|  |  |
| --- | --- |
| UBND QUẬN SƠN TRÀ**TRƯỜNG THCS LÝ TỰ TRỌNG** | **NỘI DUNG KIẾN THỨC MÔN CÔNG NGHỆ 6** |
| Họ và tên HS: .............................................. | Lớp 6/......  |

TUẦN 22:

TIẾT 43 + 44:

Bài 18: Các phương pháp chế biến thực phẩm…:

 I. NỘI DUNG KIẾN THỨC BÀI HỌC

1. Phương pháp làm chín thực phẩm trong nước : Luộc , kho

 *a.Luộc:* -Là làm chín thực phẩm trong môi trường nhiều nước với thời gian đủ để thực phẩm chín mềm

 -Quy trình thực hiện:

 +Làm sạch nguyên liệu

 +Luộc chín thực phẩm.

 +Trình bày món ăn.

 -Yêu cầu kỹ thuật:

 +Nước luộc trong.

 +Thực phẩm động vật: chín mềm, không dai, không nhừ.

 +Rau luộc phải còn màu xanh; rau củ chín dẻo.

 *c. Kho:* -Làpplàm chín thực phẩm trong lượng nước vừa phải với vị mặn đậm đà.

 -Quy trình thực hiện:

+Làm sạch nguyên liệu, cắt thái phù hợp, tẩm ướp gia vị

+Nấu thực phẩm với lượng nước ít, có vị đậm, thường sử dụng một nguyên liệu chính là nguyên liệu động vật (món mặn) hoặc nguyên liệu thực vật (món chay)

+Trình bày theo đặc trưng của món ăn

 -Yêu cầu :

+Thực phẩm mềm, nhừ, không nát, ít nước, hơi sánh

+Thơm ngon, vị mặn.

+Màu vàng nâu.

2. . Phương pháp làm chín thực phẩm trong chất béo : Rang , Xào

*b.Rang:* -Là đảo đều thực phẩm trong chảo với một lượng rất ít chất béo hoặc không có chất béo, lửa vừa đủ để thực phẩm chín từ ngoài vào trong.

 -Quy trình thực hiện:

+Làm sạch nguyên liệu

+Cho vào chảo một lượng rất ít chất béo, đảo đều liên tục cho đến khi thực phẩm chín vàng

+Trình bày đẹp, sáng tạo.

-Yêu cầu:

+Món rang phải khô, săn chắc

+Mùi thơm, màu sắc hấp dẫn

*c.Xào:* -Là đảo qua đảo lại thực phẩm trong chảo với lượng mỡ hoặc dầu vừa phải

 -Quy trình thực hiện:

+Làm sạch nguyên liệu, cắt thái phù hợp, tẩm ướp gia vị.

+Cho vào chảo một lượng ít chất béo. Xào nguyên liệu động vật trước, sau đó nguyên liệu thực vật vào, sử dụng lửa to, xào nhanh, có thể cho thêm ít nước để tăng độ chín, nêm vừa ăn

+Trình bày đẹp, sáng tạo.

 -Yêu cầu: +Thực phẩm động vật chín mềm không dai, thực vật chín tới, giữ được màu tươi của thực vật, không mềm nhũn

 +Còn lại ít nước, hơi sệt, vị vừa ăn

II. BÀI TẬP

 1. . Đọc lại toàn bộ nội dung bài học và ghi vào trong vở

2. Em hãy học thuộc quy trình thực hiện và yêu cầu kĩ thuật đối với món kho .

 3. Em hãy học thuộc quy trình thực hiện và yêu cầu kĩ thuật đối với món xào .

 III. TRAO ĐỔI, PHẢN HỒI VỀ KIẾN THỨC BÀI HỌC CỦA HỌC SINH

................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

TUẦN 23:

TIẾT 45 +26

- Bài 19. Thực hành: Trộn dầu giấm Rau xà lách
- Bài 20. Thực hành: Trộn hỗn hợp Nộm rau muống

I. NỘI DUNG KIẾN THỨC BÀI HỌC

1. Trộn dầu giấm Rau xà lách

**Nguyên liệu** :

-200g xà lách ,30g hành tây ,50g thịt bò mềm (Nếu thích) ,100g cà chua chín

-1 thìa cà phê tỏi phi vàng ,1 bát giấm , 3 súp đường ,½ thìa cà phê muối

-½ thìa cà phê tiêu ,1 thìa súp dầu ăn ,Rau thơm,ớt, xì dầu, nước tương

 **Vật liệu:**

-Đĩa đựng -Đũa, muỗng

-Thau (tô lớn) để trộn -Dao, thớt....

