



LÊ HUY HOÀNG (Chủ biên)
TRƯƠNG THỊ HỒNG HUỆ – LÊ XUÂN QUANG
VŨ THỊ NGỌC THUY – NGUYỄN THANH TRỊNH – VŨ CẨM TÚ

Bài tập CÔNG NGHỆ 6



NHÀ XUẤT BẢN GIÁO DỤC VIỆT NAM

LÊ HUY HOÀNG (Chủ biên)
TRƯƠNG THỊ HỒNG HUỆ – LÊ XUÂN QUANG – VŨ THỊ NGỌC THUY
NGUYỄN THANH TRỊNH – VŨ CẨM TÚ

Bài tập CÔNG NGHỆ 6

KẾT NỐI TRI THỨC
VỚI CUỘC SỐNG

NHÀ XUẤT BẢN GIÁO DỤC VIỆT NAM

MỤC LỤC

	Trang
Chương I. Nhà ở	3
Bài 1. Khái quát về nhà ở.....	3
Bài 2. Xây dựng nhà ở.....	5
Bài 3. Ngôi nhà thông minh	7
Chương II. Bảo quản và chế biến thực phẩm.....	10
Bài 4. Thực phẩm và dinh dưỡng	10
Bài 5. Phương pháp bảo quản và chế biến thực phẩm.....	13
Chương III. Trang phục và thời trang	17
Bài 7. Trang phục trong đời sống.....	17
Bài 8. Sử dụng và bảo quản trang phục.....	19
Bài 9. Thời trang.....	21
Chương IV. Đồ dùng điện trong gia đình	23
Bài 10. Khái quát về đồ dùng điện trong gia đình.....	23
Bài 11. Đèn điện.....	27
Bài 12. Nồi cơm điện	30
Bài 13. Bếp hồng ngoại	32
ĐÁP ÁN	35
Chương I. Nhà ở	35
Bài 1. Khái quát về nhà ở.....	35
Bài 2. Xây dựng nhà ở.....	35
Bài 3. Ngôi nhà thông minh	35
Chương II. Bảo quản và chế biến thực phẩm.....	37
Bài 4. Thực phẩm và dinh dưỡng	37
Bài 5. Phương pháp bảo quản và chế biến thực phẩm.....	38
Chương III. Trang phục và thời trang	41
Bài 7. Trang phục trong đời sống.....	41
Bài 8. Sử dụng và bảo quản trang phục.....	42
Bài 9. Thời trang.....	43
Chương IV. Đồ dùng điện trong gia đình	44
Bài 10. Khái quát về đồ dùng điện trong gia đình.....	44
Bài 11. Đèn điện.....	47
Bài 12. Nồi cơm điện	50
Bài 13. Bếp hồng ngoại	51



NHÀ Ở

BÀI 1. KHÁI QUÁT VỀ NHÀ Ở

Câu 1. Nhà ở có vai trò vật chất vì:

- A. Nhà ở là nơi để con người nghỉ ngơi, giúp bảo vệ con người trước tác động của thời tiết.
- B. Nhà ở là nơi để mọi người cùng nhau tạo niềm vui, cảm xúc tích cực.
- C. Nhà ở là nơi đem đến cho con người cảm giác thân thuộc.
- D. Nhà ở là nơi đem đến cho con người cảm giác riêng tư.

Câu 2. Nhà ở có đặc điểm chung về

- A. kiến trúc và màu sắc.
- B. cấu tạo và phân chia các khu vực chức năng.
- C. vật liệu xây dựng và cấu tạo.
- D. kiến trúc và phân chia các khu vực chức năng.

Câu 3. Hãy điền tên những khu vực chức năng trong ngôi nhà tương ứng với những mô tả trong Bảng 1.1.

Bảng 1.1

STT	Khu vực chức năng	Mô tả
1		là nơi thể hiện niềm tin tâm linh của mọi người.
2		là nơi thường được bố trí riêng biệt, yên tĩnh để ngủ.
3		là nơi để gia chủ tiếp khách và các thành viên trong gia đình trò chuyện.

Câu 4. Hãy sử dụng các đồ vật dưới đây để sắp xếp vào các phòng sao cho phù hợp với một gia đình có bố mẹ và hai người con.



1. Giường ngủ



2. Giường tầng



3. Tủ quần áo



4. Bếp điện



5. Bàn ghế học sinh



6. Chậu rửa bát



7. Chậu rửa mặt



8. Ti vi



9. Bàn ăn



10. Bàn ghế sofa



Câu 5. Hãy điền dấu ✓ vào những ô có phát biểu đúng về nhà ở.

- ☐ 1. Đặc điểm của nhà ở phụ thuộc vào điều kiện kinh tế, văn hoá, vị trí địa lí, vùng miền.
- ☐ 2. Các khu vực chức năng trong nhà ở thường được xây dựng tách biệt.
- ☐ 3. Nhà ở mặt phố thường được thiết kế cao tầng để tận dụng không gian theo chiều cao.

- ☐ 4. Các không gian trong từng căn hộ nhà chung cư được tổ chức thành các không gian công cộng.
- ☐ 5. Nhà sàn của các dân tộc miền núi là kiểu nhà được dựng trên các cột phía trên mặt đất để tránh thú rừng.

Câu 6. Nhà nổi thường có ở khu vực nào?

- A. Tây Bắc.
- B. Tây Nguyên.
- C. Đồng bằng sông Cửu Long.
- D. Trung du Bắc Bộ.

Câu 7. Kiểu nhà nào dưới đây được xây dựng trên các cột phía trên mặt đất?

- A. Nhà chung cư.
- B. Nhà sàn.
- C. Nhà nông thôn truyền thống.
- D. Nhà mặt phố.

Câu 8. Một tin rao bán nhà trên báo được đăng như sau:

"Cần bán căn hộ có hai mặt thoáng, diện tích 79 m² có 3 phòng ngủ, 2 phòng vệ sinh. Toà nhà có hai tầng hầm để xe, có khu sinh hoạt cộng đồng."

Nhà được bán có mấy phòng chức năng và thuộc loại nhà ở nào?

BÀI 2. XÂY DỰNG NHÀ Ở

Câu 1. Hãy điền dấu ✓ vào những ô có phát biểu đúng về vật liệu xây dựng nhà ở.

- ☐ 1. Vật liệu xây dựng ảnh hưởng tới tuổi thọ, chất lượng và tính thẩm mỹ của công trình.
- ☐ 2. Từ xa xưa, con người thường sử dụng vật liệu có sẵn ở nơi mình sinh sống để làm nhà.
- ☐ 3. Việc khai thác vật liệu có sẵn trong tự nhiên để làm nhà không làm ảnh hưởng tới môi trường, đó là lí do ngày nay vật liệu tự nhiên vẫn được sử dụng rộng rãi.
- ☐ 4. Trong quá trình xây dựng nhà, vật liệu tự nhiên không thể kết hợp được với vật liệu nhân tạo.

Câu 2. Lựa chọn các vật liệu sau để hoàn thiện sơ đồ tạo ra vữa xây dựng.

Cát, đá nhỏ, gạch, thép, xi măng.

+ + Nước $\Rightarrow$ Vữa xây dựng

Câu 3. Lựa chọn các vật liệu sau để hoàn thiện sơ đồ tạo ra bê tông xây dựng.

Đá nhỏ, gạch, thép, xi măng, gỗ.

+ + Nước $\Rightarrow$ Bê tông

Câu 4. Hãy sắp xếp các công việc dưới đây vào Bảng 2.1 sao cho phù hợp với từng bước xây dựng nhà ở.

Làm móng nhà, làm khung tường, lập bản vẽ, trát và sơn tường, xây tường, lắp đặt nội thất, cán nền, làm mái, lắp khung cửa, lát nền, làm hệ thống đường ống nước, làm đường điện, lắp đặt bồn nước, lắp đặt các thiết bị điện, lắp đặt thiết bị vệ sinh.

Bảng 2.1

Các bước xây dựng nhà ở	Các công việc chính
Thiết kế	
Thi công thô	
Hoàn thiện	

Câu 5. Hãy nêu các bước chính xây dựng nhà ở.

Câu 6. Dựa vào những hình sau, hãy tưởng tượng và viết câu chuyện về quá trình xây dựng ngôi nhà của một gia đình.





Câu 7. Hãy vẽ phác hoạ hình dáng của một ngôi nhà mà em đã từng nhìn thấy và cảm thấy ấn tượng với nó.

BÀI 3. NGÔI NHÀ THÔNG MINH

Câu 1. “Ngôi nhà thông minh là ngôi nhà được trang bị hệ thống điều khiển tự động hay bán tự động cho các thiết bị trong gia đình”. Em đồng ý với quan điểm nào trong hai quan điểm sau? Giải thích.

- Chỉ những ngôi nhà xây dựng mới từ đầu mới có thể lắp đặt hệ thống điều khiển thông minh.
- Một ngôi nhà đang được sử dụng vẫn có thể lắp đặt hệ thống điều khiển thông minh cho các thiết bị trong ngôi nhà để trở thành một ngôi nhà thông minh.

Câu 2. Hãy sắp xếp các hệ thống điều khiển thông minh sau đây vào Bảng 3.1 sao cho phù hợp.

Điều khiển camera, điều khiển điều hoà nhiệt độ, điều khiển rèm, điều khiển máy giặt, điều khiển lò vi sóng, điều khiển bóng đèn, điều khiển hệ thống âm thanh, điều khiển khoá cửa, điều khiển ti vi, điều khiển bình nóng lạnh, điều khiển thiết bị báo cháy, điều khiển hệ thống quạt.

Bảng 3.1

Nhóm	Điều khiển
Hệ thống an ninh, an toàn	
Hệ thống chiếu sáng	
Hệ thống kiểm soát nhiệt độ	
Hệ thống giải trí	
Hệ thống điều khiển thiết bị gia dụng	

Câu 3. Trong ngôi nhà thông minh, người ta thường lắp đặt các cảm biến để điều khiển các hệ thống trong ngôi nhà.

