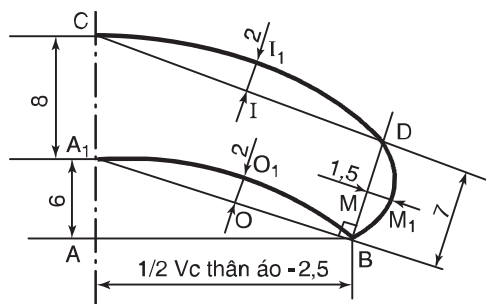
* *Bầu lá sen đứng dạng nhọn (hình 51b)*

Cách vẽ tương tự bầu dạng tròn, chỉ khác một số điểm:

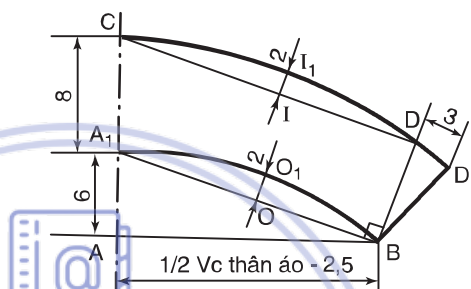
– Độ dài để vẽ cong cơ bản bầu OO_1 và $II_1 = 2\text{cm}$.

– Vẽ đầu bầu dạng nhọn: vẽ đường cong CI_1O , kéo dài thêm một đoạn $DD_1 = 3\text{cm}$.

– Nối D_1B tạo bầu dạng nhọn.



a)



b)

Hình 51. Bầu lá sen đứng

b. Bầu lá sen nằm (hình 52 – SGK)

• GV treo tranh hình 52 SGK để HS quan sát và giảng giải cho HS cách vẽ.

– Vẽ vòng cổ: như vẽ cổ tròn cơ bản.

– Vẽ bầu: Vẽ dựa theo vòng cổ thân áo.

Cách vẽ như sau: Vẽ chân bầu, vẽ vòng ngoài bầu, vẽ đầu bầu.

– Đặt đường sườn vai thân trước trùng nhau ở điểm vào cổ và chõm qua 2,5cm ở phía trước đầu vai, ghim cố định.

– Gấp đôi vải dùng để vẽ bầu.

– Đặt 1/2 vòng cổ thân áo lên vải làm bầu áo, đường gấp đôi của thân sau áo trùng với đường gấp đôi của vải dùng để vẽ bầu.

– Vẽ chân bầu theo vòng cổ bắt đầu từ đường giao khuỷu thân trước.

– Lấy thân áo ra, vẽ vòng ngoài của bầu áo. Rộng bản bầu $M_1N = 6 - 7\text{cm}$.

* *Vẽ bầu dạng tròn:* Vẽ cong NN_1 cách đều đường chân bầu MM_1 một khoảng bằng rộng bản bầu. Nối MN_1 , I là điểm giữa của MN_1 . Từ điểm I lấy ra $II_1 = 2\text{cm}$ vẽ cong I_1I_1M .

* *Vẽ bầu dạng nhọn:*

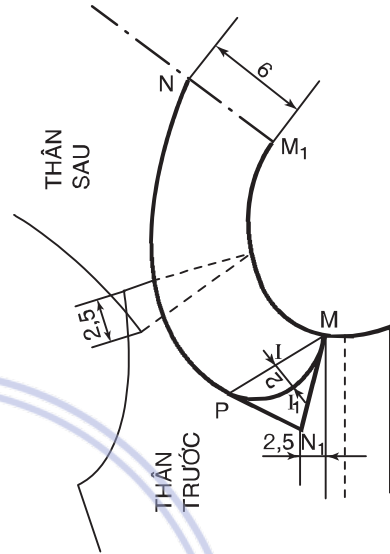
Từ N_1 vẽ cong xuống phía đường giao khuỷu đến điểm P cách đường giao khuỷu 2,5cm. Nối PM tạo bầu dạng nhọn.

GV lưu ý HS: Vòng ngoài bản bầu có thể vẽ các dạng trang trí tùy ý:

- Đánh lượn sóng, hoặc hình cánh hoa
- Kết ren các kiểu, các mẫu cho phù hợp với vải áo, hoặc tạo ấn tượng.

c. Bầu lá sen tim (hình 53 – SGK)

GV treo tranh hình 53 – SGK để HS quan sát và giảng giải cho HS cách vẽ vòng cổ thân áo bầu lá sen tim giống như vẽ cổ trái tim.



Hình 52. Bầu lá sen nằm

Vòng cổ thân áo:

- GV vẽ vòng cổ cơ bản sau đó điều chỉnh các chi tiết:

– Thân trước: [Download Sách Hay | Đọc Sách Online](https://downloadsachmienphi.com)

+ Rộng cổ = Rộng cổ cơ bản $AA_1 + 1(\text{cm})$.

+ Sâu cổ = Sâu cổ cơ bản $AA_2 + 8(\text{cm})$

Nối ED. O là điểm giữa ED. $OO_1 = 1\text{cm}$. Vẽ cong vòng cổ EO_1D và kéo ra đến nếp.

– Thân sau: GV hướng dẫn HS vẽ vòng cổ thân sau cơ bản, sau đó lấy $A_1E = 1\text{cm}$, vẽ cong vòng cổ sau E_1D .

Vẽ bầu:

- GV giới thiệu cách vẽ trên tranh các dạng sau:

* *Bâu lá sen tim dạng thẳng đứng, vải thẳng* (hình 53a)

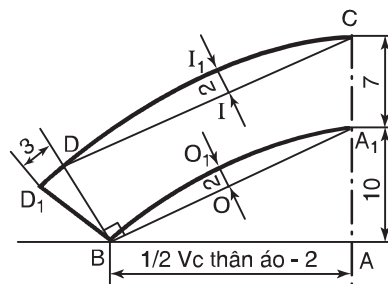
Cách vẽ như sau:

– Gấp đôi vải, mặt phải vải ở trong.

$$AB = \frac{1}{2} \text{ thân áo} - 2(\text{cm})$$

$$AA_1 = 10\text{cm.}$$

$$A_1C = 7\text{cm (bản bâu).}$$



Nối A_1B ; O là điểm giữa của A_1B . Từ O lấy lên $OO_1 = 2\text{cm}$. Vẽ đường chân bâu cong đều từ A_1 qua O_1 đến B

Từ B kẻ đường vuông góc với A_1B và lấy $BD = 7\text{cm}$.

Nối CD. I là điểm giữa CD. Từ I lấy lên $II_1 = 2\text{cm}$.

Vẽ đường cong CI_1D kéo dài thêm một đoạn $DD_1 = 3\text{cm}$. Nối D_1B .

* *Bâu lá sen tim dạng đứng, vải chéo sợi:*

Cách vẽ như sau:

– Vẽ hình chữ nhật ABCD.

$$AB = CD = Vc \text{ thân áo.}$$

$$AD - CB = 6 - 8\text{cm (tùy ý)}$$

$$DD_1 = CC_1 = 0,5\text{cm}$$

$$DD_2 = CC_2 = 8\text{cm; } AA_1 = BB_1 = 2\text{cm (tùy ý)}$$

– Vẽ bâu $A_1D_1O_2C_2C_1B_1$ (vẽ cong nhẹ D_1D_2 và C_1C_2).



* *Bâu lá sen tim dạng nằm* (hình 53d):

Vẽ dựa theo vòng cổ thân áo.

– Đặt đường sườn vai thân trước trùng nhau ở điểm vào cổ và chờm qua 2,5cm ở phía đầu vai, ghim cố định.

– Gấp đôi vải dùng để vẽ bâu.

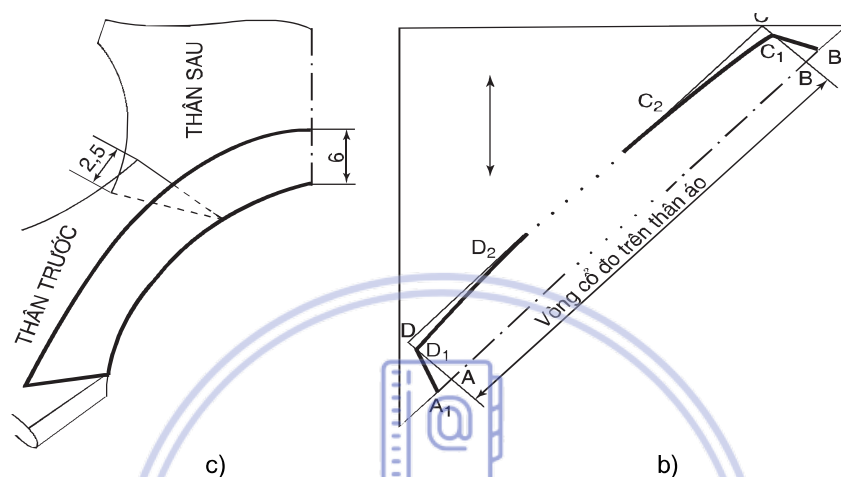
– Đặt $\frac{1}{2}$ vòng cổ thân áo lên bải làm bâu áo, đường gấp đôi của thân sau

áo trùng với đường gấp đôi của vải dùng để vẽ bâu.

- Vẽ chân bâu theo đường vòng cổ bắt đầu từ đường giao khuỷu thân trước.
- Lấy thân áo ra, vẽ vòng ngoài của bâu áo.

Rộng bâu 6 – 7cm.

- GV lưu ý: Có thể vẽ đầu bâu dạng tròn, hoặc vẽ đều bâu dạng nhọn giống như lá sen nằm.



Hình 53 b,c. Cách vẽ bâu lá sen tim

Hoạt động 2

TÌM HIỂU QUY TRÌNH MAY RÁP BÂU LÁ SEN

- GV hướng dẫn HS chọn và ôn lại cách vẽ một kiểu bâu lá sen (bâu lá sen đứng hoặc bâu lá sen nằm).

a. Vẽ và cắt:

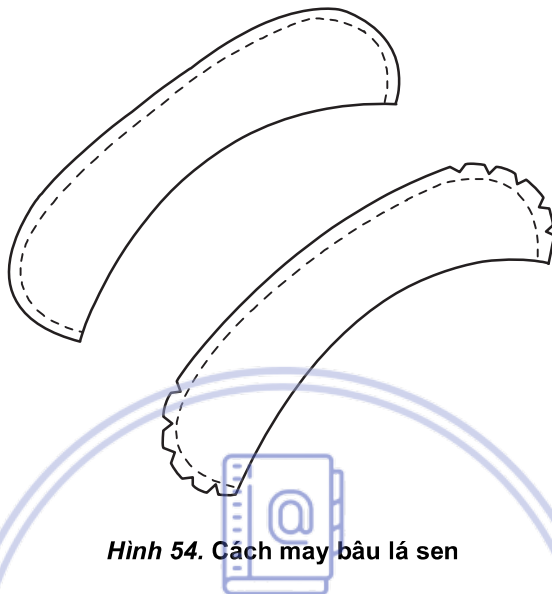
- GV cho HS vẽ vòng cổ thân áo và vẽ bâu trên vải. GV kiểm tra chính xác rồi mới cho HS cắt gia đường may 0,5cm. GV có thể hướng dẫn HS vẽ đường cắt cách nét vẽ 0,5cm để cắt cho đều.
- GV cho HS cắt vải viền canh xéo: Rộng = 3cm; dài = vòng cổ.

b. May bâu lá sen

- GV hướng dẫn HS cách may như sau:

– Đặt hai mặt phải bầu úp vào nhau, miếng bầu ngoài để dưới, miếng bầu trong để trên, may xung quanh, chừa lại đường chân bầu không may (hình 54a).

– Cắt nhấp vải xung quanh phần cong để khi lộn bầu sang mặt phải không bị cộm (hình 54b).



Hình 54. Cách may bầu lá sen

c. May ráp bầu vào thân áo:

• GV yêu cầu HS đọc chậm từng bước trong SGK và hướng dẫn quy trình may trên tranh phóng to hình 55 – SGK để HS quan sát.

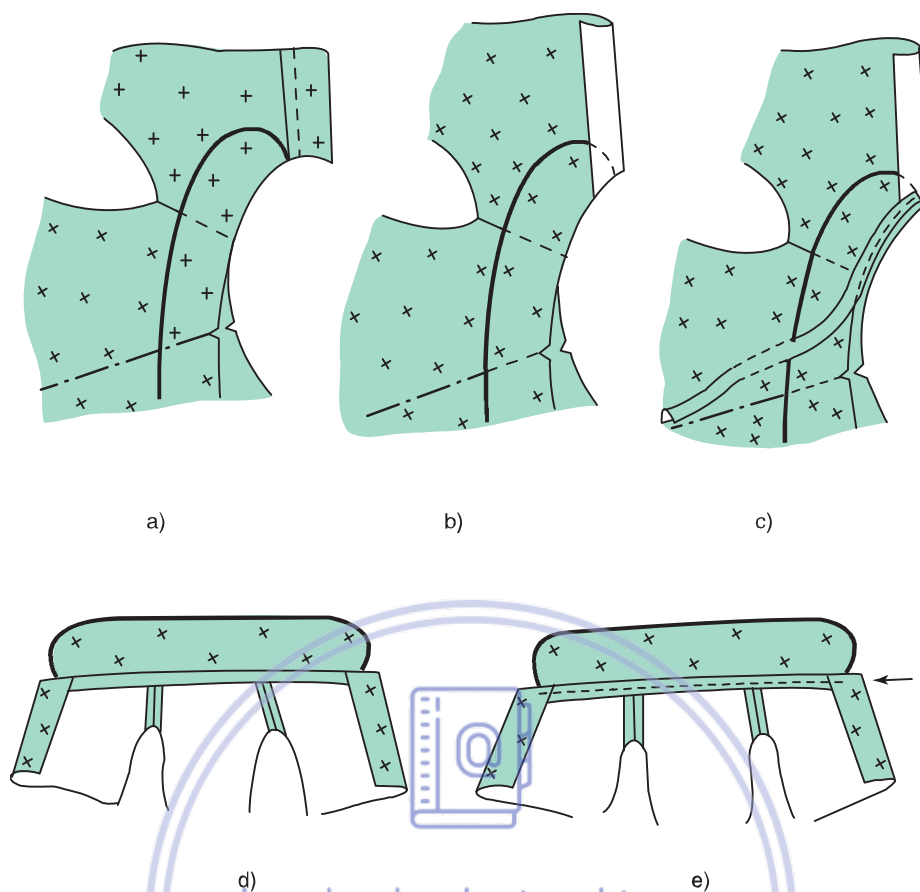
Các bước như sau:

– Bấm dấu điểm giữa thân áo và điểm giữa bầu áo. Đặt thân áo ở dưới, bầu áo ở trên, mặt dưới của bầu úp vào mặt phải thân áo, hai đầu bầu đặt đúng đường giao khuỷu (hình 55a).

– Bẻ nếp áo chồm lên trên bầu (hình 55b).

– Gấp đôi vải viền theo chiều dài, đặt lên trên áo và bầu áo. May một đường đính vải viền vào bầu áo và thân áo theo vòng cổ, cách mép 0,5cm, xén sửa xơ vải còn khoảng 0,4cm (hình 55c).

– Lộn nếp áo trở lại mặt trái, miết phẳng đường may, gấp vải viền bọc mép vải xuống phía thân áo (hình 54d), sau đó may sát mí (hình 54e).



downloadsachmienphi.com

Hình 55. Cách ráp râu lá sen

Download Sách Hay | Đọc Sách Online

Hoạt động 3

THỰC HÀNH MAY BÂU LÁ SEN

- GV thao tác mẫu chậm cho HS quan sát: cách may râu áo và ráp râu theo trình tự hướng dẫn ở trên.
- GV lưu ý HS khi may:
 - Để ráp râu vào áo cần sử dụng một dải vải canh xéo.
 - May hai đường may để viền mép vải cổ áo và râu áo vào trong.
 - Cách này còn được áp dụng để ráp râu lá sen tim, râu nơ, râu lính thủy...
- HS thực hành, GV uốn nắn để may được một loại râu đã được chọn.

3. Tổng kết bài học

- HS tự đánh giá và đánh giá sản phẩm của bạn.
- GV nhận xét chung về:
 - Quy trình thực hiện.
 - Chất lượng sản phẩm.
 - Thời gian hoàn thành.
 - Thái độ học tập của HS.
- GV giới thiệu sản phẩm tốt và chưa tốt để rút kinh nghiệm.

4. Công việc về nhà

GV dặn dò HS:

- Ôn tập bài 9 – SGK.
- Chọn một trong các kiểu cổ không bâu hoặc bâu lá sen đã học ở bài 10, bài 11 để áp dụng vào áo.
- Chuẩn bị vải đủ may một áo tay liền, phụ liệu, dụng cụ để thực hành.

Bài 12

THỰC HÀNH: CẮT MAY ÁO TAY LIỀN (Áo chui đầu, kiểu cổ tùy chọn)

A. MỤC TIÊU BÀI HỌC

Dạy xong bài này, GV cần làm cho HS đạt được:

- *Nắm vững quy trình cắt may áo tay liền và chọn được một trong số kiểu cổ áo không bâu và bâu lá sen đã học để may vào áo.*
- *Cắt may được một áo tay liền với kiểu cổ áo tùy chọn.*

B. CHUẨN BỊ BÀI DẠY

1. Chuẩn bị nội dung

Áo tay liền là loại áo có:

- Tay áo được cắt liền với thân áo.
- Thân áo có thể may cài khuy hoặc chui đầu.
- Bề rộng thân trước và thân sau bằng nhau.
- Có thể trang trí bằng đăng ten, cầu vai, cầu ngực.
- Cổ áo: có thể áp dụng kiểu cổ không bâu và có bâu.

* Cổ áo là phần rất quan trọng của một chiếc áo. Chọn kiểu cổ đẹp, may khéo sẽ làm tăng giá trị của sản phẩm. Sự thay đổi kiểu mẫu cổ sẽ tạo nên sự đa dạng của áo, làm tôn vẻ đẹp cho người mặc.

* Cổ áo không bâu là kiểu cổ chỉ cắt ở thân áo theo những dạng biến đổi từ cổ tròn cơ bản. Vòng cổ được may bằng phương pháp viền gấp mép hoặc viền bọc. Vải may nếp cổ được cắt dựa theo vòng thân áo.

* Cổ áo có bâu là dạng cổ gồm phần cắt ở thân áo và phần bâu (bản cổ) ráp vào. Tùy theo kiểu bâu mà vòng cổ ở thân áo có thể cắt theo dạng cổ tròn cơ bản, cổ trái tim...

Từ dạng bâu cơ bản, có thể thay đổi về chi tiết vòng ngoài và cách trang trí tạo nên nhiều kiểu đa dạng, hợp thời trang. Nhiều kiểu bâu có cách ráp giống nhau. Trước khi may cần kiểm tra lại kích thước của thân trước, thân sau về độ dài hạ nách, rộng cổ, nếu chưa khớp thì phải dùng kéo sửa và điều chỉnh.

May áo theo quy trình sau: _____

a. Áo kiểu cổ không bâu:

- Ráp đường sườn vai và tay liền.
- Viền cổ thân trước, thân sau.
- Viền cửa tay.
- Ráp sườn áo và sườn tay.
- May gấu áo.
- Là (ủi) và đính khuy, thừa khuyết (nếu cần).

b. Áo kiểu cổ có bầu:

- Ráp đường sườn vai và tay liền.
- May bầu và ráp bầu vào thân cổ
- Viền cửa tay.
- Ráp sườn áo và sườn tay.
- May gấu áo.
- Là (ủi) và đính khuy, thừa khuyết.

2. Chuẩn bị đồ dùng dạy – học

- Tranh vẽ phóng to áo tay liền, cổ áo không bầu và cổ áo có bầu.
- Mẫu áo tay liền với kiểu cổ có bầu và cổ không bầu.

C. TIẾN TRÌNH DẠY – HỌC

1. Giới thiệu bài học

* Áo tay liền là kiểu áo đơn giản, dễ may, dễ mặc, nếu lựa chọn cổ áo thích hợp thì áo tay liền sẽ là thời trang cho nhiều lứa tuổi, từ sơ sinh đến trung niên, các cụ già... mặc ấm cúng về mùa đông, thoải mái, mát mẻ về mùa hè... Để nắm vững quy trình cắt may áo tay liền và chọn được một trong số kiểu cổ áo không bầu và bầu lá sen đã học để may vào áo, cắt may được một áo tay liền cho bản thân với kiểu cổ tùy chọn, chúng ta cùng làm bài thực hành: "**Cắt may áo tay liền**".

- GV đưa một sản phẩm áo tay liền với kiểu cổ áo có bầu (không bầu).

Hỏi: Hãy nêu quy trình cắt may áo tay liền? Và nói rõ kiến thức hiểu biết của em về từng phần của quy trình đó?

• HS thảo luận, GV kết luận: Quy trình cắt may áo tay liền gồm có: *Lấy số đo, tính vải, vẽ, cắt, may tạo sản phẩm, hoàn thiện.*

Lấy số đo: Tay trái cầm đầu thước đặt vào đầu vị trí cần đo, tay phải đưa thước đến cuối vị trí cần đo. Đo sát đến các kích thước của cơ thể.

- Dài áo (Da): đo từ chân cổ sau đến ngang mông hoặc dài ngắn tùy ý.
- Hạ eo (He): đo từ chân cổ sau đến trên eo 2 – 3cm.
- Rộng vai (Rv): đo từ đầu vai trái sang đầu vai phải.

- Dài tay (Dt): Đo từ đầu vai xuống tay, dài ngắn tùy ý.
- Cửa tay (Ct): $\frac{1}{2}$ số đo vòng tay tại điểm dài tay.
- Vòng cổ (Vc): đo vừa sát quanh chân cổ.
- Vòng ngực (Vn): đo vòng quanh ngực chỗ nở nhất.
- Vòng hông (Vm): đo vòng quanh hông chỗ nở nhất.

Cách tính vải:

- Khổ 0,8 – 0,9: (Dài áo + gấu + đường may) $\times$ 2.

- Khổ 1,15 – 1,2:

$$+ \text{Dài tay} + \frac{1}{2} Rv > 27\text{cm: (Dài áo + gấu + đường may)} \times 2.$$

$$+ \text{Dài tay} + \frac{1}{2} Rv < 27\text{cm: Dài áo + gấu + đường may.}$$

- Khổ 1,4 – 1,6: Dài áo + gấu + đường may.

- GV lưu ý HS: Nếu vải có độ co nhiều, khi mua cần tính thêm 5 – 10cm và ngâm, giặt vải trước khi cắt.

Cách vẽ

- * *Thân trước*: Xếp vải canh sợi dọc, phân vải gấp vào bằng chỗ rộng nhất của thân áo cộng với đường may.

- Vẽ khung:

$$\text{Dài áo } AX = \text{số đo}$$

$$\text{Hạ nách } AC = \frac{1}{4} Vn + 3\text{cm}$$

$$\text{Hạ eo } AL = \text{số đo}$$

$$\text{Sa vạt } XM = 1 \text{ (cm)}$$

Từ các điểm A, C, L, X kẻ các đường ngang vuông góc với AX.

- Vẽ cổ áo:

$$\text{Rộng cổ } AA_1 = \frac{1}{5} Vc + 4$$

$$\text{Hạ sâu cổ } AA_2 = \frac{1}{5} Vc + 1\text{cm}$$

Vẽ hình chữ nhật $AA_1A_3A_2$. Nối A_1A_2 , N là trung điểm của A_1A_2 .

Nối A_3N , trên A_3N lấy $NN_1 = \frac{1}{3} A_3N$. Vẽ cong vòng cổ $A_aN_1A_2$.

– Vẽ tay liền:

$$\text{Ngang vai } AB = \frac{1}{2} Rv$$

$$\text{Hạ xuôi vai } BB_1 = \frac{1}{10} Rv - 1\text{ cm.}$$

Nối sườn vai A_1B_1 và kéo dài thêm đoạn $B_1H =$ số đo dài tay.

Vẽ cửa tay: kẻ đường vuông góc với A_1H tại H cắt CC_1 kéo dài tại H_1 ;

Giảm cửa tay $HH_2 = 1$ (cm). Nối B_1H_2 .

$A_1B_1H_2$ là đường sườn vai và tay liền; H_1H_2 là cửa tay.

– Vẽ nách áo và sườn áo:

+ Ngang ngực

$$CC_1 = \frac{1}{4} Vn + 2\text{cm}$$

$$C_1C_2 = \frac{1}{10} Vn - 1\text{cm}$$

+ Ngang eo:

$$LL_1 = CC_1 - 1\text{cm}$$

+ Ngang hông:

$$XX_1 = CC_1 + 1\text{cm}$$

Vẽ cong $H_1C_2L_1X_1$

– Vẽ gấu áo:

Giảm sườn áo $X_1X_2 = 1$ (cm)

Vẽ gấu áo cong từ X_2 đến khoảng $1/3XX_1$ sau đó vẽ thẳng đến M.

Thân sau:*** Cách xếp vải:**

– Gấp mặt phải vải vào trong, mặt trái ra ngoài, phần vải gấp vào bằng chỗ rộng nhất của thân áo cộng với đường may.

– Trải vải lên bàn, nếp gấp ở phía trong người cắt.

*** Cách vẽ:****Cổ áo:**

$$\text{Rộng cổ } AA_1 = \frac{1}{5} Vc + 4$$

$$\text{Sâu cổ } AA_2 = \frac{1}{10} Vc + 1\text{cm}$$

Nối A_1A_2 , N là điểm giữa

Nối NA_3 , N_1 là điểm giữa

$$\text{Ngang vai } AB = \frac{1}{2} Rv$$

Không có sa vạt.

Cách cắt:

Cắt gia đường may thân trước và thân sau giống nhau:

– Vòng cổ: 0,5cm nếu viền gấp mép; cắt đúng nét vẽ nếu viền bọc.

– Sườn vai, sườn thân: 1 – 2cm.

– Gấu tay, gấu thân: 2cm nếu viền gấp mép, cắt đúng nét vẽ nếu viền bọc mép.

– Nẹp cổ: dựa vào vòng cổ thân áo để cắt nẹp cổ rộng nẹp từ 3 – 4cm.

May tạo sản phẩm:

– Ráp sườn vai + tay liền.

– Viền cổ hoặc may bâu và ráp bâu vào cổ áo.

– Viền cửa tay.

– Ráp sườn thân + sườn tay.

– May gấu áo.



Hoàn thiện: gồm các bước:

Là – thừa khuyết – đính khuy

- GV gọi hai HS lên bảng vẽ thân trước và thân sau áo.
- GV gợi ý:
 - Chỉnh sửa những nét vẽ sai hoặc chưa chính xác.
 - Tô lại đường bao bằng phấn màu đỏ cho HS thấy rõ ràng.

Hoạt động 1

THỰC HÀNH VẼ VÀ CẮT TRÊN VẢI

a. GV hướng dẫn và thao tác mẫu:

* **Thân trước:** GV thao tác mẫu chậm, HS quan sát.

Cách vẽ:

Bước 1: GV xếp vải canh sợi dọc, phần vải gấp vào bằng chỗ rộng nhất của áo cộng đường may.

Bước 2: Vẽ khung:

- dài áo
- hạ nách
- hạ eo
- sa vặt



Bước 3: Vẽ cổ áo

Bước 4: Vẽ tay liền

Bước 5: Vẽ nách áo, sườn áo

Bước 6: Vẽ gấu áo.

Cách cắt:

– GV lưu ý HS trước khi cắt: cắt gia đường may thân trước và thân sau giống nhau.

– Vòng cổ: Cắt gia 0,5cm nếu viền gấp mép; Cắt đúng nét vẽ nếu viền bọc.

– Sườn vai, sườn thân: 1 – 2cm.

– Gấu tay, gấu thân: 2cm nếu viền gấp mép, cắt đúng nét nếu viền bọc mép.

– Nẹp cổ: dựa vào vòng cổ thân áo để cắt nẹp cổ; rộng nẹp từ 3 – 4cm.

* **Thân sau:** GV thao tác mẫu chậm, HS quan sát.

Cách vẽ:

Bước 1: GV xếp vải canh sợi dọc, phân vải gấp vào bằng chỗ rộng nhất của áo cộng đường may.

Bước 2: Vẽ khung:

- dài áo
- hạ nách
- hạ eo
- sa vật.

Bước 3: Vẽ cổ áo (khác thân trước sâu cổ $= \frac{1}{10} Vc - 1cm$)

Bước 4: Vẽ tay liền (khác thân trước ngang vai $= \frac{1}{2} Rv$)

Bước 5: Vẽ nách áo, sườn áo

Bước 6: Vẽ gấu áo (khác với thân trước không có sa vật)

Cách cắt:

– Vòng cổ: Cắt gia 0,5cm nếu viền gấp mép; Cắt đúng nét vẽ nếu viền bọc.

– Sườn vai, sườn thân: 1 – 2cm.

– Gấu tay, gấu thân: Cắt gia 2cm nếu viền gấp mép, cắt đúng nét vẽ nếu viền bọc mép.

– Nẹp cổ: Dựa vào vòng cổ thân áo để cắt nẹp cổ; rộng nẹp từ 3 – 4cm.

• GV giới thiệu một số mẫu gợi ý ở mục IV của bài để HS lựa chọn (hình 56):

- a. Áo tay liền cổ thuyền, nẹp viền ngoài.
- b. Áo tay liền cổ trái tim, nẹp viền ngoài.
- c. Áo tay liền cổ có bầu lá sen nằm.
- d. Áo tay liền cổ có bầu sen tim.

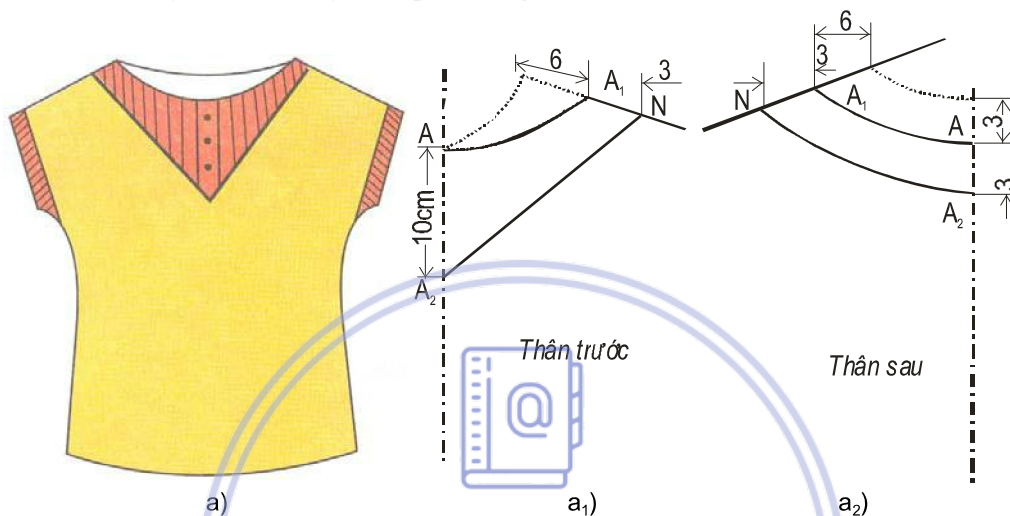
• GV lưu ý HS: Quan sát kĩ để biết kiểu a và b là áo không bầu; kiểu c và d là áo có bầu.

b. HS thực hành:

- GV theo dõi HS thực hành, uốn nắn: Cách xếp vải; Kích thước; Nét vẽ.
- Sau khi GV kiểm tra cách vẽ thân trước mới cho HS cắt thân trước.
- Sau khi GV kiểm tra cách vẽ thân sau mới cho HS cắt thân sau.
- GV lưu ý HS: Cách cắt gia đường may và cách cắt đúng nét vẽ.

Cách cắt vải viền cổ áo.

a. Áo tay liền cổ thuyền nẹp viền ngoài:



Hình 56

– Thân trước: Lấy dấu vòng cổ thân trước, từ điểm rộng cổ lấy xuống 3cm có điểm N, từ điểm sâu cổ lấy xuống 10cm có điểm A_2 . Nối hai điểm với nhau (NA_2) ta có nẹp viền thân trước AA_1NA_2 (hình 56a₁).

– Thân sau: Lấy dấu vòng cổ thân sau, từ điểm rộng cổ lấy xuống 3cm có điểm N, từ điểm sâu cổ lấy xuống 3cm có điểm A_2 . Nối hai điểm N với A_2 cách đều AA_1 (3cm) ta có nẹp viền thân sau AA_1NA_2 (hình 56a₂).

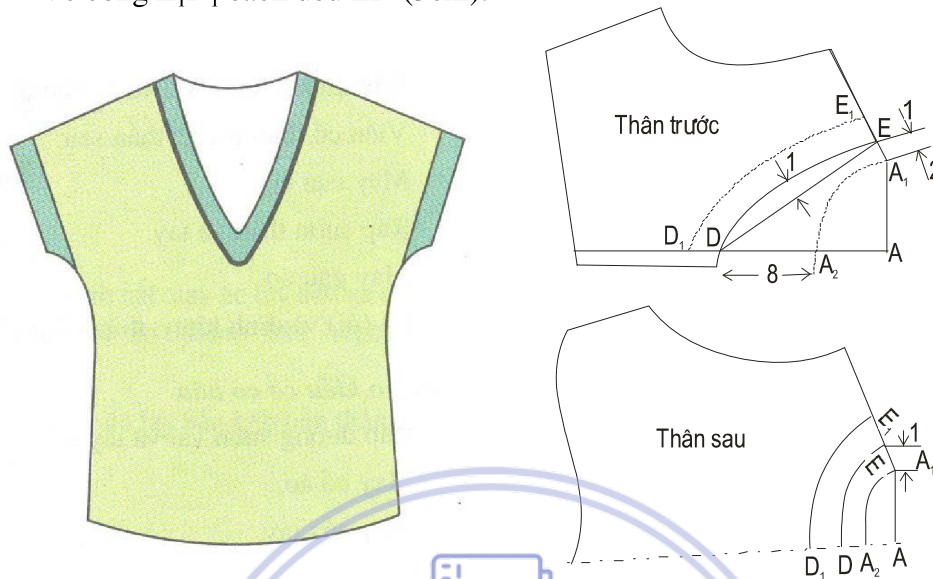
b. Áo tay liền cổ trái tim nẹp viền ngoài:

– Thân trước: Lấy dấu vòng cổ thân trước (ED), từ điểm E lấy $EE_1 = 3\text{cm}$. Từ điểm D lấy $DD_1 = 3\text{cm}$.