 **Trình bày cách thực hiện của mình từng bước 1:**

 +Rửa sạch nguyên liệu, cắt, thái theo yêu cầu : cải, cà chua, thịt....

+Chuẩn bị hỗn hợp dầu giấm: 3 giấm+1 đường+ 1/ muối+ 1 dầu ăn+ tiêu, tỏi phi

+Trộn hỗn hợp

+Trình bày cho đẹp mắt (tỉa hoa trang trí)

2. Trộn hỗn hợp Nộm rau muống

**Nguyên liệu :**

-2 bó rau muống (1kg) ,100g tôm , 50g thịt nạc , 5 củ hành khô ,1/2 bát giấm

-1 thìa súp đường , 1 quả chanh, 2 thìa súp nước mắm ,Tỏi, ớt , Rau thơm

 -50g lạc (đậu phộng) rang giã nhỏ

**Vật liệu**

-Đĩa đựng -Đũa, muỗng

-Thau (tô lớn) để trộn -Dao, thớt....

**Trình bày cách thực hiện của mình từng bước 1:**

+Rửa sạch nguyên liệu, cắt, thái theo yêu cầu : rau muống, rau thơm, thịt....

+Chuẩn bị hỗn hợp dầu giấm: 3 giấm+1 đường+ 1,5 nước mắm+ 1/2 chanh+ tỏi, ớt

+Củ hành sơ chế để bớt mùi hăng

+Trộn hỗn hợp

+Trình bày cho đẹp mắt (tỉa hoa trang trí)

II. BÀI TẬP

1. . Đọc lại toàn bộ nội dung bài học và ghi vào trong vở

2. Em hãy cùng người thân trong gia đình thưc hành: Trộn dầu giấm Rau xà lách.

3. Em hãy cùng người thân trong gia đình thưc hành : Trộn hỗn hợp Nộm rau muống.
 III. TRAO ĐỔI, PHẢN HỒI VỀ KIẾN THỨC BÀI HỌC CỦA HỌC SINH

................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................ ................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

TUẦN 24:

TIẾT 47 + 48:

Bài 21. Tổ chức bữa ăn hợp lí trong gia đình

Bài 22. Quy trình tổ chức bữa ăn : Mục IV. Bày bàn và thu dọn sau khi ăn

 I. NỘI DUNG KIẾN THỨC BÀI HỌC

Phần 1. Tổ chức bữa ăn hợp lí trong gia đình

**I.Thế nào là bữa ăn hợp lí?**

 Bữa ăn hợp lí là bữa ăn có sự cân bằng các chất dd theo 1 tỉ lệ nhất định nhằm đáp ứng nhu cầu của cơ thể

**II.Phân chia số bữa ăn trong ngày:**-Việc phân chia số bữa ăn trong ngày là hết sức quan trọng, các bữa ăn nên cách nhau từ 4-5g

-Phân chia hợp lí các bữa ăn

 +Bữa sáng nên ăn vừa phải để đáp ứng năng lượng cho cơ thể hoạt động

 +Bữa trưa: nên ăn no, ăn nhanh để có thời gian dưỡng sức và nghỉ ngơi

+Bữa tối: cần ăn đủ các món nóng và các loại rau củ, quả để bồi dưỡng sức khỏe sau 1 ngày đầy căng thẳng

**III Nguyên tắc tổ chức bữa ăn trong gia đình.**

**1.Nhu cầu của các thành viên trong gia đình.**

- Tùy thuộc vào lứa tuổi, giơi tính thể trạng và công việc của mỗi người có những nhu cầu dinh dưỡng khác nhau.

VD: Trẻ em đang lớn cần nhiều loại thực phẩm để phát triển cơ thể.

**2. Điều kiện tài chính.**

-Cân nhắc về số tiền hiện có để đi chợ mua thực phẩm.