- Cảm biến mở cửa: Để thông báo khi có người mở cửa hoặc báo động khi có đột nhập trái phép.
- Cảm biến chuyển động: Điều khiển thiết bị khác khi phát hiện ra các chuyển động.
- Cảm biến khói: Để báo động khi có hoả hoạn.
- Cảm biến khí gas: Để báo động khi có rò rỉ khí gas trong nhà.
- Cảm biến nhiệt độ: Để điều chỉnh không khí trong nhà.
- Cảm biến ánh sáng: Để bật, tắt bóng đèn khi trời tối.

Theo em, các cảm biến trên thường được lắp đặt cho các hệ thống nào trong ngôi nhà thông minh.

Câu 4. Các mô tả trong Bảng 3.2 thể hiện đặc điểm nào của ngôi nhà thông minh?

Bảng 3.2

Mô tả	Đặc điểm
Mỗi buổi sáng Nam thức dậy, chiếc rèm cửa được tự động kéo ra, đèn ngủ trong phòng dần tắt.	
Những thiết bị thông minh được lắp đặt sẽ phát hiện chuyển động của con người để tự động bật hay điều chỉnh nhiệt độ, hướng gió các thiết bị như bóng đèn, điều hoà nhiệt độ.	
Một số thiết bị nhà bếp như tủ lạnh, lò vi sóng,... có thể được vận hành thông qua điện thoại di động.	
Khói trong phòng bếp bốc lên, ngay lập tức chuông báo động vang lên.	

BÀI 4. THỰC PHẨM VÀ DINH DƯỠNG

A	B	C
Tên nhóm thực phẩm chính	Hình ảnh minh họa	Một số thông tin cơ bản
1A. Nhóm thực phẩm giàu chất tinh bột, chất đường và chất xơ		1C. Là thành phần dinh dưỡng để cấu trúc cơ thể và giúp cơ thể phát triển tốt.
2A. Nhóm thực phẩm giàu chất đạm		2C. Có vai trò tăng cường hệ miễn dịch, tham gia vào quá trình chuyển hoá các chất giúp cơ thể khoẻ mạnh. Hầu hết các vitamin chúng ta cần đều có trong thực phẩm.
3A. Nhóm thực phẩm giàu chất béo		3C. Nhóm chất này có tên khoa học là carbohydrate, thường có trong ngũ cốc, bánh mì, khoai, sữa, mật ong, trái cây chín, rau xanh.
4A. Nhóm thực phẩm giàu chất khoáng		4C. Những thực phẩm chính cung cấp chất béo như: mỡ động vật, dầu thực vật, bơ.

5A. Nhóm thực phẩm giàu vitamin



5C. Giúp cho sự phát triển của xương, hoạt động của cơ bắp, cấu tạo hồng cầu,...
Mỗi loại chất khoáng có vai trò riêng đối với cơ thể và phần lớn đều có trong thực phẩm.

Câu 2. Ghép thông tin từ cột A với thông tin ở cột B sao cho phù hợp.

A

1. Ăn đúng bữa
2. Ăn đúng cách
3. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

B

- a) Trong bữa ăn cần tập trung vào việc ăn uống, nhai kỹ và cảm nhận hương vị món ăn; tạo bầu không khí thân mật, vui vẻ.
- b) Đồ ăn, đồ uống phải được lựa chọn, bảo quản và chế biến cẩn thận, đúng cách.
- c) Mỗi ngày cần ăn ba bữa chính là bữa sáng, bữa trưa, bữa tối. Các bữa ăn cách nhau khoảng 4 – 5 giờ.

Câu 3. Muốn cơ thể phát triển một cách cân đối và khoẻ mạnh, chúng ta cần

- A. ăn thật no, ăn nhiều thực phẩm cung cấp chất béo.
- B. ăn nhiều bữa, ăn đủ chất dinh dưỡng.
- C. ăn đúng bữa, ăn đúng cách, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- D. ăn nhiều thức ăn giàu chất đạm, ăn đúng giờ.

Câu 4. Thế nào là bữa ăn hợp lý?

- A. Có sự kết hợp đa dạng các loại thực phẩm cần thiết, theo tỉ lệ thích hợp để cung cấp vừa đủ cho nhu cầu của cơ thể về năng lượng và chất dinh dưỡng.
- B. Có sự phối hợp đa dạng các loại thực phẩm cần thiết, tạo ra nhiều món ăn hấp dẫn, không cung cấp đủ nhu cầu của cơ thể về dinh dưỡng.

- C. Không có sự đa dạng các loại thực phẩm mà chỉ tập trung vào một loại thực phẩm mà người dùng yêu thích, cung cấp vừa đủ nhu cầu của cơ thể về năng lượng.
- D. Có nhiều món ăn được tạo ra từ các loại thực phẩm, không chú trọng nhu cầu dinh dưỡng và năng lượng của cơ thể.

Câu 5. Vì sao nước không phải là chất dinh dưỡng nhưng lại có vai trò rất quan trọng đối với đời sống con người?

- A. Nước là thành phần chủ yếu của cơ thể, giúp chuyển hoá và trao đổi chất của cơ thể.
- B. Nước là môi trường cho mọi chuyển hoá và trao đổi chất của cơ thể, giúp cơ thể điều hoà thân nhiệt.
- C. Nước là thành phần chủ yếu của cơ thể, giúp cơ thể điều hoà thân nhiệt.
- D. Nước là thành phần chủ yếu của cơ thể, là môi trường cho mọi chuyển hoá và trao đổi chất bên trong cơ thể, giúp cơ thể điều hoà thân nhiệt.

Câu 6. Mục đích của việc phân nhóm thực phẩm là gì? Thực phẩm thường được chia thành mấy nhóm? Kể tên các nhóm đó.

Câu 7. Hãy đánh dấu ✓ và điền tiếp vào ô trống trong Bảng 4.1 để nêu rõ những món ăn sau cung cấp các chất dinh dưỡng nào, các món ăn có thể thay thế để tạo nên sự đa dạng trong các bữa ăn.

- (1) Thực phẩm giàu chất tinh bột, chất đường, chất xơ.
- (2) Thực phẩm giàu chất đạm.
- (3) Thực phẩm giàu chất béo.
- (4) Thực phẩm giàu vitamin.
- (5) Thực phẩm giàu chất khoáng.

Bảng 4.1

Tên thực phẩm	Nhóm thực phẩm cung cấp					Thực phẩm có thể thay thế
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	
Gạo trắng						
Rau muống						

Tên thực phẩm	Nhóm thực phẩm cung cấp					Thực phẩm có thể thay thế
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	
Thịt bò						
Cá biển						
Quả cam						
Thịt lợn ba chỉ						
Dầu đậu nành						
Sữa bò						
Rau bắp cải						
Tôm						

Câu 8. Hãy thực hiện các bước sau để thiết kế một bữa ăn hợp lí cho gia đình của em.

- Liệt kê các món ăn có trong bữa ăn.
- Phân tích các chất dinh dưỡng được cung cấp trong các món ăn.

BÀI 5. PHƯƠNG PHÁP BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM

Câu 1. Bảo quản thực phẩm có vai trò gì?

- Làm chậm quá trình thực phẩm bị hư hỏng.
- Đảm bảo chất lượng và chất dinh dưỡng của thực phẩm trong thời gian dài.
- Làm chậm quá trình thực phẩm bị hư hỏng, kéo dài thời gian sử dụng mà vẫn được đảm bảo chất lượng và chất dinh dưỡng của thực phẩm.
- Ngăn chặn việc thực phẩm bị hư hỏng.

Câu 2. Chế biến thực phẩm có vai trò gì?

- Xử lí thực phẩm để tạo ra các món ăn.
- Xử lí thực phẩm để bảo quản thực phẩm.

- C. Tạo ra các món ăn đầy đủ chất dinh dưỡng, đa dạng và hấp dẫn.
- D. Xử lý thực phẩm để tạo ra món ăn đầy đủ chất dinh dưỡng, đa dạng và hấp dẫn.

Câu 3. Biện pháp nào sau đây có tác dụng phòng tránh nhiễm độc thực phẩm?

- A. Không ăn những thức ăn nhiễm độc tố.
- B. Dùng thức ăn không có nguồn gốc rõ ràng.
- C. Sử dụng đồ hộp hết hạn sử dụng.
- D. Ăn khoai tây mọc mầm.

Câu 4. Trong những biện pháp sau, biện pháp nào đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm?

- A. Sử dụng chung thớt để chế biến thực phẩm sống và thực phẩm chín trong cùng một thời điểm.
- B. Chỉ sử dụng thực phẩm đóng hộp có ghi rõ thông tin cơ sở sản xuất, thành phần dinh dưỡng, còn hạn sử dụng.
- C. Để lẫn thực phẩm sống và thực phẩm chín với nhau.
- D. Không che đậy thực phẩm sau khi nấu chín.

Câu 5. Phương pháp nào sau đây là phương pháp bảo quản thực phẩm?

- A. Làm lạnh và đông lạnh.
- B. Luộc và trộn hỗn hợp.
- C. Làm chín thực phẩm.
- D. Nướng và muối chua.

*Câu 6. Nhóm phương pháp nào sau đây **không phải** là phương pháp chế biến thực phẩm?*

- A. Ướp và phơi.
- B. Rang và nướng.
- C. Xào và muối chua.
- D. Rán và trộn dầu giấm.

Câu 7. Chất dinh dưỡng nào trong thực phẩm dễ bị hao tổn nhiều trong quá trình chế biến?

- A. Chất béo.
- B. Tinh bột.
- C. Vitamin.
- D. Chất đạm.

Câu 8. Tìm phát biểu *sai* về các biện pháp bảo quản thực phẩm.

