

Công nghệ

BÀI 6: **SỬ DỤNG TỦ LẠNH**

Tiết 2



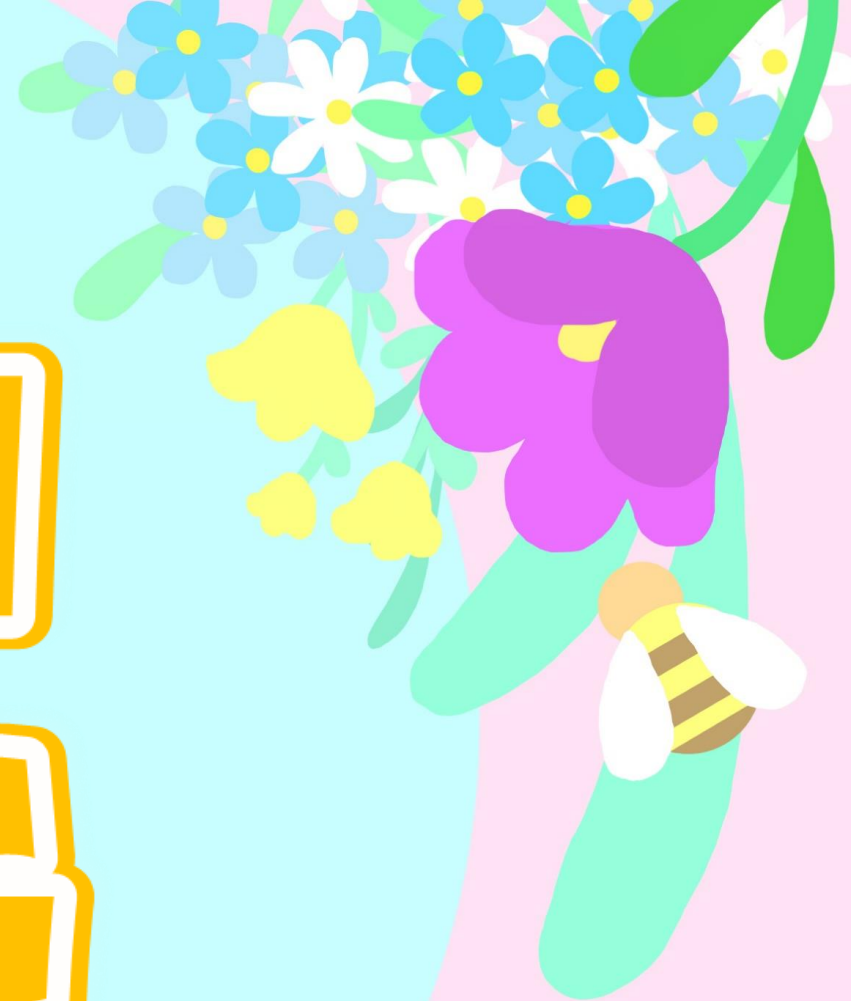


YÊU CẦU CẦN ĐẠT

- Thực hiện được việc sắp xếp, bảo quản thực phẩm trong tủ lạnh đúng cách, an toàn.
- Nhận ra được một số biểu hiện bất thường của tủ lạnh trong quá trình sử dụng.

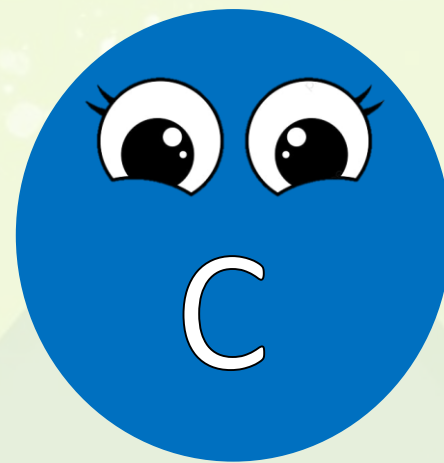
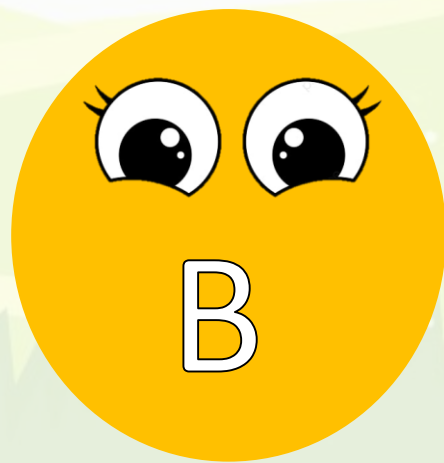
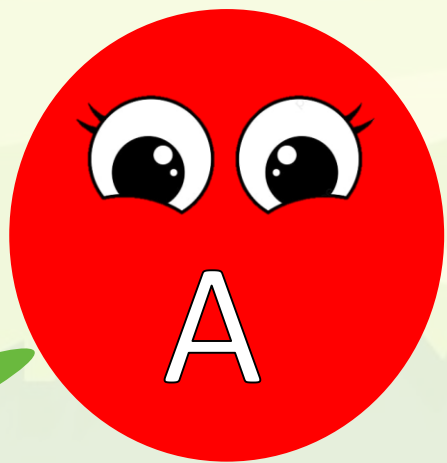