**3. Sự cân bằng dinh dưỡng.**

- Chọn mua thực phẩm hợp lý.

-Chọn đủ thực phẩm của 4 nhóm thức ăn.

**4 Thay đổi món ăn.**

- Thay đổi món ăn trong ngày.

- Thay đổi phương pháp chế biến.

- Thay đổi hình thức trình bày

 Phần 2. Quy trình tổ chức bữa ăn : Mục IV. Bày bàn và thu dọn sau khi ăn

 ***1.Chuẩn bị dụng cụ:***

 Căn cứ vào số người tham gia và thực đơn mà chuẩn bị đầy đủ dụng cụ thích hợp

 ***2.Trang trí bàn ăn:***

Bàn ăn phải trang trí lịch sự, đẹp mắt, có màu sắc hài hòa, phù hợp tính chất của bữa ăn

 ***3.Cách phục vụ và thu dọn bàn ăn:***

*a.Phục vụ:*

-Ân cần, niềm nở, chu đáo,hòa nhã, quý khách

-Tránh với tay trước mặt khách khi dọn món ăn

*b.Dọn bàn ăn:*

-Dọn dụng cụ theo từng loại

-Không dọn khi khách còn đang ăn

II. BÀI TẬP

1. Đọc lại toàn bộ nội dung bài học và ghi vào trong vở

2. Học thuộc các nguyên tắc tổ chức bữa ăn trong gia đình.

3. Thực hành bày bàn và thu dọn sau khi ăn ở gia đình.

III. TRAO ĐỔI, PHẢN HỒI VỀ KIẾN THỨC BÀI HỌC CỦA HỌC SINH

................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................ ................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

TUẦN 25:

TIẾT 49 + 50:

Bài 22. Quy trình tổ chức bữa ăn :Mục I, II

Bài 23. Thực hành: Xây dựng thực đơn

 I. NỘI DUNG KIẾN THỨC BÀI HỌC

 Phần1. Quy trình tổ chức bữa ăn :Mục I, II

**I.Xây dựng thực đơn:**

***1. Thực đơn là gì?***Là bảng ghi lại tất cả các món ăn phục vụ trong bữa ăn sẽ phục vụ trong bữa ăn, đám tiệc...

***2. Nguyên tắc xây dựng thực đơn:***

- Thực đơn phải có số lượng và chất lượng món ăn phù hợp với tính chất bữa ăn

 +Bữa ăn hàng ngày khoảng 3-4 món, chế biến đơn giản

 +Bữa cổ, liên hoan từ 5 món trở lên, được chế biến công phu, dùng thực phẩm cao cấp

- Thực đơn phải đủ các loại món chính theo cơ cấu của bữa ăn:

 + Hằng ngày: Canh - Xào - Mặn

 +Tiệc, cổ: Khai vị - Sau khai vị - Món chính - Món ăn thêm - Tráng miệng

-Lưu ý: Món ăn được dùng phải thuộc vào tập quán ăn uống của địa phương

- Thực đơn phải đàm bảo yêu cầu về dinh dưỡng và hiệu quả kinh tế

**II.Lựa chọn thực phẩm cho thực đơn:**

***1.Đối với thực đơn hàng ngày:***

-Nên chọn đủ thực phẩm thuộc các nhóm thức ăn dinh dưỡng

-Căn cứ số người, lứa tuổi, tình trạng sức khỏe, công việc, sở thích mà chọn thực phẩm cho phù hợp.

- Lựa chọn thực phẩm cho phù hợp với ngân quỹ của gia đình

***2. Đối với thực đơn dùng trong các buổi tiệc, liên hoan...***

-Thực đơn gồm nhiều món

-Cần dựa vào hoàn cảnh, điều kiện kinh tế gia đình mà lựa chọn thực phẩm không quá cầu kì, gây hoang phí

 Phần 2. Thực hành: Xây dựng thực đơn

I. **XÂY DỰNG THỰC ĐƠN DÀNH CHO BỮA ĂN HÀNG NGÀY**

HS quan sát thực đơn mẫu

 Món chính: -Cơm trắng

 -Cá lóc kho tiêu

 -Canh chua bông sua đủa

 Món phụ: -Dưa hấu (nước sinh tố)