Vẽ cong E_1D_1 cách đều ED (3cm) (hình 56b₁).

- Thân sau: Lấy dấu vòng cổ thân sau (ED), từ điểm E lấy $EE_1 = 3\text{cm}$. Từ điểm D lấy $DD_1 = 3\text{cm}$.

Vẽ cong E_1D_1 cách đều ED (3cm).

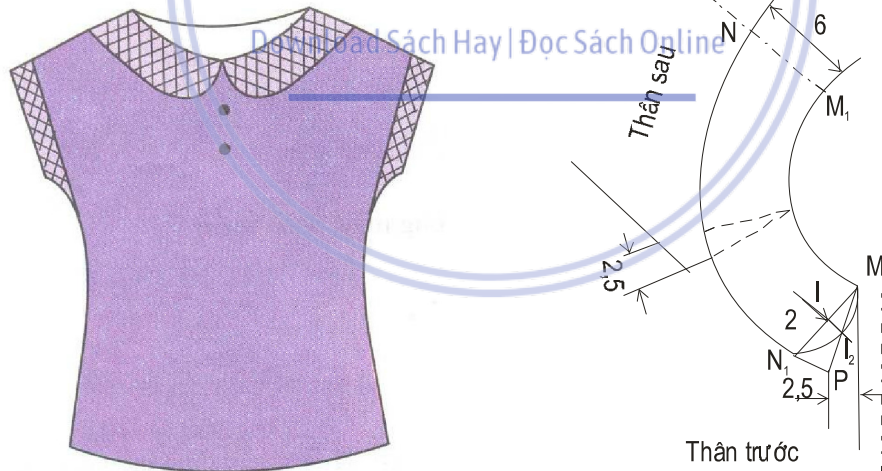


Cách vẽ và cắt bâu áo:

a. Áo tay liền cổ có bâu lá sen nằm

Vẽ dựa theo vòng cổ thân áo:

- Đặt đường sườn vai thân trước trùng nhau ở điểm vào cổ và chồm qua 2,5cm ở phía đầu vai, ghim cố định.



- Gấp đôi vải dùng để vẽ bâu.
- Đặt $1/2$ vòng cổ thân áo lên vải là bâu áo, đường gấp đôi của thân áo trùng với đường gấp đôi của vải dùng để vẽ bâu.
- Vẽ chân bâu theo vòng cổ bắt đầu từ đường gấp đôi của thân trước.
- Lấy thân áo ra, vẽ vòng ngoài của bâu áo. Rộng bản bâu $M_1N = 6 - 7\text{cm}$.
- Vẽ đầu bâu dạng tròn: vẽ cong NN_1 cách đều đường chân bâu MM_1 một khoảng bằng rộng bản bâu. Nối MN_1 . I là điểm giữa của MN_1 . Từ điểm I lấy ra $II_1 = 2\text{cm}$. Vẽ cong N_1I_1M .

Cách cắt:

- NM_1 là đường vải gấp đôi.
- Cắt hai miếng vải bâu chừa đều 1cm đường may xung quanh.
- Cắt vải nền chân bâu theo canh xéo.

Chiều dài = chiều dài chân bâu + 2cm .

Chiều rộng = $2,5\text{cm}$.

b. Áo tay liền cổ có bâu sen tim:

- Vòng cổ thân áo: vẽ như cổ trái tim.
- Vẽ vòng cổ cơ bản sau đó điều chỉnh các chi tiết

- Rộng cổ = rộng cổ cơ bản AA_1
+ 1cm
- Sâu cổ = sâu cổ cơ bản AA_2
+ 8cm

Nối ED . O là điểm giữa của ED

$OO_1 = 1\text{cm}$. Vẽ cong AO_1D

- Bâu áo: Cách vẽ theo các dạng sau:

Bâu lá sen tim dạng đứng, vải thẳng:

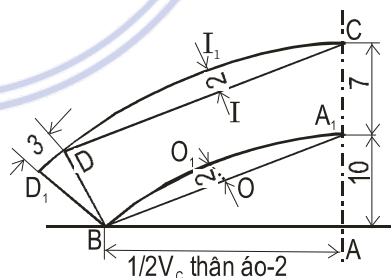
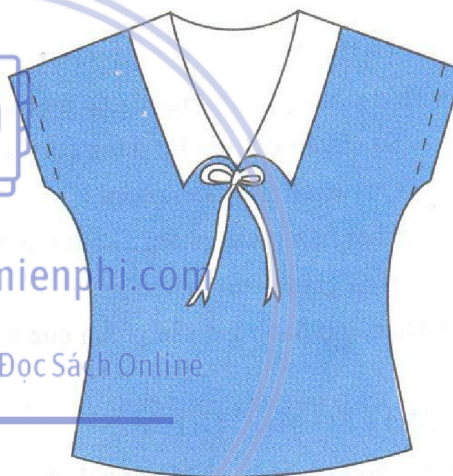
Cách vẽ:

- Gấp đôi vải, mặt phải ở trong.

$AB = 1/2 V_c$ thân áo – 2cm .

$AA_1 = 10\text{cm}$

$A_1C = 7\text{cm}$ (bản bâu).



Nối A_1B ; O là điểm giữa của A_1B . Từ O lấy lên $OO_1 = 2\text{cm}$. Vẽ đường chân bầu cong đều từ A_1 qua O_1 đến B

Từ B kẻ đường vuông góc với A_1B và lấy $BD = 7\text{cm}$.

Nối CD. I là điểm giữa CD. Từ I lấy lên $II_1 = 2\text{cm}$.

Vẽ đường cong CI_1D kéo dài thêm một đoạn $DD_1 = 3\text{cm}$. Nối D_1B .

Bầu lá sen tim dạng đứng, vải chéo sợi:

Cách vẽ như sau:

– Vẽ hình chữ nhật ABCD.

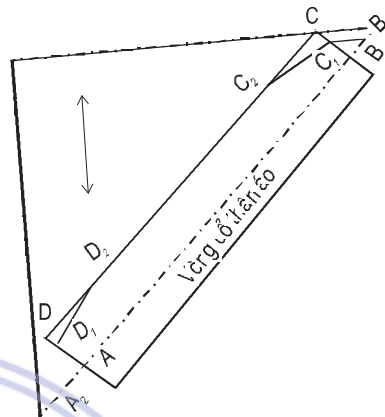
$AB = CD = V_c$ thân áo.

$AD - CB = 6 - 8\text{cm}$ (tùy ý)

$DD_1 = CC_1 = 0,5\text{cm}$.

$DD_2 = CC_2 = 8\text{cm}$; $AA_1 = BB_1 = 2\text{cm}$ (tùy ý)

– Vẽ bầu $A_1D_1O_2C_2C_1B_1$ (vẽ cong nhẹ D_1D_2 và C_1C_2).



Bầu lá sen tim dạng nằm (hình 53d):

Vẽ dựa theo vòng cổ thân áo.

– Đặt đường sườn vai thân trước trùng nhau ở điểm vào cổ và chồm qua $2,5\text{cm}$ ở phía đầu vai, ghim cố định.

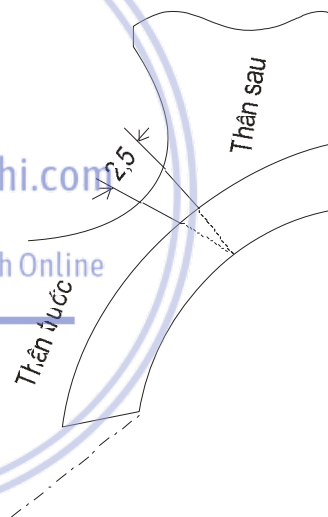
– Gấp đôi vải dùng để vẽ bầu.

– Đặt $1/2$ vòng cổ thân áo lên vải làm bầu áo, đường gấp đôi của thân sau áo trùng với đường gấp đôi của vải dùng để vẽ bầu.

– Vẽ chân bầu theo đường vòng cổ bắt đầu từ đường giao khuy thân trước.

– Lấy thân áo ra, vẽ vòng ngoài của bầu áo. Rộng bản bầu $6 - 7\text{cm}$.

• GV lưu ý HS: có thể vẽ đầu bầu dạng tròn, hoặc vẽ đầu bầu dạng nhọn giống như bầu lá sen nằm.



Cách cắt vải viền nách áo:

Chiều dài = chiều dài của tay + 2cm.

Chiều rộng = 2 – 3cm (tùy ý)

Lưu ý:

- Có thể cắt vải viền cùng màu với cổ áo.
- Phải dùng vải chéo sợi vải viền sẽ đẹp hơn, không bị bai, vênh.

Hoạt động 2

THỰC HÀNH MAY ÁO TAY LIỀN

a. GV thao tác mẫu:

- HS quan sát GV may một số bước của quy trình.
- GV lưu ý HS:
 - Trước khi may cần tiến hành kiểm tra và chỉnh sửa cho khớp kích thước của thân trước và thân sau: dài áo, sườn áo từ nách đến gấu, vòng cổ.
 - Kiểm tra vải viền đã cắt đủ và chính xác chưa.
- GV treo tranh hướng dẫn cách may và ghi quy trình may áo.

*** Áo kiểu cổ không bâu:**

- Ráp đường sườn vai và tay liền.
- Viền cổ thân trước, thân sau riêng.
- Viền cửa tay.
- Ráp sườn áo và sườn tay.
- May gấu áo.
- Là (ủi) và đính khuy, thừa khuyết (nếu cần).

b. Áo kiểu cổ có bâu lá sen:

- Ráp đường sườn vai và tay liền.
- May bâu và ráp bâu vào thân cổ
- Viền cửa tay.
- Ráp sườn áo và sườn tay.
- May gấu áo.

- Hoàn thiện sản phẩm: Là (ủi) và đính khuy, thừa khuyết.
- HS lựa chọn quy trình phù hợp với áo của mình để thực hiện.

c. HS thực hành may theo quy trình:

- GV theo dõi, uốn nắn thao tác cho HS.
- Giúp HS điều chỉnh mũi may (nếu cần).
- Cuối cùng, GV hướng dẫn HS là (ủi) hoàn chỉnh sản phẩm:
 - Là rẽ đường sườn tay, sườn thân.
 - Là ép viền cổ áo và gấu áo.
- GV lưu ý HS: Nếu có trang trí ngực áo phải thực hiện trước khi may.

3. Tổng kết bài học

HS tự đánh giá và nhận xét sản phẩm của bạn trong nhóm.

GV nhận xét chung:

- Quy trình thực hiện.
- Chất lượng sản phẩm.
- Thời gian hoàn thành.
- Thái độ học tập của HS.



- GV giới thiệu sản phẩm đẹp và chưa đẹp để HS rút kinh nghiệm.
- Hướng dẫn HS tìm hiểu cách vẽ và cắt một số kiểu cổ, tay áo thời trang để vận dụng tại gia đình.

4. Công việc về nhà

Dặn dò HS chuẩn bị trả lời câu hỏi ở phần ôn tập để thực hiện bài ôn tập tại lớp.

ÔN TẬP

A. MỤC TIÊU BÀI HỌC

Dạy xong bài này, GV cần làm cho HS đạt được:

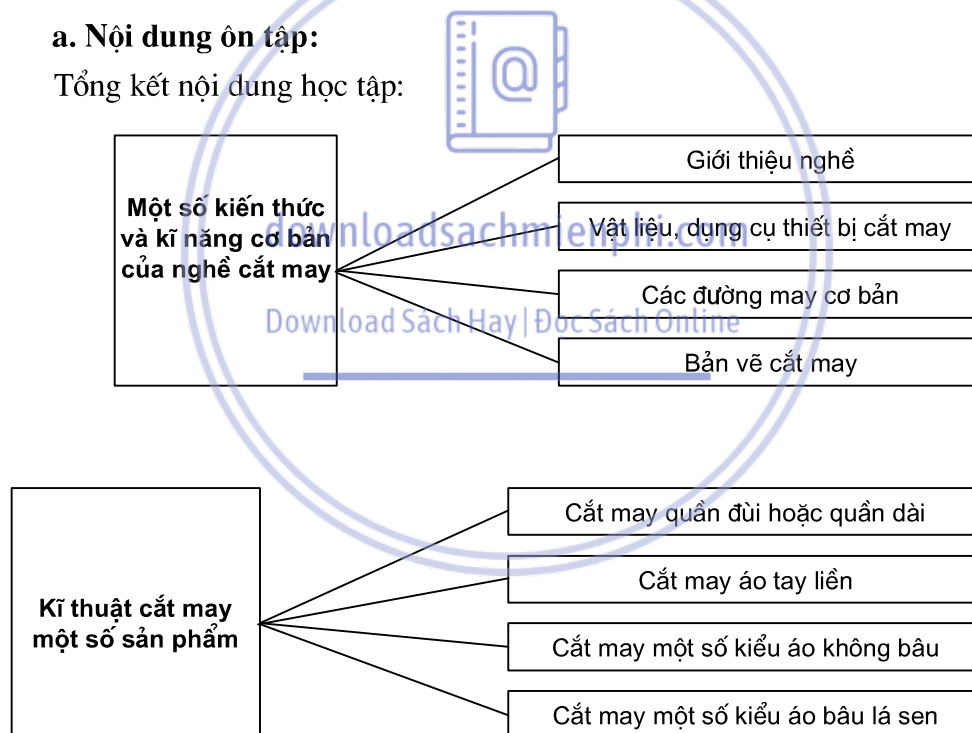
- *Nắm vững các kiến thức, kỹ năng đã học trong chương trình.*
- *Sử dụng máy may thành thạo, rèn luyện kỹ năng để cắt may được các sản phẩm quy định của chương trình.*
- *Yêu thích công việc cắt may và vận dụng kiến thức đã học vào cuộc sống.*

B. CHUẨN BỊ BÀI DẠY

1. Chuẩn bị nội dung

a. Nội dung ôn tập:

Tổng kết nội dung học tập:



b. Câu hỏi ôn tập

- 1) Kể tên và nêu công dụng của các vật liệu may, dụng cụ cắt may?
- 2) Nêu các bộ phận chính của máy may?
- 3) Trình bày quy trình sử dụng máy may?
- 4) Hãy nêu nguyên nhân và cách điều chỉnh mũi may bị sùi chỉ, rối chỉ, đứt chỉ, đường may bị dúm?
- 5) Kể tên các kiểu can vải (may nối) và trình bày cách thực hiện một kiểu can vải thông dụng.
- 6) So sánh sự khác nhau giữa viền gấp mép (viền đẹp) và viền bọc mép, nêu cách thực hiện kiểu viền gấp mép?
- 7) Trình bày quy trình thực hiện một sản phẩm may mặc?
- 8) Trình bày cách lấy số đo quần đùi hoặc quần dài và áo tay liền?
- 9) Hãy tính vải (khổ 0,9m và 1,2m) để may một áo tay liền với số đo (cm)
D: 60; Rv: 38; Dt: 12; Vc: 32; Vn: 80; Vm: 84.
- 10) Vẽ bản vẽ cắt may quần đùi hoặc quần dài theo số đo tùy chọn?
- 11) Vẽ bản vẽ cắt may thân trước áo tay liền, cổ thuyền theo số đo tùy chọn?
- 12) Vẽ một kiểu cổ không bâu và một kiểu cổ có bâu mà em thích nhất (vẽ từ dạng cổ cơ bản).

2. Chuẩn bị đồ dùng dạy - học

- Tranh vẽ: các loại tranh được sử dụng trong chương trình.
- Mẫu thật:
 - Các mẫu thật tương ứng nội dung chương trình: đường may cơ bản, áo, quần.
 - Các mẫu thời trang

C. TIẾN TRÌNH DẠY – HỌC

1. Giới thiệu bài học

Nội dung cắt may Công nghệ 9 có 12 bài gồm 2 phần cơ bản:

*** Một số kiến thức và kỹ năng cơ bản của nghề cắt may:**

- Giới thiệu nghề.
- Vật liệu, dụng cụ thiết bị cắt may.
- Các đường may cơ bản.
- Bản vẽ cắt may.

*** Kỹ thuật cắt may một số sản phẩm:**

- Cắt may quần đùi hoặc quần dài.
- Cắt may áo tay liền.
- Cắt may một số kiểu áo cổ không bầu.

Để nắm vững các kiến thức, kỹ năng đã học trong chương trình, sử dụng máy may thành thạo rèn luyện kỹ năng để cắt may được các sản phẩm quy định của chương trình và vận dụng các kiến thức đã học vào cuộc sống, chúng ta cùng nghiên cứu bài "**Ôn tập**".

- GV kiểm tra sự chuẩn bị của HS.
- GV phân công nội dung cho các nhóm thảo luận:

– **Nội dung 1:** trình bày cách phân loại và công dụng của vật liệu may, cấu tạo và sử dụng máy may, điều chỉnh mũi may, quy trình may sản phẩm...

– **Nội dung 2:** Vẽ hình, trình bày cách vẽ quần đùi hoặc quần dài, áo tay liền. Cách vẽ cổ không bầu, bầu lá sen.

2. Bài mới

downloadsachmienphi.com

Download Sách Hay Đọc Sách Online

Hoạt động 1

THẢO LUẬN THEO NHÓM CÁC NỘI DUNG ĐƯỢC PHÂN CÔNG

- HS trình bày, thảo luận nhóm phân chuẩn bị ở nhà theo nội dung được phân công và cử 1 bạn trình bày tại lớp.

- GV theo dõi các nhóm thảo luận, giải đáp thắc mắc cho HS.

– HS có thể thắc mắc:

a. Có thể cắt vải thẳng cạnh sợi để viền bọc nách áo, vòng cổ áo không? Vì sao?

b. May áo bằng vải lanh, tơ tằm không cần ngâm vải trước khi cắt được không? Vì sao?

c. Khi vẽ và cắt thân trước áo nữ không cần sa vạt được không? Vì sao?

– GV giải đáp:

a. Cắt vải thẳng canh sợi để viền bọc cổ áo, vòng nách sẽ bị bai, vênh không ôm; cần cắt vải canh xéo.

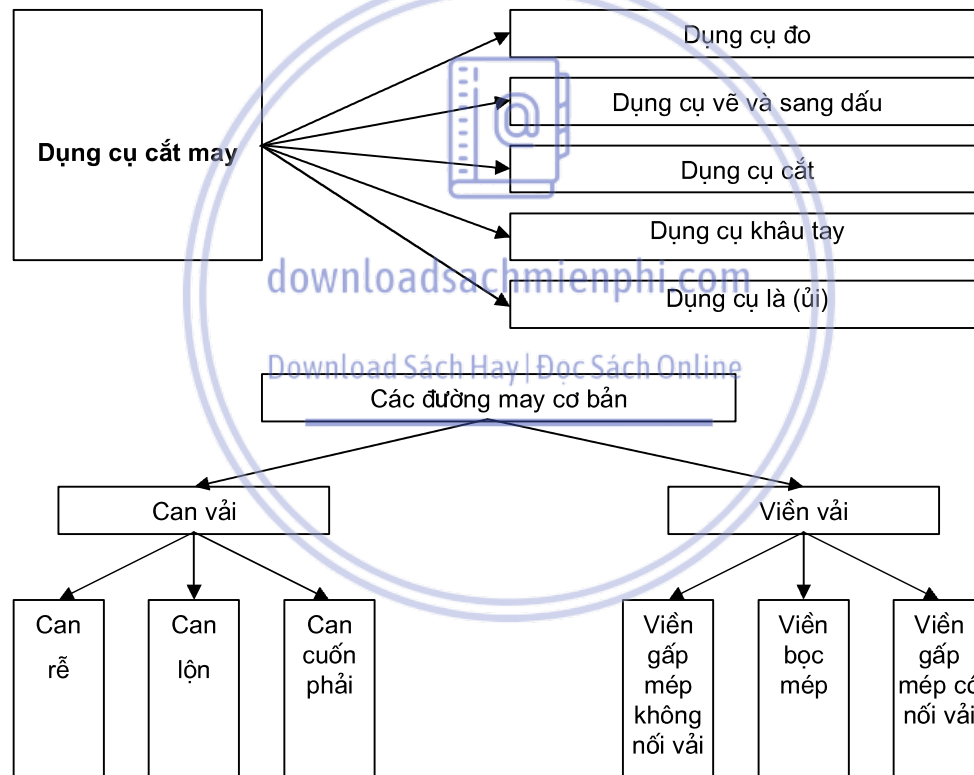
b. Vải lanh, tơ tằm thường bị co, nếu không ngâm vải cho hết độ co trước khi cắt, sản phẩm sẽ bị co và chật, vì vậy cần ngâm giặt kĩ trước khi cắt.

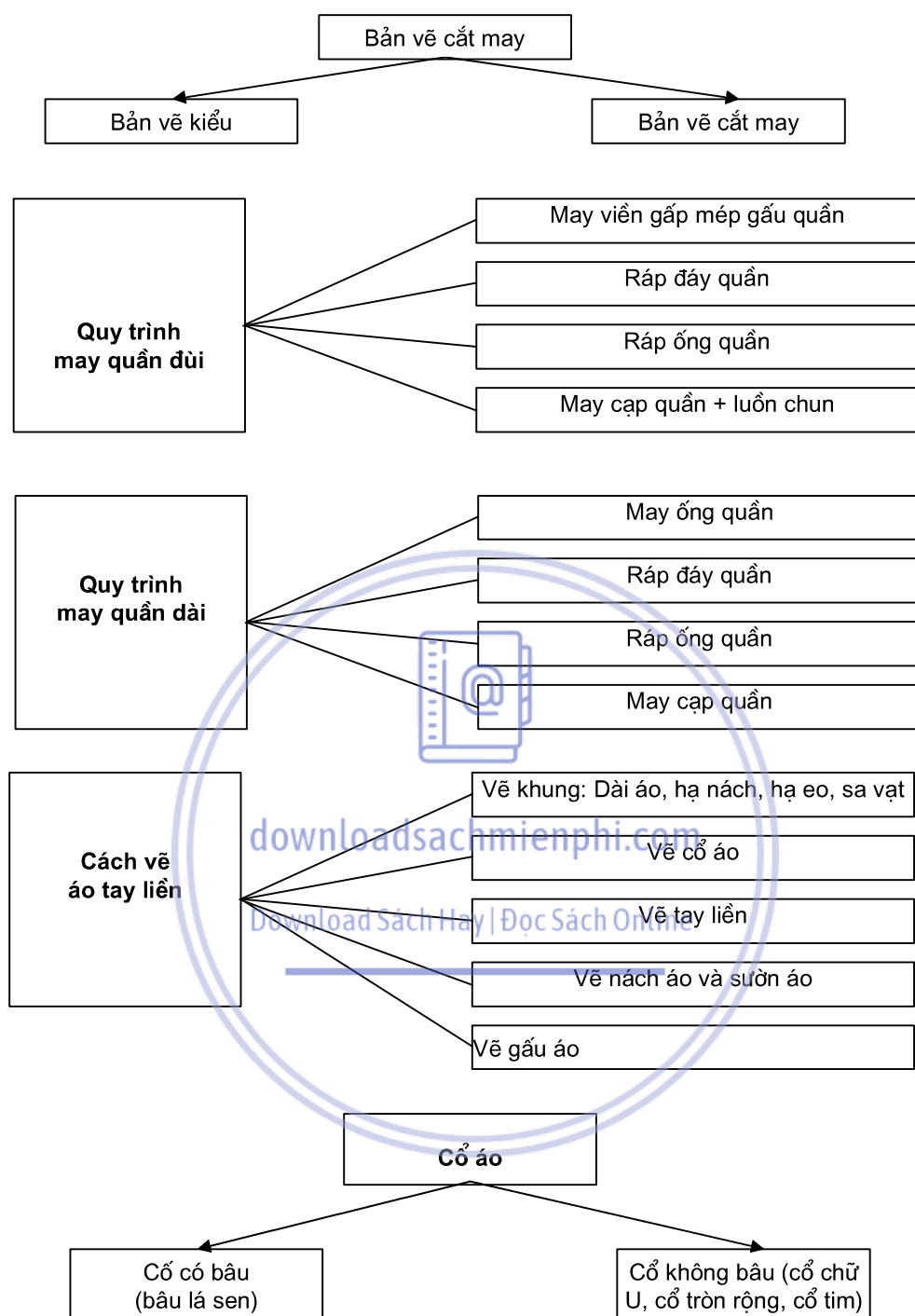
c. Cơ thể phụ nữ, phía trước có phần ngực và bụng to hơn phía sau, nếu không có sa vạt áo sẽ bị hót, vì vậy cần có sa vạt.

Hoạt động 2

THẢO LUẬN TẠI LỚP

- GV cho đại diện nhóm HS trình bày tại lớp.
- GV chỉ định cho HS khác góp ý.
- GV tổng kết những kiến thức và kĩ năng cơ bản.





- GV lưu ý HS:

* *Nguyên nhân hiện tượng đứt chỉ trên:*

- Bắt đầu may quá nhanh.
- Gấn kim sai vị trí.
- Xâu chỉ không đúng chiều.

* *Cách khắc phục hiện tượng đứt chỉ trên*

- Bắt đầu may ở tốc độ trung bình, xâu chỉ đúng chiều.
- Gấn lại kim, để phần vát của kim áp vào trục kim.

* *Nguyên nhân hiện tượng đường may bị dúm:*

- Chỉ trên và chỉ dưới đều căng hoặc không cùng cỡ số.

* *Cách khắc phục hiện tượng đường may bị dúm:*

- Nới đồng tiền và vít me thoi để giảm sức căng của chỉ.
- Dừng chỉ dưới, chỉ trên cùng cỡ số.

3. Tổng kết bài học

GV nhận xét tinh thần, thái độ làm việc, kết quả đạt được so với yêu cầu của tiết ôn tập.

4. Công việc về nhà

- Dặn dò HS ôn tập để chuẩn bị làm bài kiểm tra.
- GV hướng dẫn HS cách vận dụng vào cắt may tại gia đình.

D. TRẢ LỜI CÂU HỎI – BÀI TẬP:

Câu 1: Vật liệu may gồm có các loại vải và phụ liệu dùng để may áo, quần và các sản phẩm may mặc. Có 3 loại vải: vải sợi thiên nhiên, vải sợi hóa học, vải sợi pha. Ngoài ra còn có vải dệt thoi và vải dệt kim.

– Các phụ liệu cần thiết để may mặc:

- ♦ Vật liệu liên kết: chỉ.

- ♦ Vật liệu dụng: vải dụng, keo dụng (méch)...
- ♦ Vật liệu để gài: khuy, khóa, móc, dây kéo, dây chun.
- ♦ Vật liệu để trang trí: ăng ten, ruy băng, hạt cườm...

Tùy sản phẩm, loại vải mà chọn những phụ liệu thích hợp để thuận tiện trong sử dụng và có thể kết hợp trang trí.

Câu 2: Các bộ phận chính của máy may:

- Bộ phận kim và chỉ trên.
- Bộ phận ép vải.
- Bộ phận đẩy vải.
- Ổ thuyền (chao).

Câu 3: Quy trình sử dụng máy may: lắp kim, quấn chỉ vào suốt, lắp suốt vào thoi, lắp thoi suốt vào ổ chao, mắc chỉ trên, lấy chỉ dưới lên, vặn núm điều chỉnh hoặc căn gạt chỉ đúng cỡ mũi may.

Câu 4: Nguyên nhân và cách điều chỉnh mũi may bị sùi chỉ rối chỉ, đứt chỉ, đường may bị dúm.

Hư hỏng	Nguyên nhân	Cách điều chỉnh
Sùi chỉ		
– Sùi chỉ trên	Chỉ trên căng, chỉ dưới lỏng	– Nới ống đồng tiền sang số nhỏ và vặn chặt thêm vít me thoi để tăng sức căng của chỉ dưới.
– Sùi chỉ dưới	Chỉ dưới căng, chỉ trên lỏng	– Vặn ốc đồng tiền sang số lớn hơn làm tăng độ căng của chỉ trên và vặn nới vít me để giảm sức căng của chỉ dưới
– Đứt chỉ trên	Chỉ không đủ độ bền	– Thay chỉ
– Đứt chỉ trên	Sức căng của chỉ trên quá lớn Kim và chỉ không phù hợp Mắc chỉ trên sai Đạp ngược máy Bắt đầu máy quá nhanh	– Vặn nới vít đồng tiền sang số nhỏ – Thay kim đúng số – Mắc lại – Đạp xuôi đều đặn – Bắt đầu may ở tốc độ trung bình

<i>Hư hỏng</i>	<i>Nguyên nhân</i>	<i>Cách điều chỉnh</i>
Đút chỉ dưới	Sức ép của me thoi lớn Lắp ngược hướng chỉ của suốt vào thoi Chỉ và sơ vải mắc kẹt trong thoi và ổ chao Chỉ quấn vào suốt không đều	Vặn lỏng vít me Lắp lại cho đúng Lấy hết chỉ và xơ vải ra và lau sạch thoi và ổ chao Quấn chỉ vào suốt cho đều
Rối chỉ may	Khi may đầu chỉ trên và chỉ dưới không kéo về phía sau dưới chân vịt Bàn đưa vải thấp	– Trước khi may, kéo chỉ trên và chỉ dưới về phía sau dưới chân vịt – Vặn ốc điều chỉnh nâng bàn đưa vải lên cao hơn
Đường may bị dùm	Chỉ trên và chỉ dưới đều căng Sức ép của chân vịt quá lớn khi may hàng mỏng Chỉ trên và chỉ dưới không cùng cỡ số	– Nới đồng tiền và vít me – Nới vít điều chỉnh đầu trụ chân vịt. Dùng giấy lót dưới khi may hàng mỏng – Dùng chỉ cùng cỡ, cùng loại

Câu 5: Các kiểu can vải: can rẽ, can lộn, can cuốn phải.

– Cách thực hiện kiểu can rẽ thông dụng:

- ♦ Úp 2 mặt phải vải vào nhau, 2 mép vải trùng nhau.
- ♦ May một đường song song và cách mép vải 1 cm.
- ♦ Mở đôi 2 mảnh vải, cạo rẽ đường can để 2 mép vải nằm về 2 phía.

Câu 6: a. So sánh sự khác nhau giữa viền gấp mép (viền đẹp) và viền bọc mép.

<i>Viền gấp mép</i>	<i>Viền bọc mép</i>
Gấp trực tiếp mép vải của sản phẩm hoặc nối mảnh vải khác vào vị trí cần viền, sau đó may cố định	Dùng miếng vải cạnh xéo để bọc mép vải vào trong giữ cho mép vải không bị sổ sợi, đồng thời làm đẹp cho sản phẩm

b. Cách thực hiện kiểu viền gấp mép:

* *Viền gấp mép không nối vải*

+ Gấp mép vải vào mặt trái 2 lần: lần thứ nhất một khoảng 0,5cm; gấp tiếp lần thứ 2 theo nét vẽ phần vải thừa để may nếp.

+ May viền:

♦ May mí sát mép gấp 0,1cm.

♦ May mí ngằm.

* *Viêm gấp mép có nối vải*: (dùng đường cong: cổ áo, nách áo...)

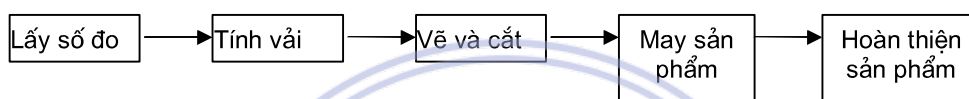
+ Cắt vải viền theo hình dạng mép vải cần viền.

+ Úp mặt phải vải viền vào mặt phải vải cần viền, sắp bằng mép đường cong, may một đường cách mép vải 0,5cm.

+ Cắt xơ vải, sửa mép đường cong, bấm đường cong cách đường may 0,2cm.

+ May nẹp viền: cạo sát đường may, lật nẹp viền sang mặt trái vải cần viền, gấp mép vải viền, lược cố định, may sát mí hoặc khâu vắt, khâu chữ V.

Câu 7: Quy trình thực hiện một sản phẩm may mặc.



Câu 9: Tính vải (khổ 0,9m x 1,2m) để may áo tay liền với

Da = 60; Rv = 38; Dt = 12; Vc = 32; Vn = 80; Vm = 84

♦ Khổ 0,9 (Da + gấu + đường may) x 2 = (60 + 2 + 0,5) x 2 = 125cm

♦ Khổ 1,2m: $Dt + \frac{1}{2}Rv = 12 + 19 = 31 > 27$

$$\begin{aligned}
 &= (Da + gấu + đường may) \times 2 \\
 &= (60 + 2 + 0,5) \times 2 = 125cm
 \end{aligned}$$

Câu 11: Vẽ bản vẽ cắt may thân trước áo tay liền, cổ thuyền theo số đo tự chọn.

Da = 60; Rv = 38; Dt = 14

Vc = 32; Vm = 84; He = 36.

KIỂM TRA

A. MỤC TIÊU BÀI KIỂM TRA

Sau bài này:

- GV đánh giá được kết quả học tập của HS về kiến thức, kỹ năng so với yêu cầu của chương trình để rút kinh nghiệm về phương pháp dạy học.
- HS tự đánh giá được kết quả học tập và khả năng vận dụng vào cắt may tại gia đình.

B. CHUẨN BỊ BÀI KIỂM TRA

1. Chuẩn bị nội dung

- Bài kiểm tra tổng kết sau khi học xong chương trình "**Công nghệ 9 – Cắt may**", vì vậy nội dung kiểm tra phải mang tính tổng hợp và hướng vào trọng tâm của chương trình gồm: những kiến thức lí thuyết về: vật liệu, dụng cụ thiết bị cắt may; các đường may cơ bản; bản vẽ cắt may và kỹ năng thực hành được quy định trong chương trình về kĩ thuật cắt may một số sản phẩm: Cắt may quần đùi hoặc quần dài; Cắt may áo tay liền; Cắt may một số kiểu cổ áo không bâu; Cắt may một số kiểu áo lá sen.

- GV lưu ý: Đề kiểm tra vừa sức với đa số HS về lí thuyết và thực hành.

- Kiểm tra lí thuyết: Có thể áp dụng hình thức kiểm tra cách vẽ các sản phẩm hoặc trắc nghiệm các nội dung đã học:

- Trình bày cách phân loại và công dụng của vật liệu may, cấu tạo và sử dụng máy may, điều chỉnh mũi máy may, quy trình may sản phẩm...

- Vẽ hình, trình bày cách vẽ quần đùi hoặc quần dài, áo tay liền, cách vẽ cổ không bâu, bâu lá sen, cần được chọn cho tất cả các đề kiểm tra vì đó là kỹ năng rất quan trọng của nghề cắt may.

