



BÙI VĂN HỒNG (Tổng Chủ biên)  
NGUYỄN THỊ CẨM VÂN (Chủ biên)  
TRẦN VĂN SỸ

# Bài tập CÔNG NGHỆ

# 6



NHÀ XUẤT BẢN GIÁO DỤC VIỆT NAM

[timdapan.com](http://timdapan.com)

BÙI VĂN HỒNG (Tổng Chủ biên)  
NGUYỄN THỊ CẨM VÂN (Chủ biên)  
TRẦN VĂN SỸ

# Bài tập **CÔNG NGHỆ**



**NHÀ XUẤT BẢN GIÁO DỤC VIỆT NAM**

[timdapan.com](http://timdapan.com)



# LỜI NÓI ĐẦU

Các em học sinh thân mến!

Sách **Bài tập Công nghệ 6** thuộc bộ sách Chân trời sáng tạo là tài liệu bổ trợ dùng cho học sinh. Cùng với sách giáo khoa, cuốn sách này sẽ đồng hành với các em trong suốt quá trình học tập môn Công nghệ lớp 6.

Sách với nhiều dạng bài tập giúp các em tự luyện tập, củng cố, khắc sâu kiến thức sau mỗi bài học. Trong khi làm bài tập, các em cần phát huy tính tự lực, tích cực, sáng tạo,... nhớ lại những kiến thức đã được thầy cô giảng dạy để tự ôn luyện, làm tốt các câu hỏi, bài tập trong sách.

Ngoài các câu hỏi dành cho tất cả các em học sinh, sách còn có một số câu hỏi, bài tập nâng cao được đánh dấu sao (\*) dành cho các em khá, giỏi yêu thích môn Công nghệ.

Mến chúc các em hứng thú, say mê học tập thật tốt môn Công nghệ.

**NHÓM TÁC GIẢ**

*Chân trời sáng tạo*

# MỤC LỤC

	<i>Trang</i>
<b>LỜI NÓI ĐẦU</b> .....	<b>3</b>
<b>CHƯƠNG 1 NHÀ Ở</b> .....	<b>5</b>
Bài 1. Nhà ở đối với con người .....	5
Bài 2. Sử dụng năng lượng trong gia đình.....	10
Bài 3. Ngôi nhà thông minh.....	14
Ôn tập Chương 1.....	17
<b>CHƯƠNG 2 BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM</b> .....	<b>18</b>
Bài 4. Thực phẩm và dinh dưỡng .....	18
Bài 5. Bảo quản và chế biến thực phẩm trong gia đình .....	23
Ôn tập Chương 2.....	30
<b>CHƯƠNG 3 TRANG PHỤC VÀ THỜI TRANG</b> .....	<b>31</b>
Bài 6. Các loại vải thường dùng trong may mặc.....	31
Bài 7. Trang phục.....	33
Bài 8. Thời trang.....	37
Ôn tập Chương 3.....	39
<b>CHƯƠNG 4 ĐỒ DÙNG ĐIỆN TRONG GIA ĐÌNH</b> .....	<b>40</b>
Bài 9. Sử dụng đồ dùng điện trong gia đình .....	40
Bài 10. An toàn điện trong gia đình .....	44
Ôn tập Chương 4.....	46

1. Quan sát các hình ảnh dưới đây và điền vai trò của nhà ở được thể hiện trong mỗi hình vào bảng.



a



b



c



d



e



f

Hình	Vai trò của nhà ở
a	
b	
c	
d	
e	
f	

2. Nhà ở thường có cấu tạo chung gồm: .....,  
....., và .....

3. Phần nào sau đây của ngôi nhà có nhiệm vụ che chắn, bảo vệ các bộ phận bên dưới?

- A. Sàn gác.                      B. Mái nhà.                      C. Tường nhà.                      D. Dầm nhà.

4. Đánh dấu ✓ vào các ô  dưới đây ứng với khu vực có trong nhà ở.

- Nơi cất giữ đồ dùng dạy học.  
 Nơi ngủ, nghỉ.  
 Nơi nấu ăn.  
 Nơi sinh hoạt chung của gia đình.  
 Nơi đóng phí.  
 Nơi tắm giặt, vệ sinh.  
 Nơi hội họp.  
 Nơi phơi quần áo, trồng cây.  
 Nơi để xe.  
 Nơi làm thủ tục, hồ sơ.