II. **XÂY DỰNG THỰC ĐƠN DÀNH CHO BỮA ĂN LIÊN HOAN- BỮA CỖ**

HS quan sát thực đơn mẫu : ĐÁM CƯỚI

 Khai vị: - Gỏi sen bát bửu

 - Súp bong bóng cá

Món chính: -Gà tiềm thuốc bắc- mì chính

 -Tôm kho tàu

 Món phụ: -Cơm rang

 Tráng miệng: -Chè trái cây

II. BÀI TẬP

1. Đọc lại toàn bộ nội dung bài học và ghi vào trong vở

2. Học thuộc thực đơn là gì ? Các nguyên tắc xây dựng thực đơn.

3. Em hãy xây dựng một thực đơn dùng cho bữa ăn hang ngày, một thực đơn dùng cho bữa cổ ( tiệc , liên hoan)

 III. TRAO ĐỔI, PHẢN HỒI VỀ KIẾN THỨC BÀI HỌC CỦA HỌC SINH

................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................ ................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

TUẦN 26:

TIẾT 51 + 52:

Bài 24. Thực hành: Tỉa hoa trang trí món ăn từ một số loại rau, củ, quả

 I. NỘI DUNG KIẾN THỨC BÀI HỌC

 Thực hành: Tỉa hoa trang trí món ăn từ một số loại rau, củ, quả

a) Nguyên liệu : Các loại rau củ quả: hành lá , ớt, dưa chột, cà rốt.

b) Dụng cụ : Dao nhỏ, mũi nhọn, Kéo nhỏ mũi nhọn, dao lam

**TỈA HOA TỪ HÀNH LÁ VÀ ỚT**

***\*Tỉa hoa huệ trắng từ hành lá:***

 ***Hoa:*** Hành lá cắt khúc dài 3 cm, chọn phần trắng của cọng hành có thân tròn

 Lấy lưỡi lam chẻ sâu xuống ½ cắt tạo thành nhiều mảnh nhỏ đều nhau

 Ngâm vào chen nước sạch cho cánh hoa bung ra

 ***Cành:*** dùng 1 cọng hành, cắt bớt lá xanh, chừ lại 1 đoạn ngắn khoảng 1 cm, tỉa thành cuống hoa

 ***Lá:***1 cây hành khác, cắt bớt lá chừa lại 1 đoạn khoảng 10cm. dùng mũi kéo hoặc tăm xỉa răng tách mỗi cọng thành 2-3 lá nhỏ, ngâm vào nước để lá cong tư nhiên

 🡪Ghép chúng lại sau khi đã hoàn thành bằng tăm xỉa răng

 ***\*Tỉa hoa đồng tiền từ ớt đỏ:***

 Lấy 1 trái ớt đỏ cắt làm đôi, dùng phần còn lại có cuống

 Dùng mũi kéo cắt tỉa thành 6-8 cánh hoa. Lưu ý đừng nên bỏ lõi hột ớt bên trong mà để làm nhị của hoa luôn

 Đem ngâm vào chén nước sạch để hoa ớt cong tự nhiên

 Lưu ý: +Lá của hoa có thể tận dụng từ lá cây ớt

 +Ớt rất cay nên chú ý khi tỉa tránh văng vào mắt, hoặc làm đỏ tay

**TỈA HOA TỪ DƯA LEO VÀ CÀ RỐT**

***\*Tỉa hoa từ dưa leo::***

Dưa leo không gọt vỏ, cắt đôi, không bỏ ruột

 Cắt dưa leo một đoạn khoàng 2cm theo dạng tam giác

 Dùng đoạn dưa leo nói trên cắt từ 2/3 phần dưới trở xuống thành các lát mỏng theo số lẻ (có nghĩa là 1/3 phía trên còn dính lại)

 Lưu ý: các lát xắt mỏng nhất thường rơi vào các số lẻ (3,5,7...)