- Kiểm tra thực hành:

GV cần cho số đo mẫu, yêu cầu HS vẽ, cắt các chi tiết của sản phẩm và may hoàn chỉnh hoặc thực hiện một số đường may để may ráp hoặc viền một số chi tiết của sản phẩm phù hợp với thời gian làm bài.

- Thời gian kiểm tra:
 - Kiểm tra lí thuyết (viết): 1 tiết (45 phút)
 - Kiểm tra thực hành: 2 tiết (90 phút).

2. Chuẩn bị đồ dùng

- Một số vật liệu, dụng cụ may để phát cho HS (nếu có điều kiện).
- Một số mẫu đã hoàn chỉnh để HS quan sát học tập.

C. MỘT SỐ ĐỀ KIỂM TRA

1. Đề kiểm tra lí thuyết (45 phút)

♦ Đề số 1

Câu 1 (3 điểm)

Hãy chọn những từ hoặc cụm từ đã cho điền vào chỗ trống (...) trong các câu sau để được câu trả lời đúng:

Cắt ở thân áo

khuy

hạ nách

sạch sẽ

kích thước

bâu (lá cổ)

trang trí

gấp mép

gạch chấm

chuyển động

hình dạng

gấp đôi

liền mảnh

bề rộng

1. Phụ liệu dùng trong may mặc gồm vật liệu để cài như khóa, móc; để dụng như méch, vải dụng; để như đăng ten, ruybăng.
2. Cổ áo có bầu là dạng cổ gồm phần và phần ráp vào vòng cổ thân áo.
3. Trước khi may áo cần kiểm tra... của thân trước và thân sau về độ dài,, rộng cổ, nếu chưa khớp phải dùng kéo để chỉnh sửa.
4. Vải dùng để viền đường cong, cần cắt dựa vào các vị trí...
5. Cần giữ gìn máy luôn và tra dầu vào các vị trí
6. Trong bản vẽ cắt may, nét biểu diễn đường trục, chỗ của mảnh vải sẽ được cắt đối xứng.

Câu 2 (2 điểm)

Hãy sắp xếp các nội dung sau theo đúng trình tự quy trình may quần đùi hoặc quần dài.

May gấu quần – May ống quần

May cạp quần, luôn chun – Ráp đáy quần.

1.
2.
3.
4.

Câu 3 (5 điểm)

Hãy trình bày ngắn gọn cách vẽ và vẽ thân trước áo tay liền, cổ tròn cơ bản với số đo (cm).

Da: 60; Rv: 38; Dt: 12; Ct: 18

He: 37; Vc: 32; Vn: 84

♦ **Đề số 2**

Câu 1 (7 điểm)

Vẽ hình và trình bày cách vẽ, cách cắt quần đùi hoặc quần dài.

Câu 2 (3 điểm)

Hãy trình bày cấu tạo chung của máy may và cách bảo dưỡng máy may.

♦ **Đề số 3**

Câu 1 (7 điểm)

- a. Vẽ hình và trình bày cách vẽ thân trước và thân sau áo tay liền.
- b. Hãy nêu những điểm khác nhau của thân trước và thân sau áo tay liền.

Câu 2 (3 điểm)

Hãy nêu nguyên nhân và cách điều chỉnh hiện tượng sùi chỉ và rối chỉ may.

♦ **Đề số 4**

Câu 1 (2 điểm)

Hãy khoanh vào chữ cái đứng trước câu trả lời mà em cho là đúng.

1. Nguyên nhân hiện tượng đứt chỉ trên:

- A. Bắt đầu may quá nhanh
 - B. Gắn kim sai vị trí
 - C. Xâu chỉ không đúng chiều
 - D. Cả 3 ý trên.
2. Cách khắc phục hiện tượng đứt chỉ trên.
- A. Vặn ốc điều chỉnh ngân bàn đưa vải
 - B. Bắt đầu may ở tốc độ trung bình, xâu chỉ đúng chiều
 - C. Gắn lại kim, để phần vát của kim áp vào trục kim
 - C. Cả B và C.
3. Nguyên nhân hiện tượng đường may bị dúm:
- A. Chỉ trên căng
 - B. Chỉ dưới lỏng, chỉ trên căng hoặc không cùng cỡ số
 - C. Chỉ trên và chỉ dưới đều căng hoặc không cùng cỡ số
 - D. Cả 3 ý trên.
4. Cách khắc phục hiện tượng đường may bị dúm:
- A. Nới đồng tiền và vít me thoi để giảm sức căng của chỉ
 - B. Dùng chỉ dưới, chỉ trên cùng cỡ số
 - C. Cả A và B
 - D. Vặn đồng tiền sang số lớn để tăng sức căng của chỉ trên.

Câu 2 (3 điểm)

1. Hãy đánh dấu (X) vào cột (Đ) những câu em cho là đúng hoặc vào cột (S) những câu em cho là sai:

Nội dung	Đ	S
A. Kiểu áo không bầu là các kiểu cổ chỉ cắt ở thân áo		
B. Có thể cắt vải thẳng cạnh sợi để viền bọc nách áo, vòng cổ áo		
C. Cần kiểm tra số lượng vải, hoa vắng trước khi vẽ và cắt		
D. Khi lấy số đo, cần đo sát êm các kích thước của cơ thể		
G. Khi vẽ và cắt thân trước áo nữ không cần sa vạt		

2. Giải thích những câu em cho là sai.

Câu:
.....
.....

Câu 3 (5 điểm)

Hãy trình bày ngắn gọn cách vẽ và vẽ cổ vuông từ cổ tròn cơ bản.

♦ **Đề số 5**

Câu 1 (5 điểm)

Hãy trình bày ngắn gọn cách vẽ và vẽ thân sau áo tay liền, cổ tròn cơ bản với số đo:

Da: 60; Rv: 38; Dt: 12; Ct: 18

He: 37; Vc: 32; Vn: 84

Câu 2 (5 điểm)

Hãy trình bày ngắn gọn cách vẽ và vẽ cổ chữ U từ cổ tròn cơ bản?

ĐÁP ÁN VÀ HƯỚNG DẪN CHẤM (Lí thuyết)

♦ **Đề số 1**

Câu 1 (3 điểm)

Mỗi từ điền đúng 0,25 điểm.

- | | |
|------------------|-------------|
| 1. Khuy | trang trí |
| 2. Cắt ở thân áo | bâu (lá cổ) |
| 3. Kích thước | hạ nách |
| 4. Gấp mép | hình dạng |
| 5. Sạch sẽ | chuyển động |
| 6. Gạch chấm | gấp đôi |

Câu 2 (2 điểm)

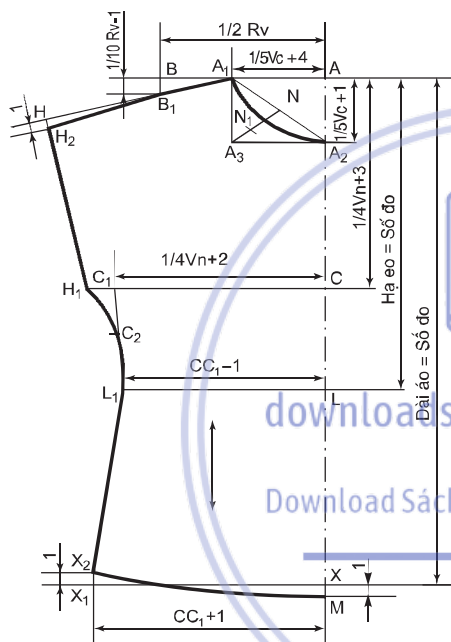
Hãy sắp xếp đúng trình tự quy trình may một trong hai sản phẩm quần đùi hoặc quần dài:

A. Quần đùi

1. May viền gấp mép gấu quần
2. Ráp đáy quần
3. Ráp ống quần
4. May cạp (lưng) quần + luồn chun.

B. Quần dài

1. May ống quần
2. Ráp đáy quần
3. May gấu quần
4. May cạp quần + luồn chun.



Câu 3 (5 điểm)

1. Trình bày cách vẽ kết hợp ghi công thức lên hình (3 điểm)
 - a. Vẽ khung: Dài áo, hạ nách, hạ eo, sa vạt (0,5 điểm)
 - b. Vẽ cổ áo (0,5 điểm)
 - c. Vẽ tay liền (1 điểm)
 - d. Vẽ nách áo và sườn áo (0,5 điểm)
 - e. Vẽ gấu áo (0,5 điểm)
2. Hình vẽ đúng bằng nét vẽ kỹ thuật, cân đối theo tỉ lệ 1/5 (2 điểm).

♦ Đề số 2:

Câu 1 (7 điểm)

- a. Vẽ hình đúng, cân đối theo tỉ lệ 1/5 (3 điểm).
- b. Trình bày đầy đủ hoặc trình bày kết hợp với ghi công thức lên hình (3 điểm).
- c. Cách cắt (1 điểm).

Câu 2 (3 điểm)

- a. Vẽ hình đúng, cân đối theo tỉ lệ 1/5 và trình bày đúng (2 điểm)
- b. Nêu được cách bảo quản (1 điểm).

♦ **Đề số 3**

Câu 1 (7 điểm)

- a. Vẽ hình đúng, cân đối theo tỉ lệ 1/5 và trình bày đúng (6 điểm):
 - Thân trước (3 điểm)
 - Thân sau (3 điểm).
- b. Nêu sự khác nhau giữa thân trước và thân sau (1 điểm).

Câu 2 (3 điểm)

- a. Nguyên nhân và cách điều chỉnh hiện tượng sùi chỉ (2 điểm)
- b. Nguyên nhân và cách điều chỉnh hiện tượng rối chỉ may (1 điểm)

♦ **Đề số 4**

Câu 1 (2 điểm)

Mỗi chữ khoanh đúng 0,5 điểm

1: D; 2: D; 3: C; 4: C

Câu 2 (3 điểm)

1. Đánh dấu (1,5 điểm)

Mỗi dấu đúng 0,25 điểm

- Các câu đúng: A, C, D
- Các câu sai: B, E, G.

2. Giải thích những câu sai (1,5 điểm)

Mỗi câu giải thích đúng 0,5 điểm

- Câu B: Cắt vải thẳng cạnh sợi để viền bọc cổ áo, vòng nách sẽ bị bai, vênh không ôm, cần cắt vải cạnh chéo.
- Câu E: Vải lanh, vải tơ tằm thường bị co, nếu không ngâm vải cho hết độ co trước khi cắt, sản phẩm may sẽ bị co và chật, vì vậy cần ngâm giặt kĩ trước khi cắt.
- Câu G: Cơ thể phụ nữ, phía trước có phần ngực và bụng to hơn phía sau, nếu không có sa vạt áo sẽ bị hót, vì vậy cần có sa vạt.

Câu 3 (5 điểm)

1. Trình bày cách vẽ kết hợp ghi công thức lên hình (3 điểm)

a. Thân trước (1,5 điểm)

– Vẽ cổ cơ bản sau đó điều chỉnh các chi tiết

$$A_1E = 3\text{cm}; A_2D = 5\text{cm}; E_1E_2 = 2\text{cm}.$$

– Vẽ cổ vuông: nối EE_2D .

b. Thân sau (1,5 điểm)

– Vẽ cổ cơ bản, điều chỉnh chi tiết

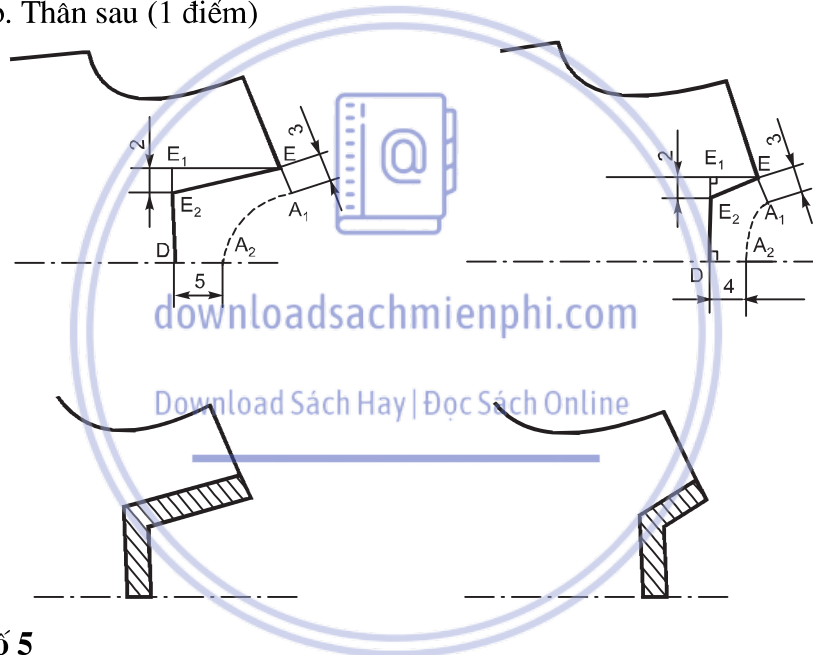
$$A_1E = 3\text{cm}; A_2D = 5\text{cm}; E_1E_2 = 2\text{cm}.$$

– Vẽ cổ vuông: nối EE_2D .

2. Hình vẽ đúng bằng nét vẽ kỹ thuật (2 điểm)

a. Thân trước (1 điểm)

b. Thân sau (1 điểm)



♦ **Đề số 5**

Câu 1 (5 điểm)

1. Trình bày cách vẽ kết hợp ghi công thức lên hình (3 điểm)

a. Vẽ khung: dài áo, hạ nách, hạ eo (0,5 điểm)

- b. Vẽ cổ áo (0,5 điểm)
- c. Vẽ tay liền (1 điểm)
- d. Vẽ nách áo và sườn áo (0,5 điểm)
- e. Vẽ gấu áo (0,5 điểm)

2. Hình vẽ đúng bằng nét vẽ kỹ thuật, cân đối theo tỉ lệ 1/5 (2 điểm)

Câu 2 (5 điểm)

1. Trình bày cách vẽ kết hợp ghi công thức lên hình (3 điểm)

a. Thân trước (1,5 điểm)

– Vẽ cổ cơ bản sau đó điều chỉnh các chi tiết

$$A_1E = 3\text{cm}; A_2D = 5\text{cm}; E_1E_2 = 2\text{cm}.$$

– Vẽ cổ chữ U: vẽ cong ở góc EE_2D .

b. Thân sau (1,5 điểm)

– Vẽ cổ cơ bản, điều chỉnh chi tiết

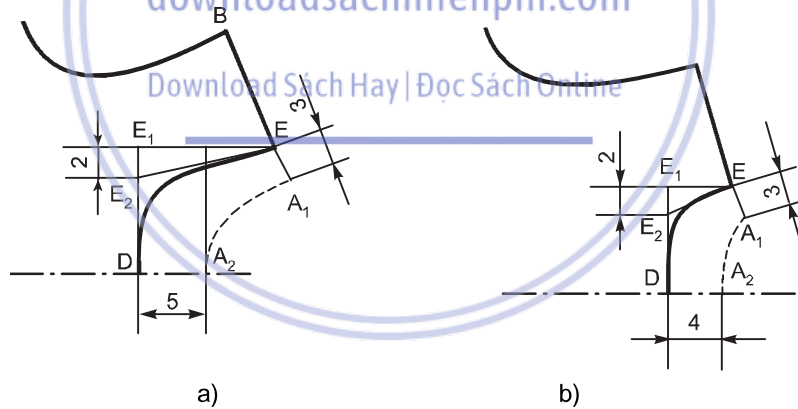
$$A_1E = 3\text{cm}; A_2D = 4\text{cm}; E_1E_2 = 2\text{cm}.$$

– Vẽ cổ chữ U: vẽ cong EE_2D .

2. Hình vẽ đúng bằng nét vẽ kỹ thuật (2 điểm)

a. Thân trước (1 điểm)

b. Thân sau (1 điểm)



2. Đề kiểm tra thực hành (90 phút)

♦ Đề số 1

Hãy vẽ và cắt may hoàn chỉnh một chiếc quần đùi với số đo (cm)

- Dài quần: 35
- Vòng mông: 80

♦ Đề số 2

- Hãy vẽ và cắt tay áo liền cổ tròn rộng với số đo (cm)

+ Dài áo

Dài áo: 60; Rộng vai: 38; Dài tay: 12;
Vòng cổ: 32; Vòng ngực: 80 Vòng mông: 84

- Hãy thực hiện một số thao tác trong quy trình may sau đây:
 - + May ráp đường sườn vai, sườn thân
 - + May cổ áo bằng kiểu viền bọc mép.

HƯỚNG DẪN CHẤM THỰC HÀNH



1. Chấm thao tác (2 điểm)

- Thao tác vẽ, cắt may chính xác, nhanh gọn
- Sử dụng máy may và các dụng cụ thành thạo, an toàn.

2. Chấm sản phẩm (8 điểm)

- Làm đúng theo yêu cầu của đề
- May đúng quy trình, đúng thời gian quy định
- Đường may đẹp, đúng kĩ thuật
- Sản phẩm hoàn thành đúng kích thước, đạt yêu cầu kĩ thuật.

PHẦN NẤU ĂN

Bài 1

GIỚI THIỆU NGHỀ NẤU ĂN

A. MỤC TIÊU BÀI HỌC

Dạy xong bài này, GV cần làm cho HS:

- *Hiểu được tầm quan trọng của việc ăn uống đối với sức khỏe và vai trò, vị trí của nghề nấu ăn trong đời sống con người.*
- *Biết được những yêu cầu, những đặc điểm cơ bản của nghề và triển vọng của nghề trong nền kinh tế phát triển.*

B. CHUẨN BỊ BÀI DẠY

1. Chuẩn bị nội dung

Ăn đủ no, đủ chất để cơ thể khỏe mạnh và phát triển cân đối, có đủ sức khỏe để làm việc và đủ sức chống đỡ với bệnh tật. Mỗi loại chất dinh dưỡng có những đặc tính và chức năng khác nhau, sự phối hợp của các chất đó sẽ:

- Tạo ra các tế bào mới để cơ thể phát triển
- Cung cấp năng lượng để hoạt động, lao động
- Bổ sung những năng lượng tổn hao mất mát hàng ngày.
- Điều hoà mọi hoạt động bình thường của cơ thể.

Như vậy, nếu cung cấp cho cơ thể đầy đủ các chất dinh dưỡng thông qua con đường ăn uống, thì ta sẽ có một sức khỏe dồi dào, một trí lực sung mãn.

Vì vậy, ăn uống là nhu cầu không thể thiếu được của con người, nhu cầu này ngày càng được nâng cao theo đà phát triển của xã hội: khi còn nghèo, nhu cầu "ăn no, mặc ấm", khi cuộc sống sung túc, nhu cầu nâng lên "ăn ngon, mặc đẹp".

Như vậy, muốn có thức ăn ngon, phải có người nấu ăn giỏi tay nghề. Nghề nấu ăn thể hiện nét văn hoá ẩm thực đặc thù của dân tộc, giúp cho con người có được những món ăn ngon, hợp khẩu vị đáp ứng nhu cầu ăn uống trong gia đình và ngoài xã hội, góp phần tham gia phát triển du lịch, phát triển dịch vụ ăn uống của nước nhà.

2. Chuẩn bị đồ dùng dạy – học

- Các mẫu hình ảnh, sơ đồ minh hoạ cho tính đa dạng của ăn uống trong cuộc sống hiện nay.
- Các tranh ảnh giới thiệu về nghề nấu ăn, những đặc điểm cơ bản của nghề và triển vọng của nghề.

C. TIẾN TRÌNH DẠY – HỌC

1. Giới thiệu bài học

Nghề nấu ăn đóng vai trò quan trọng trong cuộc sống con người và là nghề thiết thực nhất trong việc tạo nên các món ăn phục vụ nhu cầu ăn uống, đó là nghề không thể thiếu được, nhất là trong thời đại ngày nay, nó góp phần phục vụ tích cực cho nhu cầu phát triển ăn uống, phát triển du lịch, duy trì và thể hiện nét văn hoá ẩm thực độc đáo của mỗi dân tộc. Để hiểu được tầm quan trọng của việc ăn uống đối với sức khoẻ và vai trò, vị trí của nghề nấu ăn trong đời sống con người, biết được những yêu cầu, những đặc điểm cơ bản của nghề và triển vọng của nghề nấu ăn trong nền kinh tế phát triển, chúng ta cùng nhau nghiên cứu bài "*Nghề nấu ăn*".

2. Bài mới

Hoạt động 1

TÌM HIỂU VAI TRÒ, VỊ TRÍ CỦA NGHỀ NẤU ĂN

• GV giảng giải cho HS hiểu: Ăn là một nhu cầu thiết yếu để con người tồn tại. Tuy nhiên ăn như thế nào để đảm bảo sự phát triển toàn diện về trí lực, về 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 của mình và đều do cách nấu nướng, chế biến... tạo nên, GV nêu vấn đề:

- GV hướng dẫn HS đọc nội dung SGK.

Hỏi: Em hãy nêu vai trò và vị trí của nghề nấu ăn trong xã hội và trong đời sống con người?

- HS thảo luận, GV kết luận:

+ Con người muốn khoẻ mạnh phải hội tụ nhiều yếu tố, trong đó ăn uống đóng vai trò quan trọng nhất.

+ Cơ thể con người luôn đòi hỏi phải có đủ chất dinh dưỡng để được phát triển tốt, bảo vệ cơ thể chống bệnh tật, tăng cường sinh lực, tăng cường sức lao động.

+ Nghề nấu ăn là nghề thiết thực phục vụ cho nhu cầu của con người. Chính nghề này đã giúp cho con người có được những món ăn ngon hợp khẩu vị, đáp ứng nhu cầu ăn uống trong gia đình và ngoài xã hội.

+ Nghề nấu ăn thể hiện nét văn hoá ẩm thực đặc thù của dân tộc, vì vậy cần được vận dụng và phát huy.

- GV cho HS xem hình ảnh, sơ đồ minh hoạ cho tính đa dạng của ăn uống hiện nay.

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

- HS thảo luận, GV kết luận:

– Tính đa dạng của ăn uống:

Cơ sở thực hiện nấu ăn: bếp ăn gia đình, bếp ăn tập thể, cửa hàng ăn uống, nhà hàng quán ăn, khách sạn...

Loại hình ăn uống: cơm thương ngày, bữa tiệc, bữa cỗ, thức ăn công nghiệp, thức ăn nhanh, cơm phần, cơm đĩa, cơm hộp, ăn tự chọn, ăn theo thực đơn.

Hoạt động 2

TÌM HIỂU VỀ YÊU CẦU VÀ NHỮNG ĐẶC ĐIỂM CƠ BẢN CỦA NGHỀ.

- GV nêu câu hỏi:

Hỏi: Để phát huy tốt tác dụng của chuyên môn (thuộc lĩnh vực ăn uống) yêu cầu cơ bản của nghề nấu ăn là gì? HS phát biểu, GV gợi mở nhằm khai thác khả năng tư duy của các em, GV kết luận:

– Muốn việc nấu ăn có hiệu quả thiết thực phục vụ cho nhu cầu hàng ngày của cơ thể, người làm nghề nấu ăn phải:

- + 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.
- + Sử dụng thành thạo và hợp lí những nguyên liệu dụng cụ cần thiết.
- + Biết chế biến món ăn ngon, hợp khẩu vị, đảm bảo vệ sinh và an toàn thực phẩm, đảm bảo giá trị dinh dưỡng của món ăn, làm cho món ăn trở lên ngon miệng, đẹp mắt, kích thích tiêu hoá, tạo cơ sở tốt nhất để duy trì và tăng cường sức khoẻ.

• GV cho HS xem tranh ảnh về nghề nấu ăn, những hình ảnh thể hiện nhu cầu ăn uống của con người ở mọi lúc, mọi nơi, những khung cảnh ăn uống, chế biến thức ăn, những đồ dùng để chế biến.

Hỏi: Em hãy phát biểu nhận xét về những đặc điểm cơ bản của nghề nấu ăn qua quan sát các hình 1, 2, 3, 4 SGK? HS phát biểu, GV bổ sung chi tiết và kết luận: Đặc điểm cơ bản của nghề nấu ăn:

* **Đối tượng lao động:** Đó là những nguyên liệu lương thực, thực phẩm tươi sống, thực phẩm ướp muối, sấy khô (hoặc phơi khô) cùng với những gia vị và những phụ liệu khác.

* **Công cụ lao động**

- Các dụng cụ đơn giản, thô sơ như: bếp than, bếp củi, bếp dầu, các loại nồi niêu, xoong chảo, dao, thớt, bát, đĩa thìa, đĩa, thau, rổ...
- Các thiết bị chuyên dùng hiện đại: bếp điện, bếp từ, bếp gas, lò điện, lò gas, máy xay thịt, máy đánh trứng, nồi hấp, nồi hầm...

* **Điều kiện lao động**

– Do đặc thù nghề nghiệp, người lao động phải làm việc trong điều kiện không bình thường: phải tiếp cận với hơi nóng của bếp lò, mùi tanh của tôm cá, mùi đặc trưng của các nguyên liệu thực phẩm khác như các loại thực phẩm khô (tôm khô, cá khô...) gia vị, dầu mỡ, nước chấm, bên cạnh đó còn có sự ẩm ướt, khói, mùi hôi có lẫn dầu mỡ và các gia vị trong khi chế biến.

– Ngoài ra trong suốt quá trình thao tác, người lao động phải đi, đứng, di chuyển trong phạm vi hoạt động, ít khi được ngồi nghỉ thoải mái.

*** Sản phẩm lao động**

Sản phẩm lao động của nghề nấu ăn gồm có:

+ Các món ăn, món bánh phục vụ cho nhu cầu ăn uống thường ngày của gia đình (com thường ngày, com bình dân, phở, bún, bánh mì, bánh ngọt...)

+ Các món ăn, món bánh phục vụ cho bữa tiệc liên hoan, chiêu đãi, tiếp tân hoặc phục vụ cho khách tham quan, du lịch tại các nhà hàng, khách sạn, cửa hàng ăn uống.

• GV lưu ý HS: đặc điểm của sản phẩm là góp phần quan trọng vào việc duy trì sức khỏe và thể lực cho nên cần chú ý đến vệ sinh an toàn thực phẩm để sản phẩm lao động luôn bảo đảm an toàn cho tính mạng con người.

Hoạt động 3

TÌM HIỂU TRIỂN VỌNG CỦA NGHỀ

* Từ vai trò vị trí của nghề đã được đề cập đến, GV cho HS phát biểu nhận thức về tầm quan trọng của nghề để từ đó dẫn dắt HS tìm hiểu triển vọng của nghề qua các ý sau:

a. Nhu cầu ăn uống:

Hỏi: Em hãy nêu tầm quan trọng của nghề nấu ăn là gì?

• HS thảo luận, GV kết luận:

– Ăn uống là nhu cầu không thể thiếu được của con người.

– Nhu cầu này ngày càng được nâng cao theo đà phát triển của xã hội: khi còn nghèo, nhu cầu "ăn no, mặc ấm", khi cuộc sống sung túc nhu cầu nâng lên "ăn ngon, mặc đẹp".

Như vậy, muốn có thức ăn ngon, phải có người nấu ăn giỏi tay nghề, vì vậy nghề nấu ăn là nghề không thể thiếu được.

b. Tay nghề và phương tiện

GV giảng giải cho HS hiểu: theo đà phát triển của xã hội, để đáp ứng nhu cầu ăn uống của cuộc sống cần những người nấu ăn có tay nghề cao.

Hỏi: Theo em muốn có tay nghề, phải có những điều kiện gì?

- HS phát biểu, GV bổ sung và kết luận:

Muốn có tay nghề phải có:

- + Kiến thức chuyên môn.
- + Kỹ năng thực hành.

Hỏi: Muốn có kiến thức chuyên môn và kỹ năng thực hành thì phải làm thế nào?

- HS phát biểu, GV bổ sung để hoàn chỉnh ý:

- + Phải học lí thuyết + thực hành chuyên môn.
- + Phải thực hành thường xuyên để luyện kỹ năng.

• GV giải thích cho HS hiểu: hiện nay, nhiều trường lớp đào tạo nghề nấu ăn được phát triển mạnh mẽ từ hệ sơ cấp đến hệ đại học hoặc tổ chức dưới dạng các trường lớp chuyên nghiệp, chính quy, không chính quy, các lớp dạy nghề ngắn hạn... Học viên được đào tạo qua các trường lớp chuyên nghiệp sẽ có kiến thức chuyên môn và kỹ năng thực hành vững chắc, đáp ứng nhu cầu xã hội trong việc duy trì và phát triển văn hoá ẩm thực của đất nước trong thời đại ngày nay.

c. Khả năng đóng góp của nghề trong việc phát triển kinh tế xã hội

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

- HS thảo luận, GV kết luận:

– Những điều mà khách du lịch thích tìm hiểu khi đi du lịch: tìm hiểu về đất nước, con người đặc biệt nét văn hoá ẩm thực độc đáo (thể hiện qua các món ăn và cách ăn) của đất nước mà họ đặt chân đến, vì đó chính là nét đặc trưng của bản sắc dân tộc gắn liền với văn minh nhân loại.

Hỏi: Em hãy nêu những món ăn dân tộc của địa phương và cả nước?

- HS thảo luận, GV kết luận:

- Hà Nội: bánh cuốn Thanh Trì, bún chả, bún ốc, chả cá Lã Vọng, phở...
- Huế: bún bò, nem cuốn, cơm hến, bánh ít, bánh khoai...
- Thành phố Hồ Chí Minh: lẩu mắm...

- GV lưu ý HS: Những món ăn dân tộc có giá trị không chỉ là những món ăn đặc sản đất tiền mà có khi chỉ là những món ăn bình dân như: cà pháo, tương Bần...

Hỏi: Em hãy nêu đặc điểm và giá trị của các món ăn dân tộc?

- HS thảo luận, GV kết luận:

Các món ăn dân tộc đều đơn giản, ngon, lạ miệng, có đủ chất dinh dưỡng mang bản sắc của vùng, miền...

3. Tổng kết bài học

- GV yêu cầu một vài HS đọc phần ghi nhớ và gọi HS khác nhắc lại.
- GV cho HS trả lời câu hỏi cuối bài để củng cố bài học.

4. Công việc về nhà

GV dặn dò HS đọc trước bài 2: "Sử dụng và bảo quản dụng cụ, thiết bị nhà bếp".

D. TRẢ LỜI CÂU HỎI VÀ BÀI TẬP

Câu 1: Tầm quan trọng của việc ăn uống đối với sức khỏe con người.

Ăn no đủ chất để cơ thể khỏe mạnh và phát triển cân đối, có đủ sức khỏe để làm việc và đủ sức chống đỡ với bệnh tật. Mỗi loại chất dinh dưỡng có những đặc tính và chức năng khác nhau, sự phối hợp của các chất đó sẽ:

- Tạo ra các tế bào mới để cơ thể phát triển.
- Cung cấp năng lượng để hoạt động, lao động.
- Bổ sung những năng lượng tổn hao, mất mát hàng ngày.

– Điều hoà mọi hoạt động bình thường của cơ thể. Như vậy, nếu cung cấp cho cơ thể đầy đủ các chất dinh dưỡng thông qua con đường ăn uống thì ta sẽ có một sức khỏe dồi dào, một trí lực sung mãn.

Vì vậy ăn uống là nhu cầu không thể thiếu được của con người.

Câu 2: Những yêu cầu đối với người làm nghề nấu ăn, người làm nghề nấu ăn phải:

- 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.
- Sử dụng thành thạo và hợp lí những nguyên liệu vật dụng cần thiết.
- Biết chế biến món ăn ngon, hợp khẩu vị, đảm bảo vệ sinh và an toàn thực phẩm, đảm bảo giá trị dinh dưỡng của món ăn, làm cho món ăn trở nên ngon miệng đẹp mắt, kích thích tiêu hoá, tạo cơ sở tốt nhất để duy trì và tăng cường sức khoẻ.

Bài 2

SỬ DỤNG VÀ BẢO QUẢN DỤNG CỤ, THIẾT BỊ NHÀ BẾP

A. MỤC TIÊU BÀI HỌC

Dạy xong bài này, GV phải làm cho HS biết được:

- *Đặc điểm và công dụng của các loại đồ dùng trong nhà bếp*
- *Cách sử dụng và bảo quản dụng cụ, thiết bị nhà bếp để đảm bảo an toàn lao động khi nấu ăn.*

B. CHUẨN BỊ BÀI DẠY

1. Chuẩn bị nội dung

Trong bất kì lĩnh vực nghề nghiệp nào (trong đó có nấu ăn) cũng rất cần đến những dụng cụ, thiết bị chuyên dùng. Đồ dùng trong nhà bếp giúp cho công việc nấu ăn trở nên dễ dàng, nhanh chóng và đạt hiệu quả cao, chúng được cấu tạo bằng nhiều loại chất liệu khác nhau: nhôm, gang, sắt không gỉ, gỗ, thuỷ tinh, tráng men...

Dụng cụ, thiết bị nhà bếp gồm có:

a. Dụng cụ nhà bếp

- Dụng cụ cắt thái: các loại dao, thớt.
- Dụng cụ để trộn: các loại thìa, nĩa, thau...

- Dụng cụ đo lường: cân, thìa, bát, chai...
- Dụng cụ nấu nướng: nồi, xoong, chảo, nồi cơm điện, lò nướng...
- Dụng cụ dọn ăn: bát, đĩa, thìa, đũa...
- Dụng cụ dọn rửa: rửa rau, chậu, búi nhùi, giẻ lau...
- Dụng cụ bảo quản thức ăn: lồng bàn, tủ chứa thức ăn.

b. Thiết bị nhà bếp

- Thiết bị dùng điện: bếp điện, nồi cơm điện, bếp từ...
- Thiết bị dùng gas: bếp ga, lò ga...

Mỗi loại dụng cụ, thiết bị cần có cách sử dụng và bảo quản thích hợp với tính chất của vật liệu để giữ được giá trị của đồ dùng, kéo dài thời gian sử dụng, bảo đảm an toàn lao động, góp phần tiết kiệm tài chính cho gia đình.

2. Chuẩn bị đồ dùng dạy - học

- Các mẫu hình vẽ hoặc ảnh chụp nhà bếp với đầy đủ dụng cụ, thiết bị cần thiết để HS quan sát và phân loại (hình 5 – SGK).
- Tranh ảnh tự sưu tầm có liên quan đến bài dạy để mở rộng và khắc sâu kiến thức cho HS.