5. Liệt kê những khu vực chính trong nhà ở thông thường.

.....  
.....

6. Ngoài các khu vực đã kể ở câu 5, nhà của em còn có thêm khu vực nào khác?

.....  
.....

7. Trên cơ sở thực tế nhà ở của gia đình, của bạn bè, họ hàng và nhà tại khu vực nơi em ở, em hãy đánh giá xem cách bố trí các khu vực chung một phòng trong bảng dưới đây đã hợp lí chưa và đánh dấu ✓ vào các ô tương ứng ở bên cạnh.

Các khu vực được bố trí chung một phòng	Hợp lí	Chưa hợp lí
Nơi thờ cúng và nơi tiếp khách		
Nơi nấu ăn và nơi ăn uống		
Nơi nấu ăn và nơi ngủ, nghỉ		
Nơi học tập và nơi tiếp khách		
Nơi học tập và nơi ngủ, nghỉ		
Nơi tắm giặt và nơi vệ sinh		

Nơi tiếp khách và nơi ngủ, nghỉ		
Nơi tiếp khách và nơi ăn uống		

8. Điền tên kiến trúc nhà ở vào chỗ ... dưới mỗi hình ảnh sau đây cho phù hợp.



a. ....

b. ....

c. ....



d. ....

e. ....

f. ....

9. Liệt kê các kiến trúc nhà ở phù hợp với từng khu vực sau đây (mỗi khu vực có thể có nhiều kiến trúc nhà ở).

Khu vực	Các kiến trúc nhà ở
Thành thị	
Nông thôn	
Vùng sông nước	
Vùng núi cao	

10. Kể tên các vật liệu xây dựng thường dùng.

– Vật liệu có sẵn trong tự nhiên: .....

.....

– Vật liệu nhân tạo: .....

.....



11. Vật liệu nào sau đây có thể dùng để lợp mái nhà?

- A. Gạch ống.
- B. Ngói.
- C. Đất sét.
- D. Không vật liệu nào trong số các vật liệu kể trên.

12. Điền từ/ cụm từ thích hợp vào chỗ ..... dưới các hình ảnh pha trộn vật liệu xây dựng sau đây.

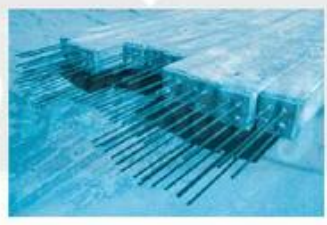


13. Kể tên các loại vật liệu xây dựng dùng cho các công việc sau đây.



Kết dính các viên gạch thành khối tường

a. ....  
.....



Đúc thành trụ cốt thép

b. ....  
.....



Trát tường

c. ....  
.....

14. Quy trình xây dựng nhà ở gồm các bước chính sau:

Bước 1: .....

Bước 2: .....

Bước 3: .....

15. Viết số thứ tự các công việc xây dựng nhà ở sau đây vào chỗ trống cho phù hợp (số 1 đã được viết sẵn).

- ..... **Chọn vật liệu xây dựng:** chọn các loại gạch, cát, xi măng, thép, vật liệu lợp mái, gạch lát nền, sơn,...
- ...(1)... **Lập kế hoạch xây nhà:** tìm đất xây nhà, chuẩn bị tài chính, chọn thời điểm bắt đầu xây dựng,...
- ..... **Kiểm tra kết quả:** so sánh căn nhà đã xây xong với bản vẽ thiết kế ban đầu, thu dọn vệ sinh,...
- ..... **Trang trí nội thất:** quét vôi; sơn cửa; lắp đặt đèn, quạt; lắp đặt gương; lắp đặt tủ, kệ;...
- ..... **Vẽ thiết kế kiểu nhà:** vẽ hình dáng nhà; xác định vị trí và kích thước các phòng hay các khu vực trong nhà; xác định vị trí và kích thước sân vườn, nhà phụ;...
- ..... **Thi công khung sườn nhà:** Thi công các bộ phận: móng nhà và công trình ngầm, cột nhà, dầm nhà, sàn nhà, tường nhà, mái nhà, cầu thang,...