 Cuộn các lát mỏng vào các lát hơi dày xen kẻ với nhau

 ***\*Tỉa hoa từ cà rốt::***

 Lấy 1 củ cà rốt gọt vỏ, rửa sạch. Chỉ dùng phần tròn lớn phía trên của củ cà rốt

 Dùng dao mũi nhọn cắt từ 6-8 khía phía bên ngoài của cà rốt

 Lưu ý: không nên cắt quá sâu vào bên trong tránh làm đứt cánh khi cắt, hoặc cắt quá cạn sẽ không thấy rỏ được các cành hoa. Tùy theo muốn làm hoa gì mà ta cắt tạo dáng cánh hoa phù hợp với hoa ấy...)

 Sau đó, dùng dao cắt cà rốt thành từng lát mỏng vừa tạo thành hoa cần tỉa

II. BÀI TẬP

 Em hãy cùng người lớn trong gia đình thực hành tỉa : Tỉa hoa huệ trắng từ hành lá, tỉa hoa đồng tiền từ ớt đỏ, tỉa hoa từ dưa leo và cà rốt

 III. TRAO ĐỔI, PHẢN HỒI VỀ KIẾN THỨC BÀI HỌC CỦA HỌC SINH

................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

TUẦN 27:

TIẾT 53 + 54:

Bài: Ôn tập

 I. NỘI DUNG KIẾN THỨC BÀI HỌC

1. Về kiến thức :

**1.Ăn uống phải phù hợp nhu cầu của từng đối tượng:**

-Ăn đủ no, đủ chất

-Phải có sự cân bằng của các chất dd trong bữa ăn hàng ngày

**2.Không dùng:** thực phẩm đã bị nhiễm trùng, nhiễm độc. Cần có những biện pháp phòng tránh thích hợp

**3.Chức năng của các chất dinh dưỡng:**

-Có 5 chất dd: đạm, đường bột, vita, béo, chất khoáng

-4 nhóm thức ăn dd:

+Nhóm thức ăn giàu chất đam

+Nhóm thức ăn giàu chất béo

+Nhóm thức ăn giàu chất đường bột

+Nhóm thức ăn giàu Vitamin và khoáng chất

-Không đun nấu quá lâu vì làm cho vita C,B, PP hòa tan trong nước

-Rán quá lâu làm cho vitamin A, D, E, K biến mất

**4.**Dựa vào pp chế biến món ăn có sử dụng nhiệt và không sử dụng nhiệt ta có thể xây dựng thực đơn phù hợp tính chất bữa ăn

**5.Tổ chức bữa ăn hợp lí:** để đáp ứng nhu cầu cơ thể, bảo vệ sức khỏe của các thành viên trong gia đình

2. Về kĩ năng

- Thực hiện được những bữa ăn hợp lí, giữ vệ sinh, an toàn thực phẩm

- Chế biến được một số món ăn đơn giản

- Xây dựng được thực đơn đa dạng.

II. BÀI TẬP

Đọc lại toàn bộ nội dung bài học và ghi vào trong vở ôn tập chương III

III. TRAO ĐỔI, PHẢN HỒI VỀ KIẾN THỨC BÀI HỌC CỦA HỌC SINH

................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................ ................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

TUẦN 28:

TIẾT 55 + 56:

- Bài 25. Thu nhập của gia đình
- Bài 26. Chi tiêu trong gia đình : Mục I, II

 I. NỘI DUNG KIẾN THỨC BÀI HỌC

Phần 1. Thu nhập của gia đình

**I.Thu nhập của gia đình:**

Thu nhập của gia đình là tổng các khoản thu bằng tiền hoặc hiện vật do lao động của các thành viên trong gia đình tạo ra

**II.Các nguồn thu nhập của gia đình:**

 ***1.Thu nhập bằng tiền:***

Gia đình có thể thu nhập tiền bằng các hình thức: tiền lương, tiền lãi bán hàng, tiền lãi tiết kiệm, tiền trợ cấp...

***2.Thu nhập bằng hiện vật:***

 Thu nhập bằng hiện vật có thể là rau cải, cá thịt, quần áo,...được dùng trực tiếp cho nhu cầu hàng ngày hay đem bán lấy tiền chi cho các nhu cầu khác.