C. TIẾN TRÌNH DẠY – HỌC

1. Giới thiệu bài học

Đồ dùng trong nhà bếp giúp cho công việc nấu ăn trở nên dễ dàng, nhanh chóng và đạt hiệu quả cao, nhưng vì đồ dùng có nhiều loại và kiểu dáng khác nhau nên cần phải biết xác định nhu cầu và tính chất cần thiết của mỗi loại. Để biết được đặc điểm và công dụng của các loại đồ dùng trong nhà bếp, biết cách sử dụng và bảo quản dụng cụ, thiết bị nhà bếp, đảm bảo an toàn lao động khi nấu ăn, chúng ta cùng đi nghiên cứu bài mới: "*Sử dụng và bảo quản dụng cụ, thiết bị nhà bếp*".

2. Bài mới

Hoạt động 1

TÌM HIỂU VÀ PHÂN LOẠI DỤNG CỤ, THIẾT BỊ NHÀ BẾP

- GV cho HS xem hình ảnh nhà bếp với đầy đủ các đồ dùng cần thiết, rồi nêu câu hỏi.

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

- HS thảo luận, GV kết luận:

- Dụng cụ nhà bếp: Dụng cụ cắt thái, dụng cụ để trộn, dụng cụ đo lường, dụng cụ nấu nướng, dụng cụ dọn ăn, dụng cụ dọn rửa, dụng cụ bảo quản thức ăn.

- Thiết bị nhà bếp: thiết bị dùng điện, thiết bị dùng gas.

Hỏi: Em hãy kể tên dụng cụ, thiết bị nhà bếp thuộc mỗi loại vừa nêu? HS dựa vào gợi ý ở hình 5 – SGK kết hợp với hiểu biết cá nhân để phát biểu, GV bổ sung ý chính và kết luận:

a. Dụng cụ nhà bếp:

- Dụng cụ cắt thái: các loại dao, thớt.
- Dụng cụ để trộn: các loại thìa (muỗng), đĩa (nĩa), thau...
- Dụng cụ đo lường: cân, thìa (muỗng), bát, chai...
- Dụng cụ nấu nướng: nồi, xoong, chảo, nồi cơm điện, lò nướng..
- Dụng cụ dọn ăn: bát, đĩa, thìa, đũa...
- Dụng cụ dọn rửa: rổ, thau, chậu, búi nhùi, giẻ lau...
- Dụng cụ bảo quản thức ăn: lồng bàn, tủ chứa thức ăn.

b. Thiết bị nhà bếp

- Thiết bị dùng điện: bếp điện, nồi cơm điện...
- Thiết bị dùng gas: bếp ga, lò ga...

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

- HS thảo luận, GV kết luận: Các loại dụng cụ này được cấu tạo bằng nhiều chất liệu khác nhau: nhôm, sắt không gỉ (inox) tráng men, gỗ, gang, thủy tinh, nhựa...

Hỏi: Em hãy kể tên một số thiết bị nhà bếp khác mà em biết

- HS thảo luận, GV kết luận: Một số thiết bị nhà bếp khác: máy hút mùi, bình nước nóng, máy rửa bát...

Hoạt động 2

NHỮNG BIỆN PHÁP SỬ DỤNG VÀ BẢO QUẢN DỤNG CỤ, THIẾT BỊ NHÀ BẾP

Hỏi: Theo em tính chất của nguyên liệu chế tạo dụng cụ, thiết bị có ảnh hưởng gì đến cách sử dụng và bảo quản chúng?

– Để trả lời được câu hỏi này GV cho HS xem hình ảnh có liên quan và phân tích về tính chất nguyên liệu của mỗi loại.

– GV và HS cùng làm việc theo từng loại tính chất khác nhau của các dụng cụ, thiết bị.

a. Đồ tre gỗ:

- GV cho HS xem hình 5 – SGK

Hỏi: Những dụng cụ, thiết bị nào trong nhà bếp được làm bằng gỗ?

• HS thảo luận, GV kết luận: Những dụng cụ, thiết bị trong nhà bếp được làm bằng gỗ: dao cán gỗ, thìa cà, thìa ăn cơm, rổ, rá, khay, thớt...

Hỏi: Theo em, cần phải sử dụng và bảo quản chúng như thế nào cho phù hợp?

- HS thảo luận, GV bổ sung và kết luận:

Cách sử dụng và bảo quản đồ tre, gỗ:

- Không ngâm nước
- Khi sử dụng xong nên rửa bằng nước rửa chén bát (hoặc xà phòng) thật sạch và phơi gió cho khô ráo, tránh phơi ngoài nắng hoặc hơi trên lửa.

b. Đồ nhựa:

- GV cho HS xem tranh.

Hỏi: Em hãy kể tên những đồ dùng bằng nhựa được sử dụng trong nhà bếp?

• HS phát biểu, GV bổ sung và kết luận: Đồ dùng bằng nhựa được sử dụng trong nhà bếp: rổ, thau, khay, bát, đĩa, thìa, thớt...

Hỏi: Theo em, cần phải sử dụng và bảo quản chúng như thế nào cho phù hợp?

- HS phát biểu theo hiểu biết cá nhân, GV tóm tắt:

Cách sử dụng và bảo quản đồ nhựa:

- Không để gần lửa.
- Không nên chứa thức ăn có nhiều dầu mỡ và những thức ăn đang nóng, sôi...
- Khi sử dụng xong, nên rửa bằng nước rửa chén, bát (hoặc xà phòng) thật sạch và phơi cho khô ráo.

c. Đồ thuỷ tinh, đồ tráng men:

- GV đặt câu hỏi

Hỏi: Em hãy kể tên những đồ dùng bằng thuỷ tinh và đồ tráng men thường được sử dụng trong nhà bếp?

- HS liên hệ thực tế trả lời, GV kết luận: Đồ dùng bằng thuỷ tinh và đồ tráng men được sử dụng trong nhà bếp: bát, cốc, đĩa, chai, lọ, máy xay sinh tố, máy đánh trứng...

Hỏi: Theo em, cần phải sử dụng và bảo quản đồ thuỷ tinh và đồ tráng men như thế nào cho hợp lí và đảm bảo an toàn?

- HS trả lời, GV rút ra kết luận:
 - Nên cẩn trọng khi sử dụng vì dễ vỡ, dễ tróc lớp men.
 - Chỉ nên đun lửa nhỏ (với các dụng cụ thuỷ tinh chỉ đun loại chịu lửa).
 - Chỉ nên dùng đũa hoặc thìa (muỗng) bằng gỗ để xào nấu thức ăn, tránh dùng thìa nhôm.
 - Sử dụng xong, phải rửa thật sạch bằng nước rửa chén, bát (hoặc xà phòng) và để khô ráo.
 - Không nấu thức ăn trong những đồ dùng tráng men đã bị tróc lớp men.

Hỏi: Theo em đồ dùng nào thường được tráng men? Tại sao phải tráng men?

- HS trả lời, GV bổ sung, kết luận:

Đồ dùng thường được tráng men: thau, chậu, ngăn chứa thức ăn, đĩa, khay v.v... tráng men vì để thức ăn không bị nhiễm mùi sắt.

d. Đồ nhôm, gang:

- GV cho HS quan sát hình 5 – SGK.

Hỏi: Em hãy kể tên những đồ dùng bằng nhôm và bằng gang thường được sử dụng trong nhà bếp?

- HS thảo luận, GV kết luận:

- Đồ nhôm gồm: nồi, niêu, xoong, chảo, thau, chậu, thìa, đĩa, khay...
- Đồ gang thường là các vật dụng: xoong, nồi, chảo.

Hỏi: Em hãy cho biết cách sử dụng và bảo quản đồ nhôm, gang như thế nào cho thích hợp?

- HS phát biểu, GV bổ sung, kết luận:

- Nên cẩn thận khi sử dụng vì dễ rạn nứt, móp mép.
- Không để ẩm ướt.
- Không đánh bóng bằng giấy nhám, chỉ nên dùng đồ chà nhôm để chà sạch và rửa lại kĩ bằng nước rửa chén, bát (hoặc xà phòng).
- Không chứa thức ăn có nhiều mỡ, chất muối, axit... lâu ngày trong đồ dùng bằng nhôm hoặc bằng gang.

e. Đồ sắt không gỉ (inox)

Hỏi: Theo em đồ dùng nào trong nhà bếp được làm bằng sắt không gỉ?

- HS trả lời, GV bổ sung hoàn chỉnh ý:

Đồ sắt không gỉ bao gồm những vật dụng: nồi xoong, dao, thìa, đĩa, bồn rửa...

Hỏi: Em hãy nêu cách bảo quản và sử dụng chúng như thế nào?

- HS thảo luận, GV kết luận:

Cách bảo quản đồ inox:

- Không đun lửa to vì dễ bị ố.
- Tránh va chạm với đồ dùng cùng chất liệu vì dễ làm trầy xước bề mặt. Chỉ nên dùng đĩa hoặc đồ dùng bằng gỗ để xào nấu thức ăn.
- Không lau chùi bằng đồ nhám vì dễ trầy xước mất vẻ bóng láng.
- Không chứa thức ăn có nhiều chất muối, axit... lâu ngày trong đồ dùng bằng sắt không gỉ, thức ăn dễ bị nhiễm mùi sắt và làm mòn, hỏng đồ dùng.

g. Đồ dùng điện

- GV cho HS xem hình ảnh về những đồ dùng sử dụng điện trong nhà bếp.

Hỏi: Em hãy kể tên những đồ dùng điện sử dụng trong nhà bếp?

- HS thảo luận, GV kết luận:

Đồ dùng điện trong nhà bếp: bếp điện, nồi cơm điện, máy xay sinh tố, máy đánh trứng, nồi lẩu...

Hỏi: Em hãy nêu cách sử dụng an toàn và bảo quản đồ dùng điện?

- HS phát biểu, GV kết luận:

Cách sử dụng và bảo quản đồ dùng điện:

- Trước khi sử dụng: kiểm tra ổ cắm, dây dẫn điện.
- Khi sử dụng: sử dụng đúng quy cách.
- Sau khi sử dụng: chùi sạch, lau khô bằng giẻ mềm, sạch, tránh để dính nước.

3. Tổng kết bài học

- GV yêu cầu một vài HS đọc phần "*Ghi nhớ*" và cho một vài HS khác nhắc lại.
- GV nêu câu hỏi cuối bài cho HS trả lời để củng cố bài.

4. Công việc về nhà

GV dặn dò HS xem trước bài 3: "*Sắp xếp và trang trí nhà bếp*".

D. TRẢ LỜI CÂU HỎI – BÀI TẬP

Câu 1: Dụng cụ thiết bị nhà bếp thường làm bằng những chất liệu: tre, gỗ, nhựa, thủy tinh, sắt tráng men, nhôm, gang, inox...

- Tre gỗ: đũa cả, đũa ăn cơm, rổ rá, khay, thớt...
- Đồ nhựa: rổ, thau, khay, bát, đĩa, đũa, thớt...
- Đồ thủy tinh, đồ tráng men: bát, cốc, đĩa, chai, lọ, máy xay sinh tố, máy đánh trứng.
- Đồ nhôm, gang: nồi, niêu, xoong chảo, thau chậu, thìa, đĩa, khay...
- Đồ inox: dao, thìa, đĩa, nồi, xoong...

Câu 2: Cách bảo quản đồ dùng:

- Đồ nhôm: sử dụng nhẹ nhàng, không để ẩm ướt, không đánh bóng bằng giấy nhám, không chứa thức ăn có nhiều mỡ, muối, axit...
- Đồ thủy tinh: Sử dụng cẩn thận vì dễ vỡ, chỉ nên đun lửa nhỏ, sử dụng xong phải rửa sạch bằng nước rửa chén bát.
- Đồ nhựa: không để gần lửa: không chứa thức ăn đang nóng, sôi... sử dụng xong rửa sạch, phơi khô ráo.

Câu 3: Những đồ dùng điện trong nhà bếp: bếp điện, lò nướng, nồi cơm điện, phích nước, ấm điện, máy đánh trứng, máy xay thịt...

Cách sử dụng và bảo quản:

- Trước khi sử dụng: kiểm tra ổ cắm dây dẫn điện.
- Trong khi sử dụng: sử dụng đúng quy cách.
- Sau khi sử dụng: chùi sạch, lau khô bằng giẻ mềm, sạch, tránh để dính nước.

Bài 3

SẮP XẾP VÀ TRANG TRÍ NHÀ BẾP

A. MỤC TIÊU BÀI HỌC

Dạy xong bài này, GV cần làm cho HS:

- *Biết cách sắp xếp và trang trí các khu vực trong nhà bếp hợp lý và khoa học, tạo sự gọn gàng, ngăn nắp và thoải mái khi nấu ăn.*
- *Biết vận dụng những kiến thức đã học vào điều kiện cụ thể của gia đình.*

B. CHUẨN BỊ BÀI DẠY

1. Chuẩn bị nội dung

Nhà bếp là nơi người nội trợ tốn nhiều thời gian và công sức cho việc nấu ăn hàng ngày, do đó cần phải sắp xếp đồ đạc hợp lý và trang trí vui tươi, sáng sủa để góp phần làm giảm bớt sự mệt nhọc, đồng thời tạo không khí ấm cúng và thoải mái cho gia đình trong sinh hoạt thường ngày.

Việc bố trí các khu vực hoạt động nên theo trình tự hợp lí, phù hợp với tính chất của công việc nấu ăn để mọi hoạt động được triển khai gọn gàng, khoa học, ít tốn thời gian di chuyển.

- Tủ cất giữ thực phẩm (hoặc tủ lạnh) nên đặt gần cửa ra vào nhà bếp.
- Bàn sơ chế nguyên liệu đặt ở khoảng giữa tủ cất giữ thực phẩm và chỗ rửa thực phẩm.
- Bếp đun đặt ở một góc của nhà bếp.
- Cạnh bếp đun nên đặt kệ nhỏ để các loại gia vị dùng cho việc nấu nướng và bàn để thức ăn vừa chế biến xong.
- Để nối liền các khu vực nêu trên, cần có những tủ, ngăn chứa tất cả những đồ dùng cần thiết.

Lưu ý: Có một số số liệu tiêu chuẩn nhất định trong các thiết kế tủ bếp, nó có thể được điều chỉnh tùy theo chiều cao của người sử dụng.

Với chiều cao tổng thể của toàn bộ phần tủ bếp vào khoảng 2,4m, nên để phần tủ dưới cao 0,9m. Khoảng cách trống giữa phần tủ dưới và trên chỉ nên ở mức 0,45 – 0,6m tùy theo thiết kế. Nhưng dù khoảng cách đó lớn hay nhỏ thì tầm với cao nhất cũng chỉ nên tối đa là 1,8m. Về chiều sâu, phần tủ dưới trung bình vào khoảng 0,5m, còn phần tủ trên là 0,3m.

2. Chuẩn bị đồ dùng dạy - học

- Các mẫu hình ảnh về nhà bếp được sắp xếp gọn gàng, ngăn nắp (hình 6 – SGK), hình ảnh các khu vực làm việc trong nhà bếp (hình 7 – SGK); hình ảnh một số kiểu sắp xếp nhà thông dụng (hình 8, 9, 10, 11, 12 – SGK).
- Tranh ảnh tự sưu tầm có liên quan đến bài dạy để mở rộng và khắc sâu kiến thức cho HS.

C. TIẾN TRÌNH DẠY – HỌC

1. Giới thiệu bài học

Nhà bếp là nơi thực hiện nhu cầu ăn uống của mọi thành viên trong gia đình, là nơi người nội trợ tốn nhiều thời gian và công sức cho việc nấu ăn, do đó cần phải quan tâm sắp xếp và trang trí thích hợp, gọn gàng, ngăn nắp,

khoa học để giảm bớt mệt nhọc và thời gian di chuyển. Để biết cách sắp xếp và trang trí các khu vực trong nhà bếp hợp lý và khoa học, tạo sự gọn gàng, ngăn nắp và thoải mái khi nấu ăn, biết vận dụng những kiến thức đã học vào điều kiện cụ thể của gia đình, chúng ta cùng nghiên cứu bài: "**Sắp xếp và trang trí nhà bếp**".

2. Bài mới

Hoạt động 1

TÌM HIỂU CÁC CÔNG VIỆC TRONG NHÀ BẾP

- GV nêu vấn đề cho HS thảo luận trên cơ sở những hiểu biết cá nhân và liên hệ thực tế cuộc sống thường ngày của gia đình cũng như những công việc thường ngày của bếp ăn tập thể, để xác định những công việc chính cần làm trong nhà bếp.

Hỏi: Em hãy kể những công việc cần làm trong nhà bếp?

- HS thảo luận, GV kết luận:

Những công việc cần làm trong nhà bếp:

- Cát giữ thực phẩm chưa dùng.
- Cát giữ dụng cụ làm bếp.
- Chuẩn bị sơ chế thực phẩm: cắt, thái, rửa.
- Nấu nướng thực hiện món ăn.
- Bày dọn thức ăn và bàn ăn.

Hỏi: Từ những công việc cần làm trong nhà bếp, em hãy xác định những đồ dùng cần thiết khi thực hiện các công việc trong nhà bếp?

- HS thảo luận, GV kết luận:

Những đồ dùng cần thiết để thực hiện các công việc nhà bếp:

- Tủ cất giữ thực phẩm hoặc tủ lạnh.
- Bàn rửa soạn thức ăn (bàn gỗ hoặc nhôm, tôn hay gạch men...).
- Bàn cất thái, chậu rửa.
- Bếp đun.
- Bàn để nồi thức ăn vừa nấu xong.
- Tủ, kệ chứa thức ăn và các đồ dùng cho chế biến và dọn ăn.

Hoạt động 2

TÌM HIỂU VỀ CÁCH SẮP XẾP HỢP LÍ

- GV đặt câu hỏi

Hỏi: Thế nào là sắp xếp hợp lí?

- HS căn cứ vào hình 7 – SGK và việc làm cụ thể trong nhà bếp thảo luận, GV kết luận:

Sắp xếp nhà bếp hợp lí là bố trí các khu vực làm việc trong bếp thuận tiện cho người nội trợ để công việc được triển khai gọn gàng và khoa học.

Hỏi: Tại sao phải chia khu vực hoạt động trong nhà bếp?

- HS thảo luận, GV kết luận:

Chia khu vực hoạt động trong nhà bếp để công việc được tiến hành gọn gàng, ngăn nắp khoa học, ít tốn thời gian di chuyển.

Hỏi: Theo em các khu vực hoạt động trong nhà bếp được bố trí như thế nào?

- GV gọi HS lên bảng trình bày cách sắp xếp bố trí (dưới dạng sơ đồ), GV giải thích bổ sung ý và kết luận:

Các khu vực hoạt động được bố trí:

- Tủ cất giữ thực phẩm (hoặc tủ lạnh) nên đặt gần cửa ra vào nhà bếp.
- Bàn sơ chế nguyên liệu đặt ở khoảng giữa tủ cất thực phẩm và chỗ rửa thực phẩm.
- Bếp đun đặt vào một góc của nhà bếp.
- Cạnh bếp đun nên đặt kệ nhỏ để các loại gia vị dùng cho việc nấu nướng và bàn để thức ăn vừa chế biến xong.

- GV lưu ý HS:

- Nên đặt bồn rửa ở khoảng giữa tủ cất thực phẩm và bếp đun.
- Tủ chứa thức ăn, bếp và nơi dọn thức ăn được tạo thành một tam giác đều (theo tưởng tượng) để tiện việc đi lại, di chuyển và ít tốn thời gian. Nếu nhà bếp quá hẹp nên đặt thẳng hàng.
- Để nối liền các khu vực làm việc nêu trên, cần có những tủ, ngăn chứa tất cả những đồ dùng cần thiết, những tủ này có thể dài ngắn tùy theo nhà bếp rộng hay hẹp.

- Chiều cao của tất cả tủ, bồn rửa phải vừa tầm tay trung bình 80cm, chiều rộng khoảng 60cm.
- Bề mặt của tủ, bồn rửa nên làm bằng nhôm hay gạch men hoặc đá mài cho dễ lau chùi.

Hoạt động 3

TÌM HIỂU VỀ CÁCH SẮP XẾP, TRANG TRÍ PHÙ HỢP THEO CÁC DẠNG NHÀ BẾP THÔNG DỤNG

Hỏi: Em hãy kể một số dạng hình nhà bếp thông dụng trong các hộ gia đình hiện nay. Bếp của gia đình em được sắp xếp như thế nào?

• HS thảo luận trên cơ sở thực trạng cấu trúc bếp của các hộ gia đình, từ đó GV dẫn đến kết luận:

Nhà bếp thường được sắp xếp theo các dạng hình thông dụng: dạng chữ I, dạng 2 đường thẳng song song, dạng chữ U, dạng chữ L.

• GV cho HS quan sát sơ đồ từng dạng hình nhà bếp thuộc các hình 8, 9, 10, 11 SGK và yêu cầu HS có ý kiến nhận xét về các hình thức trang trí thích hợp.



a. Dạng chữ I:

Sử dụng một bên tường:

• GV cho HS quan sát hình 8 – SGK và giảng giải cho HS hiểu:

1. Tủ chứa thực phẩm.
2. Nơi rửa dọn.
3. Nơi đun nấu.

– Các khu vực làm việc được nối liền bởi các ngăn và kệ tủ.

– Trên tường có các ngăn tủ chứa bát, đĩa, thức ăn và vật dụng cần thiết.

b. Dạng 2 đường thẳng song song: sử dụng 2 bức tường đối diện

• GV cho HS quan sát tranh hình 9 – SGK.

Hỏi: Theo em vị trí các khu vực làm việc nên sắp xếp như thế nào cho hợp lý? (diễn tả theo hình). HS phát biểu theo suy nghĩ của mình, GV kết luận:

1. Tủ chứa thực phẩm
2. Nơi rửa dọn
3. Nơi đun nấu

Các khu vực làm việc được nối liền bởi các ngăn và kệ tủ.

c. Dạng chữ U

Khu vực làm việc đặt theo 3 cạnh tường (hình chữ U).

- GV cho HS quan sát tranh hình 10 – SGK.

Hỏi: Em hãy nêu tên gọi các khu vực đã được đóng khung (có ghi số) trên sơ đồ bếp dạng chữ U. Theo em cách sắp xếp này đã hợp lí chưa? Tại sao?

- HS thảo luận, GV kết luận:

1. Tủ chứa thực phẩm.
2. Nơi rửa dọn.
3. Nơi đun nấu.
4. Các khu vực làm việc được nối liền bởi các ngăn và kệ tủ.
5. Trên tường có các ngăn tủ chứa bát, đĩa, thức ăn và vật dụng cần thiết.

Cách sắp xếp này hợp lí vì: Các khu vực làm việc (tủ chứa thực phẩm, nơi rửa dọn, nơi đun nấu) nằm trên ba góc của tam giác đều tưởng tượng, nối liền bởi các ngăn tủ và kệ dưới thấp cũng như trên tường nên tiện việc đi lại, di chuyển và ít tốn thời gian.

d. Dạng chữ L

Sử dụng 2 bức tường thẳng góc:

- GV cho HS quan sát tranh hình 11 – SGK.

Hỏi: Em hãy cho biết tên gọi các khu vực làm việc (có ghi số) trong sơ đồ nhà bếp dạng chữ L. Cách sắp xếp này đã hợp lí chưa? Tại sao?

- HS thảo luận, GV kết luận:

1. Tủ chứa thực phẩm.
2. Nơi rửa dọn.
3. Nơi đun nấu.
4. Nơi bày dọn thức ăn.

5. Các ngăn và kệ tủ.

6, 7. Nơi chứa rác.

Cách sắp xếp này hợp lí vì: Các khu vực làm việc nằm trên ba góc của tam giác tưởng tượng và được nối liền bởi các ngăn tủ và kệ tủ ở dưới thấp cũng như trên tường.

Hoạt động 4

LÀM BÀI TẬP THỰC HÀNH

- GV yêu cầu HS xem hình 12 để phân tích về cách trang trí nhà bếp.

Hỏi: Phân tích 2 hình 12a và 12b về cách bố trí các khu vực làm bếp trong nhà bếp, cách nào phù hợp và khoa học hơn? Tại sao?

- HS phát biểu nhận định cá nhân, GV kết luận:

Cách bố trí các khu vực làm bếp hình 12b phù hợp và khoa học hơn vì: Các khu vực làm việc nằm trên 3 góc của tam giác tưởng tượng và được nối liền bởi các ngăn và kệ tủ ở dưới thấp.

– GV cho HS làm bài tập tình huống về cách sắp xếp và trang trí các loại hình nhà bếp phổ biến hiện nay, không phân biệt các loại nhà (nhà bê tông, nhà gỗ, nhà sàn, nhà tranh, tre, nứa, lá...).

– Mỗi tổ cử đại diện trình bày trước lớp ý kiến của tổ mình, GV kết luận. Loại hình nhà bếp phổ biến hiện nay là dạng chữ I và dạng chữ L.

3. Tổng kết bài học

- GV hướng dẫn HS tự đánh giá và đánh giá lẫn nhau về bài thực hành.
- GV nhận xét chung về: thái độ học tập và rút kinh nghiệm
- GV yêu cầu một vài HS đọc phần ghi nhớ và gọi HS khác nhắc lại.
- GV nêu câu hỏi để củng cố bài.

4. Công việc về nhà

GV dặn dò HS đọc trước bài 4: "*An toàn lao động trong nấu ăn*".

D. TRẢ LỜI CÂU HỎI – BÀI TẬP

Câu 1: Những công việc thường làm trong nhà bếp

– Cất giữ thực phẩm chưa dùng.

- Cất giữ công cụ làm bếp.
- Chuẩn bị sơ chế thực phẩm: cắt, thái, rửa...
- Nấu nướng thực hiện món ăn.
- Bày dọn thức ăn và bàn ăn.

Câu 2: Có 3 khu vực hoạt động trong nhà bếp.

1. Tủ cất giữ thực phẩm (hoặc tủ lạnh).
2. Nơi rửa dọn.
3. Nơi đun nấu.

– Cách sắp xếp thích hợp:

+ Tủ chứa thức ăn, bếp và nơi dọn thức ăn được tạo thành một tam giác đều (theo tưởng tượng) để tiện việc đi lại, di chuyển và ít tốn thời gian. Nếu nhà bếp quá hẹp nên đặt thẳng hàng.

+ Nên đặt bồn rửa ở khoảng giữa tủ cất thực phẩm và bếp đun.

+ Để nối liền các khu vực làm việc nêu trên, cần có những tủ, ngăn chứa tất cả những đồ dùng cần thiết, những tủ này có thể dài ngắn tùy theo nhà bếp rộng hay hẹp.



Bài 4

AN TOÀN LAO ĐỘNG TRONG NẤU ĂN

Download Sách Hay | Đọc Sách Online

A. MỤC TIÊU BÀI HỌC

Dạy xong bài này, GV cần làm cho HS:

- *Hiểu được những nguyên nhân gây ra tai nạn trong nấu ăn để có biện pháp đề phòng thích hợp.*
- *Biết cách đảm bảo an toàn lao động trong khi làm việc tại nhà bếp.*
- *Biết cách sử dụng cẩn thận, chính xác các công cụ, thiết bị trong nhà bếp.*

B. CHUẨN BỊ BÀI DẠY

1. Chuẩn bị nội dung

Công việc nấu ăn được thực hiện trong nhà bếp, đây là nơi dễ xảy ra tai nạn vì khối lượng công việc trong nhà bếp được triển khai trong mỗi ngày rất nhiều và dồn dập như: chuẩn bị thức ăn, nấu nướng, bày dọn... Những công việc làm trong nhà bếp thường phải sử dụng các dụng cụ, thiết bị cầm tay dễ gây ra tai nạn: các loại dao nhọn, sắc, xoong, chảo có tay cầm bị hỏng, ấm nước sôi... Các dụng cụ thiết bị dùng điện: bếp, lò nướng, nồi cơm điện, phích nước, ấm điện, máy đánh trứng, máy xay thịt... nếu không chú ý sử dụng đúng quy cách cũng dễ gây tai nạn.

Để đảm bảo an toàn lao động trong nhà bếp, tránh những rủi ro và tai nạn có thể xảy ra trong nấu ăn cần phải chú ý sử dụng cẩn thận, chu đáo, đúng quy cách các dụng cụ và thiết bị cầm tay.

- Các dụng cụ sắc nhọn: phải đặt đúng vị trí thích hợp.
- Các dụng cụ và thiết bị có tay cầm được siết chặt và đặt ở vị trí thích hợp.
- Để xa lửa bếp tất cả những đồ vật dễ bắt lửa, dễ cháy.
- Tránh mặc áo quần rộng, dài, lụng thụng khi nấu ăn.
- Khi sử dụng các dụng cụ và thiết bị dùng điện: phải hết sức cẩn thận.
- + Trước khi sử dụng: phải kiểm tra kĩ ổ cắm, dây dẫn điện, các chi tiết được lắp ghép thích hợp và tìm hiểu cách sử dụng.
- + Trong khi sử dụng: phải theo dõi nguồn điện, sử dụng đúng quy cách để tránh cháy nổ, điện giật.
- + Sau khi sử dụng: Cần lau chùi đồ dùng cẩn thận, sạch sẽ, để nơi khô ráo, bảo quản chu đáo.
- Có biện pháp phòng ngừa rủi ro lửa, gas, dầu, điện.

2. Chuẩn bị đồ dùng dạy – học

- Các mẫu hình ảnh trực quan về các tai nạn rủi ro thường xảy ra do thiếu cẩn thận khi làm việc trong nhà bếp (hình 13 – SGK).
- Tranh ảnh tự sưu tầm có liên quan đến bài dạy để minh họa và khắc sâu kiến thức cho HS.

C. TIẾN TRÌNH DẠY – HỌC

1. Giới thiệu bài học

Cần phải đảm bảo an toàn lao động trong nấu ăn, vì nếu để xảy ra tai nạn nguy hiểm như: đứt tay, bỏng (phồng) lửa, bỏng nước sôi, cháy nổ bình gas, phụt bếp dầu, điện giật, trượt ngã... sẽ ảnh hưởng trực tiếp đến tính mạng con người. Để hiểu được những nguyên nhân gây ra tai nạn trong nấu ăn để có biện pháp đề phòng thích hợp, biết cách đảm bảo an toàn lao động trong khi làm việc tại nhà bếp và biết cách sử dụng cẩn thận, chính xác các dụng cụ và thiết bị trong nhà bếp, chúng ta cùng học bài: "**An toàn lao động trong nấu ăn**"

2. Bài mới

Hoạt động 1

TÌM HIỂU VỀ AN TOÀN LAO ĐỘNG TRONG NẤU ĂN

Hỏi: Em hãy nêu những tai nạn có liên quan đến việc nấu ăn?

- HS có thể trả lời:

Những tai nạn liên quan đến việc nấu ăn: đứt tay, bỏng (phồng) lửa, bỏng nước sôi, cháy nổ bình gas, phụt bếp dầu, điện giật, trượt ngã...

Hỏi: Tại sao phải quan tâm đến an toàn lao động trong nấu ăn?

- HS thảo luận, GV kết luận:

Phải quan tâm đến an toàn lao động trong nấu ăn vì:

– Công việc nấu ăn được thực hiện trong nhà bếp, đây là nơi rất dễ xảy ra tai nạn vì khối lượng công việc trong nhà bếp được triển khai trong mỗi ngày rất nhiều và dồn dập như: chuẩn bị thức ăn, nấu nướng, bày dọn.

– Những công việc làm trong nhà bếp thường phải sử dụng các thiết bị, dụng cụ chuyên dùng dễ gây nguy hiểm.

Vì vậy cần đảm bảo an toàn lao động trong nấu ăn, để tránh xảy ra tai nạn nguy hiểm ảnh hưởng đến tính mạng con người.

Hỏi: Em hãy nêu những dụng cụ, thiết bị dễ gây ra tai nạn?

- HS thảo luận, GV kết luận:

Những dụng cụ thiết bị dễ gây ra tai nạn:

– Dụng cụ, thiết bị cầm tay: các loại dao nhọn, sắc; xoong chảo có tay cầm bị hỏng; ấm nước sôi...

– Dụng cụ, thiết bị dùng điện: bếp, lò nướng, nồi cơm điện, phích nước, ấm điện, máy đánh trứng, máy xay thịt.

– GV cho HS xem hình 13 – SGK về các tình huống xảy ra tai nạn do bất cẩn.

Hỏi: Em hãy điền nội dung thích hợp dưới mỗi hình (hình 13 – SGK)?

• HS thảo luận, GV kết luận:

a. Dùng dao, các dụng cụ sắc, nhọn để cắt, gọt, xiên... hoặc đặt không đúng vị trí thích hợp.

b. Để thức ăn rơi vãi làm trơn trượt.

c, d. Sử dụng nồi, xoong, chảo có tay cầm không siết chặt hoặc đặt ở vị trí không thích hợp.

e. Khi đun nước, đặt vòi ấm ở vị trí không thích hợp hoặc để vật dụng ở trên cao quá tầm với.

g. Sử dụng nồi áp suất thiếu cẩn thận.

h. Sử dụng bếp điện, bếp gas, lò điện, lò gas, nồi điện, ấm điện... không đúng yêu cầu.

Hoạt động 2

TÌM HIỂU VỀ BIỆN PHÁP BẢO ĐẢM AN TOÀN LAO ĐỘNG TRONG NẤU ĂN

– GV và HS cùng làm việc trên cơ sở những tình huống thực tế thường xảy ra (có thể cho nhiều HS cùng tham gia xây dựng bài, tạo không khí sinh động trong lớp, vì đây là kiến thức phổ thông gắn liền với cuộc sống thường ngày của các em).

Hỏi: Từ những nguyên nhân gây ra tai nạn trong nấu ăn, theo em có những biện pháp thích hợp nào để bảo đảm an toàn lao động?

• HS thảo luận, GV kết luận:

Biện pháp để bảo đảm an toàn lao động trong nấu ăn:

a. Sử dụng các dụng cụ cầm tay: cầm chu đáo, đúng quy cách

– Khi sử dụng:

- + Các dụng cụ sắc, nhọn: phải cẩn thận, làm xong phải đặt đúng vị trí thích hợp.

- + Các dụng cụ, thiết bị có tay cầm: tay cầm cần được siết chặt ốc và đặt ở vị trí thích hợp.

- + Các vật dụng dễ cháy, dễ bắt lửa: để xa bếp lửa.

- Khi lấy những vật dụng trên cao: phải cẩn thận tránh đổ vỡ.