1. Liệt kê những hoạt động trong gia đình sử dụng các nguồn năng lượng sau đây.

Nguồn năng lượng	Các hoạt động sử dụng năng lượng trong gia đình
Điện	
Gas	
Than, củi	
Dầu hoả	
Năng lượng mặt trời	
Năng lượng gió	

2. Điền tên nguồn năng lượng mà các đồ dùng, thiết bị sau đây sử dụng.



a. .... b. .... c. ....



d. .... e. .... f. ....

3. Viết chữ Đ vào sau câu phát biểu đúng và chữ S vào sau câu phát biểu sai.

a. Các chất đốt như than, củi, dầu, trấu, mặt cưa,... khi cháy sẽ sinh ra khí carbonic làm ô nhiễm môi trường.	
b. Dầu mỏ và than đá là nguồn nguyên liệu không bao giờ cạn dùng để sản xuất điện (nhiệt điện).	

c. Việc đốn cây rừng làm củi đun nấu thay thế gas và điện sẽ giúp tiết kiệm năng lượng.	
d. Sử dụng lãng phí năng lượng góp phần làm cạn kiệt tài nguyên thiên nhiên của quốc gia.	
e. Việc gia tăng lượng khí thải carbonic là một trong những nguyên nhân gây ra hạn hán, lũ lụt.	

4. Đánh dấu ✓ vào ô  trước những nguồn năng lượng vô tận từ thiên nhiên.
- |   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Cây rừng (củi, than củi).      | <input type="checkbox"/> Dầu mỏ.  |
| <input type="checkbox"/> Sức nước chảy.                 | <input type="checkbox"/> Than đá. |
| <input type="checkbox"/> Sức nóng và ánh sáng mặt trời. | <input type="checkbox"/> Gió.     |
5. Biogas (khí sinh học) là loại chất đốt mà người dân có thể tự sản xuất và sử dụng để đun nấu ở nhiều vùng nông thôn. Theo em, người dân ở nông thôn thu khí biogas từ hoạt động nào?
- A. Khai thác dầu mỏ.  
 B. Khai thác than đá.  
 C. Ủ phân, ủ rác thải.  
 D. Chế biến gỗ.
6. Kể những hoạt động sử dụng năng lượng mặt trời mà em biết được ở địa phương của em.
- .....  
 .....  
 .....
7. Đánh dấu ✓ vào ô  trước những hành động gây lãng phí năng lượng sau đây.
- Sử dụng nhiều đèn trong phòng ngủ.  
 Đun nước nhưng không để ý làm nước sôi đến cạn.  
 Điều chỉnh ngọn lửa vừa với diện tích đáy nồi khi đun nấu.  
 Mở đèn và quạt khi trong phòng không có người.  
 Để cửa phòng mở khi trong phòng đang bật máy điều hoà không khí.  
 Dùng bếp cải tiến khi đun nấu bằng các loại chất đốt để hạn chế thất thoát hơi nóng ra ngoài.

- Mở TV trong khi đang đọc báo.
- Sử dụng các đồ dùng điện có nhãn năng lượng.

8. Ngoài những hành động trong câu 7, em hãy kể thêm các hành động có thể gây lãng phí năng lượng trong gia đình.

.....

.....

.....

.....

9. Điền từ **Nên/ nên** hoặc **Không nên/ không nên** vào các vị trí thích hợp dưới đây.

- Chúng ta (1) ..... sử dụng tiết kiệm năng lượng.
- (2)..... dùng ấm đun nước có còi báo hiệu lúc nước sôi.
- Khi đun nấu, (3)..... điều chỉnh ngọn lửa (hoặc nhiệt độ) của bếp vừa đủ dùng.
- (4)..... dùng nồi chảo quá lớn so với lượng thức ăn cần nấu.
- (5)..... chế biến ngay những thực phẩm chưa được rã đông (rã đông: làm cho thực phẩm đông lạnh trở lại nhiệt độ bình thường).
- Khi dùng máy điều hoà nhiệt độ, (6) ..... mở máy ở nhiệt độ thật thấp (thật lạnh).
- (7)..... mở cửa phòng vào ban ngày khi thời tiết cho phép để tận dụng gió và ánh sáng mặt trời.