- A. Rau, củ ăn sống nên rửa cả quả, gọt vỏ trước khi ăn.
- B. Rửa thịt sau khi đã cắt thành từng lát.
- C. Không để ruồi bọ đậu vào thịt, cá.
- D. Giữ thịt, cá ở nhiệt độ thích hợp để sử dụng lâu dài.

Câu 9. Đặc điểm của phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt là

- A. dễ gây biến đổi các chất dinh dưỡng có trong thực phẩm.
- B. làm chín thực phẩm bằng nhiệt độ cao, trong thời gian thích hợp.
- C. gần như giữ nguyên được màu sắc, mùi vị, chất dinh dưỡng của thực phẩm.
- D. làm chín thực phẩm trong môi trường nhiều chất béo.

Câu 10. Hãy đọc nhãn của một số thực phẩm dưới đây và cho biết một số thông tin quan trọng: tên thực phẩm, thành phần, cách sử dụng, cách bảo quản, ngày sản xuất, hạn sử dụng, khối lượng,...

CHẢ TÔM BAO SẢ

Khối lượng: 200 g.
Thành phần: Thịt lợn (60%); tôm (10%); gia vị và chất phụ gia (30%)
NSX: 1/10/2020.
HSD: 6 tháng kể từ ngày sản xuất.
HSDS: Bảo quản ngăn đá tủ lạnh -18°C .
Rán sản phẩm khi dầu đạt 170°C .



RAU MUỐNG HỮU CƠ

Khối lượng: 500 g.
Ngày thu hoạch: 10/5/2020.
HSD: 3 ngày kể từ ngày thu hoạch.
Bảo quản rau ở nhiệt độ mát, tránh ánh nắng mặt trời.
Chế biến: luộc, nấu, xào.

THỊT BA CHỈ

Thịt lợn sử dụng thức ăn lên men sinh học, không chất tăng trọng, không chất tạo nạc, không tồn dư kháng sinh.

Khối lượng: 0,355 kg.
Giá tiền: 230.000 đồng/1 kg.
HSDS: Chế biến tùy nhu cầu sử dụng.
NSX: 1/3/2020.
HSD: 3 ngày kể từ NSX (nhiệt độ từ 0°C đến 4°C);
3 tháng kể từ NSX (nhiệt độ từ -12°C đến -18°C).



Câu 11. Hãy ghi các phương pháp bảo quản phù hợp với các thực phẩm trong Bảng 5.1.

Bảng 5.1

Tên thực phẩm	Phương pháp bảo quản thực phẩm
Thịt bò	
Tôm tươi	
Rau cải	
Quả chuối	
Khoai tây	
Lạc nhân	
Cá	
Củ cải đường	
Sữa tươi	

Câu 12. Hãy so sánh các món ăn được chế biến bằng các phương pháp: luộc và rán; trộn hỗn hợp và muối chua.

Câu 13. Hãy liệt kê một số món ăn đảm bảo các yêu cầu sau: có nhiều nhóm thực phẩm và cung cấp nhiều nhóm chất trong cùng một món ăn.



TRANG PHỤC VÀ THỜI TRANG

BÀI 7. TRANG PHỤC TRONG ĐỜI SỐNG

Câu 1. Em hãy chỉ ra các vật dụng là trang phục có trong hình sau.



Câu 2. Ghép thông tin ở cột A với thông tin phù hợp ở cột B để chỉ ra được tiêu chí phân loại trang phục.

A	B
1. Trang phục trẻ em	a) Theo công dụng
2. Trang phục thể thao	b) Theo thời tiết
3. Trang phục nam	c) Theo lứa tuổi
4. Trang phục mùa nóng	d) Theo giới tính

Câu 3. Sử dụng các cụm từ sau để gọi tên và mô tả vai trò chính của những trang phục tương ứng trong Bảng 7.1.

Đồng phục lính cứu hoả, áo dài, áo mưa, áo khoác, giữ ấm cho người mặc, bảo vệ người mặc không bị ướt, làm đẹp cho người mặc, bảo vệ người mặc khỏi nhiệt độ cao và khói bụi.

Bảng 7.1

Hình ảnh				
	a	b	c	d
Tên gọi				
Vai trò				

Câu 4. Yếu tố nào dưới đây được dùng để trang trí, làm tăng vẻ đẹp và tạo hiệu ứng thẩm mỹ cho trang phục?

- A. Chất liệu.
- B. Kiểu dáng.
- C. Màu sắc.
- D. Đường nét, hoạ tiết.

Câu 5. Chất liệu để may trang phục có sự khác biệt về những yếu tố nào?

- A. Độ nhàu; độ dày, mỏng, kiểu may.
- B. Độ bền; độ dày, mỏng; độ nhàu; độ thấm hút mồ hôi.
- C. Độ thấm hút; độ bền; độ nhàu, kiểu may.
- D. Độ bền; độ dày, mỏng; độ nhàu, kiểu may.

Câu 6. Đọc những nhãn quần áo trong Bảng 7.2 và cho biết trang phục đó được làm từ loại vải nào. Nêu ưu, nhược điểm của loại vải đó.

Bảng 7.2

STT	Nhãn quần áo	Loại vải	Ưu, nhược điểm
1			
2			
3			

Câu 7. Loại trang phục mà các bác sĩ thường mặc khi làm việc có tên gọi là gì? Nêu vai trò chính của trang phục đó.

Câu 8. Em thích trang phục của mình được may từ loại vải nào? Vì sao?

BÀI 8. SỬ DỤNG VÀ BẢO QUẢN TRANG PHỤC

Câu 1. Sử dụng các cụm từ sau để mô tả đặc điểm của những chiếc áo trong Bảng 8.1 và chỉ ra ảnh hưởng của chúng đến cảm giác về vóc dáng người mặc: Kề ngang, kiểu dáng vừa sát cơ thể, kiểu thùng, kẻ dọc, tay bông, màu sáng, màu tối, gầy đi, béo ra, cao lên, thấp xuống.

Bảng 8.1

Trang phục			
Đặc điểm			
Tạo cảm giác			

Câu 2. Việc lựa chọn trang phục cần dựa trên những yếu tố nào?

- A. Khuôn mặt, lứa tuổi, mục đích sử dụng.
- B. Lứa tuổi, điều kiện làm việc, mốt thời trang.
- C. Điều kiện tài chính, mốt thời trang.
- D. Vóc dáng cơ thể, lứa tuổi, mục đích sử dụng, sở thích, điều kiện làm việc, tài chính.

Câu 3. Sử dụng các cụm từ sau để mô tả đặc điểm các bộ trang phục trong Bảng 8.2 và cho biết hoàn cảnh sử dụng chúng.

Đơn giản, đẹp, rộng, thoải mái, trang trọng, dễ hoạt động, dự lễ hội, lao động, ở nhà.

Bảng 8.2

Trang phục			
	a	b	c
Đặc điểm			
Hoàn cảnh sử dụng			

Câu 4. Hãy cho biết các bộ trang phục trong hình sau có thể được sử dụng trong hoàn cảnh nào. Em có sử dụng các bộ trang phục này để đi học ở trường không? Vì sao?



a



b

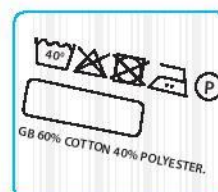
Câu 5. So sánh ưu, nhược điểm của hai phương pháp: phơi và sấy quần áo trong Bảng 8.3.

Bảng 8.3

	Phơi quần áo	Sấy quần áo
Ưu điểm		
Nhược điểm		

Câu 6. Tại sao khi là quần áo, cần điều chỉnh nhiệt độ của bàn là phù hợp với từng loại vải?

Câu 7. Đọc nhãn quần áo sau và cho biết cần bảo quản trang phục đó như thế nào.



BÀI 9. THỜI TRANG

Câu 1. Các yếu tố nào sau đây ảnh hưởng đến sự thay đổi của thời trang?

- A. Giáo dục. B. Phong cách.
C. Văn hoá, xã hội, kinh tế, khoa học, công nghệ. D. Màu sắc.

Câu 2. Sự thay đổi của thời trang thể hiện qua các đặc điểm nào của trang phục?

Câu 3. Ghép thông tin ở cột A với thông tin tương ứng ở cột B để mô tả đặc điểm của trang phục theo các phong cách thời trang.

A

B

1. Phong cách cổ điển

a) Trang phục có nét đặc trưng của trang phục dân tộc về hoa văn, chất liệu, kiểu dáng.

2. Phong cách dân gian

b) Trang phục có thiết kế đơn giản, đường nét tạo cảm giác mạnh mẽ và khoẻ khoắn, thoải mái khi vận động.

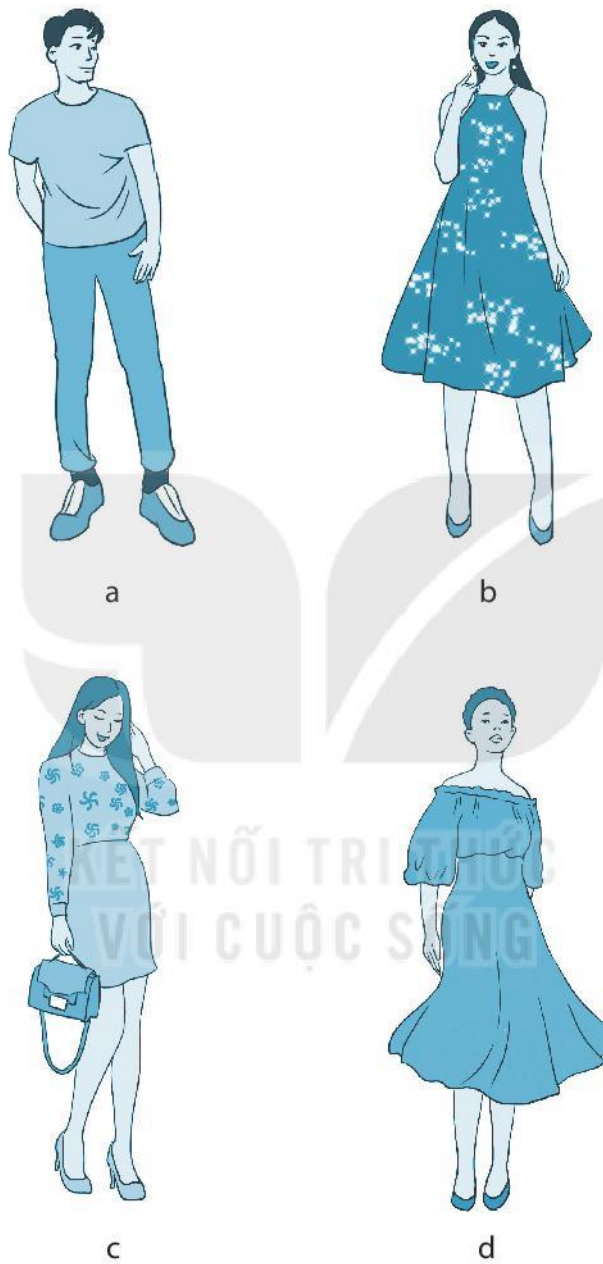
3. Phong cách lãng mạn

c) Trang phục có hình thức giản dị, nghiêm túc, lịch sự.