- Bê những đồ dùng nấu sôi: phải hết sức cẩn thận để không đánh đổ, rơi, vãi thức ăn làm trơn trượt nền nhà.

- Không để sàn bếp đóng rêu hoặc thức ăn, dầu, mỡ, vỏ trái cây (vỏ chuối...) rơi vãi.

- Tránh mặc quần áo rộng, dài, lụng thụng khi nấu ăn.

- GV nhấn mạnh: phải sử dụng các dụng cụ cầm tay chu đáo, đúng quy cách để bảo đảm an toàn lao động.

b. Sử dụng các dụng cụ và thiết bị dùng điện: phải hết sức cẩn thận

- GV cho HS liên hệ thực tế để kể tên và nêu biện pháp đảm bảo an toàn khi sử dụng những dụng cụ, thiết bị dùng điện thường dùng trong nhà bếp cũng như trong nấu ăn thường ngày.

- HS trả lời, GV bổ sung và đi đến kết luận:

- Trước khi sử dụng: phải kiểm tra kĩ ổ cắm, dây dẫn điện, các chi tiết được lắp ghép thích hợp và tìm hiểu cách sử dụng.

- Trong khi sử dụng: phải theo dõi nguồn điện, sử dụng đúng quy cách để tránh cháy nổ, điện giật.

- Sau khi sử dụng: Cần lau chùi đồ dùng cẩn thận sạch sẽ, để nơi khô ráo, bảo quản chu đáo.

- GV lưu ý HS một số biện pháp bảo đảm an toàn lao động khi sử dụng các đồ dùng điện:

- Bếp điện: Đặc biệt chú ý loại bếp điện hở (dây dẫn điện nguồn phải đủ lớn, lò xo dây đốt nóng phải êm và không xô lệch, không được chạm vào đáy xoong).

- Nồi cơm điện: Phải luôn giữ đáy xoong ở trạng thái ban đầu (không bị méo, lồi, lõm) và lau khô khi đặt nồi.

- Ấm điện: Cần chú ý tránh hở điện ở vỏ ấm cũng như dây dẫn để tránh điện giật khi sử dụng.
- Lò nướng điện: Phải vệ sinh sạch sẽ sau khi dùng, khi vệ sinh rút ổ cắm điện tránh chạm mát gây giật điện.
- Máy đánh trứng, máy xay thực phẩm.
- + Trước khi sử dụng: kiểm tra ổ cắm, dây dẫn điện.
- + Khi sử dụng: sử dụng đúng quy cách.
- + Sau khi sử dụng: chùi sạch, lau khô bằng giẻ mềm, sạch, tránh để dính nước.

c. Biện pháp phòng ngừa rủi ro vì lửa ga, dầu, điện

- GV yêu cầu HS trao đổi, thảo luận theo tổ, tìm biện pháp phòng ngừa thích hợp có liên hệ thực tế.
- Các tổ cử đại diện phát biểu, GV ghi nhận, bổ sung và kết luận:
 - + Không dùng xăng thay dầu để nấu bếp.
 - + Không quét lửa cạnh xăng, dầu hoặc chất dễ cháy, dễ bắt lửa; khi quét lửa để xa người.
 - + Không vứt que diêm bừa bãi
 - + Để diêm quét xa tầm tay trẻ em
 - + Không đổ dầu vào bếp đang cháy, không để tuột bắc bếp.
 - + Khi rán tránh để lửa quá to, nhiều mỡ để bắt lửa.
- GV đặc biệt lưu ý HS:
 - Tránh để vật dụng, chất liệu dễ cháy cạnh lò lửa.
 - Không chứa xăng dầu trong nhà.
 - Sử dụng bếp lò cẩn thận:
 - + Bếp dầu: kiểm tra bắc đun, lượng dầu.
 - + Bếp gas: kiểm tra kĩ bình gas, ống dẫn gas...
 - + Bếp điện: kiểm tra dây dẫn điện, ổ cắm...

3. Tổng kết bài học

- GV yêu cầu HS đọc phần "*ghi nhớ*" và gọi HS khác nhắc lại phần này.
- GV nêu câu hỏi để củng cố bài học.

4. Công việc về nhà

Dặn dò HS chuẩn bị trước nội dung bài 5: "*Thực hành xây dựng thực đơn*".

D. TRẢ LỜI CÂU HỎI – BÀI TẬP

Câu 1: Phải thực hiện an toàn lao động trong nấu ăn vì:

– Công việc nấu ăn được thực hiện trong nhà bếp, đây là nơi rất dễ xảy ra tai nạn vì khối lượng công việc trong nhà bếp được triển khai trong mỗi ngày rất nhiều và dồn dập: chuẩn bị thức ăn, nấu nướng, bày dọn...

– Những công việc làm trong nhà bếp thường phải sử dụng các thiết bị, dụng cụ chuyên dùng dễ gây nguy hiểm.

Vì vậy cần phải đảm bảo an toàn lao động trong nấu ăn, để tránh xảy ra tai nạn nguy hiểm như: đứt tay, bỏng lửa, bỏng nước sôi, cháy nổ bình gas, phụt bếp dầu, điện giật, trượt ngã...

Câu 2: Trong nhà bếp thường sử dụng những dụng cụ, thiết bị cầm tay; dụng cụ thiết bị dùng điện... Một số dụng cụ, thiết bị dễ gây tai nạn:

– Dụng cụ, thiết bị cầm tay: các loại dao nhọn, sắc; xoong chảo có tay cầm bị hỏng; ấm nước sôi...

– Dụng cụ, thiết bị dùng điện: bếp, lò nướng, nồi cơm điện, phích nước, ấm điện, máy đánh trứng, máy xay thịt.

Câu 3: Những biện pháp phòng tránh tai nạn, rủi ro khi sử dụng bếp nấu:

– Bếp điện:

+ Trước khi sử dụng: phải kiểm tra kĩ dây dẫn điện, ổ cắm...

+ Trong khi sử dụng: phải theo dõi nguồn điện, sử dụng đúng quy cách để tránh nổ điện giật.

+ Sau khi sử dụng: cần lau chùi đồ dùng cẩn thận, sạch sẽ, để nơi khô ráo, bảo quản chu đáo.

– Bếp dầu: kiểm tra bắc đun, lượng dầu trước khi nấu.

– Bếp gas: kiểm tra kĩ bình gas, ống dẫn gas...

Bài 5

THỰC HÀNH: XÂY DỰNG THỰC ĐƠN

A. MỤC TIÊU BÀI HỌC

Dạy xong bài này, GV cần làm cho HS:

- *Hiểu rõ về các loại thực đơn dùng trong ăn uống.*
- *Biết cách xây dựng thực đơn dùng cho các bữa ăn thường ngày, các bữa liên hoan, chiêu đãi.*
- *Thực hiện được một số loại thực đơn dùng trong liên hoan đãi khách và có khả năng vận dụng vào nhu cầu thực tế.*

B. CHUẨN BỊ BÀI DẠY

1. Chuẩn bị nội dung

Để thực hiện một bữa ăn hợp lí (bữa ăn thường ngày hay bữa liên hoan) cần phải tính toán và lập kế hoạch triển khai để đáp ứng yêu cầu: Ăn cái gì? Ăn như thế nào? Món nào ăn trước? Món nào ăn sau? Món nào ăn kèm với món nào?... Vì vậy phải xây dựng thực đơn.

Vậy trong ăn uống thường sử dụng những loại thực đơn nào?

Trong ăn uống thường sử dụng 2 loại thực đơn:

- Thực đơn dùng cho các bữa ăn thường ngày.
- Thực đơn dùng cho các bữa ăn liên hoan hay bữa cỗ.

Trình tự sắp xếp các món ăn trong thực đơn phản ánh phần nào phong tục, tập quán về ăn uống và thể hiện sự dồi dào, phong phú về thực phẩm của từng vùng, miền.

Có thực đơn, công việc tổ chức thực hiện bữa ăn sẽ được tiến hành trôi chảy, khoa học.

*** Nguyên tắc xây dựng thực đơn:**

a. Thực đơn có số lượng và chất lượng món ăn phù hợp với tính chất của bữa ăn.

- Bữa ăn thường ngày có 3 đến 4 món ăn
- Bữa cỗ hoặc liên hoan, chiêu đãi thường có 4 – 5 món ăn trở lên.

b. Thực đơn phải đủ các loại món ăn:

Có thể chia món ăn thành các loại sau:

- Các món canh hoặc súp.
- Các món rau củ trộn hoặc nộm.
- Các món nguội.
- Các món xào.
- Các món mặn.
- Các món tráng miệng.

c. Thực đơn phải đảm bảo yêu cầu về mặt dinh dưỡng của bữa ăn và hiệu quả kinh tế.

2. Chuẩn bị đồ dùng dạy – học

Để tạo hứng thú cho HS, đồng thời góp phần nâng cao hiệu quả của tiết thực hành, GV cần chuẩn bị:

- Mẫu hình ảnh về tổ chức bữa tiệc tự phục vụ với nhiều món ăn được sắp xếp trên bàn ăn.
- Mẫu hình ảnh về bữa tiệc kiểu dọn theo thực đơn có người phục vụ.
- Danh mục các món ăn, thức uống, món tráng miệng... dùng cho tiệc liên hoan.

C. TIẾN TRÌNH DẠY – HỌC

1. Giới thiệu bài học

Cần xây dựng thực đơn một cách hợp lí để thay đổi món ăn đảm bảo ngon miệng, tránh nhàm chán, kiểm soát được sự cân bằng dinh dưỡng trong các bữa ăn, đồng thời tiết kiệm được thời gian mua sắm thực phẩm.

Để hiểu rõ các loại thực đơn dùng trong ăn uống, biết cách xây dựng thực đơn dùng cho các bữa ăn thường ngày, các bữa liên hoan, chiêu đãi... Thực hiện được một số loại thực đơn dùng trong liên hoan chiêu đãi và có khả năng vận dụng vào nhu cầu thực tế, chúng ta cùng làm bài thực hành: "**Xây dựng thực đơn**".

a. Thực đơn dùng cho các bữa ăn hàng ngày:

Hỏi: Em hãy cho biết thực đơn là gì? HS trả lời, GV kết luận: Thực đơn là bảng ghi lại tất cả những món ăn dự định sẽ phục vụ trong bữa tiệc, bữa cỗ, bữa liên hoan hay bữa ăn thường ngày.

Hỏi: Theo em thực đơn dùng cho các bữa ăn hàng ngày gồm mấy món? Được xây dựng trên cơ sở nào? HS thảo luận, GV kết luận: – Thực đơn dùng cho các bữa ăn thường ngày có từ 3 đến 5 món thuộc loại chế biến nhanh gọn, thực hiện đơn giản.

Có 3 món chính: canh – mặn – xào, 1 hoặc 2 món phụ (nếu có): rau củ trộn – dưa chua (hoặc cà muối) – nước chấm.

– Thực đơn của các bữa ăn hàng ngày được xây dựng trên cơ sở: Đảm bảo thực đơn có số lượng và chất lượng phù hợp với tính chất của bữa ăn hàng ngày có từ 3 – 5 món

– Thực đơn có đủ món chính theo cơ cấu bữa ăn: món canh, món mặn, món xào (hoặc luộc) và dùng với nước chấm.

+ Thực đơn phải đảm bảo đủ yêu cầu về dinh dưỡng.

+ Thực đơn phải đủ các nhóm thức ăn, phù hợp cho số người và quan tâm đến tuổi tác, tình trạng sức khỏe của từng người trong gia đình.

Hỏi: Theo em, tại sao phải quan tâm đến đặc điểm của mọi thành viên trong gia đình khi xây dựng thực đơn? Nêu ví dụ cụ thể? HS thảo luận, GV kết luận:

Phải quan tâm đến đặc điểm của mọi thành viên trong gia đình vì: mỗi thành viên đều có tuổi tác, tình trạng sức khỏe, nghề nghiệp, hoạt động, sở thích về ăn uống khác nhau.

Ví dụ: Trẻ em đang lớn cần ăn nhiều loại thực phẩm để phát triển cơ thể.

– Người lớn làm việc, đặc biệt lao động chân tay cần các thực phẩm cung cấp nhiều năng lượng.

– Phụ nữ có thai cần những thực phẩm giàu chất đạm, chất vôi và chất sắt.

• GV nhấn mạnh:

– Bữa ăn hàng ngày thực đơn cần được thiết lập sao cho phù hợp để có giá trị sử dụng tốt. Chúng ta sẽ thấy thú vị và ngon miệng khi thức ăn dọn lên bàn với đầy đủ các yếu tố cần thiết: trình bày đẹp mắt, hương vị thơm ngon, hợp vệ sinh, đầy đủ chất dinh dưỡng, hợp sở thích.

– Cần xây dựng thực đơn một cách hợp lí để thay đổi món ăn, đảm bảo ngon miệng, tránh nhàm chán, kiểm soát sự cân bằng dinh dưỡng trong các bữa ăn, đồng thời tiết kiệm được thời gian mua sắm thực phẩm, tiết kiệm được các chi phí có liên quan.

b. Thực đơn dùng cho các bữa liên hoan, chiêu đãi

• GV cho HS quan sát danh mục các món ăn trong các bữa liên hoan hay bữa cỗ.

Hỏi: Em hãy nhớ lại các bữa cỗ, bữa tiệc gia đình đã tổ chức, nêu nhận xét về thành phần, số lượng món ăn.

So sánh với các bữa ăn thường ngày, em có nhận xét gì? HS thảo luận, GV kết luận:

Bữa cỗ hoặc bữa liên hoan có từ 4 đến 5 món trở lên.

So với các bữa ăn thường ngày số món nhiều hơn, hàm lượng chất dinh dưỡng trong các món ăn cao hơn.

Hỏi: Em hãy nêu nguyên tắc cơ bản khi xây dựng thực đơn bữa cỗ hoặc bữa liên hoan? HS thảo luận, GV kết luận:

– Bữa cỗ hoặc bữa liên hoan có từ 4 đến 5 món trở lên. Các món được chia thành các loại sau:

+ Các món canh hoặc súp.

+ Các món rau củ trộn hoặc nộm.

+ Các món nguội.

+ Các món xào.

+ Các món mặn.

+ Các món tráng miệng.

– Đối với bữa ăn tự phục vụ (hình 14a)

Thực đơn sẽ gồm nhiều món ăn khác nhau, kể cả các món tráng miệng và đồ uống được bày trên một chiếc bàn lớn. Các đồ dùng như: dao, thìa, đĩa (nĩa), bát (chén)... được bày sẵn trên bàn ở vị trí dễ lấy, khách tự chọn món ăn tùy theo sở thích.

– Đối với bữa liên hoan, bữa tiệc có người phục vụ và dọn từng món lên bàn, các món được cơ cấu như sau:

- + Món khai vị (súp, nộm).
- + Món ăn sau khai vị (món nguội, xào, rán).
- + Món ăn chính (món mặn, thường là món nấu hoặc hấp nướng – giàu chất đạm).
- + Món ăn thêm (rau, canh, hoặc lẩu...).
- + Món tráng miệng.
- + Đồ uống.

– Nếu bữa ăn có các món được dọn cùng một lúc lên bàn, việc tổ chức sẽ tùy thuộc vào tập quán của từng địa phương.

– Mỗi loại thực đơn cần có đủ loại các món ăn và có thể thay đổi món ăn theo từng loại thực đơn cho bữa liên hoan (tiệc).

- GV nhấn mạnh: Khi xây dựng thực đơn cho bữa liên hoan (tiệc) hoặc bữa cỗ.

– Số lượng món ăn: có từ 4 đến 5 món trở lên. Tùy thuộc vào điều kiện vật chất, tài chính, thực đơn có thể tăng cường lượng và chất.

– Các món ăn: thực đơn thường được kê theo các loại món chính, món phụ, món tráng miệng và đồ uống.

- GV chia tổ, nhóm để HS thực hành.

Hoạt động 1

TỔ CHỨC THỰC HÀNH

a. Hình thức:

GV cho HS thảo luận theo tổ.

b. Nội dung thực hiện:

– Mỗi tổ xây dựng 1 thực đơn dùng cho bữa tiệc tự phục vụ và 1 thực đơn dùng cho bữa tiệc có người phục vụ theo mẫu thực đơn:

- + Món khai vị...
- + Món ăn sau khai vị...
- + Món ăn chính giàu đạm...
- + Món rau, canh hoặc lẩu...
- + Món tráng miệng...
- + Đồ uống...
- GV lưu ý HS:
 - Thực phẩm cần thay đổi để có đủ loại thịt, cá, rau...
 - Phải tôn trọng trình tự của các món ăn ghi trong thực đơn.
- HS chọn món ăn thuộc các thể loại vừa nêu trên (mỗi loại 1 món) để tạo thành thực đơn.
- GV cho HS tham khảo một số thực đơn mẫu, để các tổ xây dựng thực đơn tại lớp cho tổ mình.

Hoạt động 2

THẢO LUẬN THEO TỔ

- Các tổ trao đổi, thảo luận, tìm các món ăn thích hợp từ thực tế để xây dựng mẫu thực đơn theo yêu cầu đã được ghi trên bảng.
- Các tổ cử đại diện trình bày trước lớp thực đơn của tổ mình.
- GV lưu ý HS:
 - Trong các thực đơn cần thể hiện được nét đặc trưng của văn hoá ẩm thực Việt Nam (của các vùng, miền...).
 - Đảm bảo đúng cấu trúc của thực đơn.
 - Đảm bảo chất lượng của thực đơn.

3. Tổng kết bài học

- GV gọi HS đại diện các tổ lên bảng ghi mẫu vừa thực hiện để các lớp nhận xét, tự đánh giá, rút kinh nghiệm.
- GV có ý kiến nhận xét, rút kinh nghiệm về bài thực hành theo tổ.
- GV cho HS làm bài tập thực hành theo từng cá nhân. Yêu cầu một vài HS trình bày bài làm trước lớp.

- GV nhận xét chung về:
 - Cấu trúc của thực đơn.
 - Chất lượng kết quả buổi học.

4. Công việc về nhà

GV dặn dò HS chuẩn bị trước nội dung bài 6: "*Trình bày và trang trí bàn ăn*".

Bài 6

TRÌNH BÀY VÀ TRANG TRÍ BÀN ĂN

A. MỤC TIÊU BÀI HỌC

Dạy xong bài này, GV cần làm cho HS:

- *Biết được một số hình thức trình bày bàn ăn theo đặc thù ăn uống của dân tộc và các nước khác.*
- *Có khả năng thực hành sắp xếp và trang trí bàn ăn.*
- *Có kĩ năng vận dụng vào nhu cầu thực tế.*

B. CHUẨN BỊ BÀI DẠY

1. Chuẩn bị nội dung

Ngoài việc lập thực đơn, chế biến món ăn phù hợp với khẩu vị, việc trình bày bàn ăn chu đáo và đẹp mắt cũng không kém phần quan trọng, góp phần làm cho bữa ăn thêm tươi mát và ngon miệng.

Do phong cách ăn uống của Việt Nam và phương Tây khác nhau nên cách đặt bàn ăn có những điểm khác nhau.

Đặt bàn ăn theo phong cách Việt Nam, mỗi phần ăn gồm có: bát ăn cơm; đĩa kê; đồ gấc đĩa (nếu có); đĩa; thìa canh (thìa súp); khăn ăn; cốc nước; bát đựng nước chấm.

Đặt bàn ăn theo phong cách phương Tây, mỗi phần ăn gồm có: đĩa ăn; dao; đĩa (nĩa); thìa; đồ gác dao, thìa (nếu có); cốc nước; li rượu; khăn ăn.

Tuỳ theo hình dạng bàn ăn mà có cách sắp xếp và trang trí thích hợp.

Bàn ăn cần được bài trí trong nhà. Nên dùng khăn trải bàn màu trắng hoặc màu trơn phù hợp với màu sắc chung của căn phòng. Không nên dùng khăn trải bàn bằng vải hoa to hoặc rằn ri trông nặng nề và rối mắt.

Giữa bàn nên đặt một bình hoa màu sắc hài hoà, nhã nhặn hoặc nổi bật, tương phản. Tránh chọn hoa to, quả dài làm che khuất mặt khách. Hoa cắm ở bình thấp và toả đều để khách có thể nhìn được vẻ đẹp của hoa, màu sắc và kiểu cắm, làm tăng thêm vẻ đẹp tươi mát cho bàn ăn.

Có thể trang trí theo lối sắp xếp hoa và rửa hoa rời theo nhiều dạng khác nhau trên mặt bàn, đính hoa tươi xung quanh khăn trải bàn.

2. Chuẩn bị đồ dùng dạy - học

- Hình ảnh các dạng bàn ăn được trình bày theo phong cách Việt Nam và phương Tây (hình 15, 16 – SGK).
- Hình ảnh bàn ăn được trang trí đẹp, phù hợp với yêu cầu của bữa ăn (hình 17 – SGK).
- Một số kiểu cắm hoa trang trí bàn ăn.

downloadsachmienphi.com

C. TIẾN TRÌNH DẠY – HỌC

Download Sách Hay | Đọc Sách Online

1. Giới thiệu bài học

Do đặc thù ăn uống của mỗi dân tộc, nên cách tổ chức ăn uống và trình bày bàn ăn cũng có khác nhau. Việc trình bày bàn ăn chu đáo, đẹp mắt và cách trang trí bàn ăn lịch sự, thanh nhã, góp phần làm cho bữa ăn thêm thơm mát, ngon miệng. Để biết được một số hình thức trình bày bàn ăn theo đặc thù ăn uống của dân tộc và các nước khác, có khả năng thực hành sắp xếp và trang trí bàn ăn, có kĩ năng vận dụng vào nhu cầu thực tế, chúng ta cùng học bài: "*Trình bày và trang trí bàn ăn*".

2. Bài mới

Hoạt động 1

HƯỚNG DẪN CÁCH TRÌNH BÀY BÀN ĂN

- GV giảng giải cho HS hiểu:

– Việc trình bày bàn ăn phù hợp, sắp xếp bàn ăn đẹp mắt, trang nhã sẽ làm tăng nét đẹp văn hoá cho bữa ăn, tạo cho bữa ăn thêm thơm mát và ngon miệng.

– Do đặc thù ăn uống của mỗi dân tộc nên cách tổ chức ăn uống và trình bày bàn ăn cũng có khác nhau.

- GV đưa ra 2 cách trình bày:

a. Trình bày theo phong cách Việt Nam

- GV yêu cầu HS xem hình 15 – SGK

Hỏi: Theo em đặt bàn ăn theo phong cách Việt Nam (hình 15 – SGK) mỗi phần ăn gồm có những đồ dùng gì? Cách trình bày như vậy đã hợp lí chưa? Tại sao?

- HS trả lời, GV nhận xét, phân tích để dẫn đến kết luận:

Đặt bàn ăn theo phong cách Việt Nam, mỗi phần ăn gồm có các đồ dùng: bát ăn cơm, đĩa kê, đồ gác đĩa (nếu có); đĩa, thìa canh (thìa súp); khăn ăn, cốc nước, bát đựng nước chấm.

Cách trình bày như vậy là hợp lí vì bàn được trải khăn màu mặn làm nổi bật những đồ sứ để trên đó; đĩa được đặt bên tay phải của bát, bát được úp trên đĩa kê; khăn ăn được xếp hình bông hoa đặt trong cốc; cốc nước đặt phía trước đầu đĩa; bát đựng nước chấm đặt trước bát ăn cơm.

b. Trình bày theo phong cách phương tây:

- GV cho HS xem tranh hình 16 – SGK.

Hỏi: Theo em đặt bàn ăn theo phong cách phương Tây (hình 16 – SGK) mỗi phần ăn gồm có những đồ dùng gì? Cách trình bày như thế nào?

- HS thảo luận, GV phân tích đi đến kết luận:

Đặt bàn ăn theo phong cách phương Tây, mỗi phần ăn gồm có các đồ dùng:

+ Đĩa ăn.

- + Dao.
- + Dĩa (nĩa).
- + Thìa.
- + Đồ gác dao, thìa.
- + Cốc nước, ly rượu.
- + Khăn ăn.

Cách trình bày như sau:

- Tại mỗi phần ăn thường đặt 1 hoặc 2 đĩa (nếu đặt 2 đĩa, đĩa nông ở dưới dùng làm đĩa kê hoặc chứa đồ ăn thừa cá nhân, đĩa sâu ở trên để chứa thức ăn. Bên phải đặt dao và thìa, bên trái đặt đĩa. Ly rượu thường được đặt phía trước đĩa; cạnh ly rượu có thêm một cốc nước lạnh để dùng cho những người không uống rượu.
- Khi đặt bàn, cần để khăn ăn vào đĩa.
- Khi dọn thức ăn, đưa thức ăn vào phía bên tay trái của khách, lấy ra phía bên tay phải của khách.

Hoạt động 2

HƯỚNG DẪN TRANG TRÍ BÀN ĂN

- GV giảng giải cho HS hiểu: Tùy theo yêu cầu của bữa ăn và hình dạng của bàn ăn mà có cách sắp xếp và trang trí thích hợp.
- GV cho HS xem hình 17 – SGK.

Hỏi: Em hãy nêu những vật dụng cần thiết để trang trí bàn ăn? Yêu cầu của những vật dụng đó để trang trí cho thích hợp? HS thảo luận, GV phân tích đi đến kết luận.

Những vật dụng cần thiết để trang trí bàn ăn: khăn trải bàn, lọ hoa có cắm hoa.

Yêu cầu của những vật dụng đó là:

- Để bàn ăn được bài trí trang nhã, nên dùng khăn trải bàn màu trắng hoặc màu trơn, phù hợp với màu sắc chung của căn phòng. Không nên dùng khăn trải bàn bằng vải hoa to hoặc rằn ri, không nặng nề và rối mắt.
- Giữa bàn nên đặt một bình hoa màu sắc hài hoà nhã nhặn, hoặc nổi bật, tương phản. Tránh chọn hoa to, quá dài làm che khuất mặt khách.

– Hoa nên cắm ở bình thấp và toả đều để khách có thể nhìn được vẻ đẹp của hoa, màu sắc và kiểu cắm, làm tăng thêm vẻ đẹp tươi mát cho bàn ăn.

- GV gợi ý cho HS: Có thể trang trí theo lối sắp xếp hoa và rải hoa rời theo nhiều dạng khác nhau trên mặt bàn hoặc đính hoa tươi xung quanh khăn trải bàn.

- GV cho HS xem một số kiểu cắm hoa trang trí bàn ăn qua tranh, ảnh.

Hỏi: Em hãy nêu những kiến thức và kỹ năng thực hành cắm hoa trang trí đã được học để vận dụng trang trí bàn ăn? HS thảo luận, GV kết luận.

*** Khi trang trí một lọ hoa cần chú ý:**

– Chọn hoa và bình cắm phù hợp và hài hoà về hình dáng, màu sắc.

Ví dụ: Hoa súng phải cắm ở bình thấp, hoa đơn bình cao.

Tuỳ vị trí trang trí có thể sử dụng một màu hoa hoặc nhiều màu hoa trong một hình cắm.

Bình có các màu, như màu nâu, đen, trắng, ghi... thích hợp với nhiều loại màu hoa.

– Sự cân đối về kích thước giữa cành hoa và hình cắm:

Các cành hoa cắm vào bình phải có độ dài ngắn khác nhau mới tạo nên vẻ mềm mại, sống động cho bình hoa.

– Đối với loại bình thấp (thường sử dụng cho trang trí bàn ăn): cành dài nhất $1,5 \div 2$ lần đường kính miệng bình.

– Sự tương phản về màu sắc của các loại hoa, lá trong một bình cắm, sẽ tạo nên sự nổi bật của hoa chính và tạo cảm giác dễ chịu.

- GV lưu ý HS:

– Khi cắm hoa bông càng nở càng sát miệng bình, những bông có cấu tạo hoa vươn thẳng hoặc nụ càng xa miệng bình.

– Khi trang trí bàn tiệc có thể cắm hoa dạng toả tròn.

Hoạt động 3

TỔNG KẾT BÀI – DẶN DÒ

- GV cho HS đọc phần "ghi nhớ" và gọi HS khác nhắc lại để khắc sâu kiến thức.

- GV nêu câu hỏi để củng cố bài.

- Lập kế hoạch triển khai thực hành: chia tổ, nhóm cho HS thực hành.
- Dặn dò HS chuẩn bị bài cho bài tập thực hành vào tiết sau

♦ **Tiết 2: BÀI TẬP THỰC HÀNH**

- GV cho HS thực hiện theo yêu cầu trong SGK: Thực hành tổ chức, sắp xếp, trang trí bàn ăn theo phong cách Việt Nam, dùng cho bữa liên hoan hợp mặt thực hiện theo 1 trong 2 dạng:

- + Ăn tự chọn.

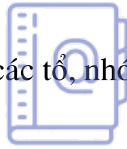
- + Ăn theo thực đơn.

- HS thực tập theo nhóm ngay sau khi GV hướng dẫn.
- GV cho HS ứng dụng những kiểu cắm hoa, trang trí hoa quả vào bài tập thực hành để tạo không khí sinh động.

♦ **Tổng kết – dặn dò**

Sau khi thực hành, các nhóm có ý kiến nhận xét, tự đánh giá và đánh giá lẫn nhau, rút kinh nghiệm.

- GV nhận xét chung:
 - Sự chuẩn bị thực hành của các tổ, nhóm.
 - Thái độ học tập.
- GV đánh giá kết quả buổi thực hành.
- GV dặn dò HS chuẩn bị cho bài thực hành sau: *"Thực hành – Chế biến các món ăn không sử dụng nhiệt – Món trộn – cuốn hỗn hợp"*.



Download Sách Hay | Đọc Sách Online

Bài 7

THỰC HÀNH: CHẾ BIẾN CÁC MÓN ĂN KHÔNG SỬ DỤNG NHIỆT MÓN TRỘN – CUỐN HỖN HỢP (4 tiết)

A. MỤC TIÊU BÀI HỌC

Dạy xong bài này, GV cần làm cho HS:

- *Biết được cách làm và sử dụng các món trộn hỗn hợp, cuốn hỗn hợp.*
- *Nắm vững quy trình thực hiện và yêu cầu kỹ thuật của từng món ăn.*
- *Thực hành được những món ăn có yêu cầu kỹ thuật tương tự và có kỹ năng vận dụng.*
- *Có ý thức thực hành tiết kiệm, giữ gìn vệ sinh an toàn thực phẩm.*

B. CHUẨN BỊ BÀI DẠY



I. Cách tổ chức thực hiện

Đây là bài thực hành ứng dụng đầu tiên của chương trình được triển khai trong 4 tiết, GV có thể chọn một trong các món ăn đã được gợi ý trong SGK để tổ chức cho HS thực hành tại xưởng bộ môn. GV nên chọn những món ăn dễ tìm và dễ thay thế nguyên liệu cho phù hợp với điều kiện sẵn có tại địa phương để triển khai bài tập thực hành. Bên cạnh đó, việc nêm mắm pha chế thức ăn cho phù hợp khẩu vị cần được thực hiện theo đặc trưng của từng vùng miền trong cả nước.

Việc tổ chức thực hành cần được triển khai chu đáo:

- Chuẩn bị thật kỹ về điều kiện vật chất, địa điểm và dụng cụ, nguyên liệu thực hành.
- Dự kiến kế hoạch đầy đủ và có phân công phân nhiệm rõ ràng
- Đề ra chỉ tiêu và dặn dò cụ thể: về thời gian, về khối lượng công việc phải hoàn thành, về yêu cầu kỹ thuật, mỹ thuật... cũng như tiêu chuẩn đánh giá quá trình thao tác và kết quả thành phẩm.

- GV cần theo dõi quá trình thực hành của HS để kịp thời uốn nắn điều chỉnh sai sót (nếu có), nhắc nhở HS lưu ý giữ vệ sinh an toàn thực phẩm và giữ vệ sinh trong khi thực hành.

- Nhận xét, rút kinh nghiệm và kiểm tra đánh giá quá trình thao tác cùng kết quả thành phẩm sau tiết thực hành.

- Dặn dò HS chuẩn bị cho bài thực hành sau.

2. Phương pháp dạy - học

- Hướng dẫn lí thuyết các bước thao tác có kết hợp sử dụng đồ dùng dạy học với phương tiện trực quan.

- Luyện kĩ năng thực hành từng khâu của quy trình công nghệ.

- Thao tác mẫu cho HS xem để HS tập luyện và vận dụng

- Cho HS chủ động phát huy sáng tạo trong khi hoàn tất, trình bày sản phẩm và tự đánh giá sản phẩm.

C. TIẾN TRÌNH TỔ CHỨC THỰC HÀNH

1. Chuẩn bị

1.1. Chuẩn bị nội dung

- GV nghiên cứu kĩ phần lí thuyết trong SGK đồng thời yêu cầu HS phải nghiên cứu trước nội dung thực hành và chuẩn bị đầy đủ nguyên liệu, dụng cụ thực hành.

- GV nghiên cứu nguyên liệu sẵn có tại địa phương để chọn món ăn thực hành. Trong bài này nên chọn món: Nộm su hào.

Lập kế hoạch triển khai thực hành:

- Mỗi tổ HS (10 – 12 em) phải hoàn thành một sản phẩm trong thời gian 75 phút.

- Chuẩn bị nguyên liệu cho một nhóm thực hành:

- + Su hào non: 1kg.

- + Thịt ba chỉ (thịt dọi): 150g.

- + Tôm tươi: 200g.

- + Muối đường, mỳ chính, nước mắm.

- + Hành củ: 50g.
- + Chanh, tỏi, ớt, rau mùi tàu, rau thơm.
- Nguyên liệu thay thế:
 - + Thay su hào bằng đu đủ xanh.
 - + Thay thịt ba chỉ bằng giò lụa.
 - + Thay tôm tươi bằng mực khô thái chỉ xào đường.

