

CHỦ ĐỀ 4: MỘT SỐ VẬT LIỆU, NHIÊN LIỆU, NGUYÊN LIỆU LƯƠNG THỰC, THỰC PHẨM THÔNG DỤNG; TÍNH CHẤT VÀ ỨNG DỤNG CỦA CHÚNG

Bài 13 : Một số nguyên liệu (tiết 1,2)

1: Một số nguyên liệu thông dụng

Nguyên liệu là vật liệu tự nhiên (vật liệu thô) chưa qua xử lí và cần được chuyển hóa để tạo ra sản phẩm.

2: Một số tính chất và ứng dụng của nguyên liệu

Các nguyên liệu khác nhau có tính chất khác nhau như: tính cứng, dẫn điện, dẫn nhiệt, khả năng bay hơi, cháy, hòa tan, phân hủy, ăn mòn,.. Dựa vào tính chất của nguyên liệu mà ta sử dụng chúng vào những mục đích khác nhau.

3: Sử dụng nguyên liệu an toàn, hiệu quả và bảo đảm sự phát triển bền vững

Nguyên liệu sản xuất không phải là nguồn tài nguyên vô hạn. Do đó, cần sử dụng chúng một cách hiệu quả, tiết kiệm, an toàn và hài hoà về lợi ích kinh tế, xã hội, môi trường

Bài 14: Một số lương thực- thực phẩm

1: Một số lương thực phổ biến

Lương thực là thức ăn chứa hàm lượng lớn tinh bột

VD: gạo, ngô, khoai, sắn, ngũ cốc

2: Một số thực phẩm chủ yếu

Là sản phẩm chứa chất bột, chất béo, chất đạm, nước ... mà con người có thể ăn hay uống được nhằm cung cấp các chất dinh dưỡng cho cơ thể.

VD: Thịt, cá, trứng, sữa

Thực phẩm có thể bị biến đổi tính chất (màu sắc, mùi vị, ...) khi để lâu ngoài không khí, khi trộn lẫn các loại thực phẩm với nhau hoặc bảo quản không đúng cách