10. Hành động nào sau đây gây lãng phí điện khi sử dụng TV?

- A. Tắt hẳn nguồn điện khi không còn sử dụng.
- B. Điều chỉnh âm thanh vừa đủ nghe.
- C. Chọn mua TV thật to dù căn phòng có diện tích nhỏ.
- D. Cùng xem chung một TV khi có chương trình cả nhà đều yêu thích.

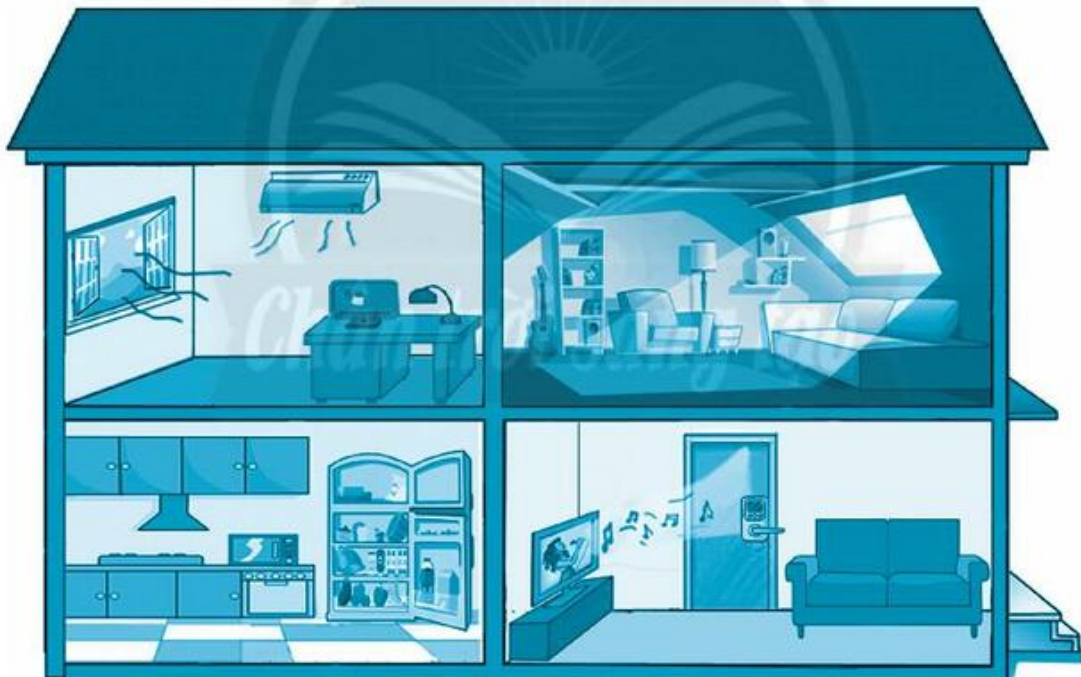
11. Giải thích tại sao các cách làm sau đây giúp tiết kiệm năng lượng.



a. ....  
.....  
.....

b. ....  
.....  
.....

12. Trong hình ảnh sau đây, chi tiết nào thể hiện sự lãng phí năng lượng, chi tiết nào thể hiện sự tiết kiệm năng lượng?



13. Kể những hành động tiết kiệm điện mà em và các bạn có thể thực hiện ở gia đình và ở lớp học.

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

- Phát biểu nào sau đây về ngôi nhà thông minh là đúng?
  - Ngôi nhà thông minh được trang bị nhiều thiết bị, đồ dùng phục vụ cho việc vui chơi, giải trí.
  - Ngôi nhà thông minh được trang bị hệ thống điều khiển tự động hoặc bán tự động đối với các thiết bị, đồ dùng trong nhà.
  - Ngôi nhà thông minh được xây dựng bằng những vật liệu đặc biệt.
  - Ngôi nhà thông minh được trang bị nhiều đồ dùng đắt tiền.
- Đánh dấu ✓ vào ô  trước những đồ dùng phù hợp với ngôi nhà thông minh.