1.2. Chuẩn bị đồ dùng dạy - học, dụng cụ và phương tiện dạy thực hành

a. Đồ dùng dạy học

- Hình ảnh sản phẩm đã hoàn tất, đẹp, hấp dẫn
- Biểu bảng: sơ đồ quy trình thực hiện
- Chuẩn bị máy chiếu hát hoặc băng ghi hình... để HS quan sát qua các hình ảnh phóng to về các thao tác thực hành và các sai hỏng thường gặp.

b. Dụng cụ:

- GV nên ghi cụ thể loại và số lượng dụng cụ theo yêu cầu cho một nhóm thực hành để HS chuẩn bị. Cụ thể với bài này cần chuẩn bị:
 - Đĩa tròn đường kính 18cm để bày sản phẩm.
 - Dao mỏng lưỡi, sắc.
 - Dụng cụ để trộn nộm: chỉ dùng dụng cụ bằng sứ, men, không dùng dụng cụ bằng đồng, nhôm, nhựa màu vì những dụng cụ này khi trộn chanh, mắm, đường dễ xảy ra phản ứng hoá học khiến món ăn chuyển màu và đôi khi gây ngộ độc cho cơ thể.

c. Phương tiện:

GV cần chú ý đến địa điểm thực hành, liên hệ kiểm tra trước về những điều kiện vật chất theo yêu cầu của bài thực hành để có thể điều chỉnh bổ sung kịp thời những tình huống khó khăn, bất lợi có thể gặp phải.

2. Các hoạt động dạy - học

Ổn định lớp và giới thiệu bài

a. Kiểm tra sĩ số:

Tên HS vắng mặt:

b. Đặt vấn đề cho bài mới:

Người Việt Nam có rất nhiều cách để chế biến món ăn. Có những món ăn được chế biến bằng cách sử dụng nhiệt, nhưng cũng có món ăn không cần sử dụng nhiệt như món trộn – cuốn hỗn hợp mà vẫn tạo nên món ăn ngon miệng với hương vị tươi nguyên của nguyên liệu. Hôm nay, chúng ta cùng tìm hiểu về nguyên tắc chế biến và yêu cầu kỹ thuật của món trộn – cuốn hỗn hợp, từ đó ứng dụng lý thuyết vào thực hành sản phẩm: món nộm su hào.

c. GV ghi tên bài lên bảng và giải thích mục tiêu bài thực hành

- Tên bài: Các món ăn không sử dụng nhiệt: Món trộn – cuốn hỗn hợp.
- Thực hành: Nộm su hào.
- Mục tiêu:
 - + Nắm vững quy trình thực hiện và yêu cầu kỹ thuật của món ăn.
 - + Ứng dụng vào bài thực hành, hình thành kỹ năng chế biến và trình bày món ăn.

d. GV nhắc nhở HS:

- Nội quy, kỷ luật giờ thực hành: vì dụng cụ thực hành có sử dụng dao sắc nên HS không được đùa nghịch trong khi thực hành để đảm bảo an toàn lao động.
- Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm: dụng cụ thực hành và nguyên liệu phải được sơ chế sạch sẽ, HS phải đeo khẩu trang, đi găng tay trong quá trình trộn hỗn hợp.
- Thời gian thực hành và sản phẩm ứng dụng: HS thực hành trong thời gian 75 phút, mỗi tổ có một sản phẩm ứng dụng.

e. Kiểm tra kiến thức đã học về phương pháp chế biến không sử dụng nhiệt (lớp 6) để dẫn dắt vào bài thực hành.

Hỏi: Em đã từng được ăn những món nộm nào? Kể tên các nguyên liệu trong món nộm đó?

- HS trả lời, GV nhắc lại khái niệm:

Trộn hỗn hợp là cách trộn các thực phẩm đã được làm chín bằng các phương pháp khác cùng với gia vị tạo thành món ăn có giá trị dinh dưỡng cao được dùng làm món ăn khai vị.

- GV mở rộng và giải thích sâu hơn khái niệm:
 - Thực phẩm được làm chín bằng phương pháp khác như:
 - + Tôm được hấp hoặc luộc chín
 - + Vừng lạc được rang vàng...
 - Món ăn ít sử dụng dầu mỡ nên không tạo cảm giác ngán khi ăn.
 - Các món nộm có đặc điểm kích thích khẩu vị nhờ vị chua nhẹ trong món ăn; ít ngán vì thường phối hợp nhiều loại nguyên liệu, đặc biệt là các nguyên liệu có nguồn gốc thực vật.
- GV dùng phương pháp vấn đáp kết hợp phân tích giải thích để nhắc lại quy trình thực hiện món ăn.

Hỏi: Những loại rau củ quả nào được dùng chế biến món trộn hỗn hợp.

- HS trả lời, GV chốt lại vấn đề:

Nên chọn các loại rau củ quả có cấu tạo tế bào tương đối chắc như: su hào, đu đủ xanh, cà rốt, rau muống, rau câu, hoa chuối... để sau khi trộn nguyên liệu có độ giòn nhất định.

Hỏi: Trước khi trộn hỗn hợp, nguyên liệu thực vật được xử lí như thế nào?

- HS trả lời, GV chốt lại:
 - Nguyên liệu thực vật:
 - + Được nhặt rửa, cắt thái phù hợp (có thể tía hoa cho đẹp) rồi xóc muối, muối có tác dụng rút nước tự nhiên trong nguyên liệu làm nguyên liệu bớt hăng, cay... sau đó rửa lại bằng nước sôi để nguội và vắt ráo, để các loại gia vị như: giấm, đường, ớt, tỏi... ngấm vào thì nguyên liệu mới ngon.
 - + Nếu rau củ có chất chát như hoa chuối thì phải ngâm hoa chuối đã thái chỉ trong nước có pha chất chua như giấm chanh, khế... và chút muối để thực phẩm không bị thâm đen. Một số khác lại được chần sơ cho chín tái như rau câu mà vẫn giữ được độ giòn của nguyên liệu.
 - Nguyên liệu động vật được làm chín mềm và cắt thái phù hợp.
 - Pha nước chấm: nước lọc + nước mắm + giấm + đường + chanh tỏi ớt băm nhỏ.
 - Trộn hỗn hợp: trộn chung nguyên liệu thực vật + nguyên liệu động vật + gia vị + nước chấm cho đều.

- Trình bày (khuyến khích sự sáng tạo trong cách trình bày của HS).
 - GV có thể mô tả một vài dạng trang trí trình bày để trên cơ sở đó HS sáng tạo ra cách trình bày khác, ví dụ:
 - Bày nộm ra đĩa, trên rắc mấy cọng rau mùi, cắm ớt tía hoa lên trên cùng.
 - Bày nộm ra đĩa, trên bề mặt chia làm 3 góc: 1 góc rắc lạc giã dập; 1 góc rắc giò lụa thái chỉ; 1 góc rắc trứng trắng mỏng thái chỉ.
 - GV cho HS xem hình mẫu món ăn đã hoàn thiện được trình bày đẹp hấp dẫn trên màn hình để kích thích hứng thú học tập của HS.
 - GV nêu yêu cầu kĩ thuật của món ăn, HS cần thực hiện để đạt mục tiêu:
 - Nguyên liệu thực phẩm giòn, ráo nước.
 - Thơm ngon, vị vừa, ăn nổi vị chua ngọt.
 - Trình bày đẹp, màu sắc tươi nguyên.
- Cô cùng các em vừa nhắc lại quy trình kĩ thuật chế biến món trộn – cuốn hỗn hợp. Bây giờ chúng ta cùng ứng dụng kĩ thuật đó vào việc chế biến một món ăn cụ thể, đó là món: nộm su hào.

Hoạt động 1

TỔ CHỨC THỰC HÀNH

a. Kiểm tra sự chuẩn bị của HS

- *Nguyên liệu:* kiểm tra chất lượng của nguyên liệu, GV có thể đưa ra những nhận xét về việc chuẩn bị nguyên liệu của HS, đồng thời đặt câu hỏi để HS trả lời về cách chọn thực phẩm như

Hỏi: Cách chọn su hào non?

- HS trả lời, GV chỉ ra nhóm nào chọn nguyên liệu ngon nhất và chốt lại: khi chọn su hào nên chọn củ tròn đều, dẹt to, bóng.
- *Dụng cụ:* kiểm tra số lượng và chất lượng dụng cụ theo yêu cầu đã nêu ở phần trên để đảm bảo an toàn lao động.

b. Phân công các trưởng nhóm thực hành và giao công việc cụ thể cho các thành viên.

c. GV cho HS quan sát hình ảnh thao tác thực hiện trên băng ghi hình và gọi HS nhắc lại cách thực hiện món ăn (đã được nghiên cứu

trước) hoặc GV treo sơ đồ thể hiện quy trình công nghệ của món và gọi HS nhắc lại.

d. Sắp xếp vị trí thực hành cho từng nhóm.

Hoạt động 2

THỰC HIỆN THAO TÁC CHẾ BIẾN

a. Các tổ về vị trí thực hành

b. Triển khai các bước thao tác

GV phải giám sát, hướng dẫn cụ thể các thao tác, hướng dẫn xử lí các tình huống xảy ra khi thực hành.

Chuẩn bị (sơ chế)

– Su hào:

+ Rửa sạch, gọt vỏ, thái miếng vuông cạnh 2cm dày 2mm hoặc thái lát mỏng.

+ Trộn đều với một thìa súp muối, để độ 5 phút, xả lại, vắt ráo.

+ Cho su hào vào âu cùng 2 thìa súp đường trộn đều (để giữ độ giòn của su hào), cho nước chanh vắt, nêm hơi chua ngọt.

– Tôm: rửa sạch, cho vào xoong cùng một thìa cà phê muối, đậy nắp lại đun 10 phút. Tôm chín bóc vỏ chừa đuôi, rút bỏ chỉ đất ở sống lưng, nếu tôm to nên chẻ đôi.

– Thịt ba chỉ: luộc chín, thái sợi hoặc thái lát mỏng như su hào.

Ngâm tôm + thịt + nước mắm + nước chanh vắt + tỏi ớt pha loãng.

– Lạc rang vàng, xát vỏ, giã dập.

– Hành củ: thái mỏng, phi (rán) vàng, để ráo mỡ.

– Rau răm, mùi nhặt rửa sạch thái dài 2cm.

– Ớt: 1/2 tỉa hoa, 1/2 băm nhuyễn.

– Tỏi: bóc vỏ băm nhuyễn.

– Pha nước chấm: nước sôi để nguội + nước chanh (giấm) + đường + tỏi ớt + nước mắm ngon khuấy đều nêm vừa ăn.

Trộn hỗn hợp (chế biến)

Trộn hỗn hợp su hào + 1 phần tôm, thịt + rau gia vị + 1/2 lạc rang + 1/2 hành phi sau đó nêm lại với một chút mắm ngon nguyên chất cho vừa ăn.

Trình bày

– Cho nộm vào đĩa, xếp tôm thịt còn lại lên trên, sau đó rắc lạc rang, hành phi, rau gia vị.

– Trang trí ớt, dưa chuột, cà rốt hoặc cà chua tỉa hoa.

– Ăn kèm với bánh phồng tôm và nước chấm đã pha.

c. GV thao tác mẫu một số động tác cần thiết để các nhóm thực hành theo dõi và tự làm như các động tác:

– Thái su hào:

+ Nếu thái sợi nhỏ dài thì phải dùng dao sắc mỏng để lạng mỏng đều từng lát su hào, rồi mới thái chỉ. Chú ý không để vụn nát.

+ Nếu thái lát mỏng thì pha su hào thành từng khối rồi tỉa hoa hoặc tỉa thành hình các con giống cho đẹp mắt.

– Lột vỏ tôm: Nên lột lúc tôm còn nóng, rút chỉ đất ở sống lưng và chế đôi tôm bằng dao mỏng lưỡi và sắc.

– Hướng dẫn HS cách giữ độ giòn của su hào: rắc muối vào su hào để 5 phút; rửa lại bằng nước sôi để nguội, vắt ráo. Sau đó trộn đường vào su hào để 5 phút rồi mới được trộn các gia vị khác.

– Hướng dẫn HS cách pha nước chấm: nên pha theo trình tự: nước sôi để nguội + đường + mắm + giấm + tỏi ớt băm nhỏ.

– Hướng dẫn HS trộn hỗn hợp.

Trong quá trình HS thao tác chế biến, GV giám sát nhắc nhở uốn nắn, điều chỉnh sai sót, đồng thời lưu ý luyện kỹ năng thực hành qua từng thao tác.

– Phát huy sáng tạo cá nhân qua hình thức trình bày món ăn.

Hoạt động 3

TỔNG KẾT THỰC HÀNH – DẶN DÒ

• Các tổ trình bày sản phẩm, tự đánh giá nhận xét sản phẩm của mình, dọn vệ sinh nơi thực hành.

• GV kiểm tra kết quả thành phẩm và cho HS tự nhận xét lẫn nhau về nội dung, về hình thức trình bày.

• GV nhận xét đánh giá, rút kinh nghiệm từng tổ về trạng thái, hương vị, màu sắc của món ăn, nhấn mạnh trạng thái sản phẩm.

- GV nêu các sai hỏng thường gặp và biện pháp khắc phục:
 - Thái su hào còn bị vụn nát, cắt tĩa còn thô dày...
 - Su hào ít giòn do rắc muối chưa đủ thời gian rút nước trong nguyên liệu, vắt không kiệt, trộn giấm trước trộn đường.
 - Chẻ tôm bị vụn: do công cụ không sắc, mỏng, thái lúc nguội.
 - Nước chấm chua quá hoặc ngọt quá...
 - Chấm điểm thực hành của mỗi tổ về các mặt: chuẩn bị nguyên liệu và dụng cụ, thao tác thực hành, quy trình thực hiện, chất lượng sản phẩm, thời gian hoàn thành, thái độ học tập, vệ sinh nơi làm việc.

- GV nhắc lại một số điểm cần lưu ý trong khâu tổ chức thực hành.
- GV nêu câu hỏi củng cố bài.

Câu hỏi 1: Làm thế nào để su hào không rắn mà lại giòn?

Trả lời: Phải rắc muối vào su hào để 5 phút, rồi rửa lại bằng nước sôi để nguội, vắt ráo. Sau đó trộn đường vào su hào để 5 phút rồi mới được trộn các gia vị khác.

Câu hỏi 2: Cho biết cách luộc tôm để giữ độ tươi ngon. Có cần luộc tôm với nước không? Tại sao?

Trả lời: Không cần luộc tôm trong nước, vì luộc trong nước tôm sẽ nhạt. Chỉ cần cho một chút muối, đậy kín nắp đun 10 phút là tôm chín lại giữ được độ tươi ngon của nguyên liệu.

Câu hỏi 3: Nêu yêu cầu kỹ thuật của thành phẩm.

Trả lời:

- Trạng thái: Thành phẩm có độ giòn, không bị mềm nhũn.
- Màu sắc: trắng tinh hơi pha xanh của su hào và các màu sắc tự nhiên của nguyên liệu phụ.
- Mùi vị: mùi thơm của rau gia vị, vị cay, mặn, ngọt, chua dịu vừa ăn.
- GV Dặn dò HS chuẩn bị cho bài thực hành sau: “Thực hành – chế biến các món ăn có sử dụng nhiệt: Món nấu”.
- Yêu cầu HS xem lại kiến thức đã học ở lớp 6: Phương pháp chế biến các món ăn có sử dụng nhiệt.
- Nghiên cứu kỹ nội dung thực hành: Nấu bún riêu cua trong SGK.
- Chuẩn bị đầy đủ nguyên liệu, dụng cụ thực hành theo SGK.

TRÌNH TỰ CHẾ BIẾN MÓN NỘM SU HÀO

STT	Tên các bước	Nguyên liệu và dụng cụ	Yêu cầu kĩ thuật	Chú ý
1	Chuẩn bị	- Su hào đã sơ chế và nguyên liệu phối hợp - Khay, dao, thớt, đĩa	- Su hào non - Ng/liệu phối hợp: sơ chế sạch sẽ - Sạch sẽ	- Sắp xếp khoa học
2	Pha lọc cắt thái	- Su hào - Nguyên liệu phối hợp - Dao, thớt, khay	- Thái miếng vuông dày 2mm hoặc lát mỏng hoặc thái chỉ - Cắt thái phù hợp - Dao sắc mỏng lưỡi	
3	Tẩm ướp	- Su hào, các gia vị - Khay	- Gia vị ngấm đều	- Đủ thời gian tẩm ướp
4	Trộn	- Su hào, các nguyên liệu phối hợp, các gia vị - Ấu trộn	- Su hào giòn, nguyên liệu phối hợp chín tới không có nước. - Ấu trộn bằng men sứ	- Thứ tự phối hợp nguyên liệu
5	Trình bày	- Sản phẩm đã chế biến - Hoa tỉa - Đĩa ø 18 – 20cm	- Phối hợp màu sắc hài hòa	
6	Kiểm tra đánh giá sản phẩm	- Món ăn đã chế biến và trình bày-	- Đảm bảo các chỉ tiêu: + Trạng thái + Màu sắc + Mùi vị	

Bài 8

THỰC HÀNH: CHẾ BIẾN CÁC MÓN ĂN CÓ SỬ DỤNG NHIỆT MÓN NẤU (3 tiết)

A. MỤC TIÊU BÀI HỌC

Dạy xong bài này, GV cần làm cho HS:

- *Biết cách làm và sử dụng các món ăn có sử dụng nhiệt.*
- *Nắm vững quy trình thực hiện và yêu cầu kỹ thuật của từng món ăn.*
- *Thực hành được những món ăn với yêu cầu kỹ thuật tương tự và có kỹ năng vận dụng.*
- *Có ý thức thực hành tiết kiệm, giữ gìn vệ sinh và an toàn thực phẩm.*

B. NHỮNG ĐIỀU CẦN CHÚ Ý

1. Cách tổ chức thực hiện

- Thực hành ứng dụng món nấu riêu cua trong 3 tiết.
- Trong các món ăn đã được gợi ý ở SGK, GV nên chọn một món nào đó có nguồn nguyên liệu sẵn có ở địa phương, kỹ thuật chế biến không phức tạp, món ăn phù hợp với khẩu vị sở thích của nhiều người. Trong bài này nên chọn món Bún riêu cua.
- Chuẩn bị chu đáo nguyên liệu, dụng cụ và địa điểm thực hành.
- Dự kiến kế hoạch đầy đủ và có phân công phân nhiệm rõ ràng:
- Đề ra chỉ tiêu cụ thể về thời gian, về khối lượng công việc hoàn thành, về yêu cầu kỹ thuật, mỹ thuật... và tiêu chuẩn đánh giá quá trình thao tác + kết quả thành phẩm.
- GV cần theo dõi quá trình thực hành của HS để kịp thời uốn nắn, điều chỉnh sai sót (nếu có), nhắc nhở HS lưu ý giữ gìn vệ sinh an toàn thực phẩm và giữ vệ sinh sạch sẽ, ngăn nắp nơi làm việc cũng như trong khi thực hành.

– Nhận xét rút kinh nghiệm và kiểm tra đánh giá quá trình thao tác, kết quả thành phẩm sau tiết thực hành.

– Dặn dò HS chuẩn bị cho bài thực hành sau:

2. Phương pháp dạy - học

- Hướng dẫn lí thuyết: các bước thao tác, có kết hợp sử dụng đồ dùng dạy học và phương tiện trực quan.
- Luyện kĩ năng thực hành từng khâu của quy trình công nghệ.
- Thao tác mẫu cho HS xem để HS tập luyện và vận dụng
- Cho HS chủ động phát huy sáng tạo trong khi hoàn tất, trình bày sản phẩm và tự đánh giá sản phẩm.

C. TIẾN TRÌNH TỔ CHỨC THỰC HÀNH

1. Chuẩn bị

1.1. Chuẩn bị nội dung

• GV nghiên cứu kĩ phần lí thuyết trong SGK, đồng thời yêu cầu HS phải nghiên cứu trước nội dung thực hành và chuẩn bị đầy đủ nguyên liệu, dụng cụ thực hành.

Lập kế hoạch triển khai thực hành:

• GV nên chia tổ hoặc nhóm thực hành, cử tổ trưởng hoặc nhóm trưởng phụ trách chung.

– Mỗi tổ hoặc nhóm thực hành phải hoàn thành một sản phẩm ứng dụng trong thời gian 75 phút.

– Chuẩn bị nguyên liệu cho một nhóm thực hành:

Cua đồng:	1 kg
Cà chua:	0,300kg
Bún:	2 kg
Đậu phụ:	2 bìa
Quả dứa:	2 quả

Rau muống, bắp chuối, giá đỗ, húng quế, kinh giới, mùi tàu

Hành khô: 3 củ

Hành hoa, ớt, chanh

Mắm tôm, mắm, muối, bột ngọt

- GV nhắc nhở HS chú ý mấy điểm sau:

- Cách chọn cua: dùng ngón tay ấn mạnh vào yếm cua, cua chắc nhiều thịt yếm cứng không bị lún, cua có chân càng trông như mọng nước là cua không ngon. Muốn ăn cua gạch thì chọn con cái (yếm to), muốn ăn cua thịt thì chọn con đực (yếm nhỏ) không nên chọn những con quá to hoặc quá nhỏ.

- Cua chết, bầy không lấy, nếu nấu lẫn riêu có mùi hoi, ăn không ngon.

- Không có quả dọc, thay quả me, khế cũng được (khế phải bỏ lõi để nước riêu khỏi bị xám).

1.2. Chuẩn bị đồ dùng dạy - học, dụng cụ và phương tiện thực hành

a. Đồ dùng dạy học

- Hình ảnh sản phẩm đã hoàn tất, đẹp, hấp dẫn.

- Biểu bảng: sơ đồ quy trình thực hiện.

- Hình ảnh phóng to về các thao tác thực hành chế biến, trình bày (có thể sử dụng hình chụp hoặc vẽ, phim trong).

b. Dụng cụ:

- GV ghi cụ thể loại và số lượng dụng cụ theo yêu cầu cho một nhóm thực hành để HS chuẩn bị, cụ thể với bài này cần:

- Bát tô $\phi 13$: 10 cái

- Nồi nhôm $\phi 38 - 40$: 1 cái

- Cối, chày hoặc máy xay thịt

c. Phương tiện:

Xác định địa điểm thực hành, kiểm tra trước về những điều kiện vật chất theo yêu cầu của bài thực hành để có thể điều chỉnh bổ sung kịp thời những tình huống khó khăn, bất lợi có thể gặp phải.

2. Các hoạt động dạy - học

Ổn định lớp và giới thiệu bài

a. Kiểm tra sĩ số

Tên HS vắng mặt.

b. Đặt vấn đề cho bài mới

Chế biến món ăn có sử dụng nhiệt bằng phương pháp nấu chính là cách làm chín thực phẩm trong môi trường truyền nhiệt là nước. Quá trình đó được thực hiện qua 2 giai đoạn:

- Lửa truyền nhiệt cho nước thông qua dụng cụ.
- Nước hấp thụ nhiệt có nhiệt độ cao truyền nhiệt vào thực phẩm làm thực phẩm chín.

Nấu được rất nhiều món, như: nấu súp ngô; gà nấu đậu, nấu canh cá; nấu chè hoa cau... Hôm nay, chúng ta cùng tìm hiểu về nguyên tắc chế biến và yêu cầu kĩ thuật của món nấu, từ đó ứng dụng lí thuyết vào thực hành sản phẩm: nấu bún riêu cua.

c. GV ghi tên bài lên bảng và giải thích mục tiêu bài thực hành

- Tên bài: Các món ăn có sử dụng nhiệt: Món nấu – *Thực hành: Bún riêu cua.*
- Mục tiêu:
 - + Biết ứng dụng nguyên tắc chung của món nấu vào việc thực hành nấu món Bún riêu cua.
 - + Thực hiện nấu món Bún riêu cua theo đúng quy trình và đạt yêu cầu kĩ thuật .

d. GV nhắc nhở HS

- Nội quy, kỷ luật giờ thực hành: HS không đùa nghịch trong khi thực hành để đảm bảo an toàn lao động.
- Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm: dụng cụ thực hành và nguyên liệu phải được sơ chế sạch sẽ. HS phải đeo khẩu trang, đi găng tay trong quá trình trình bày sản phẩm.
- HS thực hành trong thời gian 75 phút; mỗi tổ có một sản phẩm ứng dụng.

e. GV dùng phương pháp vấn đáp kết hợp giải thích để kiểm tra kiến thức đã học (ở lớp 6) về phương pháp chế biến có sử dụng nhiệt để dẫn dắt vào bài thực hành.

Hỏi: Em đã được ăn những món canh nào? Kể tên các nguyên liệu trong món canh đó?

- HS trả lời, GV chốt lại:

Là món ăn có sự phối hợp nhiều nguyên liệu động vật và thực vật có thêm gia vị trong môi trường truyền nhiệt là nước.

- GV treo lên bảng (hoặc chiếu lên bảng) quy trình thực hiện và yêu cầu kĩ thuật của món nấu (SGK) để HS quan sát và giải thích thêm: thuộc về hệ canh còn có một số món ăn có nhiều nước như canh và được dùng thay canh trong các bữa ăn là: riêu, bung, xáo... nhưng cách chế biến và mùi vị có khác nhau ít nhiều. Nấu riêu: nguyên liệu chủ chốt để nấu riêu là một số thuỷ sản nhất định như cua, trai, hến... (traí, hến thường xào qua trước khi nấu). Gia vị chủ yếu là các quả chua (đôi khi còn dùng thêm mẻ) và hành hoa. Thời gian làm chín nhanh hơn so với nấu canh. Các món riêu (như riêu cua, riêu trai) phải nổi vị chua, đậm đà và thơm mùi rau gia vị. Khi ăn món riêu có ăn kèm các loại rau sống phù hợp với từng món riêu.

- GV cho HS xem hình ảnh, tư liệu có liên quan để kích thích hứng thú học tập của HS.

Hoạt động 1 TỔ CHỨC THỰC HÀNH

a. Kiểm tra sự chuẩn bị của HS

– Nguyên liệu: GV kiểm tra chất lượng của nguyên liệu, có nhận xét cụ thể về việc chuẩn bị nguyên liệu của từng nhóm, đồng thời nhắc lại cách chọn cua ngon, loại bỏ những con cua chết, cua bầy, nếu để nấu lẫn canh sẽ có mùi hôi không ngon.

– Dụng cụ: kiểm tra số lượng và chất lượng dụng cụ theo yêu cầu đã nêu ở phần trên để đảm bảo an toàn lao động.

b. Phân công các trưởng nhóm thực hành và công việc cụ thể cho các thành viên.

c. GV cho HS nhắc lại cách thực hiện món ăn (đã được nghiên cứu trước trong SGK để HS vận dụng vào thực hành).

d. Sắp xếp vị trí thực hành cho từng tổ.

Hoạt động 2

THỰC HIỆN THAO TÁC CHẾ BIẾN

a. Các tổ về vị trí thực hành

b. Triển khai các bước thao tác

GV cần thao tác mẫu rồi hướng dẫn cụ thể các thao tác để các tổ quan sát và tự làm; GV theo dõi, nhắc nhở uốn nắn, điều chỉnh sai sót, đồng thời luyện kỹ năng thực hành qua từng thao tác.

Chuẩn bị (sơ chế)

– Cua: rửa sạch đất, xóc ít muối, rửa lại, để ráo, xé mai, bóc yếm, bỏ miệng, cho vào cối, rắc ít muối, giã nhuyễn. Cho lượng nước đủ dùng vào bóp kĩ, lọc bỏ bã (giã 2 lần cho cua ra hết nước ngọt). Lấy tấm khêu gạch ở mai, cho tí muối, đánh tan để riêng.

– Dọc: nướng chín, rửa sạch, bóc vỏ, cho nước, đun sôi, dầm dọc, gạn lấy nước chua.

– Cà chua: rửa sạch, cắt đôi, vắt bỏ hạt, thái nhỏ.

– Đậu phụ: cắt làm 4 đến 8 miếng (tùy theo cỡ bìa đậu) rán vàng.

– Rau muống: nhặt, rửa sạch, lấy cọng, chẻ sợi.

– Rau sống, giá đỗ, rau mùi: nhặt, rửa sạch.

– Bắp chuối: thái mỏng theo chiều ngang sau đó ngâm nước có pha giấm.

• GV lưu ý:

– Trong khi thực hiện thao tác xé mai cua, rất nhiều HS bị cua cặp đầu tay hoặc cầm được cua trên tay nhưng không bóc được mai cua ra khỏi thân cua.

– Nguyên nhân: động tác không dứt khoát, chỉ cầm 1 hoặc 2 chân cua để xé dẫn đến hiện tượng chân cua rụng mà mai cua không bóc được.

– Biện pháp khắc phục: ngón cái và ngón trỏ của tay trái đè mạnh xuống mai cua rồi bấm chắc vào 2 cạnh của mai cua nhấc lên. Tay phải túm chắc 4 chân cua xé mạnh. Các thao tác phải làm dứt khoát.

- GV có thể cho HS xem thao tác này trên màn hình, hoặc hình vẽ phóng to.

- Chế biến nhiệt

- + Phi thơm hành mỡ, cho thêm ít nước cua vào gạch quấy tan. Chưng cho nổi màu, xúc ra để riêng. Cho tiếp cà chua vào xào mềm, nêm ít mắm muối, bắc ra.

- + Bắc nồi nước cua lên bếp đun, đến khi nước sôi cho cà chua đã xào vào.

- + Tiếp tục đun cho đến khi thịt cua đông mảng nổi lên thì bớt lửa, cho nước dọc vào nêm mắm muối mì chính vừa ăn, rồi nước gạch đã chưng lên cái cua, cho dọc hành vào, bắc ra.

Chú ý: + Đun nhỏ lửa để nước cua không sôi bùng.

- + Không được quấy nát mảng cái cua nổi trên nồi nước riêng.

- Trình bày:

- + Cho bún vào bát tô, khi ăn múc nước riêu đổ vào, cho cái cua và 2 – 3 miếng đậu rán nhỏ lên trên cùng.

- + Ăn nóng với rau sống kèm với mắm tôm (tùy theo khẩu vị từng người), chanh, ớt.

HOẠT ĐỘNG 3

TỔNG KẾT THỰC HÀNH – DẶN DÒ

- GV nêu yêu cầu thành phẩm:

- Cái cua đông, chắc không vỡ.

- Nước có váng màu vàng của gạch, vị ngọt hơi chua, vừa ăn.

Các tổ trình bày sản phẩm, tự nhận xét đánh giá sản phẩm của mình, dọn dẹp vệ sinh nơi làm việc.

- GV kiểm tra kết quả thành phẩm và cho HS tự nhận xét đánh giá sản phẩm của mình, dọn dẹp vệ sinh nơi làm việc.

- GV kiểm tra kết quả thành phẩm và cho HS tự nhận xét lẫn nhau về nội dung và hình thức trình bày.

- GV nhận xét đánh giá, rút kinh nghiệm từng nhóm về trạng thái, hương vị màu sắc của món ăn.

- GV nêu các sai hỏng thường gặp và biện pháp khắc phục:

– Cái cua không đông chắc, vỡ vụn: do trong quá trình chế biến nhiệt HS khoa mạnh tay nên cái vỡ, hoặc để lửa to sôi bùng trào cái cua ra ngoài.

– Chưng gạch không nổi màu do mỡ chưa đủ nóng đã đổ gạch vào chưng nên màu gạch bị xỉn.

– Nước riêu bị chua gắt.

Chấm điểm thực hành của mỗi tổ về các mặt: chuẩn bị nguyên liệu và dụng cụ, thao tác thực hành, quy trình thực hiện, chất lượng sản phẩm, thời gian hoàn thành, thái độ học tập, vệ sinh nơi làm việc.

• GV nêu câu hỏi củng cố bài.

Câu hỏi 1: *Cách nấu riêu có đặc điểm gì nổi bật?*

Trả lời: + Nguyên liệu là một số thủy sản.

+ Gia vị chủ yếu là các quả chua.

+ Thời gian làm chín nhanh.

+ Nổi vị chua, đậm đà.

Câu hỏi 2: *Yêu cầu kỹ thuật của thành phẩm*

Trả lời: + Cái cua đông chắc không vỡ.

+ Nước có màu vàng của gạch, vị ngọt hơi chua.

• GV dặn dò HS chuẩn bị cho bài thực hành sau: Thực hành món hấp

– Yêu cầu HS xem lại kiến thức đã học ở lớp 6: phương pháp chế biến các món ăn có sử dụng nhiệt – phương pháp hấp.

– Nghiên cứu kỹ nội dung thực hành: Xôi vò.

– Chuẩn bị đầy đủ nguyên liệu dụng cụ thực hành theo sự điều chỉnh của GV so với SGK.

1) Nguyên liệu:

+ Gạo nếp cái hoa vàng : 1kg

+ Đậu xanh xay vỡ đôi : 0,5kg

+ Mỡ nước : 0,1kg

+ Muối : 1 thìa cà phê

2) Gạo phải làm sạch, ngâm trước từ 4 – 6 giờ. Đậu ngâm kỹ, đãi bỏ vỏ xanh.

TRÌNH TỰ CHẾ BIẾN MÓN RIÊU CUA

<i>STT</i>	<i>Tên các bước</i>	<i>Nguyên liệu và dụng cụ</i>	<i>Yêu cầu kĩ thuật</i>	<i>Chú ý</i>
1	Chuẩn bị	- Cua - Các nguyên liệu phối hợp và gia vị - Cối chày, nồi và vỉ lọc	- Cua chắc, sơ chế sạch - Đủ số lượng - Đúng chủng loại	- Sắp xếp khoa học - Đảm bảo vệ sinh
2	Sơ chế	- Cua đã xé mai - Đậu phụ - Cà chua, dọc - Rau sống các loại	- Cua già nhuyễn, lọc lấy nước bỏ bã, gạch cua để riêng. - Đậu phụ cắt 3x3cm - Cà chua thái nhỏ, dọc nướng bóc vỏ - Nhặt rửa sạch	- Để riêng nguyên liệu
3	Chế biến nhiệt	- Nước cua đã lọc - Gạch cua - Đậu phụ cắt miếng - Các nguyên liệu phối hợp	- Đun sôi nước cua - Chưng gạch cua lên màu - Đậu phụ rán vàng - Được làm chín trước	- Nhiệt độ không lớn quá
4	Trình bày món ăn	- Sản phẩm đã chế biến - Bún, rau sống các loại - Đĩa, bát tô	- Cho bún vào bát tô, múc cái cua và 2 – 3 miếng đậu lên trên, chan nước riêu cua	- Màu sắc đẹp - Bát bún gọn
5	Kiểm tra đánh giá sản phẩm	Món ăn đã chế biến và trình bày	- Đảm bảo các chỉ tiêu: + Trạng thái + Màu sắc + Mùi vị	

Bài 9

THỰC HÀNH: MÓN HẤP (3 tiết)

A. MỤC TIÊU BÀI HỌC

Dạy xong bài này, GV cần làm cho HS:

- *Biết ứng dụng nguyên tắc chung của món hấp vào việc thực hành chế biến các món cụ thể.*
- *Thực hiện được món xôi vò theo đúng quy trình và đạt yêu cầu kĩ thuật.*

B. NHỮNG ĐIỀU CẦN CHÚ Ý

1. Cách tổ chức thực hiện

- Thực hành ứng dụng món xôi vò trong 3 tiết.
- Trong các món ăn đã được gợi ý ở SGK, GV nên chọn món xôi vò và có gia giảm nguyên liệu thực phẩm một chút để phù hợp với khẩu vị của người miền Bắc (SGK trình bày món xôi vò theo khẩu vị người miền Nam).
- Chuẩn bị chu đáo nguyên liệu, dụng cụ và địa điểm thực hành.
- Dự kiến kế hoạch đầy đủ và có phân công phân nhiệm rõ ràng.
- Đề ra chỉ tiêu cụ thể về thời gian, về khối lượng công việc hoàn thành, về yêu cầu kĩ thuật, mỹ thuật... và tiêu chuẩn đánh giá quá trình thao tác + kết quả thành phẩm.
- GV cần theo dõi quá trình thực hành của HS để kịp thời uốn nắn, điều chỉnh sai sót (nếu có), nhắc nhở HS lưu ý giữ gìn vệ sinh an toàn thực phẩm và giữ vệ sinh sạch sẽ ngăn nắp nơi làm việc cũng như trong khi thực hành.
- Nhận xét rút kinh nghiệm và kiểm tra đánh giá quá trình thao tác, kết quả thành phẩm sau tiết thực hành.
- Dặn dò HS chuẩn bị cho bài thực hành sau.