4. Phong cách thể thao

d) Trang phục thể hiện sự nhẹ nhàng, mềm mại qua các đường cong, đường uốn lượn.

Câu 4. Hãy cho biết các bộ trang phục trong các hình sau mang phong cách nào.

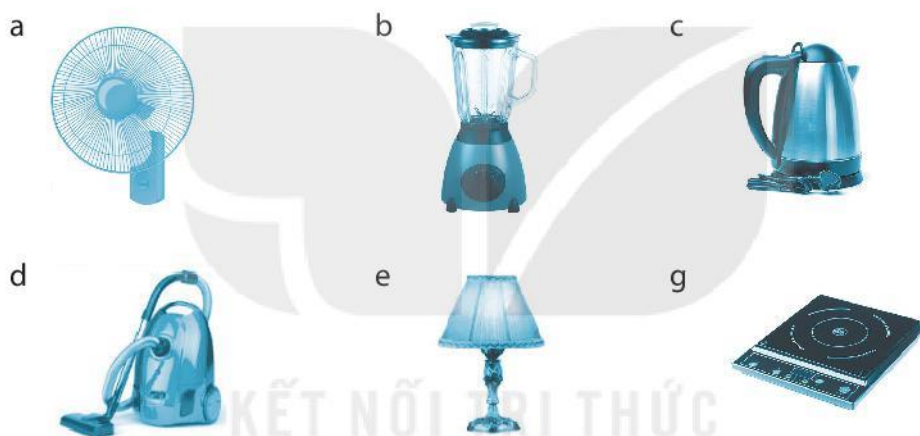


Câu 5. Hãy thiết kế một bộ trang phục theo phong cách em yêu thích.

BÀI 10. KHÁI QUÁT VỀ ĐỒ DÙNG ĐIỆN TRONG GIA ĐÌNH

Câu 1. Sử dụng các cụm từ sau để gọi tên và mô tả công dụng của những đồ dùng điện trong gia đình tương ứng ở các hình dưới đây (điền vào Bảng 10.1).

Đèn ngủ, chế biến thực phẩm, tạo ra nhiệt, máy hút bụi, máy xay, làm sạch bụi bẩn, bếp điện, đun sôi nước, ấm đun nước, tạo ra ánh sáng dịu, tạo ra làn gió, quạt treo tường.



Bảng 10.1

STT	Hình	Tên đồ dùng điện	Công dụng
1			Giúp ... ở nhiều bề mặt như sàn nhà, cầu thang, rèm cửa.
2			Giúp ... thành dạng chất lỏng hoặc tạo một hỗn hợp đặc.
3			Giúp ... có tác dụng thư giãn, thoải mái và dễ đi vào giấc ngủ.
4			Giúp ..., làm tươi mới không khí và lưu thông không khí mát mẻ.

STT	Hình	Tên đồ dùng điện	Công dụng
5			Giúp ... nhanh chóng và ngắt nguồn điện khi nước trong bình sôi hay cạn nước.
6			Giúp ... để nấu chín thức ăn.

Câu 2. Hãy đọc thông tin dưới đây rồi điền: tên, đại lượng điện định mức và thông số kĩ thuật đặc trưng của mỗi đồ dùng điện trong Bảng 10.2.

Máy xay thịt 220 V – 600 W Kích thước: 30x25x25 cm Tốc độ xay: 1 kg/1 phút		Bàn là 220 V – 1000 W Kích thước: 234x118x111 mm Khối lượng: 0,8 kg	
Quạt treo tường 220 V – 47 W Sải cánh: 30 cm		Ấm đun nước 220 V – 1500 W Dung tích: 1,8 lít	

Bảng 10.2

STT	Tên đồ dùng điện	Đại lượng điện định mức	Thông số kĩ thuật đặc trưng
1		Điện áp định mức: Công suất định mức:	
2		Điện áp định mức: Công suất định mức:	
3		Điện áp định mức: Công suất định mức:	
4		Điện áp định mức: Công suất định mức:	

Câu 3. Điền dấu ✓ vào các ô trong Bảng 10.3 để xác định các giải pháp giúp tiết kiệm điện và/hoặc đảm bảo an toàn khi sử dụng đồ dùng điện trong gia đình.

Bảng 10.3

STT	Các phương án	An toàn điện	Tiết kiệm điện
1	Giảm bớt tiêu thụ điện trong giờ cao điểm.	☐	☐
2	Luôn vệ sinh, lau chùi sạch sẽ các thiết bị điện.	☐	☐
3	Tắt một số đồ dùng điện không cần thiết.	☐	☐
4	Sử dụng những đồ dùng điện có dán nhãn năng lượng.	☐	☐
5	Tắt hết điện, rút phích cắm khi đi ra ngoài.	☐	☐
6	Đặt đồ dùng điện trên bề mặt ổn định, khô ráo.	☐	☐
7	Ngắt nguồn điện của đồ dùng điện trước khi tiến hành bảo dưỡng hoặc sửa chữa.	☐	☐

Câu 4. Các tình huống sau có đảm bảo an toàn khi sử dụng đồ dùng điện trong gia đình không? Điền dấu ✓ vào các ô trong Bảng 10.4 để xác định các phương án trả lời và giải thích.

Bảng 10.4

STT	Tình huống	An toàn		Giải thích
		Có	Không	
1	Sử dụng máy sấy tóc trong phòng tắm.	☐	☐	
2	Đun nồi nước đầy bằng bếp điện.	☐	☐	
3	Cắm sạc điện cho đồ dùng điện đang được đặt trên giường ngủ.	☐	☐	
4	Bật bình nước nóng khi đang tắm.	☐	☐	
5	Cho tay vào lồng quạt điện khi quạt đang quay.	☐	☐	
6	Dùng tay chặn lỗ thoát hơi của nồi cơm điện khi nồi cơm đang nấu.	☐	☐	

Câu 5. Hãy đọc thông tin hướng dẫn sử dụng máy sấy tóc trong Bảng 10.5, điền dấu ✓ vào các ô tương ứng với thông tin hướng dẫn sử dụng đúng cách, thông tin cảnh báo mất an toàn.

Bảng 10.5

STT	Thông tin hướng dẫn sử dụng máy sấy tóc	Sử dụng đúng cách	Cảnh báo mất an toàn
1	Không sử dụng máy sấy tóc gần nơi có nước hoặc trong phòng tắm. 	☐	☐
2	Trước khi sử dụng, kiểm tra lưới hút gió của máy đảm bảo không bị tắc bởi tóc, lông tơ.	☐	☐
3	Không bịt lưới hút gió của máy khi sử dụng.	☐	☐
4	Luôn rút phích cắm điện của máy ra khỏi nguồn điện sau khi sử dụng.	☐	☐
5	Sau ngắt điện, để máy nguội dần trong vài phút.	☐	☐
6	Không được quấn dây điện quanh máy.	☐	☐
7	Không vứt bỏ máy chung với rác thải gia đình thông thường, hãy đem đến điểm thu gom chính thức để tái chế. 	☐	☐

Câu 6. Chọn các tiêu chí hợp lý khi mua đồ dùng điện mới cho gia đình trong các tiêu chí sau đây. Hãy đề xuất thêm các tiêu chí khác và giải thích.

- Có thông số kĩ thuật và tính năng phù hợp với nhu cầu sử dụng.
- Có khả năng tiết kiệm điện cao hơn các đồ dùng khác (cùng loại).
- Có thương hiệu và được bán bởi đơn vị cung cấp uy tín.
- Có giá cả phù hợp với điều kiện tài chính của gia đình.
- Được thiết kế hiện đại và có tính năng thông minh.
- Thân thiện với người dùng, có chỉ dẫn rõ ràng, dễ sử dụng.

BÀI 11. ĐÈN ĐIỆN

Câu 1. Hoàn thiện Bảng 11.1 bằng việc kể tên các bộ phận chính, chỉ ra bộ phận đóng vai trò phát ra ánh sáng của bóng đèn sợi đốt và bóng đèn LED búp.

Bảng 11.1

Loại bóng đèn	Các bộ phận chính	Bộ phận phát ra ánh sáng
Bóng đèn sợi đốt		
Bóng đèn LED búp		

Câu 2. Dùng các cụm từ thích hợp điền vào Bảng 11.2 để mô tả ưu, nhược điểm của một số loại bóng đèn.