KHỞI ĐỘNG



TRÒ CHƠI SẮC MÀU RỰC RỠ

Em trả lời các câu hỏi bằng cách đưa các
đồ vật có màu tương ứng với đáp án mình chọn nhé!





1. Tủ lạnh dùng để



Làm mát phòng



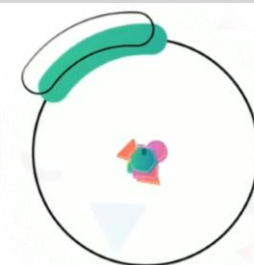
Bảo quản thực phẩm



Giảm tiêu thụ điện



Giao dịch





2. Tủ lạnh có mấy khoang?



2 khoang



1 khoang



3 khoang



4 khoang





3. Khoang đông lạnh có tác dụng



Làm kem



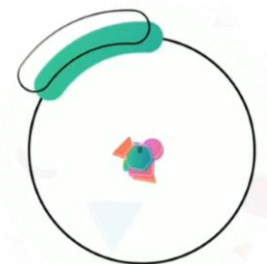
Làm đá



Cấp đông thực phẩm



Cả 3 đáp án trên



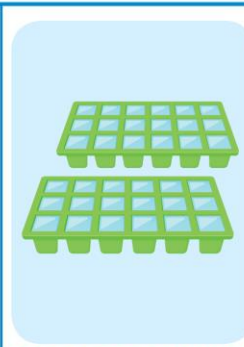


KHÁM PHÁ



3. SẮP XẾP, BẢO QUẢN THỰC PHẨM TRONG TỦ LẠNH

 Em hãy xếp các hình minh họa vào ô phù hợp với mô tả trong bảng gợi ý dưới đây.

			
a. Các loại trái cây	b. Các loại rau, củ	c. Khay đá lạnh	d. Đồ hộp
			
e. Sữa	g. Các loại hạt	h. Thịt tươi sống	i. Trứng

TT	Các ngăn tủ lạnh	Hình minh họa
1	Ngăn làm đá	?
2	Ngăn bảo quản thực phẩm tươi sống	?
3	Ngăn bảo quản trái cây	?
4	Ngăn bảo quản trứng, sữa, đồ hộp	?
5	Ngăn bảo quản rau, củ	?

Thảo luận
nhóm đôi



CHIA SẺ TRƯỚC LỚP

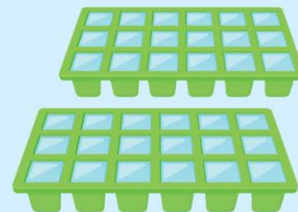




a. Các loại
trái cây



b. Các loại
rau, củ



c. Khay đá
lạnh



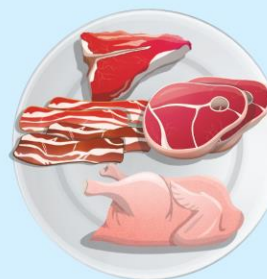
d. Đồ hộp



e. Sữa



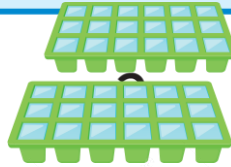
g. Các loại
hạt



h. Thịt tươi
sống



i. Trứng

TT	Các ngăn tủ lạnh	Hình minh họa
1	Ngăn làm đá	
2	Ngăn bảo quản thực phẩm tươi sống	
3	Ngăn bảo quản trái cây	
4	Ngăn bảo quản trứng, sữa, đồ hộp	
5	Ngăn bảo quản rau, củ	



**Khi đặt thực
phẩm vào tủ
lạnh, cần lưu
ý điều gì?**

LƯU Ý

Khi đặt thực phẩm vào tủ lạnh, cần lưu ý:

- Không để thực phẩm còn nóng vào tủ lạnh.
- Thực phẩm tươi sống cần sơ chế và làm sạch trước khi để vào tủ lạnh.
- Cần để thực phẩm tươi sống và thực phẩm chín ở các ngăn khác nhau.
- Nên bọc kín thực phẩm hoặc để vào hộp có nắp đậy và xếp gọn trong tủ lạnh nhằm đảm bảo vệ sinh, thuận tiện khi lấy thực phẩm.