2. Phương pháp dạy - học

192

- Hướng dẫn lí thuyết: các bước thao tác, có kết hợp sử dụng đồ dùng dạy học và phương tiện trực quan.
- Luyện kĩ năng thực hành từng khâu của quy trình công nghệ.
- Thao tác mẫu cho HS xem để HS tập luyện và vận dụng.
- Cho HS chủ động phát huy sáng tạo trong khi hoàn tất, trình bày sản phẩm và tự đánh giá sản phẩm.

C. TIẾN TRÌNH DẠY HỌC

1. Chuẩn bị

1.1. Chuẩn bị nội dung

- GV nghiên cứu kĩ phân lí thuyết trong SGK, đồng thời yêu cầu HS phải nghiên cứu trước nội dung thực hành và chuẩn bị đầy đủ nguyên liệu, dụng cụ thực hành.

Lập kế hoạch triển khai thực hành

- GV chia tổ hoặc nhóm thực hành, cử tổ trưởng hoặc nhóm trưởng phụ trách chung.

– Mỗi nhóm thực hành phải hoàn thành một sản phẩm ứng dụng trong thời gian 75 phút.

- Chuẩn bị nguyên liệu cho 1 nhóm thực hành:

Gạo nếp cái hoa vàng	1kg
Đậu xanh xay vỡ đôi	0,5kg
Mỡ nước	0,1 kg
Muối	1 thìa cà phê

- GV nhắc nhở HS chú ý mấy điểm sau:

– Cách phân biệt nếp cái hoa vàng với nếp thường: hạt nếp ngắn, bụng tròn, mùi thơm.

– Gạo phải được vo sạch, ngâm trước khi thực hành từ 4 – 6 giờ.

– Đậu xanh ngâm nước, đãi sạch vỏ.

1.2. Chuẩn bị đồ dùng dạy - học, dụng cụ và phương tiện thực hành

a. Đồ dùng dạy học

- Hình ảnh sản phẩm đã hoàn tất, đẹp, hấp dẫn.
- Biểu bảng: sơ đồ quy trình thực hiện
- Hình ảnh phóng to về các thao tác thực hành chế biến, trình bày...

b. Dụng cụ

GV ghi cụ thể loại và số lượng dụng cụ theo yêu cầu cho 1 nhóm thực hành để HS chuẩn bị. Cụ thể với bài này cần:

- Đĩa $\phi 18 - 20$: 1 cái
- Nồi hấp $\phi 38 - 40$: 1 cái
- Rổ mắt nhỏ: 1 cái
- Mẹt: 1 cái (có thể thay bằng mâm)

c. Phương tiện:

Xác định địa điểm thực hành, kiểm tra trước về những điều kiện vật chất theo yêu cầu của bài thực hành để có thể điều chỉnh bổ sung kịp thời những tình huống khó khăn bất lợi có thể gặp phải.

2. Các hoạt động dạy - học

Ổn định lớp và giới thiệu bài

a. Kiểm tra sĩ số:

Tên HS vắng mặt:

b. Đặt vấn đề cho bài mới:

Chế biến món ăn có sử dụng nhiệt bằng phương pháp hấp chính là cách làm chín thực phẩm bằng sức nóng của hơi nước. Hôm nay chúng ta cùng tìm hiểu về nguyên tắc chế biến, yêu cầu kỹ thuật của món hấp, từ đó ứng dụng lý thuyết vào thực hành sản phẩm: hấp xôi vò hay dân gian hay gọi: Đồ xôi vò. Đồ và hấp tương tự như nhau. Đồ áp dụng cho nguyên liệu có tinh bột như gạo, khoai, sắn...

c. GV ghi tên lên bảng và giải thích mục tiêu bài thực hành:

- Tên bài: Các món ăn có sử dụng nhiệt: món hấp
- Thực hành: Xôi vò

- Mục tiêu:
- + Biết ứng dụng nguyên tắc chung của món hấp vào việc thực hành chế biến món xôi vò.
- + Thực hiện món xôi vò theo đúng quy trình và đạt yêu cầu kĩ thuật.

d. GV nhắc nhở HS

- Nội quy, kĩ thuật giờ thực hành: HS không đùa nghịch trong khi thực hành để đảm bảo an toàn lao động.
- Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm: dụng cụ thực hành và nguyên liệu phải được sơ chế sạch sẽ. HS phải đeo khẩu trang đi găng tay trong quá trình chế biến.
- HS thực hành trong thời gian 75 phút, mỗi tổ có một sản phẩm ứng dụng.

e. GV dùng phương pháp vấn đáp kết hợp giải thích để kiểm tra kiến thức đã học (ở lớp 6) về phương pháp chế biến có sử dụng nhiệt để dẫn dắt vào bài thực hành.

Hỏi: Em đã được ăn những món hấp nào? Kể tên?

Hỏi: Em quan sát thấy người ta làm chín những món ăn đó bằng cách nào?

- HS trả lời, GV chốt lại vấn đề:

Các món ăn đó được làm chín bằng sức nóng của hơi nước, lửa phải to lên để hơi nước bốc nhiều mới đủ làm chín thực phẩm.

- GV treo lên bảng (hoặc dùng máy chiếu hát) quy trình thực hiện và yêu cầu kĩ thuật của món hấp (SGK) để HS quan sát, kết hợp phương pháp phát vấn và giải thích để HS nắm chắc quy trình thực hiện, từ đó áp dụng vào bài thực hành.

Hỏi: Nguyên liệu nào dùng để hấp?

- HS trả lời, GV chốt lại:

– Nguyên liệu động vật, thực vật đều hấp được như: thịt lợn, gà, bò, cá, lươn, ốc, ba ba, bí đao, cải bẹ, gạo nếp... nhưng phải được chọn lọc kĩ (chọn loại non, mềm, xốp, dễ chín) và phải sơ chế tinh khiết. Tùy theo tính chất của từng món ăn mà sử dụng thêm các loại nguyên liệu phối hợp như: mỡ,

trứng, miến, nấm hương, mộc nhĩ, bột và được tẩm ướp đầy đủ các loại gia vị cần thiết như: mắm, muối, hạt tiêu, hành, gừng Ớt, rau gia vị... vì sau khi hấp món ăn thường không gia giảm nữa.

– Với món xôi vò: Gạo nếp phải chọn loại nếp cái hoa vàng, phải được ngâm nước cho mềm hạt gạo từ 4 – 6 giờ.

Hỏi: Dụng cụ để chế biến món hấp có khác dụng cụ để chế biến các món như nấu, xào... không?

- HS trả lời, GV chốt lại:

Thực phẩm không ngâm trong nước. Việc làm chín thực phẩm được thực hiện qua 3 giai đoạn:

- Lửa truyền nhiệt cho nước làm nước sôi.
- Nước sôi chuyển thành hơi.
- Hơi nước truyền nhiệt độ vào thực phẩm làm thực phẩm chín, do vậy dụng cụ để chế biến món hấp phải là dụng cụ chuyên dùng như lồng hấp, nồi chõ, và dụng cụ phải đảm bảo độ kín cần thiết.

Hỏi: Thời gian làm chín của món hấp so với thời gian làm chín các món khác, món nào nhanh hơn?

- HS trả lời, GV chốt lại:

Thời gian làm chín món hấp phụ thuộc vào tính chất từng loại nguyên liệu, yêu cầu của món ăn và lượng hơi nước, nhưng nói chung thời gian làm chín món hấp tương đối lâu hơn các món khác. Muốn đảm bảo thời gian làm chín thực phẩm trong quá trình hấp phải cấp nhiệt đều, liên tục, lượng nước ở nồi đáy phải đủ, dụng cụ phải kín.

- GV cho HS xem ảnh, tư liệu có liên quan để kích thích hứng thú học tập của HS.

Hoạt động 1 **TỔ CHỨC THỰC HÀNH**

a. Kiểm tra sự chuẩn bị của HS về:

- Nguyên liệu: kiểm tra chất lượng của nguyên liệu, có nhận xét cụ thể về việc chuẩn bị nguyên liệu của từng nhóm, đồng thời nhắc lại cách chọn gạo nếp, phân biệt giữa nếp cái hoa vàng và nếp thường (phần trên).
- Dụng cụ: Kiểm tra số lượng và chất lượng dụng cụ theo yêu cầu

đã nêu.

b. Phân công các trưởng nhóm thực hành và công việc cụ thể cho các thành viên.

c. GV cho HS nhắc lại cách thực hiện món ăn (đã nghiên cứu trong SGK để HS vận dụng thực hành).

d. Sắp xếp vị trí thực hành cho các nhóm

Hoạt động 2

THỰC HIỆN CÁC THAO TÁC CHẾ BIẾN

a. Các tổ về vị trí thực hành

b. Triển khai các bước thao tác

- GV thao tác mẫu rồi hướng dẫn cụ thể các thao tác để các tổ quan sát và tự làm.

- GV theo dõi, nhắc nhở uốn nắn, điều chỉnh sai sót, đồng thời luyện kỹ năng thực hành qua từng thao tác.

Chuẩn bị (sơ chế):

- Nếp: (đã được làm sạch và ngâm nước từ ở nhà) rửa lại gạo, để ráo: có thể tãi gạo nhẹ rồi quạt nhẹ hoặc dùng khăn bông khô lau gạo cho ráo. Rồi xóc 1/2 thìa cà phê muối (xóc muối: trộn muối lẫn gạo).

- Đậu: đãi sạch vỏ, nấu chín, giã hoặc xay nhuyễn, nắm lại thành từng nắm to, dùng dao mỏng lưỡi thái mỏng, nhỏ.

- Trộn gạo vào đỗ.

- GV lưu ý: trong khi thực hiện động tác lau gạo bằng khăn, HS có thể chà mạnh tay làm hạt gạo vỡ nát nên phải nhắc HS nhẹ tay, dùng khăn khô thấm đều gạo để hạt gạo khô ráo.

- GV có thể cho HS xem động tác này trên màn hình hoặc hình vẽ phóng to.

Chế biến nhiệt:

- Cho nước vào nồi đáy (cho nhiều nước để phòng nước bốc hơi sẽ bị cạn), đun sôi, chỗ nóng mới đổ gạo vào. Lấy đũa xăm những lỗ nhỏ vào gạo để dẫn hơi từ nồi đáy lên cho xôi chín đều. Cấp nhiệt nhanh.

– Xôi chín, dỡ xôi ra mẹt, vừa dỡ vừa quạt rồi vò nhẹ tay cho xôi tơi và hạt xôi săn lại.

– Cho xôi vào rổ mắt nhỏ, sàng bớt những hạt xôi vụn và đổ vớ ra, sau đó ủ mỡ 15 phút cho mỡ ngấm vào xôi.

– Chỗ nóng, cho xôi lên đồ lại đến khi hạt xôi mọng đều bóng là được.

• GV chú ý:

– Nhắc HS sử dụng khẩu trang, găng tay trong quá trình chế biến nhiệt.

– Giám sát, uốn nắn kịp thời thao tác dỡ xôi ra mẹt, vò xôi, sàng xôi tránh tình trạng HS làm mạnh tay, hạt xôi vỡ vụn.

– Đảm bảo an toàn lao động, không đùa nghịch để tránh bị bỏng do nước sôi trong nồi đáy.

Trình bày:

– Xới xôi ra đĩa sâu lòng.

– Xôi vò dùng với chè đường (chè hoa cau, chè cốm).

– Có thể ăn cùng với giò lụa hoặc chả quế.

Hoạt động 3

TỔNG KẾT THỰC HÀNH – DẶN DÒ

• GV nêu yêu cầu thành phẩm:

– Xôi mềm, hạt xôi tơi, mọng đều bóng đẹp.

– Mùi vị thơm ngon.

– Màu vàng sáng đẹp, hấp dẫn.

Các tổ trình bày sản phẩm, tự nhận xét đánh giá sản phẩm của mình, dọn vệ sinh nơi làm việc.

• GV kiểm tra kết quả thành phẩm và cho HS tự nhận xét lẫn nhau về nội dung và hình thức trình bày.

• GV nhận xét đánh giá rút kinh nghiệm từng nhóm về trạng thái, hương vị, màu sắc của món ăn.

• GV nêu những sai hỏng thường gặp và biện pháp khắc phục:

– Xôi không vàng bóng do nấu đậu chưa kĩ, giã hoặc xay chưa nhuyễn. Mỡ ủ chưa đủ thời gian để ngấm kĩ vào xôi.

– Hạt xôi không tơi, nát do nước nôi đáy chưa sôi, chỗ chưa nóng đã cho gạo vào, hoặc gạo không ráo nước.

– Hạt xôi vỡ vụn do thao tác lau gạo hoặc vò xôi quá mạnh tay.

• GV chấm điểm thực hành của mỗi tổ về các mặt: chuẩn bị nguyên liệu và dụng cụ, thao tác thực hành, quy trình thực hiện chất lượng sản phẩm, thời gian hoàn thành, thái độ học tập, vệ sinh nơi làm việc.

• GV nêu câu hỏi củng cố bài:

Câu hỏi 1: Trình bày quy trình thực hiện món xôi vò?

Trả lời:

– Sơ chế:

+ Gạo làm sạch, ngâm 4 – 6 giờ, rửa lại để ráo.

+ Đổ đãi vỏ, nấu chín, giã nhuyễn, nắm lại, thái nhỏ.

+ Trộn gạo vào đỗ + muối.

– Chế biến:

+ Chỗ nóng đổ gạo vào hấp chín tới, dỡ ra, vò nhẹ.

+ Ủ mỡ

+ Hấp lại.

Câu hỏi 2: Nêu yêu cầu kĩ thuật của thành phẩm?

+ Xôi mềm, hạt xôi tơi, mọng đều, bóng đẹp.

+ Mùi vị thơm ngon.

+ Màu vàng bóng đẹp, hấp dẫn.

– Dặn dò HS chuẩn bị cho bài thực hành sau: Thực hành món rán.

+ Yêu cầu HS xem lại kiến thức đã học ở lớp 6: Rán chế biến các món ăn có sử dụng nhiệt – phương pháp: rán.

+ Nghiên cứu kĩ nội dung thực hành.

+ Chuẩn bị đầy đủ nguyên liệu dụng cụ thực hành theo SGK món: Đậu phụ nhồi thịt rán sốt cà chua.

TRÌNH TỰ CHẾ BIẾN MÓN XÔI VỎ

STT	Tên các bước	Nguyên liệu và dụng cụ	Yêu cầu kĩ thuật	Chú ý
1	Chuẩn bị	- Nếp cái hoa vàng, đậu xanh xay vỡ đôi, mỡ nước, muối. - Nồi hấp, đĩa, rổ mắt nhỡ, mẹt	- Đều hạt đã ngâm nước từ 4 – 6 giờ đã ngâm và đãi sạch vỏ. - Nồi hấp ϕ 38 – 40cm	. Sắp xếp khoa học
2	Sơ chế	- Gạo nếp - Đậu xanh - Dao mỏng lưỡi, khăn, cối chày	- Khô ráo nước - Nấu chín, giã nhuyễn, nắm chặt, thái nhỏ	
3	Tẩm ướp	- Gạo + muối - Gạo nếp + đậu xanh thái nhỏ	- Các nguyên liệu + gia vị được trộn, ngấm đều	Thứ tự phối hợp nguyên liệu
4	Chế biến nhiệt	- Gạo đổ đã trộn lẫn - Nồi hấp	- Hạt gạo chín mềm mọng	
5	Trình bày	- Sản phẩm đã chế biến - Đĩa ϕ 18 – 20cm	- Màu sắc hài hoà	
6	Kiểm tra đánh giá sản phẩm	Món ăn đã chế biến và trình bày	- Đảm bảo các chỉ tiêu: + Trang thái + Màu sắc + Mùi vị	

Bài 10

THỰC HÀNH: MÓN RÁN (3 tiết)

A. MỤC TIÊU BÀI HỌC

Dạy xong bài này, GV cần làm cho HS:

- *Biết ứng dụng nguyên tắc chung của món rán vào việc thực hành chế biến các món cụ thể.*
- *Thực hiện được món đậu phụ nhồi thịt rán sốt cà chua theo đúng quy trình và đạt yêu cầu kỹ thuật.*

B. NHỮNG ĐIỀU CẦN CHÚ Ý

1. Cách tổ chức thực hiện

- Thực hành ứng dụng món đậu phụ nhồi thịt rán sốt cà chua trong 3 tiết.
- Chuẩn bị chu đáo nguyên liệu, dụng cụ và địa điểm thực hành.
- Dự kiến kế hoạch đầy đủ, có phân công phân nhiệm rõ ràng.
- Đề ra chỉ tiêu cụ thể về thời gian, về khối lượng công việc hoàn thành, về yêu cầu kỹ thuật, mỹ thuật... và tiêu chuẩn đánh giá quá trình thao tác, kết quả thành phẩm.
- GV cần theo dõi quá trình thực hành của HS để kịp thời uốn nắn điều chỉnh sai sót (nếu có), nhắc nhở HS lưu ý giữ gìn vệ sinh an toàn thực phẩm và giữ vệ sinh sạch sẽ ngăn nắp nơi làm việc cũng như trong khi thực hành.
- Nhận xét rút kinh nghiệm và kiểm tra đánh giá quá trình thao tác, kết quả thành phẩm sau tiết thực hành.
- Dặn dò HS chuẩn bị cho bài thực hành sau.

2. Phương pháp dạy - học

- Hướng dẫn lí thuyết: Các bước thao tác, có kết hợp sử dụng đồ dùng dạy học và phương pháp trực quan.
- Luyện kĩ năng thực hành từng khâu của quy trình công nghệ.
- Thao tác mẫu cho HS xem để HS tập luyện và vận dụng.
- Cho HS chủ động phát huy sáng tạo trong khi hoàn tất, trình bày sản phẩm và tự đánh giá sản phẩm.

C. TIẾN TRÌNH DẠY HỌC

1. Chuẩn bị

1.1. Chuẩn bị nội dung

• GV nghiên cứu kĩ phần lí thuyết trong SGK, đồng thời yêu cầu HS phải nghiên cứu trước nội dung thực hành và chuẩn bị đầy đủ nguyên liệu, dụng cụ thực hành.

Lập kế hoạch triển khai thực hành:

• GV chia tổ hoặc nhóm thực hành, cử tổ trưởng hoặc nhóm trưởng phụ trách chung.

– Mỗi nhóm thực hành phải hoàn thành sản phẩm ứng dụng trong thời gian 75 phút.

– Chuẩn bị nguyên liệu cho một nhóm thực hành:

Đậu phụ trắng: 6 bìa	Cà chua chín: 200g
Thịt nạc vai: 100g	Hạt điều: 1 thìa café
Hành khô: 6 củ	Muối, tiêu, mì chính
Miến: 1/4 lạng	Dầu ăn (hoặc mỡ)
Mộc nhĩ: 3 cánh	Hành lá, rau mùi tàu

– Nguyên liệu thay thế: có thể thay thịt nạc vai bằng giò sống

• GV lưu ý HS cách chọn đậu phụ:

– Chọn những bìa nguyên không bị vỡ.

– Nhẹ tay nâng bìa đậu, thấy đậu mềm, dẻo là được, bìa đậu cứng không ngon.

– Mặt đậu mịn đều, không bị rỗ.

1.2. Chuẩn bị đồ dùng dạy - học, dụng cụ và phương tiện thực hành

a. Đồ dùng dạy học

– Hình ảnh sản phẩm đã hoàn tất, đẹp, hấp dẫn.

– Biểu bảng: sơ đồ quy trình thực hiện.

– Hình ảnh phóng to về các thao tác thực hành chế biến trình bày...

b. Dụng cụ:

• GV ghi cụ thể loại và số lượng dụng cụ theo yêu cầu cho một nhóm thực hành để HS chuẩn bị, cụ thể với bài này cần:

– Đĩa $\phi 22 - 24$: 1 cái

– Chảo đáy nông $\phi 28 - 32$: 1 cái.

c. Phương tiện:

Xác định địa điểm thực hành, kiểm tra trước về những điều kiện vật chất theo yêu cầu của bài thực hành để có thể điều chỉnh bổ sung kịp thời những tình huống khó khăn bất lợi có thể gặp phải.

2. Các hoạt động dạy - học

Ổn định lớp và giới thiệu bài

a. Kiểm tra sĩ số:

– Tên HS vắng mặt: _____

b. Đặt vấn đề cho bài mới:

Chế biến món ăn có sử dụng nhiệt bằng phương pháp rán chín là cách dùng chất béo làm môi trường truyền nhiệt để làm chín, làm vàng hay vàng giòn thực phẩm. Lượng chất béo (dầu thực vật hoặc mỡ lợn) có thể nhiều hay ít tùy cách rán, nhưng đều phải đun nóng già trước khi cho thực phẩm vào.

Hôm nay chúng ta cùng tìm hiểu về nguyên tắc chế biến, yêu cầu kĩ thuật của món rán, từ đó ứng dụng lí thuyết vào thực hành sản phẩm: đậu phụ nhồi thịt rán sốt cà chua.

c. GV ghi tên bài lên bảng và giải thích mục tiêu bài thực hành

– Tên bài: Các món ăn có sử dụng nhiệt: Món rán.

Thực hành: Đậu phụ nhồi thịt rán sốt cà chua.

– Mục tiêu:

+ Biết ứng dụng nguyên tắc chung của món rán vào việc thực hành chế biến món: Đậu phụ nhồi thịt rán sốt cà chua.

+ Thực hiện món ăn: Đậu phụ nhồi thịt rán theo đúng quy trình và đạt yêu cầu kĩ thuật.

d. GV nhắc nhở HS

– Nội quy, kỷ luật giờ thực hành: HS không đùa nghịch trong khi thực hành để đảm bảo an toàn lao động.

– Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm: dụng cụ thực hành và nguyên liệu phải được sơ chế sạch sẽ. HS phải đeo khẩu trang, đi găng tay trong quá trình chế biến.

– HS thực hành trong thời gian 75 phút, mỗi tổ có 1 sản phẩm ứng dụng.

e. GV dùng phương pháp vấn đáp kết hợp giải thích để kiểm tra kiến thức đã học (ở lớp 6) về phương pháp chế biến có sử dụng nhiệt để dẫn dắt vào bài thực hành.

Hỏi: Em đã rán đậu? Hoặc đã quan sát thấy mẹ em rán đậu như thế nào? Mô tả?

• HS trả lời, GV chốt lại:

– Muốn làm chín thực phẩm bằng chất béo, người ta đun chất béo đến nhiệt độ cần thiết, bỏ thực phẩm vào. Khi thực phẩm có lớp vỏ vàng chín hoặc vàng giòn (tùy yêu cầu mỗi món ăn) là được. Việc làm chín sản phẩm được thực hiện qua hai giai đoạn:

+ Lửa truyền nhiệt cho chất béo thông qua dụng cụ đun nấu.

- + Chất béo truyền nhiệt cho thực phẩm.
- Tùy theo yêu cầu mà có 2 kiểu rán: rán vàng và rán giòn
- + Kiểu rán giòn chỉ thích hợp với những nguyên liệu chứa nhiều tinh bột, hoặc những thực phẩm tuy có ít hoặc không có tinh bột nhưng đã được tẩm, bao bột hay gói bằng một chế phẩm từ bột... Kiểu rán này, chất béo phải ngập thực phẩm.
- + Kiểu rán vàng như rán cá, rán chả mực... cần ít chất béo hơn.
- GV treo lên bảng (hoặc chiếu máy hắt) quy trình thực hiện và yêu cầu kĩ thuật của món rán (SGK) để HS quan sát, kết hợp phương pháp giải thích để HS nắm chắc quy trình thực hiện, từ đó áp dụng vào bài thực hành.
- GV cho HS xem ảnh, tư liệu có liên quan để kích thích hứng thú học tập của HS.

Hoạt động 1

TỔ CHỨC THỰC HÀNH

a. Kiểm tra sự chuẩn bị của HS

- Nguyên liệu: Kiểm tra chất lượng của nguyên liệu, có nhận xét cụ thể về việc chuẩn bị nguyên liệu của từng nhóm, đồng thời nhắc lại cách chọn đậu phụ (ở phần trên).
- Dụng cụ: kiểm tra số lượng và chất lượng dụng cụ theo yêu cầu đã nêu.

b. Phân công các trưởng nhóm thực hành và công việc cụ thể cho các thành viên

c. GV cho HS nhắc lại cách thực hiện món ăn (đã nghiên cứu trong SGK) để HS vận dụng thực hành.

d. Sắp xếp vị trí thực hành cho các nhóm

Hoạt động 2

THỰC HIỆN THAO TÁC CHẾ BIẾN

a. Các tổ về vị trí thực hành

b. Triển khai các bước thao tác

- GV thao tác mẫu rồi hướng dẫn cụ thể các thao tác để các tổ quan sát và tự làm.

- GV theo dõi nhắc nhở, uốn nắn điều chỉnh sai sót, đồng thời luyện kỹ năng thực hành qua từng thao tác.

Chuẩn bị (sơ chế)

- Hành củ: bóc vỏ, băm nhỏ.
- Miến: ngâm nước, cắt khúc.
- Mộc nhĩ: Ngâm rửa sạch, thái sợi.
- Hành lá: cắt nhỏ phần củ và phần lá để riêng.
- Thịt: Băm nhỏ, trộn chung với 1/2 hành củ, miến, mộc nhĩ, nêm mắm muối, tiêu, bột ngọt vừa ăn.

- Đậu phụ: rửa sạch, để ráo, cắt miếng hình vuông hoặc hình chữ nhật dày 3cm, cạnh 3×4 , xẻ dọc, cho nhân thịt vào giữa.

- Cà chua: bỏ đôi, bỏ hạt, thái nhỏ.

- Rau mùi: nhặt rửa sạch.

- GV lưu ý:

- Trong khi thực hiện động tác cắt đậu và nhồi nhân, yêu cầu HS phải nhẹ tay, dùng dao mỏng lưỡi để cắt đậu nếu không đậu bị nát sẽ không nhồi nhân được.

- Nhồi nhân vừa phải, không nên tham nhồi to quá đậu cũng dễ vỡ.

- Sau khi nhồi miếng đậu phải gọn.

- GV có thể cho HS xem động tác này trên màn hình hoặc hình vẽ phóng to.

Chế biến nhiệt:

- Rán đậu: chảo dầu đun nóng già (cho dầu vừa phải), cho đậu đã nhồi thịt vào rán vàng đều 2 mặt, lấy ra để ráo.

- Sốt cà chua:

- + Cho một chút dầu ăn vào chảo, đun nóng, cho hạt điều vào quấy đều cho hạt điều ra màu, vớt bỏ bã. Cho tiếp hành củ vào phi vàng, cho cà chua vào xào chín + 1/2 bát con nước là đun sôi, nêm mắm muối, mì chính vừa ăn.

+ Đổ đậu đã rán vào, đun 10 phút cho gia vị ngấm đều vào đậu (khi đun mở hé vung đun vừa lửa) khi nước sôi sền sệt, bắc xuống, rắc hành lá vào.

• GV lưu ý:

- Nhắc HS không đùa nghịch tránh bị bỏng do chảo mỡ nóng
- Giám sát uốn nắn kịp thời thao tác rán đậu: đậu rán chưa vàng mặt này HS đã trở mặt khác, thao tác vung về làm đậu bị vỡ, nhân bọc ra ngoài gây cháy, khét làm ảnh hưởng đến giá trị cảm quan chung của cả chảo đậu.

Trình bày:

- Sắp đậu ra đĩa, rưới nước sốt cà chua lên trên, rắc thêm hạt tiêu, hành, mùi tàu lên trên.
- Ăn nóng với cơm.
- Có thể dùng đậu phụ rán (không nhồi thịt) để sốt cà chua.

Món ăn không có cảm giác ngấy, không khô vì nguyên liệu chủ yếu là thực phẩm thực vật kết hợp với thực phẩm động vật (rất ít) và các nguyên liệu phối hợp với gia vị thơm ngon. Món ăn cung cấp tương đối đầy đủ các chất dinh dưỡng cần thiết cho cơ thể.

Câu hỏi 2: Có thể thay thịt nạc băm bằng nguyên liệu nào khác không?

Trả lời:

- Có thể thay thịt nạc băm bằng giò sống.
- Người ta có thể sử dụng đậu phụ rán (không nhồi thịt) để sốt cà chua.

Câu hỏi 3: Nêu yêu cầu kỹ thuật của thành phẩm.

Trả lời:

- Món ăn chín mềm, không khô, vỏ giòn
- Hương vị thơm ngon vừa ăn
- Màu vàng ươm không cháy xém, sốt màu hồng tươi
- GV dặn dò HS chuẩn bị bài thực hành sau:

Thực hành : MÓN XÀO

– Yêu cầu HS xem lại kiến thức đã học ở lớp 6: phương pháp chế biến các món ăn có sử dụng nhiệt – phương pháp xào

- Nghiên cứu kĩ nội dung thực hành
- Chuẩn bị đầy đủ nguyên liệu, dụng cụ thực hành theo SGK món: Xào.

Hoạt động 3

TỔNG KẾT THỰC HÀNH - DẶN DÒ

- GV nêu yêu cầu thành phẩm:
 - Món ăn chín mềm, không khô, vỏ giòn.
 - Hương vị thơm ngon, vừa ăn
 - Màu vàng rơm, không cháy xém. Sốt màu hồng tươi.

Các tổ trình bày sản phẩm, tự nhận xét đánh giá sản phẩm của mình, dọn vệ sinh nơi làm việc.

- GV kiểm tra kết quả thành phẩm và cho HS tự nhận xét lẫn nhau về nội dung và hình thức trình bày.

- GV nhận xét đánh giá rút kinh nghiệm từng nhóm về trạng thái hương vị, màu sắc của món ăn.

- GV nêu những sai hỏng thường gặp và biện pháp khắc phục:

- Đậu rán không vàng do mỡ chưa nóng già đã cho đậu vào rán, cấp nhiệt yếu, thời gian rán chưa đủ để đậu vàng.
- Đậu rán bị cháy xém do lượng mỡ ít, cấp nhiệt mạnh, nhân bị vỡ.
- Nếu nhân bị vỡ phải cho đậu ra khỏi chảo rồi bọc vỏ những tạp chất vỡ trong mỡ rồi rán tiếp.

- GV chấm điểm của mỗi tổ về các mặt: chuẩn bị nguyên liệu và dụng cụ, thao tác thực hành, quy trình thực hiện, chất lượng sản phẩm, thời gian hoàn thành, thái độ học tập, vệ sinh nơi làm việc.

- GV nêu câu hỏi củng cố bài:

Câu hỏi 1: Cho biết giá trị dinh dưỡng của món ăn?

Trả lời: Món ăn có vị ngọt đậm do chất dinh dưỡng hao tổn ít (tách vào môi trường ít hơn so với làm chín trong nước).

TRÌNH TỰ CHẾ BIẾN MÓN: ĐẬU PHỤ NHỒI THỊT RÁN SỐT CÀ CHUA

STT	Tên các bước	Nguyên liệu và dụng cụ	Yêu cầu kĩ thuật	Chú ý
1	Chuẩn bị	- Đậu phụ - Nguyên liệu phối hợp + gia vị - Chảo, xẻng rán, đĩa bày	- Không bị vỡ, dẻo, mặt đậu mịn - Đủ số lượng, đúng yêu cầu - Đúng chủng loại	- Sơ chế sạch - Sắp xếp khoa học
2	Pha lọc cắt thái	- Đậu phụ - Thịt - Các nguyên liệu phụ - Nhồi thịt vào đậu phụ	- Cắt 3 x 4 x 3cm - Băm nhỏ - Ngâm nước, cắt thái phù hợp - Miếng đậu đã nhồi nhân gọn, không vỡ	- Tiết kiệm nguyên liệu - Thao tác nhẹ tay
3	Chế biến nhiệt	- Đậu đã nhồi nhân - Cà chua - Chảo, muôi	- Vàng đều 2 mặt - Xào lên màu - Đậu và nước sốt cà chua ngấm đều	- Nhiệt độ của mỡ (dầu) - Lượng mỡ (dầu) - An toàn lao động
4	Trình bày	- Sản phẩm đã chế biến - Hoa tỉa - Đĩa ϕ 18 – 20cm	- Đĩa đậu gọn, màu sắc hài hoà	
5	Kiểm tra đánh giá sản phẩm	Món ăn đã chế biến và trình bày	- Đảm bảo các chỉ tiêu: + Trạng thái + Màu sắc + Mùi vị	

Bài 11

THỰC HÀNH: MÓN XÀO (3 tiết)

A. MỤC TIÊU BÀI HỌC

Dạy xong bài này, GV cần làm cho HS:

- *Biết ứng dụng nguyên tắc chung của món xào vào việc thực hành chế biến các món cụ thể.*
- *Thực hiện được một trong các món xào đã nêu theo đúng quy trình và đạt yêu cầu kĩ thuật.*

B. NHỮNG ĐIỀU CẦN CHÚ Ý

I. Cách tổ chức thực hiện

- Thực hành ứng dụng món xào thập cẩm trong 3 tiết.
- Trong các món ăn đã được gợi ý trong SGK, GV nên chọn món “xào thập cẩm” và có gia giảm nguyên liệu thực phẩm để phù hợp với khẩu vị của từng vùng miền.
- Chuẩn bị chu đáo nguyên liệu, dụng cụ và địa điểm thực hành.
- Dự kiến kế hoạch đầy đủ, có phân công phân nhiệm rõ ràng.
- Đề ra chỉ tiêu cụ thể về thời gian, về khối lượng công việc hoàn thành, về yêu cầu kĩ thuật, mỹ thuật... và tiêu chuẩn đánh giá quá trình thao tác, kết quả thành phẩm.
- GV cần theo dõi quá trình thực hành của HS để kịp thời uốn nắn điều chỉnh sai sót (nếu có), nhắc nhở HS lưu ý giữ gìn vệ sinh an toàn thực phẩm và giữ vệ sinh sạch sẽ ngăn nắp nơi làm việc cũng như trong khi thực hành.
- Nhận xét rút kinh nghiệm và kiểm tra đánh giá quá trình thao tác, kết quả thành phẩm sau tiết thực hành.
- Dặn dò HS chuẩn bị cho bài thực hành sau.