- | | |
|-------------------------|-------------------------------|
| – Tiết kiệm điện. | – Phát ra ánh sáng liên tục. |
| – Không tiết kiệm điện. | – Phát ra ánh sáng nhấp nháy. |
| – Tuổi thọ cao. | – Giá thành rẻ. |
| – Tuổi thọ thấp. | – Giá thành cao. |

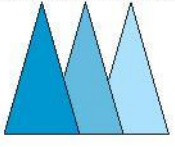
Bảng 11.2

Loại bóng đèn	Ưu điểm	Nhược điểm
Bóng đèn sợi đốt		
Bóng đèn huỳnh quang		
Bóng đèn LED		

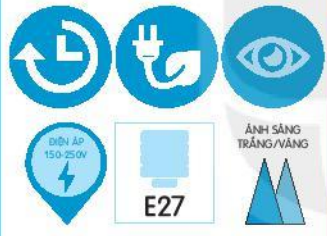
Câu 3. Hãy đọc thông tin sản phẩm (Catalog) trong Bảng 11.3 của một nhà sản xuất bóng đèn và cho biết các thông tin về bóng đèn LED búp có mã A55N4 (Bảng 11.4).

Bảng 11.3

BIỂU TƯỢNG			
			
KẾT NỐI WIFI	TUỔI THỌ CAO	THÂN THIỆN VỚI MÔI TRƯỜNG	BẢO VỆ THỊ LỰC

BIỂU TƯỢNG			
 ĐIỀU KHIỂN BẰNG GIỌNG NÓI	 DẢI ĐIỆN ÁP 150 – 250V	ẢNH SÁNG TRẮNG/VÀNG/VÀNG ẤM  MÀU ẢNH SÁNG	 BÓNG ĐÈN ĐUÔI XOÁY

Bảng 11.4

SẢN PHẨM				
BÓNG ĐÈN LED BÚP 		Mã sản phẩm	Công suất (W)	Đơn giá (VNĐ/cái)
		A45N1	3	39 000
		A55N4	5	49 000
		A60N3	7	57 000
		A60N1	9	65 000

Câu 4. Các tình huống trong Bảng 11.5 có đảm bảo an toàn khi sử dụng đèn điện không? Điền dấu ✓ vào các ô để xác định các phương án trả lời và giải thích.

Bảng 11.5

STT	Tình huống	An toàn		Giải thích
		Có	Không	
1	Bật, tắt đèn liên tục.	☐	☐	
2	Lắp đặt đèn nơi ẩm ướt.	☐	☐	
3	Tháo lắp bóng đèn khi đèn đang sáng.	☐	☐	
4	Bật đèn khi nguồn điện chập chờn, không ổn định.	☐	☐	
5	Đập vỡ vụn bóng đèn khi bỏ đi.	☐	☐	

Câu 5. Bảng 11.6 là các thông tin về độ sáng, công suất tiêu thụ và giá thành của một số loại bóng đèn sử dụng nguồn điện 220 V.

Bảng 11.6

Độ sáng (lm)	Bóng đèn sợi đốt		Bóng đèn compact		Bóng đèn LED	
	Công suất (W)	Giá thành (VNĐ)	Công suất (W)	Giá thành (VNĐ)	Công suất (W)	Giá thành (VNĐ)
220	25	8 000	6	24 000	3	35 000
400	40	10 000	9	35 000	5	50 000
700	60	14 000	12	50 000	7	60 000

Một đèn học đang sử dụng loại bóng đèn sợi đốt có thông số kỹ thuật 220 V – 60 W. Nếu bóng này bị hỏng, loại bóng đèn nào có thể được lựa chọn để thay thế? Tại sao?

Câu 6. Sắp xếp các hoạt động sau theo đúng thứ tự các bước cơ bản để thay bóng đèn đuôi xoáy.

- Tháo bóng đèn cũ hỏng: Dùng tay xoay ngược chiều kim đồng hồ để lấy bóng đèn cũ ra khỏi đuôi đèn.
- Ngắt nguồn điện trước khi tiến hành các thao tác thay bóng đèn. Chú ý: tay phải khô và đeo găng tay bảo hộ (nếu có).
- Đóng nguồn điện và thử đèn.
- Chọn vị trí an toàn và phù hợp: Với những đèn điện được lắp đặt tại các vị trí cao thì cần sử dụng thang chắc chắn để dễ dàng thực hiện các thao tác với đèn.
- Lắp bóng đèn mới: Lấy bóng đèn mới lắp vào đuôi đèn vừa được tháo, xoay theo chiều kim đồng hồ sao cho đèn được giữ chắc chắn.

BÀI 12. NỒI CƠM ĐIỆN

Câu 1. Ghép tên bộ phận của nồi cơm điện ở cột A với đặc điểm, chức năng tương ứng ở cột B sao cho phù hợp.

A	B
1. Nắp nồi	a) Có chức năng bao kín, giữ nhiệt và liên kết các bộ phận khác của nồi. Mặt trong có dạng hình trụ và là nơi đặt nồi nấu.
2. Thân nồi	b) Được gắn vào mặt ngoài của thân nồi. Thường có công tắc, nút ấn, đèn báo hay màn hình hiển thị trạng thái hoạt động của nồi cơm điện. Được dùng để bật, tắt và chọn chế độ nấu cho nồi.
3. Bộ phận sinh nhiệt	c) Là mâm nhiệt có dạng hình đĩa, thường đặt ở đáy mặt trong của thân nồi để cung cấp nhiệt cho nồi trong quá trình nấu cơm.
4. Bộ phận điều khiển	d) Nằm ở vị trí trên cùng của nồi, có chức năng bao kín và giữ nhiệt. Trên đó có van thoát hơi giúp điều chỉnh mức nước, mức áp suất trong nồi cơm điện.
5. Nồi nấu	e) Có dạng hình trụ, thường được làm bằng hợp kim nhôm. Phía trong được phủ lớp chống dính.

Câu 2. Nấu cơm bằng nồi cơm điện gồm năm bước chính sau:

Bước 1: Đong gạo.

Bước 2: Vo gạo.

Bước 3: Điều chỉnh lượng nước.

Bước 4: Đặt nồi nấu và đóng nắp.

Bước 5: Chọn chế độ và nấu.

Hãy sắp xếp các công việc cần thực hiện tương ứng dưới đây với các bước chính trong quá trình sử dụng nồi cơm điện để nấu cơm.

- a) Kiểm tra phía trên của thân nồi để đảm bảo nắp được đóng chặt. Cắm phích điện. Chọn chế độ và thời gian nấu.

- b) Lau khô mặt ngoài nồi nấu bằng khăn mềm. Kiểm tra và làm sạch mặt của mâm nhiệt. Đặt nồi nấu khít với mặt trong của thân nồi, đóng nắp.
- c) Xác định mức nước cần đổ trên thang đo trong lòng nồi nấu. Sau đó, đổ nước tới vạch đã xác định.
- d) Đổ nước vào nồi có gạo đã đông. Dùng tay khuấy đều để làm sạch gạo, chặt bỏ nước.
- e) Xác định lượng gạo cần nấu. Đóng gạo bằng cốc đong kèm theo nồi.

Câu 3. Gia đình bạn Nam có ba người: bố, mẹ và Nam. Em hãy giúp bạn Nam lựa chọn một chiếc nồi cơm điện phù hợp nhất với gia đình bạn trong ba loại nồi có các thông số dưới đây. Giải thích tại sao.



Nồi Cơm Điện
Model: MB-FS1617
Công suất: 400 W
Điện áp: 220 V - 50 Hz
Dung tích: 0.6 L
HOUSEHOLD USE ONLY
Sản xuất tại:



Nồi Cơm Điện
Model: RCB-5568
Công suất: 780 W
Điện áp: 220 V - 50 Hz
Dung tích: 1.8 L
HOUSEHOLD USE ONLY
Sản xuất tại:

a)



Nồi Cơm Điện
Model: RC-18DR2PV
Công suất: 780 W
Điện áp: 220 V - 50 Hz
Dung tích: 1.8 L
HOUSEHOLD USE ONLY



Nồi Cơm Điện
Model: RCB-5568
Công suất: 780 W
Điện áp: 220 V - 50 Hz
Dung tích: 1.8 L
HOUSEHOLD USE ONLY
Sản xuất tại:

b)