Ổ khoá mở bằng chìa khoá.



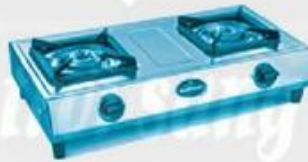
Đèn tắt/ mở tự động.



Quạt máy tắt/ mở bằng công tắc.



TV kết nối với điện thoại di động.



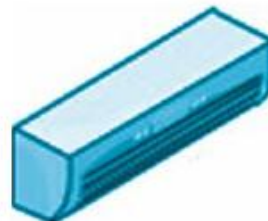
Bếp gas tắt/ mở trực tiếp.



Chuông báo cháy.



Rèm cửa kéo tự động.



Máy điều hoà không khí tự động thay đổi nhiệt độ.

3. Viết chữ Đ vào sau các mô tả đúng về ngôi nhà thông minh. Ngược lại, em hãy viết chữ S nếu mô tả là sai.

a. Có thiết bị giám sát các khu vực trong và ngoài nhà.	
b. Có cửa sổ thông gió và đón ánh sáng tự nhiên.	
c. Cửa ra vào tự động mở khi chủ nhà đứng ở cửa.	
d. Bếp nóng lên khi có người mở công tắc của bếp.	
e. Chuông báo cháy vang lên khi có khói trong nhà.	
f. Quạt điện chạy khi có người mở công tắc của quạt.	
g. Đèn bàn tự động sáng khi có người ngồi vào bàn.	
h. Đèn tự động tắt khi không còn người trong phòng.	

4. Ngôi nhà thông minh được thiết kế như thế nào để tận dụng được năng lượng từ gió tự nhiên? Em hãy đánh dấu ✓ vào các ô  ứng với câu trả lời đúng sau đây.

- Ngôi nhà có nhiều cửa sổ đón gió.
- Quạt điện tự động chạy khi có người trong nhà.
- Quạt điện được trang bị cho từng phòng trong ngôi nhà.
- Cửa thông gió của ngôi nhà tự động mở ra khi có gió thổi để ngôi nhà được thông thoáng.

5. Hãy kể những hệ thống/ thiết bị mà em biết có thể giúp đảm bảo an toàn, an ninh cho ngôi nhà.

.....

.....

.....

.....

6. Điền từ thích hợp dưới đây vào chỗ trống.

*cài đặt, tự động, chăm sóc, điều khiển, hệ thống, internet.*

Nhà thông minh cho phép chủ nhà dễ dàng quản lí và (1) ..... toàn bộ các thiết bị trong nhà từ bất cứ nơi nào bằng điện thoại thông minh hay máy tính bảng thông qua kết nối (2) ..... Chủ nhà có thể (3)..... để hệ thống tưới cây, hệ thống (4) ..... bể cá



hay các (5) ..... âm thanh, ánh sáng, điều hoà không khí,... hoạt động một cách (6) .....

7. Nối các mô tả ở cột B với các đặc điểm của ngôi nhà thông minh ở cột A cho hợp lí.

A	B
1. Tiện ích	a. Chủ nhà ngồi ở phòng khách có thể tắt các thiết bị ở các phòng khác.
2. An ninh, an toàn	b. Khi có người lạ đột nhập vào nhà, chuông báo động lập tức reo lên.
3. Tiết kiệm năng lượng	c. Cửa sổ tự động mở rộng hay hẹp tùy theo cường độ ánh sáng ngoài trời.
	d. Máy điều hoà tăng/ giảm nhiệt độ tùy theo nhiệt độ môi trường bên ngoài để đảm bảo ngôi nhà luôn luôn mát mẻ.
	e. Đèn tự động thay đổi độ sáng từ mờ đến sáng rõ theo nhu cầu sử dụng của chủ nhà.
	f. TV tự động mở chương trình mà chủ nhà yêu thích.
	g. Hệ thống camera ghi hình, hàng rào điện tử,... tự động hoạt động và phát tín hiệu đến điện thoại của chủ nhà.