2. Phương pháp dạy - học

- Hướng dẫn lí thuyết: Các bước thao tác, có kết hợp sử dụng đồ dùng dạy học và phương tiện trực quan.
- Luyện kĩ năng thực hành từng khâu của quy trình công nghệ.
- Thao tác mẫu cho HS xem để HS tập luyện và vận dụng.
- Cho HS chủ động phát huy sáng tạo trong khi hoàn tất, trình bày sản phẩm và tự đánh giá sản phẩm.

C. TIẾN TRÌNH TỔ CHỨC THỰC HÀNH

1. Chuẩn bị

1.1. Chuẩn bị nội dung

• GV nghiên cứu kĩ phần lí thuyết trong SGK, đồng thời yêu cầu HS phải nghiên cứu trước nội dung thực hành và chuẩn bị đầy đủ nguyên liệu, dụng cụ thực hành.

Lập kế hoạch triển khai thực hành.

• GV chia tổ hoặc nhóm thực hành, cử tổ trưởng hoặc nhóm trưởng phụ trách chung.

Mỗi nhóm thực hành phải hoàn thành sản phẩm ứng dụng trong thời gian 75 phút.

– Chuẩn bị nguyên liệu cho một nhóm thực hành:

Thịt nạc : 100g	Su hào: 1 củ
Tôm: 100g	Cần tây, hành, rau thơm
Mực: 100g	Bột canh, tiêu, mì chính
Súp lơ: 100g	Tỏi 1 củ
Cà rốt: 1 củ	Nấm rơm: 100g

– Nguyên liệu thay thế

- + Có thể thay mực + tôm = gan lợn, lòng gà
- + Thịt nạc = thịt bò
- + Các loại nguyên liệu thực vật: nên chọn và phối hợp các màu tự nhiên của rau củ quả để thành phẩm có màu sắc đẹp và hấp dẫn.

1.2. Chuẩn bị đồ dùng dạy - học, dụng cụ và phương tiện thực hành

a. Đồ dùng dạy học

- Hình ảnh sản phẩm đã hoàn tất, đẹp, hấp dẫn.
- Biểu bảng: sơ đồ quy trình thực hiện.
- Hình ảnh phóng to về các thao tác thực hành chế biến, trình bày...

b. Dụng cụ

GV ghi cụ thể loại và số lượng dụng cụ theo yêu cầu cho một nhóm thực hành để HS chuẩn bị, cụ thể với bài này cần:

- Đĩa $\phi 18 - 20$: 1 cái
- Chảo xào: $\phi 38 - 40$: 1 cái.

c. Phương tiện

Xác định địa điểm thực hành, kiểm tra trước về những điều kiện vật chất theo yêu cầu của bài thực hành để có thể điều chỉnh bổ sung kịp thời những tình huống khó khăn bất lợi có thể gặp phải.

2. Các hoạt động dạy - học

Ổn định lớp và giới thiệu bài

a. Kiểm tra sĩ số:

- Tên HS vắng mặt:

b. Đặt vấn đề cho bài mới:

Chế biến món ăn có sử dụng nhiệt bằng phương pháp xào chính là cách làm chín thực phẩm bằng một lượng chất béo rất ít, thực phẩm chín chủ yếu do hơi nước được toả ra từ chính bản thân thực phẩm. Hôm nay chúng ta cùng tìm hiểu về nguyên tắc chế biến, yêu cầu kĩ thuật của món xào, từ đó ứng dụng lí thuyết vào thực hành sản phẩm: xào thập cẩm.

c. GV ghi tên bài lên bảng và giải thích mục tiêu bài thực hành

- Tên bài: Các món ăn có sử dụng nhiệt: Món xào

Thực hành: Xào thập cẩm

- Mục tiêu:

+ Biết ứng dụng nguyên tắc chung của món xào vào việc thực hành chế biến món: Xào thập cẩm.

+ Thực hiện món xào thập cẩm theo đúng quy trình và đạt yêu cầu kỹ thuật.

d. GV nhắc nhở HS

– Nội quy, kỷ luật giờ thực hành: HS không đùa nghịch trong khi thực hành để đảm bảo an toàn lao động.

– Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm: dụng cụ thực hành và nguyên liệu phải được sơ chế sạch sẽ. HS phải đeo khẩu trang, đi găng tay trong quá trình chế biến.

– HS thực hành trong thời gian 75 phút, mỗi tổ có 1 sản phẩm ứng dụng.

e. GV dùng phương pháp vấn đáp kết hợp giải thích để kiểm tra kiến thức đã học (ở lớp 6) về phương pháp chế biến có sử dụng nhiệt để dẫn dắt vào bài thực hành.

Hỏi: So với món rán, lượng chất béo dùng trong món xào nhiều hơn hay ít hơn?

Hỏi: Đối với các loại thực phẩm thực vật xào kèm, những loại lâu chín, người ta xử lý như thế nào?

- HS trả lời, GV chốt lại:

– So với món rán, lượng chất béo dùng trong món xào ít hơn rất nhiều (5% đến 10% lượng thực phẩm).

– Thực phẩm chín chủ yếu do hơi nước được toả ra từ chính bản thân thực phẩm. Đối với các loại rau củ quả lâu chín người ta cho thêm một chút nước để nguyên liệu chín nhanh không bị cháy khét, hoặc người ta có thể trần qua nước sôi để rút ngắn thời gian chế biến và nguyên liệu giữ được màu sắc đẹp hơn.

- GV treo lên bảng (hoặc chiếu máy hát) quy trình thực hiện và yêu cầu kỹ thuật của món xào (SGK) để HS quan sát.

- GV dùng phương pháp phát vấn và giải thích để HS nắm được một số kỹ xảo trong quá trình thực hiện món ăn:

Hỏi: Thời gian chín của món xào so với các món khác?

Hỏi: Yêu cầu về nhiệt độ với món xào?

Hỏi: Trong món xào hỗn hợp của nhiều nguyên liệu (có cả nguyên liệu động vật và thực vật) nên xào riêng hay xào chung?

Hỏi: Để hạn chế quá trình tiết nước của nguyên liệu sau khi xào, người ta sử dụng phương pháp gì?

- HS trả lời: GV chốt lại một số vấn đề:

- Thời gian chín của món xào tương đối ngắn, nên trong quá trình chế biến yêu cầu nhiệt độ phải cao để nguyên liệu chín nhanh và không bị chảy nước.

- Trong món xào hỗn hợp của nhiều nguyên liệu (có cả nguyên liệu động vật và thực vật) thì nên xào riêng từng loại, cuối cùng món xào lẫn đảo nhanh tay cho gia vị trộn đều, bắc ra.

- Trong món xào hỗn hợp có nhiều loại thực phẩm thực vật xào chung, nguyên liệu nào lâu chín cho vào trước, nhanh chín cho vào sau.

- Để hạn chế quá trình tiết nước của nguyên liệu sau xào người ta dùng phương pháp:

- + Trần qua nước sôi nguyên liệu thực vật.

- + Thêm chút bột vào nước sốt (trước khi bắc ra khỏi bếp, hoà một chút bột đao vào nước, đổ vào nước sốt trong chảo xào, khuấy đều bột chín, đảo trộn nguyên liệu để nước bột bao đều bề mặt nguyên liệu, làm cho sản phẩm khô và bóng).

- GV cho HS xem ảnh, tư liệu có liên quan để kích thích hứng thú học tập của HS.

downloadsachmienphi.com

Download Sách Hay | Đọc Sách Online

Hoạt động 1

TỔ CHỨC THỰC HÀNH

a. Kiểm tra sự chuẩn bị của HS

- Nguyên liệu: Kiểm tra chất lượng của nguyên liệu, có nhận xét cụ thể về việc chuẩn bị nguyên liệu của từng nhóm.

- Dụng cụ: kiểm tra số lượng và chất lượng dụng cụ theo yêu cầu đã nêu.

b. Phân công các trưởng nhóm thực hành và công việc cụ thể cho các thành viên.

c. GV cho HS nhắc lại cách thực hiện món ăn (đã nghiên cứu trong SGK để HS vận dụng thực hành).

d. Sắp xếp vị trí thực hành cho các nhóm

Hoạt động 2

THỰC HIỆN THAO TÁC CHẾ BIẾN

a. Các tổ về vị trí thực hành

b. Triển khai các bước thao tác

- GV thao tác mẫu rồi hướng dẫn cụ thể các thao tác để các tổ quan sát và tự làm.

- GV theo dõi nhắc nhở, uốn nắn điều chỉnh sai sót, đồng thời luyện kỹ năng thực hành qua từng thao tác.

Chuẩn bị : (sơ chế)

- Thịt nạc: thái miếng mỏng.
- Tôm: rửa sạch, bóc vỏ, rút bỏ chỉ đất ở sống lưng.
- Mực: rửa sạch, khía chéo, cắt lát.
- Cà rốt + su hào: cắt khối, mỗi cạnh 5cm, dày 5mm (dùng miếng sắt gọt sóng ấn thành miếng dài 5cm, rộng 5mm).
- Súp lơ: ngâm, rửa sạch, cắt miếng nhỏ.
- Đậu quả: rửa sạch, tước xơ, cắt khúc dài 5cm.
- Cần tây, hành lá: nhặt rửa sạch, cọng lá để riêng.
- Tỏi: băm nhỏ.
- Nấm rơm: gọt rửa sạch.
- Rau mùi: nhặt rửa sạch.

Chế biến nhiệt:

- Chảo nóng, cho 1 thìa súp dầu ăn, cho tỏi vào phi vàng, cho thịt, tôm, mực vào xào chín. Nêm hạt tiêu, muối, mì chính, bắc ra, xúc ra đĩa.

- Chảo nóng, cho 2 thìa súp dầu ăn, cho tỏi vào phi vàng cho đậu quả, su hào, cà rốt vào xào trước (khoảng 1 phút), cho nấm rơm, súp lơ vào, phần

nước tiết ra trong thịt tôm mực vào xào lẫn cho chín và ngọt rau củ quả, nêm mắm muối, mì chính vừa ăn.

- Cho thịt vào cùng cộng cần, hành lá đảo đều.

- GV chú ý:

- Nhắc HS sử dụng khẩu trang trong quá trình chế biến nhiệt

- Giám sát, uốn nắn kịp thời thao tác đảo trộn trên bếp. Chú ý việc cấp nhiệt và thời gian chín của nguyên liệu tránh để chín quá hoặc chưa chín.

- Đảm bảo an toàn lao động, không đùa nghịch để tránh bị bỏng do chảo mỡ nóng.

Trình bày:

- Cho đồ xào vào đĩa, rắc hạt tiêu, hành lá rau mùi lên trên có thể trang trí thêm ớt hoặc cà rốt tỉa hoa cho đẹp.

- Dọn kèm xì dầu, ớt cắt lát mỏng hoặc mắm chanh ớt tỏi.

- Ăn nóng với cơm.

Hoạt động 3

TỔNG KẾT THỰC HÀNH - DẶN DÒ

- GV nêu yêu cầu thành phẩm:

- Thực phẩm động vật chín mềm, không dai.

- Thực phẩm thực vật chín tới, không cứng rắn hay mềm nhũn, còn màu tươi của thực phẩm.

- Còn ít nước sốt.

- Vị vừa ăn.

Các tổ trình bày sản phẩm, tự nhận xét đánh giá sản phẩm của mình, dọn vệ sinh nơi làm việc.

- GV kiểm tra kết quả thành phẩm và cho HS tự nhận xét lẫn nhau về nội dung và hình thức trình bày.

- GV nhận xét đánh giá rút kinh nghiệm từng nhóm về trạng thái hương vị, màu sắc của món ăn.

- GV nêu những sai hỏng thường gặp và biện pháp khắc phục:

- Thực phẩm động vật xào quá lửa nên bị quắt hơi bén nên sẽ mất mùi thơm.

– Thực phẩm thực vật chưa chín đều do chưa tính được thời gian gian chín của từng loại.

– Sản phẩm có nhiều nước

• GV chấm điểm của mỗi tổ về các mặt: chuẩn bị nguyên liệu và dụng cụ, thao tác thực hành, quy trình thực hiện, chất lượng sản phẩm, thời gian hoàn thành, thái độ học tập, vệ sinh nơi làm việc.

• GV nêu câu hỏi củng cố bài:

Câu hỏi 1: *Hãy nêu nguyên tắc chế biến món xào*

Trả lời:

– Thực phẩm làm chín với một lượng chất béo ít

– Cấp nhiệt mạnh, thời gian làm chín ngắn

– Thực phẩm chín chủ yếu do hơi nước toả ra từ chính thực phẩm, đôi khi cũng cần cung cấp thêm.

Câu hỏi 2: *Tại sao cần sử dụng lửa to khi thực hiện món xào?*

Trả lời: Quá trình chế biến cần sử dụng lửa to để nguyên liệu chín nhanh không bị chảy nước.

Câu hỏi 3: *Yêu cầu kỹ thuật của món xào thập cẩm?*

Trả lời:

– Thực phẩm động vật chín mềm không dai

– Thực phẩm thực vật chín tới, giữ được màu tươi non của nguyên liệu.

– Còn một chút sốt, vị vừa ăn.

• GV dặn dò HS chuẩn bị bài thực hành sau:

Thực hành: Món nước

– Yêu cầu HS xem lại kiến thức đã học ở lớp 6: phương pháp làm chín thực phẩm không dùng chất béo – phương pháp nướng.

– Nghiên cứu kỹ nội dung thực hành.

– Chuẩn bị đầy đủ nguyên liệu dụng cụ thực hành món: nướng chả.

TRÌNH TỰ CHẾ BIẾN MÓN XÀO THẬP CẨM

STT	Tên các bước	Nguyên liệu và dụng cụ	Yêu cầu kĩ thuật	Chú ý
1	Chuẩn bị	- Thịt, tôm, mực - Nguyên liệu phối hợp + gia vị - Chảo xào, đĩa sâu lòng	- Đảm bảo các yêu cầu về thương phẩm - Đủ số lượng, đúng yêu cầu - Đúng chủng loại	- Sơ chế sạch - Sắp xếp khoa học
2	Pha lọc cắt thái	- Thịt nạc - Tôm - Mực - Các nguyên liệu phối hợp	- Thái miếng mỏng - Tôm bóc vỏ, rút chỉ đất ở lưng - Mực khía chéo cắt lát - Sơ chế sạch, cắt thái theo yêu cầu	- Không khía quá sâu
3	Chế biến nhiệt	- Thịt, tôm, mực đã sơ chế - Nguyên liệu phối hợp - Mỡ, chảo	- Xào săn, ngấm gia vị - Chín tới	- Thời gian chín của từng loại nguyên liệu - Lượng mỡ (dầu)
4	Trình bày	- Sản phẩm đã chế biến - Đĩa sâu lòng - Hoa tỉa	- Phối hợp màu sắc hài hoà	- Dọn kèm xì dầu hoặc mắm chanh ớt tỏi
5	Kiểm tra đánh giá sản phẩm	Món ăn đã chế biến và trình bày	- Đảm bảo các chỉ tiêu: + <u>Trạng thái</u> + Màu sắc + Mùi vị	

BÀI 12

THỰC HÀNH: MÓN NƯỚNG (3 tiết)

A. MỤC TIÊU BÀI HỌC

Dạy xong bài này, GV cần làm cho HS:

- *Biết ứng dụng nguyên tắc chung của món nướng vào việc thực hành chế biến các món cụ thể.*
- *Thực hiện được một trong các món nướng đã nêu theo đúng quy trình và đạt yêu cầu kỹ thuật.*

B. NHỮNG ĐIỀU CẦN CHÚ Ý

1. Cách tổ chức thực hiện

- Thực hành ứng dụng món chả nướng trong 3 tiết.
- Trong các món ăn đã được gợi ý ở SGK, GV nên chọn món “chả nướng” và có sự gia giảm nguyên liệu thực phẩm, cũng như điều chỉnh một chút về kỹ thuật chế biến để món ăn phù hợp với khẩu vị người miền Bắc (SGK trình bày món chả nướng theo khẩu vị người miền Nam).
- Chuẩn bị chu đáo nguyên liệu, dụng cụ và địa điểm thực hành.
- Dự kiến kế hoạch đầy đủ, có phân công phân nhiệm rõ ràng.
- Đề ra chỉ tiêu cụ thể về thời gian, về khối lượng công việc hoàn thành, về yêu cầu kỹ thuật, mỹ thuật... và tiêu chuẩn đánh giá quá trình thao tác, kết quả thành phẩm.
- GV cần theo dõi quá trình thực hành của HS để kịp thời uốn nắn điều chỉnh sai sót (nếu có), nhắc nhở HS lưu ý giữ gìn vệ sinh an toàn thực phẩm và giữ vệ sinh sạch sẽ ngăn nắp nơi làm việc cũng như trong khi thực hành.
- Nhận xét rút kinh nghiệm và kiểm tra đánh giá quá trình thao tác, kết quả thành phẩm sau tiết thực hành.

2. Phương pháp dạy - học

- Hướng dẫn lí thuyết: Các bước thao tác có kết hợp sử dụng đồ dùng dạy học và phương tiện trực quan.
- Luyện kĩ năng thực hành từng khâu của quy trình công nghệ.
- Thao tác mẫu cho HS xem để HS tập luyện và vận dụng.
- Cho HS chủ động phát huy sáng tạo trong khi hoàn tất, trình bày sản phẩm và tự đánh giá sản phẩm.

C. TIẾN TRÌNH TỔ CHỨC THỰC HÀNH

1. Chuẩn bị

1.1. Chuẩn bị nội dung

- GV nghiên cứu kĩ phân lí thuyết trong SGK, đồng thời yêu cầu HS phải nghiên cứu trước nội dung thực hành và chuẩn bị đầy đủ nguyên liệu, dụng cụ thực hành.

Lập kế hoạch triển khai thực hành

- GV chia tổ hoặc nhóm thực hành, cử tổ trưởng hoặc nhóm trưởng phụ trách chung.
- Mỗi nhóm thực hành phải hoàn thành sản phẩm ứng dụng trong thời gian 75 phút.
- Chuẩn bị nguyên liệu cho một nhóm thực hành:

Thịt lợn (nạc vai, ba chỉ, thịt nách): 1,5 lạng/1 người;

Rau sống: Xà lách, mùi, thơm, tía tô;

Dưa góp: đu đủ xanh + cà rốt;

Bún: 2 lạng/1 người;

Củ sả, hành tỏi khô;

Đường, dấm, than hoa;

Muối, tiêu, nước hàng.

- GV nhắc nhở HS chú ý lựa chọn nguyên liệu làm món nướng: phải chọn phần thịt có nạc giắt lẫn mỡ như thịt nạc vai, thịt ba chỉ (bụng) hoặc thịt nách mới ngon. Vì đặc thù của món nướng là thực phẩm được làm chín

trực tiếp trên than hoa nóng đỏ nên nếu chỉ chọn toàn thịt nạc để nướng thì sản phẩm sẽ khô và dai, ngược lại nếu chọn phần thịt nhiều mỡ để nướng thì mỡ sẽ bị chảy hết, cháy khét không ngon.

1.2. Chuẩn bị đồ dùng dạy - học, dụng cụ và phương tiện thực hành

a. Đồ dùng dạy học

- Hình ảnh sản phẩm đã hoàn tất, đẹp, hấp dẫn
- Biểu bảng: sơ đồ quy trình thực hiện; công thức ướp thịt, pha nước chấm, làm dưa góp.
- Hình ảnh phóng to về các thao tác thực hành chế biến, trình bày...

b. Dụng cụ:

- GV ghi cụ thể loại và số lượng dụng cụ theo yêu cầu cho một nhóm thực hành để HS chuẩn bị.
- Đĩa $\phi 18 - 20$: 3 cái.
- Bát tô $\phi 15$: 1 cái.
- Vỉ nướng chả: 2 – 4 cái, hoặc xiên nướng bằng tre: 20 cái.
- Lò nướng: 1 cái.

c. Phương tiện:

Xác định địa điểm thực hành, kiểm tra trước về những điều kiện vật chất theo yêu cầu của bài thực hành để có thể điều chỉnh bổ sung kịp thời những tình huống khó khăn bất lợi có thể gặp phải.

2. Các hoạt động dạy - học

Ổn định lớp và giới thiệu bài

a. Kiểm tra sĩ số:

- Tên HS vắng mặt:

b. Đặt vấn đề cho bài mới:

Chế biến món ăn có sử dụng nhiệt bằng phương pháp nướng chính là cách để nguyên liệu trực tiếp tiếp xúc với nguồn nhiệt cho tới khi sản phẩm đạt yêu cầu. Món nướng tạo ra mùi vị rất đặc trưng của từng loại nguyên liệu như: thịt chó nướng, thịt bò nướng, thịt lợn nướng. Hôm nay chúng ta

cùng tìm hiểu về nguyên tắc chế biến, yêu cầu kĩ thuật của món nướng, từ đó ứng dụng lí thuyết vào thực hành sản phẩm: nướng chả.

c. GV ghi tên bài lên bảng và giải thích mục tiêu bài thực hành

– Tên bài: Các món ăn có sử dụng nhiệt: Món nướng

Thực hành: Nướng chả

– Mục tiêu:

+ Biết ứng dụng nguyên tắc chung của món nướng vào việc thực hành chế biến các món cụ thể.

+ Thực hiện được món chả nướng theo đúng quy trình và đạt yêu cầu kĩ thuật.

d. GV nhắc nhở HS

– Nội quy, kỷ luật giờ thực hành: HS không đùa nghịch trong khi thực hành để đảm bảo an toàn lao động.

– Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm: dụng cụ thực hành và nguyên liệu phải được sơ chế sạch sẽ. HS phải đeo khẩu trang, đi găng tay trong quá trình chế biến.

– HS thực hành trong thời gian 75 phút, mỗi tổ có 1 sản phẩm ứng dụng.

e. GV dùng phương pháp vấn đáp, kết hợp giải thích để kiểm tra kiến thức đã học (ở lớp 6) về phương pháp chế biến có sử dụng nhiệt để dẫn dắt vào bài thực hành.

Hỏi: Em hay được ăn món nướng nào?

Hỏi: Người ta làm chín món ăn đó bằng cách nào?

• HS trả lời, GV chốt lại vấn đề:

Đốt nóng nguồn nhiên liệu, đặt nguyên liệu cách nguồn nhiệt một khoảng nhất định. Trong quá trình nướng, thường xuyên xoay đảo cho các mặt của nguyên liệu tiếp xúc trực tiếp với nguồn nhiệt điều chỉnh nhiệt độ cho tới khi sản phẩm đạt yêu cầu.

• GV treo lên bảng (hoặc chiếu máy hắt) quy trình thực hiện và yêu cầu kĩ thuật của món nướng (SGK) để HS quan sát, kết hợp phương pháp phát vấn và giải thích để HS nắm chắc quy trình thực hiện, từ đó áp dụng tốt vào bài thực hành.

Hỏi: Nguyên liệu nào dùng để nướng?

Hỏi: Nhiên liệu nào dùng để nướng?

• HS trả lời, GV chốt lại:

– Nguyên liệu chủ yếu là thịt gia súc, gia cầm, thủy sản... Chọn loại non và béo.

+ Với thịt gia súc: chọn phần mỡ lẫn nạc.

+ Gia cầm: chọn con béo.

+ Thủy sản: phải dùng mỡ chà bọc vào rồi nướng hoặc trong quá trình nướng phải tưới mỡ lên nguyên liệu để sản phẩm không bị khô.

– Nhiên liệu nướng: than củi, rơm, lò nướng bằng ga điện, chỉ nướng bằng than hoa, không nướng bằng than đá, than quả bằng hoặc bằng bếp dầu.

Hỏi: Để hạn chế quá trình tiết mỡ và nước ngọt từ thịt trong khi nướng, người ta làm cách nào?

Trả lời: Thịt phải được tẩm ướp gia vị và phải đủ thời gian để thịt ngấm gia vị (từ 15 – 30 phút).

• GV lưu ý HS: trong quá trình chế biến phải thường xuyên điều chỉnh nhiệt độ, nếu nhiệt độ lớn quá sẽ làm thịt cháy khét bên ngoài mà bên trong không chín. Nếu nhiệt độ nhỏ quá, thịt nướng chảy nước và không có mùi thơm.

• GV treo lên bảng biểu: công thức pha nước chấm, làm dưa góp và công thức ướp thịt để HS nắm được cách chế biến món chả nướng theo khẩu vị miền bắc.

– Công thức ướp thịt:

1 thìa cà phê bột canh;

1 thìa cà phê đường;

4 thìa cà phê nước hàng;

1/2 thìa cà phê mì chính;

Củ sả, hành khô, tỏi khô (giã nhỏ);

Tiêu.

– Công thức pha nước chấm

10 ly nước sôi để nguội;

- 1 ly đường;
- 1 ly mắm;
- 1 ly dấm;
- Tỏi khô giã nhỏ;
- Ớt thái chỉ;
- 1 chút mì chính.

– Cách làm dưa góp: Su hào hoặc đu đủ xanh + cà rốt tỉa hoa thái dày 2mm xóc muối vắt kiệt trộn đường, bột canh, dấm.

- GV cho HS xem ảnh, tư liệu có liên quan để kích thích hứng thú học tập của HS.

Hoạt động 1

TỔ CHỨC THỰC HÀNH

a. Kiểm tra sự chuẩn bị của HS về:

- Nguyên liệu: Kiểm tra chất lượng của nguyên liệu, có nhận xét cụ thể về việc chuẩn bị nguyên liệu của từng nhóm, đồng thời nhắc lại cách lựa chọn nguyên liệu cho phù hợp với món nướng (phần trên)
- Dụng cụ: kiểm tra số lượng và chất lượng dụng cụ theo yêu cầu đã nêu.

b. Phân công các trưởng nhóm thực hành và công việc cụ thể cho các thành viên.

c. GV cho HS nhắc lại cách thực hiện món ăn (đã nghiên cứu trước) để HS vận dụng thực hành.

d. Sắp xếp vị trí thực hành cho từng nhóm

Hoạt động 2

THỰC HIỆN THAO TÁC CHẾ BIẾN

a. Các tổ về vị trí thực hành

b. Triển khai các bước thao tác

- GV thao tác mẫu rồi hướng dẫn cụ thể các thao tác để các tổ quan sát và tự làm.

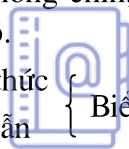
- GV theo dõi nhắc nhở, uốn nắn điều chỉnh sai sót, đồng thời luyện kỹ năng thực hành qua từng thao tác.

Chuẩn bị : (sơ chế)

- Thịt: Cạo rửa sạch lau khô bằng vải mỏng, nếu làm chả miếng thì thịt được thái mỏng và to bản; nếu làm chả viên thì thịt được băm nhỏ.
- Rau sống: Nhặt rửa sạch.

Chế biến:

- Tẩm ướp:
 - + Chả miếng và chả viên đều được tẩm ướp theo công thức trên, để 15 phút cho ngấm gia vị.
 - + Căng thịt miếng lên vỉ nướng hoặc xiên thịt vào đũa tre.
 - + Nếu chả viên: vò thịt nhỏ bằng quả táo con, rồi dẹt mỏng, xếp vào vỉ nướng.
 - Nướng chả: đặt chả lên trên bếp lửa than vừa, nếu lửa than to quá sẽ cháy bên ngoài mà bên trong không chín, còn nếu lửa than yếu, chả sẽ bị chảy nước, ăn không ngọt và khô.
 - Pha nước chấm: theo công thức
 - Làm dưa góp: theo hướng dẫn



Trình bày:

- Xếp chả nướng lên đĩa.
- Dọn kèm: nước chấm, rau sống, bún, dưa góp.
- GV lưu ý: trong khi thực hiện thao tác thái thịt và xếp thịt vào vỉ, HS hay mắc những lỗi sau:
 - Pha khô thịt bé, thái miếng lại dày.
 - Xếp thịt vào vỉ quá mau, miếng nọ chồng lên miếng kia, khi nướng thịt không chín đều, màu không đẹp.
 - Chú ý điều chỉnh nhiệt độ.

Hoạt động 3

TỔNG KẾT THỰC HÀNH - DẶN DÒ

- GV nêu yêu cầu thành phẩm:

- Sản phẩm có vỏ vàng hoặc đỏ cánh gián.
- Chín đều, không dai, vỏ giòn, bên trong chín tới.
- Thơm ngon đậm đà.

Các tổ trình bày sản phẩm, tự nhận xét đánh giá sản phẩm của mình, dọn vệ sinh nơi làm việc.

- GV kiểm tra kết quả thành phẩm và cho HS tự nhận xét lẫn nhau về nội dung và hình thức trình bày.

- GV nhận xét đánh giá rút kinh nghiệm từng nhóm về trạng thái hương vị, màu sắc của món ăn.

- GV nêu những sai hỏng thường gặp và biện pháp khắc phục:

- Thịt bị cháy hoặc nổi màu không đẹp do quá trình tẩm ướp và việc điều chỉnh nhiệt độ không tốt.

- Chả viên hay bị vỡ do bị xát vỉ.

- HS có thể điều chỉnh vị mặn ngọt chua cay ở nước chấm cho phù hợp với khẩu vị của mình.

- GV chấm điểm của mỗi tổ về các mặt: chuẩn bị nguyên liệu và dụng cụ, thao tác thực hành, quy trình thực hiện, chất lượng sản phẩm, thời gian hoàn thành, thái độ học tập, vệ sinh nơi làm việc.

- GV nêu câu hỏi củng cố bài:

Câu hỏi 1: Tại sao nướng chả trên lửa than yếu sẽ bị khô?

Trả lời: Lửa than yếu sẽ không tạo ngay được lớp vỏ ngoài của miếng chả nhằm ngăn chặn nước ngọt từ thịt tiết ra, do vậy khi chín miếng chả đã bị chảy hết nước nên khô.

Câu hỏi 2: Nêu yêu cầu kỹ thuật của món chả nướng?

Trả lời:

- Sản phẩm có vỏ vàng hoặc đỏ cánh gián.
- Chín đều không dai, vỏ giòn, bên trong chín tới.
- Thơm ngon đậm đà.

TRÌNH TỰ CHẾ BIẾN MÓN CHẢ NƯỚNG

<i>STT</i>	<i>Tên các bước</i>	<i>Nguyên liệu và dụng cụ</i>	<i>Yêu cầu kĩ thuật</i>	<i>Chú ý</i>
1	Chuẩn bị	- Thịt lợn đã sơ chế và nguyên liệu phối hợp - Dao, thớt, vỉ nướng, lò nướng	- Thịt lợn tươi, ngon - Nguyên liệu phối hợp: sơ chế sạch sẽ - Đúng yêu cầu	- Sạch sẽ - Sắp xếp khoa học
2	Pha lọc cắt thái	- Thịt làm chả miếng - Thịt làm chả viên	- Thái to bản, miếng mỏng - Băm nhỏ	
3	Tẩm ướp	- Thịt - Nguyên liệu phối hợp	- Tẩm ướp theo công thức	- Đủ thời gian - Theo trình tự
4	Chế biến nhiệt	- Thịt đã căng trên vỉ nướng - Nhiên liệu đốt nóng - Lò nướng	- Vàng đều 2 mặt - Đúng yêu cầu	- Nhiệt độ nướng - An toàn lao động
5	Trình bày	- Sản phẩm đã chế biến - Nước chấm - Dưa góp - Bún, rau sống	- chín tới, màu sắc đẹp, mùi thơm đặc trưng. - Dịu ngọt vừa ăn - Giòn - Đĩa bún gọn, rau tươi ngon	
6	Kiểm tra đánh giá sản phẩm	Món ăn đã chế biến và trình bày	Đảm bảo các chỉ tiêu: + Trạng thái + Màu sắc + Mùi vị	

MỤC LỤC

Lời nói đầu	3
-------------------	---

PHẦN CẮT MAY

Bài 1	Giới thiệu Nghề cắt may	5
Bài 2	Vật liệu và dụng cụ cắt may	11
Bài 3	Máy may.....	17
Bài 4	Thực hành: Sử dụng và bảo dưỡng máy may	27
Bài 5	Các đường may cơ bản	33
Bài 6	Bản vẽ cắt may	44
Bài 7	Cắt may quần đùi, quần dài	51
Bài 8	Thực hành: Cắt may quần đùi, quần dài	60
Bài 9	Cắt may áo tay liền	69
Bài 10	Cắt may một số kiểu cổ áo không bâu	79
Bài 11	Cắt may một số kiểu bâu lá sen	90
Bài 12	Thực hành: Cắt may áo tay liền	100
Ôn tập		114
Kiểm tra		123

PHẦN NẤU ĂN

Bài 1	Giới thiệu nghề nấu ăn	133
Bài 2	Sử dụng và bảo quản dụng cụ, thiết bị nhà bếp.....	140
Bài 3	Sắp xếp và trang trí nhà bếp.....	147
Bài 4	An toàn lao động trong nấu ăn.....	154
Bài 5	Thực hành: Xây dựng thực đơn	161
Bài 6	Trình bày và trang trí bàn ăn	167
Bài 7	Thực hành: Chế biến các món ăn không sử dụng nhiệt: Món trộn – cuốn hỗn hợp	173
Bài 8	Thực hành: Chế biến các món ăn có sử dụng nhiệt: Món nấu.....	183
Bài 9	Thực hành: Món hấp	192
Bài 10	Thực hành: Món rán	201
Bài 11	Thực hành: Món xào	210
Bài 12	Thực hành: Món nướng	219