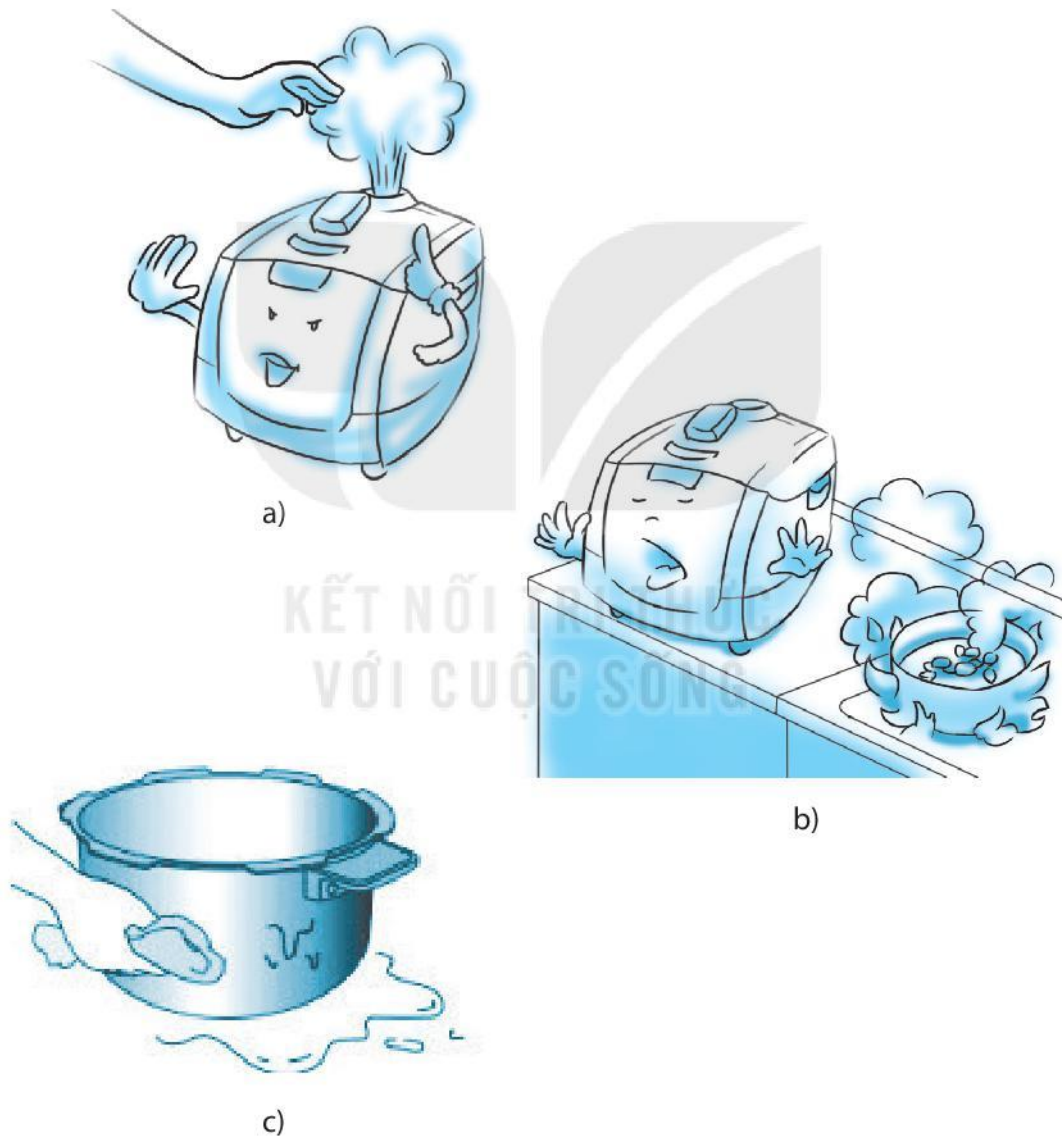
Nồi Cơm Điện
Model: RC-18DR2PV
Công suất: 780 W
Điện áp: 220 V - 50 Hz
Dung tích: 1.8 L
HOUSEHOLD USE ONLY

c)

Câu 4. Em hãy tìm hiểu nguyên nhân gây ra một số hiện tượng trong quá trình nấu cơm sau:

- a) Cơm sau khi nấu bị nhão.
- b) Cơm sau khi nấu bị sống.
- c) Khi mới bắt đầu cắm điện, nồi cơm phát ra tiếng nổ lách tách.

Câu 5. Những hình ảnh sau đây thể hiện lưu ý gì khi sử dụng nồi cơm điện?



BÀI 13. BẾP HỒNG NGOẠI

Câu 1. Chọn cụm từ dưới đây để điền vào chỗ trống sao cho thích hợp.

Mâm nhiệt hồng ngoại, mặt bếp, đèn báo, thân bếp, bảng điều khiển, nguồn điện.

Bếp hồng ngoại bao gồm các bộ phận chính:

1. thường được làm bằng kính chịu nhiệt, là nơi đặt nồi nấu, dẫn nhiệt tốt, có độ bền cao.
2. là nơi để điều chỉnh nhiệt độ, chế độ nấu của bếp.
3. là bộ phận có chức năng bao kín và bảo vệ các bộ phận bên trong của bếp.
4. là bộ phận có chức năng cung cấp nhiệt cho bếp.

Câu 2. Hãy ghép chức năng thông minh của bếp hồng ngoại ở cột A với kí hiệu tương ứng ở cột B sao cho phù hợp.

A

1. Chức năng cảnh báo nhiệt dư: Sau khi nấu xong, bếp sẽ có tín hiệu đèn đỏ nhấp nháy hoặc chữ "H" để báo cho người dùng biết rằng mặt bếp vẫn còn nóng, không nên chạm tay vào.
2. Chức năng khoá trẻ em an toàn: Bếp vẫn hoạt động bình thường, chỉ có nút nguồn (on/off) sử dụng được, còn toàn bộ bảng điều khiển sẽ bị vô hiệu hoá.
3. Chức năng hẹn thời gian nấu: Cho phép đặt một khoảng thời gian nhất định để nấu, khi hết giờ bếp sẽ tự tắt.

B

a)



b)



c)



Câu 3. Đánh dấu ✓ vào ô có phát biểu đúng

So với bếp gas và bếp củi, bếp hồng ngoại có rất nhiều ưu điểm:

- ☐ 1. Tiết kiệm điện, tiết kiệm thời gian nấu.
- ☐ 2. An toàn khi sử dụng.
- ☐ 3. Không kén nồi.
- ☐ 4. Khó làm sạch bề mặt bếp.
- ☐ 5. Bảo vệ ô nhiễm môi trường.

Câu 4. Nhận định dưới đây là đúng hay sai? Tại sao?

"Để tiết kiệm điện năng khi sử dụng bếp hồng ngoại, nên tắt bếp trước vài phút và sử dụng nhiệt dư ở bếp để tiếp tục đun nấu."

Câu 5. Quan sát thông tin trên nhãn bếp điện ở hình dưới và cho biết các thông tin ghi trên nhãn của bếp điện.



ĐÁP ÁN VÀ HƯỚNG DẪN GIẢI

CHƯƠNG I. NHÀ Ở

BÀI 1. KHÁI QUÁT VỀ NHÀ Ở

Câu 1. A

Câu 2. B

Câu 3.

1. Khu vực thờ cúng; 2. Khu vực nghỉ ngơi; 3. Khu vực sinh hoạt chung.

Câu 4. Học sinh tự thiết kế.

Câu 5. Các câu đúng 1, 3, 5.

Câu 6. C

Câu 7. B

Câu 8. Học sinh tự trả lời.

BÀI 2. XÂY DỰNG NHÀ Ở

Câu 1. Các câu đúng 1, 2.

Câu 2. Cát + xi măng. Câu 3. Đá nhỏ + xi măng.

Câu 4.

Các bước xây dựng nhà ở	Các công việc chính
Thiết kế	Lập bản vẽ.
Thi công thô	Xây tường, cán nền, làm mái, lắp khung cửa, làm hệ thống đường ống nước, làm đường điện, làm móng nhà, làm khung tường.
Hoàn thiện	Lát nền, lắp đặt bồn nước, lắp đặt các thiết bị điện, lắp đặt thiết bị vệ sinh, trát và sơn tường, lắp đặt nội thất.

Câu 5. Thiết kế, thi công thô, hoàn thiện.

Câu 6. Học sinh tự trả lời.

Câu 7. Học sinh tự phác họa.

BÀI 3. NGÔI NHÀ THÔNG MINH

Câu 1. Quan điểm b.

Câu 2.

Nhóm	Điều khiển
Hệ thống an ninh, an toàn	Điều khiển camera, điều khiển khoá cửa, điều khiển thiết bị báo cháy
Hệ thống chiếu sáng	Điều khiển rèm, điều khiển bóng đèn
Hệ thống kiểm soát nhiệt độ	Điều khiển điều hoà nhiệt độ, điều khiển hệ thống quạt
Hệ thống giải trí	Điều khiển hệ thống âm thanh, điều khiển ti vi
Hệ thống điều khiển thiết bị gia dụng	Điều khiển lò vi sóng, điều khiển bình nóng lạnh

Câu 3.

- Cảm biến mở cửa, cảm biến chuyển động, cảm biến ánh sáng, cảm biến khói, cảm biến khí gas thường được lắp đặt cho hệ thống an ninh, an toàn.
- Cảm biến chuyển động, cảm biến ánh sáng được lắp đặt cho hệ thống chiếu sáng.
- Cảm biến nhiệt độ lắp đặt cho hệ thống kiểm soát nhiệt độ.

Câu 4.

Mô tả	Đặc điểm
Mỗi buổi sáng Nam thức dậy, chiếc rèm cửa được tự động kéo ra, đèn ngủ trong phòng dần tắt.	Tiện ích
Những thiết bị thông minh được lắp đặt sẽ phát hiện chuyển động của con người để tự động bật hay điều chỉnh nhiệt độ, hướng gió các thiết bị như bóng đèn, điều hoà nhiệt độ.	Tiết kiệm năng lượng
Một số thiết bị nhà bếp như tủ lạnh, lò vi sóng,... có thể được vận hành thông qua điện thoại di động.	Tiện ích
Khói trong phòng bếp bốc lên, ngay lập tức chuông báo động vang lên.	An ninh, an toàn

Câu 5.

– Hệ thống an ninh, an toàn; hệ thống chiếu sáng; hệ thống kiểm soát nhiệt độ; hệ thống điều khiển thiết bị gia dụng.

Câu 6. Học sinh tự liệt kê.

CHƯƠNG II. BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM

BÀI 4. THỰC PHẨM VÀ DINH DƯỠNG

Câu 1.

1A – 4B – 3C; 2A – 1B – 1C; 3A – 5B – 4C;

4A – 2B – 5C; 5A – 3B – 2C.

Câu 2. 1 – c; 2 – a; 3 – b.

Câu 3. C

Câu 4. A

Câu 5. D

Câu 6.

– Mục đích của việc phân nhóm thực phẩm: Mỗi nhóm thực phẩm cung cấp một hoặc một vài nhóm chất dinh dưỡng nhất định. Khi chia nhóm thực phẩm, chúng ta sẽ biết nhóm thực phẩm đó giàu nhóm chất nào. Từ đó, khi cơ thể cần cung cấp nhóm chất dinh dưỡng nào, chúng ta có thể tìm đến nhóm thực phẩm giàu nhóm chất đó.

– Thực phẩm thường chia thành 5 nhóm (xem trong SGK).

Câu 7.