**III.Thu nhập của các loại gia đình ở Việt Nam:**

1.Thu nhập của gia đình công nhân viên chức

 2.Thu nhập của người buôn bán, dịch vụ

**IV.Biện pháp tăng thu nhập cho gia đình:**

***1.Phát triển KT gia đình bằng cách làm thêm nghề phụ:***

 A.Người la động có thê tăng thu nhập bằng cách: tăng năng suất lao động, làm gia công tại nhà, tăng ca

 B.Người đã nghỉ hưu, ngoài lương hưu còn có thể tăng thu nhập bằng cách gia công tại gia đình

 C.Sinh viên có thể bán hàng, làm kinh tế phụ, nhận thêm việc, tham gia quảng cáo...

 ***2. Em có thể làm gì góp phần tăng thu nhập cho gia đình?***

 Giúp cha mẹ làm công việc nội trợ, làm vệ sinh nhà cửa, giúp làm các công việc nhỏ phát sinh trong ngày...
 Phần 2. Chi tiêu trong gia đình : Mục I, II

**I.Chi tiêu trong gia đình là gì?**

Chi tiêu trong ia đình là chi phí để đáp ứng nhu cầu vật chất và tinh thần cho các thành viên trong gia đình

**II.Các khoản chi tiêu trong gia đình:**

 ***1.Chi cho nhu cầu vật chất:***  ăn uống, đi lại, ở, mặc, bảo vệ sức khỏe...

***2.Chi cho nhu cầu văn hóa tinh thần:*** học tập, nghỉ ngơi, giải trí, giao tiếp XH...

II. BÀI TẬP

1. Đọc lại toàn bộ nội dung bài học và ghi vào trong vở

2. Học thuộc các biện pháp tăng thu nhập cho gia đình

 III. TRAO ĐỔI, PHẢN HỒI VỀ KIẾN THỨC BÀI HỌC CỦA HỌC SINH

................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................ ................................................................................................................................................................................................................................................................................................

TUẦN 29:

TIẾT 57 + 58:

- Bài 26. Chi tiêu trong gia đình: Mục III, IV
- Bài 27. Thực hành: Bài tập tình huống về thu, chi trong gia đình

 I. NỘI DUNG KIẾN THỨC BÀI HỌC

Phần 1. Chi tiêu trong gia đình: Mục III, IV

**III.Chi tiêu của các hộ gia đình Việt Nam:**

(HS kẻ bảng đã làm trang 129 SGK vào tập)

**IV.Cân đối thu - chi trong gia đình:**

 Cân đối thu- chi là đảm bảo sao cho tổng thu nhập phải lớn hơn tổng chi tiêu để dành tích lũy cho gia đình

 ***1.Chi tiêu hợp lí:***

 Dù ở thành thị hay ở nông thôn, mức chi tiêu cần có sự cân đối với khả năng thu nhập thể tích lũy cho gia đình

 ***2.Biện pháp cân đối thu- chi:***

*a.Nên lập kế hoạch trước khi mua sắm. Trành mua các mặt hàng chưa thật sự cần thiết hoặc không cần thiết*

 *b.Mỗi cá nhân phải có kế hoạch tích lũy để chi cho những việc đột xuất của gia đình*
 Phần 2. Thực hành: Bài tập tình huống về thu, chi trong gia đình

***3.1. Xác nhận thu nhập của gia đình:***

***Bài tập a):***

Tổng thu nhập của gia đình 6 người sống ở thành phố là :

- Thu nhập của ông : 900.000đ

- Thu nhập tiền hưu của bà : 350.000đ

- Thu nhập tiền bà làm CN : 1.000.000đ

- Thu nhập tiền lương Gv của mẹ : 800.000đ

 3.050.000đ/ tháng

***Bài tập b):***

Tổng thu nhập của gia đình có 4 người ở nông thôn là:

* Phần thóc còn lại là 3,5 tần = 3500kg x 2000đ/kg = 7.000.000đ
* Tiền bán rau = 1.000.000đ

 8.000.000đ/năm

***Bài tập c):***

Tổng thu nhập của gia đình 6 người ở miền trng du Bắc bộ là:

- Tiền bán chè : 10.000.000đ

- Tiền bán thuốc lá : 1.000.000đ

- Tiền bán củi : 200.000đ

- Tiền bán sản phẩm : 1.800.000đ

 13.000.000đ/năm

***3.2. Xác định mức chi tiêu của gia đình:***

Thảo luận 5 phút: Hãy dựa vào mức thu nhập ở mục I. Tính ước chi tiêu trong gia đình em một năm( một tháng)