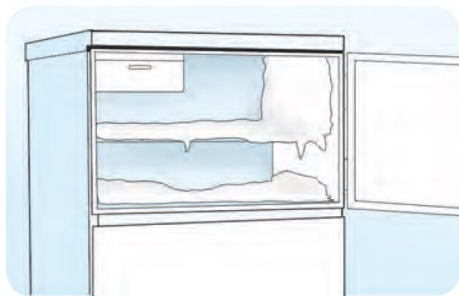
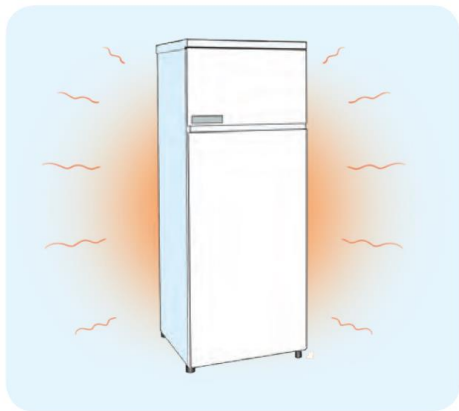


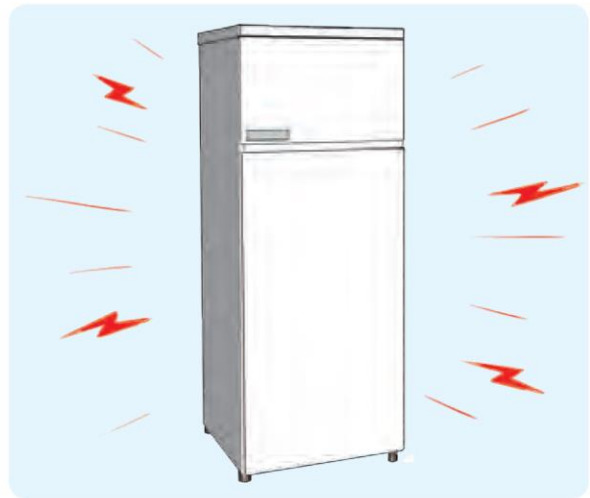
**Cần sắp xếp và bảo
quản thực phẩm
trong tủ lạnh đúng
cách, an toàn.**

4. NHỮNG BIỂU HIỆN BẤT THƯỜNG CỦA TỦ LẠNH



Em hãy cho biết những dấu hiệu nào dưới đây thể hiện sự bất thường của tủ lạnh.

TT	Dấu hiệu	Hình minh họa
1	Tủ lạnh đóng đầy tuyết.	
2	Vỏ tủ lạnh quá nóng.	

TT	Dấu hiệu	Hình minh họa
3	Tủ lạnh chảy nước.	
4	Tủ lạnh phát ra tiếng kêu to.	

5 Đèn tủ lạnh không sáng.