Tên thực phẩm	Nhóm thực phẩm cung cấp					Thực phẩm có thể thay thế
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	
Gạo trắng	x					Bánh mì, khoai lang, ngô,...
Rau muống				x	x	Các loại rau ăn lá
Thịt bò		x				Thịt lợn nạc, thịt ức gà,...
Cá biển		x			x	Các loại hải sản như tôm, ốc, nghêu, sò,...
Quả cam				x	x	Các loại trái cây có múi

Tên thực phẩm	Nhóm thực phẩm cung cấp					Thực phẩm có thể thay thế
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	
Thịt lợn ba chỉ		x	x			Thịt lợn có cả phần nạc và phần mỡ
Dầu đậu nành			x			Dầu hướng dương, dầu ô liu
Sữa bò		x	x	x	x	Sữa dê, sữa đậu nành,...
Rau bắp cải				x	x	Các loại rau ăn lá khác
Tôm		x			x	Cá, hải sản,...

→ Chúng ta nên sử dụng cân đối cả hai loại.

Câu 8.

Tên món ăn	Cơm trắng	Thịt rang cháy cạnh Tôm hấp	Canh bí nấu xương Rau muống luộc
Các chất dinh dưỡng	Giàu nhóm chất carbohydrate	Giàu chất đạm, chất béo	Giàu vitamin, giàu chất khoáng

BÀI 5. PHƯƠNG PHÁP BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM

Câu 1. C

Câu 2. D

Câu 3. A

Câu 4. B

Câu 5. A

Câu 6. A

Câu 7. C

Câu 8. B

Câu 9. C

Câu 10.

Tên sản phẩm	Thành phần	Khối lượng	Cách bảo quản	Cách chế biến	Ngày sản xuất	Hạn sử dụng
Chả tôm bao sả	Thịt lợn, tôm, gia vị, chất phụ gia	200 g	Ngăn đá tủ lạnh (-18 °C)	Rán thực phẩm khi dầu đạt 170 °C	1/10/2020	6 tháng kể từ ngày sản xuất

Tên sản phẩm	Thành phần	Khối lượng	Cách bảo quản	Cách chế biến	Ngày sản xuất	Hạn sử dụng
Rau muống hữu cơ	Rau muống	500 g	Ở nhiệt độ mát, tránh ánh nắng mặt trời	Luộc, nấu, xào	10/5/2020	3 ngày kể từ ngày thu hoạch
Thịt ba chỉ	Thịt lợn ba chỉ	0,355 kg	Làm lạnh/ đông lạnh	Chế biến tùy nhu cầu sử dụng	1/3/2020	3 ngày kể từ NSX (nhiệt độ từ 0 → 4 °C); 3 tháng kể từ NSX (nhiệt độ từ -12 → -18 °C)

Câu 11.

Tên thực phẩm	Phương pháp bảo quản thực phẩm
Thịt bò	– Làm lạnh: Sử dụng trong thời gian ngắn – Đông lạnh: Sử dụng trong thời gian dài
Tôm tươi	– Làm lạnh: Sử dụng trong thời gian ngắn – Đông lạnh: Sử dụng trong thời gian dài – Làm khô
Rau cải	Làm lạnh
Quả chuối	– Làm lạnh – Làm khô
Khoai tây	Làm lạnh
Lạc nhân	Làm khô

Tên thực phẩm	Phương pháp bảo quản thực phẩm
Cá	– Làm lạnh: Sử dụng trong thời gian ngắn – Đông lạnh: Sử dụng trong thời gian dài – Làm khô – Ướp
Củ cải đường	– Làm lạnh – Làm khô
Sữa tươi	Làm lạnh

Câu 12.

Tiêu chí so sánh	Giống nhau	Khác nhau		
Luộc	Cùng là phương pháp chế biến món ăn có sử dụng nhiệt	Làm chín trong môi trường nước	Ít làm biến đổi chất	Phù hợp với nhiều loại thực phẩm
Rán		Làm chín trong môi trường chất béo	Nhiều khả năng làm biến đổi chất	Phù hợp với một số loại thực phẩm nhất định

Tiêu chí so sánh	Giống nhau	Khác nhau		
Trộn hỗn hợp	Cùng là phương pháp chế biến món ăn không sử dụng nhiệt	Trộn các thực phẩm sau sơ chế hoặc làm chín với các loại gia vị	Thực phẩm giữ nguyên được màu sắc, mùi vị	Lựa chọn, chế biến, bảo quản cầu kì
Muối chua		Làm thực phẩm lên men vi sinh	Thực phẩm có vị chua	Không tốt cho sức khỏe

Câu 13. Phở cuốn, nem rán, bánh xèo, phở trộn, pizza, lẩu các loại,...

CHƯƠNG III. TRANG PHỤC VÀ THỜI TRANG

BÀI 7. TRANG PHỤC TRONG ĐỜI SỐNG

Câu 1. a, c, e, g, i.

Câu 2. 1 – c; 2 – a; 3 – d; 4 – b.

Câu 3.

Hình ảnh	a	b	c	d
Tên gọi	Áo mưa	Đồng phục lính cứu hoả	Áo khoác	Áo dài
Vai trò	Bảo vệ người mặc không bị ướt	Bảo vệ người mặc khỏi nhiệt độ cao và khói bụi	Giữ ấm cho người mặc	Làm đẹp cho người mặc

Câu 4. D

Câu 5. B

Câu 6.

STT	Nhãn quần áo	Loại vải	Ưu, nhược điểm
1		Vải sợi thiên nhiên	Độ hút ẩm cao, mặc thoáng mát, dễ bị nhàu.
2		Vải sợi nhân tạo	Độ hút ẩm cao, mặc thoáng mát, ít nhàu.
3		Vải sợi pha	Đẹp, bền, ít nhàu, mặc thoáng mát.

Câu 7. Bác sĩ thường mặc áo blouse có màu trắng hoặc màu xanh khi làm việc. Vai trò chính của bộ trang phục là chống lại sự xâm nhập của vi khuẩn và các loại nhiễm trùng khác, giúp bảo vệ sức khỏe cho bác sĩ và cả bệnh nhân. Ngoài ra, áo màu xanh còn giúp bác sĩ giảm được áp lực cho đôi mắt, tránh việc bị chói khi phẫu thuật.

Câu 8. Học sinh sẽ lựa chọn loại vải mà mình thích tùy thuộc vào đặc tính của mỗi loại vải.

BÀI 8. SỬ DỤNG VÀ BẢO QUẢN TRANG PHỤC

Câu 1.

Trang phục	 a	 b	 c
Đặc điểm	Kẻ ngang, kiểu thụng, màu sáng	Kẻ dọc, kiểu dáng vừa sát cơ thể, màu tối	Tay bông, màu sáng, kiểu thụng
Tạo cảm giác	Béo ra, thấp xuống	Gầy đi, cao lên	Béo ra, thấp xuống

Câu 2. D

Câu 3.

Trang phục	 a	 b	 c
Đặc điểm	Đơn giản, rộng, dễ hoạt động	Đơn giản, thoải mái	Đẹp, trang trọng
Hoàn cảnh sử dụng	Lao động	Ở nhà	Dự lễ hội

Câu 4.

- Bộ trang phục a có thể sử dụng khi đi chơi, dự lễ hội.
- Bộ trang phục b sử dụng khi ở nhà.

Không sử dụng các bộ trang phục này để đi học ở trường vì trang phục đi học cần kiểu dáng đơn giản, gọn gàng, dễ hoạt động nhưng vẫn đảm bảo lịch sự.

Câu 5.

	Phơi quần áo	Sấy quần áo
Ưu điểm	Tiết kiệm chi phí	– Không phụ thuộc vào thời tiết – Thời gian khô nhanh
Nhược điểm	– Phụ thuộc vào thời tiết – Tốn nhiều thời gian	Tiêu hao điện năng

Câu 6. Khi là quần áo, cần điều chỉnh nhiệt độ của bàn là phù hợp với từng loại vải (được quy định trên nhãn quần áo). Nếu để nhiệt độ cao hơn quy định sẽ dễ làm hỏng quần áo. Nếu để nhiệt độ thấp hơn quy định sẽ khó làm phẳng quần áo và tốn nhiều thời gian.

Câu 7. Trang phục này không được giặt nước nóng quá 40 °C, không được tẩy, không được sấy bằng máy, không được là quá 150 °C, nên giặt khô.

BÀI 9. THỜI TRANG

Câu 1. C

Câu 2. Sự thay đổi của thời trang thể hiện qua các đặc điểm: Chất liệu, màu sắc, kiểu dáng, đường nét và họa tiết.

Câu 3. 1 – c; 2 – a; 3 – d; 4 – b.

Câu 4.

Hình a: phong cách thể thao.

Hình b: phong cách lãng mạn.

Hình c: phong cách dân gian.

Hình d: phong cách cổ điển.

Câu 5. Học sinh lựa chọn và vẽ trang phục tùy vào phong cách học sinh lựa chọn.

CHƯƠNG IV. ĐỒ DÙNG ĐIỆN TRONG GIA ĐÌNH

BÀI 10. KHÁI QUÁT VỀ ĐỒ DÙNG ĐIỆN TRONG GIA ĐÌNH

Câu 1.

1. d – Máy hút bụi – làm sạch bụi bẩn;
2. b – Máy xay – chế biến thực phẩm;
3. e – Đèn ngủ – tạo ra ánh sáng dịu;
4. a – Quạt treo tường – tạo ra làn gió;
5. c – Ấm đun nước – đun sôi nước;
6. g – Bếp điện – tạo ra nhiệt.

Câu 2.

STT	Tên đồ dùng điện	Đại lượng điện định mức	Thông số kĩ thuật đặc trưng
1	Máy xay thịt	– Điện áp định mức: 220 V – Công suất định mức: 600 W	– Kích thước: 30x25x25 cm (Chiều dài 30 cm, chiều rộng 25 cm, chiều cao 25 cm). – Tốc độ xay: 1kg/1 phút.
2	Bàn là	– Điện áp định mức: 220 V – Công suất định mức: 1000 W	– Kích thước: 234x118x111 mm (Chiều dài 234 mm, chiều rộng 118 mm, chiều cao 111 mm). – Khối lượng: 0,8 kg.
3	Quạt treo tường	– Điện áp định mức: 220 V – Công suất định mức: 47 W	Sải cánh: 30 cm.
4	Ấm đun nước	– Điện áp định mức: 220 V – Công suất định mức: 1500 W	Dung tích: 1,8 lít.