***Bài tập a): 1.***Tổng thu nhập 3.050.000đ/ tháng/ gia đình 6 người/ thành phố

2.Chi tiêu trong một tháng:

- Gạo 1,5kg/ ngày x 30 ngày = 45kg x 8000đ = 360.000đ

- Mua thức ăn 30.000/ngày x 30 ngày = 900.000đ

- Chi tiền học cho hai chị em = 200.000đ

- Mua đồ dung gia đình = 100.000đ

- Chi khác ( xăng, dầu…) = 300.000đ

- Trả tiền điện nước = 100.000đ

 1.960.000đ

3. Tiết kiệm được : 3.050.000đ - 1.960.000đ = 1.090.000đ

***Bài tập b): 1.***Tổng thu nhập 8.000.000đ/năm/ gia đình 4 người/ nông thôn

 2. Chi tiêu trong một năm:

* Gạo có sẵn không mua
* Rau cải, quả củ có sẵn không mua
* Mua thịt cá 10.000đ x 365 ngày = 3.650.000đ
* Tiền điện, nước, xe cộ = 2.000.000đ
* Chi phí khác = 500.000đ

6.150.000đ

3. Tiết kiệm được : 8.000.000đ – 6.150.000đ = 1.850.000đ

***Bài tập c):***

1. Tổng thu nhập 13.000.000đ/năm/ gia đình 6 người / miền núi
2. Tổng chi tiêu:

- Gạo 1,5kg x 365 ngày = 547,5kg x 7000đ/kg = 4.051.500đ

- Có sẵn gia cầm và rau không mua phục vụ bữa ăn

- Tiền thức ăn cho gia cầm, gia súc không dung

- Tiền xăng đi lại chuyên chở 5000đ/ ngày x 365 ngày = 1.825.000đ

- Điện nước 15.000đ/ ngày x 365 ngày = 5.475.000đ

- Chi khác = 500.000đ

12.186.500đ

3. Tiết kiệm được : 13.000.000đ – 12.186.500đ = 813.500đ

***3.3. Cân đối thu – chi :***

***Bài tập a): Gia đình 4 người***

***\* Ở thành phố:***

- Thu nhập 2.000.000đ/ tháng

- Chi :

+ Gạo 1.5kg x30 ngày = 45kg x 8000đ = 360.000đ

+ Thức ăn 30.000đ/ngày x 30 ngày = 900.000đ

+ Điện nước 10.000đ/ngày x 30 ngày = 300.000đ

+ Đi học = 200.000đ

+ Chi phí khác = 200.000đ

 1.960.000đ

- Tiết kiệm : 2.000.000đ – 1.960.000đ = 40.000đ

***\* Ở nông thôn;***

- Thu nhập 800.000đ/tháng

- Chi :

+ Gạo 1.5kg x30 ngày = 45kg x 8000đ = 360.000đ

+ Cá, rau có sẵn không mua

+ Điện = 50.000đ

+ Nước sông có sẵn

+ Đi học = 100.000đ

+ Chi phí khác = 100.000đ

 610.000đ

- Tiết kiệm được : 800.000đ – 610.000đ = 190.000đ

***Bài tập b):***

- 1500đ/ngày – 1000đ/ ngày = 500đ/ ngày

- 10 ngày sau sinh nhật bạn x 500đ/ ngày = 5.000đ

- Mua một cuốn truyện 3.000đ

- Mua một tấm thiệp 2.000đ

 5.000đ

***Bài tập c):***

* Năm có 200.000đ
* Chi : Mua sách, vở, tập viết 5000đ/tháng x 12 tháng = 60.000đ

 Mua đồ chơi giải trí = 50.000đ

110.000đ

- Dư lại : 200.000đ – 110.000đ = 90.000đ/năm

II. BÀI TẬP

 1. Đọc lại toàn bộ nội dung bài học và ghi vào trong vở

 III. TRAO ĐỔI, PHẢN HỒI VỀ KIẾN THỨC BÀI HỌC CỦA HỌC SINH

................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................ ................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................