## ÔN TẬP CHƯƠNG 1

- Phần nào sau đây của ngôi nhà nằm sâu dưới mặt đất?
  - Dầm nhà.
  - Cột nhà.
  - Sàn nhà.
  - Móng nhà.
- Kiến trúc nào sau đây **không phải** là kiến trúc nhà ở đặc trưng của Việt Nam?
  - Nhà trên xe.
  - Nhà nổi.
  - Nhà liên kế.
  - Nhà ba gian.
- Vật liệu nào sau đây **không** dùng để xây dựng những ngôi nhà lớn, kiên cố hoặc các chung cư?
  - Thép.
  - Gạch, đá.
  - Xi măng, cát.
  - Lá (tre, tranh, dừa,...).
- Vật liệu nào sau đây **không** dùng để làm tường nhà?
  - Gạch ống.
  - Tre.
  - Gỗ.
  - Ngói.
- Cách làm nào sau đây giúp tiết kiệm điện khi sử dụng tủ lạnh?
  - Cất thức ăn còn nóng vào tủ lạnh.
  - Hạn chế số lần và thời gian mở cửa tủ lạnh.
  - Sử dụng tủ lạnh có dung tích lớn cho gia đình ít người.
  - Không đóng chặt cửa tủ lạnh khiến hơi lạnh thất thoát ra ngoài.
- Theo em, hậu quả của việc sử dụng quá nhiều chất đốt như dầu, than, củi, gas là gì?
  - Làm ô nhiễm môi trường sống.
  - Làm gia tăng lượng rác thải.
  - Làm hư hỏng các đồ dùng, thiết bị có sử dụng chất đốt.
  - Cả 3 hậu quả trên.
- Hệ thống hay thiết bị nào sau đây giúp ngôi nhà thông minh trở nên tiện ích cho người sử dụng?
  - Các thiết bị, đồ dùng sử dụng năng lượng điện.
  - Hệ thống camera ghi hình bên trong và bên ngoài nhà.
  - Hệ thống điều khiển các thiết bị, đồ dùng trong nhà hoạt động theo chương trình cài đặt sẵn.
  - Tất cả các thiết bị và hệ thống trên.

- Nhóm thực phẩm nào dưới đây **không** thuộc các nhóm thực phẩm chính?
  - Nhóm thực phẩm giàu chất đạm.
  - Nhóm thực phẩm giàu chất đường, bột.
  - Nhóm thực phẩm giàu chất xơ.
  - Nhóm thực phẩm giàu chất khoáng và vitamin.
- Đánh dấu ✓ vào cột thể hiện chất dinh dưỡng chính trong các loại thực phẩm sau.

Thực phẩm	Chất đạm	Chất béo	Chất đường, bột	Vitamin và chất khoáng
Cá chép				
Mì sợi				
Trứng gà				
Nui				
Rau muống				
Thịt vịt				
Đậu nành				
Cam				
Dầu dừa				
Cà chua				

- Nhóm thực phẩm nào dưới đây là nguồn cung cấp chất đường, bột?
  - Gạo, đậu xanh, ngô, khoai lang.
  - Bắp cải, cà rốt, táo, cam.
  - Tép, thịt gà, trứng vịt, sữa.
  - Dừa, mỡ lợn, dầu đậu nành.
- Chất dinh dưỡng nào sau đây là nguồn cung cấp năng lượng chủ yếu cho mọi hoạt động của cơ thể?
  - Chất đường, bột.
  - Chất đạm.
  - Chất béo.
  - Vitamin.