Câu 3.

STT	Các phương án	An toàn điện	Tiết kiệm điện
1	Giảm bớt tiêu thụ điện trong giờ cao điểm.	☐	☒
2	Luôn vệ sinh, lau chùi sạch sẽ các thiết bị điện.	☒	☒
3	Tắt điện một số đồ dùng không thiết yếu.	☐	☒
4	Sử dụng những đồ dùng điện có dán nhãn năng lượng.	☐	☒
5	Tắt hết điện, rút phích cắm khi đi ra ngoài,...	☒	☒
6	Đặt đồ dùng điện trên bề mặt ổn định, khô ráo.	☒	☐
7	Ngắt nguồn điện khi bảo dưỡng hoặc sửa chữa đồ dùng điện.	☒	☐

Câu 4.

STT	Tình huống	An toàn		Giải thích
		Có	Không	
1	Sử dụng máy sấy tóc trong phòng tắm	☐	☒	Nguy cơ gây hỏng máy sấy tóc và có thể bị điện giật trong môi trường có nhiều hơi nước ẩm.
2	Đun nổi nước đầy trên bếp điện	☐	☒	Khi sôi, nước sẽ tràn và có thể gây cháy chập làm hư hỏng bếp điện.
3	Cắm sạc điện cho đồ dùng điện đang được đặt trên giường ngủ	☐	☒	Nguy cơ cháy chập trên giường và cháy lan sang chăn, ga, gối, đệm, màn, chiếu,...
4	Bật bình nước nóng khi đang tắm	☐	☒	Nếu không được lắp đặt đầy đủ để cách điện an toàn, bình nước nóng có thể rò điện gây nguy hiểm khi đang tắm.
5	Cho tay vào lồng quạt khi quạt đang hoạt động	☐	☒	Cánh quạt đang quay có thể gây ra tai nạn mất an toàn cho tay.

STT	Tình huống	An toàn		Giải thích
		Có	Không	
6	Dùng tay chặn lỗ thoát hơi của nồi cơm điện khi nồi cơm đang bốc hơi	☐	☒	Hơi nước nóng của nồi cơm điện có thể làm tay bị bỏng.

Câu 5.

STT	Thông tin hướng dẫn sử dụng máy sấy tóc	Sử dụng đúng cách	Cảnh báo mất an toàn
1	Không sử dụng máy sấy tóc gần nơi có nước hoặc trong phòng tắm. 	☒	☒
2	Trước khi sử dụng, kiểm tra lưới hút gió của máy đảm bảo không bị tắc bởi tóc, lông tơ.	☒	☒
3	Không bịt lưới hút gió của máy khi sử dụng.	☒	☒
4	Luôn rút phích cắm điện của máy ra khỏi nguồn điện sau khi sử dụng.	☒	☐
5	Sau ngắt điện, để máy nguội dần trong vài phút.	☒	☐
6	Không được quấn dây điện quanh máy.	☒	☒
7	Không vứt bỏ máy chung với rác thải gia đình thông thường, hãy đem đến điểm thu gom chính thức để tái chế. 	☐	☒

Câu 6.

Các tiêu chí giúp lựa chọn hợp lí khi mua đồ dùng điện mới cho gia đình	Đúng
a) Có thông số kĩ thuật và tính năng phù hợp với nhu cầu sử dụng.	☒

Các tiêu chí giúp lựa chọn hợp lí khi mua đồ dùng điện mới cho gia đình	Đúng
b) Có khả năng tiết kiệm điện cao hơn các đồ dùng khác (cùng loại).	☒
c) Có thương hiệu và được bán bởi đơn vị cung cấp uy tín.	☒
d) Có giá cả phù hợp với điều kiện tài chính của gia đình.	☒
e) Được thiết kế hiện đại và có tính năng thông minh.	☒
g) Thân thiện với người dùng, có chỉ dẫn rõ ràng, dễ sử dụng.	☒

Học sinh có thể đề xuất thêm.

BÀI 11. ĐÈN ĐIỆN

Câu 1.

Loại bóng đèn	Các bộ phận chính	Bộ phận phát ra ánh sáng
Bóng đèn sợi đốt	Bóng thuỷ tinh, sợi đốt, đuôi đèn	Sợi đốt
Bóng đèn LED	Vỏ bóng, bảng mạch LED, đuôi đèn	Bảng mạch LED

Câu 2.

STT	Loại bóng đèn	Ưu điểm	Nhược điểm
1	Bóng đèn sợi đốt	– Phát ra ánh sáng liên tục – Giá thành rẻ	– Không tiết kiệm điện – Tuổi thọ thấp
2	Bóng đèn huỳnh quang	– Tiết kiệm điện – Tuổi thọ cao	– Phát ra ánh sáng nhấp nháy – Giá thành cao
3	Bóng đèn LED	– Tiết kiệm điện – Phát ra ánh sáng liên tục – Tuổi thọ cao	– Giá thành cao

Câu 3.

Thông tin về bóng đèn LED búp có mã A55N4: Là loại đèn LED búp đuôi xoáy, có tuổi thọ cao, thân thiện với môi trường, bảo vệ thị lực, có công suất định mức là 5 W, sử dụng được trong dải điện áp 150 V đến 250 V, có màu ánh sáng trắng/vàng, có giá 49 000 đ/cái.

Câu 4.

STT	Tình huống	An toàn		Giải thích
		Có	Không	
1	Bật, tắt đèn liên tục	☐	☒	Làm giảm tuổi thọ của bóng đèn.
2	Lắp đặt đèn ở nơi ẩm ướt	☐	☒	Có thể gây chập chập, giảm tuổi thọ của bóng đèn.
3	Tháo lắp bóng đèn khi đèn đang sáng	☐	☒	Có thể bị điện giật, và có thể gây bỏng tay nếu sử dụng đèn sợi đốt.
4	Bật đèn khi nguồn điện chập chờn, không ổn định	☐	☒	Làm giảm tuổi thọ của bóng đèn.
5	Đập vỡ vụn bóng đèn khi bỏ đi	☐	☒	Mất an toàn bởi các mảnh vỡ của bóng đèn và có thể có hơi độc hại ở trong bóng đèn làm ảnh hưởng đến sức khỏe con người và gây ô nhiễm môi trường.

Câu 5.

Lựa chọn bóng đèn để thay thế bóng đèn sợi đốt 220 V – 60 W bị hỏng.

STT	Loại bóng có thể dùng để thay thế	Giải thích
1	Bóng đèn sợi đốt 220 V – 60 W	Giá thành rẻ.
2	Bóng đèn compact 220 V – 12 W	Giá trung bình, tiết kiệm điện hơn bóng đèn sợi đốt.
3	Bóng đèn LED 220 V – 7 W	Tiết kiệm điện cao.

Câu 6.

Thứ tự đúng các bước cơ bản để thay bóng đèn đuôi xoáy:

1. b) Ngắt nguồn điện trước khi tiến hành các thao tác thay bóng đèn.

Chú ý: Tay phải khô và đeo găng tay bảo hộ (nếu có).

2. d) Chọn vị trí an toàn và phù hợp: Với những đèn điện được lắp đặt tại các vị trí cao thì cần sử dụng thang chắc chắn để dễ dàng thực hiện các thao tác với đèn.

3. a) Tháo bóng đèn cũ hỏng: Dùng tay xoay ngược chiều kim đồng hồ để lấy bóng đèn cũ ra khỏi đui đèn.

4. e) Lắp bóng đèn mới: Lấy bóng đèn mới lắp vào đui đèn vừa được tháo, xoay theo chiều kim đồng hồ sao cho đèn được giữ chắc chắn.

5. c) Đóng nguồn điện và thử đèn.

BÀI 12. NỒI CƠM ĐIỆN

Câu 1. 1 – d; 2 – a; 3 – c; 4 – b; 5 – e.

Câu 2. Bước 1 – e; Bước 2 – d; Bước 3 – c; Bước 4 – b; Bước 5 – a.

Câu 3.

Nhà bạn Nam nên chọn loại nồi có nhãn trong hình b, vì:

- Nhà Nam có ba người nên chọn loại nồi có dung tích 1L trở lên (căn cứ vào *Bảng 12.1. Bảng tham khảo dung tích nồi cơm điện* trong sách giáo khoa).
- Nồi cơm điện ở hình b và hình c có cùng dung tích nhưng loại nồi ở hình b có khả năng tiết kiệm điện tốt hơn (Nhãn tiết kiệm năng lượng đạt 3 sao).

Câu 4.

- a) Cơm sau khi nấu bị nhão: Nguyên nhân có thể do lượng nước đổ vào nấu quá nhiều.
- b) Cơm sau khi nấu bị sống: Nguyên nhân có thể do lượng nước đổ vào nấu quá ít hoặc bộ phận sinh nhiệt bị hỏng, không cung cấp đủ nhiệt để cơm có thể chín.
- c) Khi mới bắt đầu cắm điện, nồi cơm phát ra tiếng nổ lách tách: Nguyên nhân có thể do mặt ngoài nồi nấu chưa được lau khô trước khi đặt vào mặt trong của thân nồi.

Câu 5.

Hình a: Không dùng tay để che hoặc tiếp xúc với lỗ thông hơi của nồi cơm điện khi nồi đang nấu vì có thể sẽ gây bỏng tay.

Hình b: Đặt nồi cơm điện ở nơi khô ráo, thoáng mát.

Hình c: Sử dụng khăn mềm lau khô mặt ngoài nồi nấu, không dùng các vật dụng cứng, nhọn chà sát, lau chùi bên trong nồi nấu.