6 Thực phẩm được bảo quản trong tủ lạnh tươi, không bị ôi thiu.

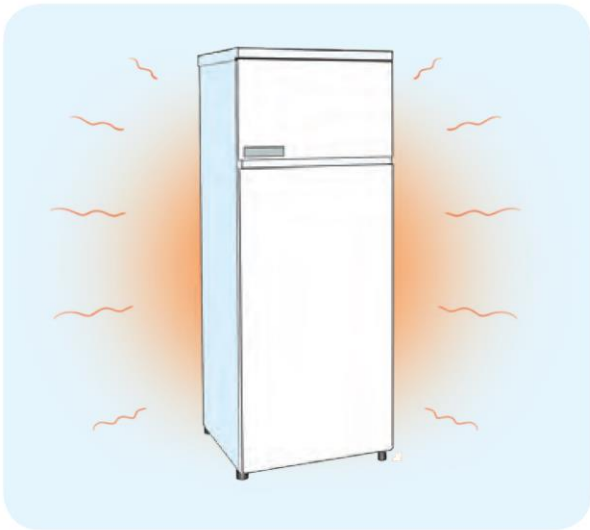


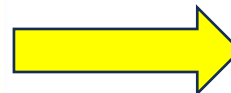


Thảo luận
nhóm bốn

CHIA SẺ TRƯỚC LỚP



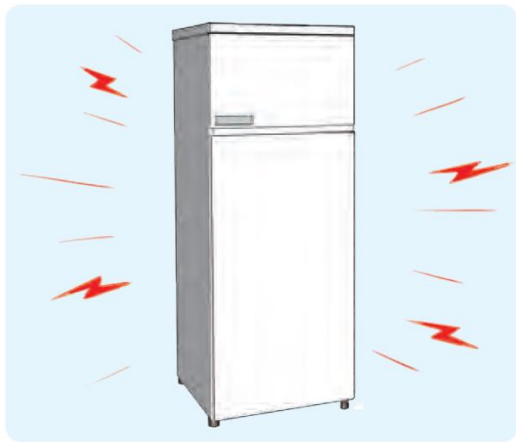
TT	Dấu hiệu	Hình minh họa
1	Tủ lạnh đóng đầy tuyết.	
2	Vỏ tủ lạnh quá nóng.	

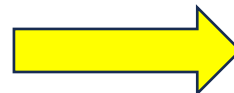


**BẤT
THƯỜNG**



**BẤT
THƯỜNG**

TT	Dấu hiệu	Hình minh họa
3	Tủ lạnh chảy nước.	
4	Tủ lạnh phát ra tiếng kêu to.	

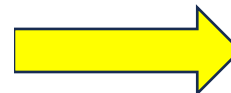


**BẤT
THƯỜNG**



**BẤT
THƯỜNG**

5	Đèn tủ lạnh không sáng.	
6	Thực phẩm được bảo quản trong tủ lạnh tươi, không bị ôi thiu.	



**BẤT
THƯỜNG**



**BÌNH
THƯỜNG**



Những dấu hiệu bất thường đó ảnh hưởng gì đến việc bảo quản các loại thực phẩm? Khi phát hiện, em cần làm gì?



**Cần gọi người lớn ngay
khi thấy các dấu hiệu
bất thường của tử lạnh.**



VẬN DỤNG



EM ĐỒNG Ý VỚI Ý KIẾN CỦA BẠN NÀO?

Phải bọc thực phẩm hoặc cho vào hộp có nắp, rồi mới để thực phẩm vào những ngăn chứa phù hợp.

ĐÚNG

Cứ cho thực phẩm vào trong tủ lạnh, không cần bọc, để ở ngăn nào cũng được vì chỗ nào nhiệt độ cũng như nhau.

SAI



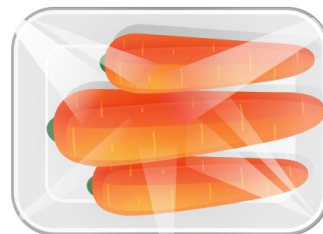
CÙNG BẠN TÌM KHOANG TỦ LẠNH THÍCH HỢP CHO CÁC ĐỒ DÙNG DƯỚI ĐÂY



1



2



3



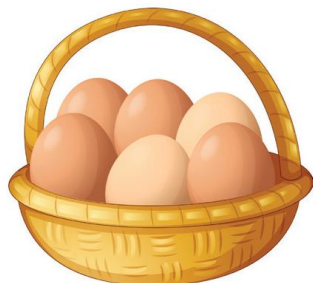
4



5



6



7

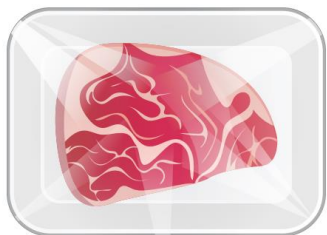


8



9

KHOANG CẤP ĐÔNG

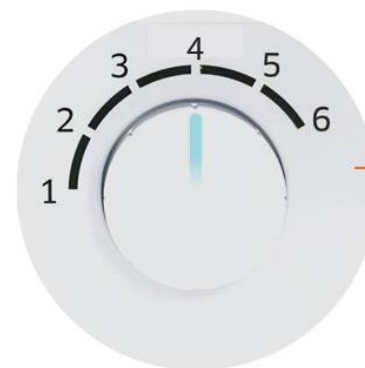


KHOANG LÀM LẠNH



Em có biết?

Có thể điều chỉnh nhiệt độ làm lạnh ở các khoang của tủ lạnh bằng cách xoay núm điều chỉnh nhiệt độ bên trong tủ lạnh.



Núm điều chỉnh
nhiệt độ tủ lạnh