5. Chất đạm có vai trò nào sau đây đối với cơ thể?
- Tăng sức đề kháng của cơ thể.
  - Chuyển hoá một số vitamin cần thiết cho cơ thể.
  - Xây dựng cơ thể, tạo ra các tế bào mới thay thế tế bào già chết đi.
  - Tất cả các vai trò trên.
6. Điền từ/ cụm từ thích hợp dưới đây vào chỗ trống.  
*năng lượng, hao tổn, vui chơi, cung cấp, dinh dưỡng, thực phẩm, hoạt động sống, tế bào.*
- Hằng ngày, con người cần (1)..... để lao động, học tập và (2)..... Thức ăn khi vào cơ thể sẽ được tiêu hoá để tạo ra năng lượng và các chất (3)..... cần thiết cho cơ thể. Chất dinh dưỡng còn tái tạo (4)....., giúp cơ thể phát triển, lớn lên; bù đắp những (5)..... trong quá trình sống và tạo hệ miễn dịch để bảo vệ cơ thể. Vì vậy, muốn duy trì các (6)..... và phát triển, con người cần được (7)..... đầy đủ chất dinh dưỡng thông qua các (8)..... ăn vào mỗi ngày.
7. Theo tháp dinh dưỡng (Hình 4.5, sách giáo khoa trang 31), hằng ngày chúng ta cần sử dụng loại thực phẩm nào nhiều nhất trong các thực phẩm dưới đây?
- Rau, củ, quả.
  - Thịt, cá.
  - Dầu, mỡ.
  - Gạo.
8. Xác định phát biểu đúng bằng cách đánh dấu ✓ vào ô .
- Trẻ sơ sinh có thể ăn uống bình thường như trẻ lớn.
  - Người lao động nặng nên ăn uống giống như người lao động nhẹ.
  - Người ở độ tuổi trưởng thành đều có nhu cầu dinh dưỡng như nhau.
  - Trẻ em đang phát triển cần được ưu tiên cung cấp nhiều chất đạm hơn so với người lớn.
9. Điền các cụm từ diễn tả thể trạng người dưới đây cho phù hợp với những biểu hiện của cơ thể.
- |                             |  |                      |
|-----------------------------|--|----------------------|
| <i>Người suy dinh dưỡng</i> | <i>Người cân đối</i>   | <i>Người béo phì</i> |
| .....                       | nặng nề, vận động khó khăn, chậm chạp, dễ mắc các bệnh cao huyết áp, tiểu đường, tim mạch. |                      |

..... gầy còm, yếu ớt, tay chân khẳng khiu, bụng to, tóc mọc thưa thớt, sức đề kháng giảm, dễ mắc các bệnh do nhiễm khuẩn, trí tuệ kém phát triển.

..... khoẻ mạnh, hồng hào, vận động nhanh nhẹn, trí tuệ phát triển bình thường theo độ tuổi.

10. Chế độ ăn uống khoa học cần đảm bảo những yêu cầu nào?

.....

.....

.....

.....

11. Ba bữa ăn được cung cấp như sau:



**Bữa ăn số 1**



**Bữa ăn số 2**



**Bữa ăn số 3**

Nhận xét mức độ dinh dưỡng trong mỗi bữa ăn bằng cách đánh dấu vào bảng theo các kí hiệu:

+: vừa đủ

++: thừa

- : thiếu

Các nhóm thực phẩm được sử dụng	Bữa ăn số 1	Bữa ăn số 2	Bữa ăn số 3
Thực phẩm giàu chất đạm			
Thực phẩm giàu chất bột, đường			
Thực phẩm giàu chất béo			
Thực phẩm giàu vitamin và chất khoáng			

12. Trong các bữa ăn ở câu 11, bữa ăn nào có thành phần dinh dưỡng hợp lí? Vì sao?

.....

.....

.....

13. Trong cách phân chia các bữa ăn của 3 bạn dưới đây, cho biết bạn nào cần bổ sung bữa ăn phụ hoặc bữa ăn xế. Nên bổ sung các bữa ăn đó vào khoảng thời gian nào?

	Bữa sáng	Bữa phụ	Bữa trưa	Bữa xế	Bữa tối
Bạn thứ nhất	6 giờ		10 giờ		17 giờ
Bạn thứ hai	6 giờ		11 giờ		17 giờ
Bạn thứ ba	6 giờ		12 giờ		17 giờ

14. Viết chữ Đ vào sau câu phát biểu đúng và chữ S vào sau câu phát biểu sai.

a. Bữa sáng cần ăn đầy đủ chất dinh dưỡng để cung cấp năng lượng cho lao động, học tập trong ngày.	
b. Bữa sáng cần ăn thật nhanh để kịp giờ vào học hoặc làm việc.	
c. Bữa trưa không nên kéo dài để có thời gian nghỉ ngơi, tiếp tục làm việc.	
d. Các bữa ăn nên cách nhau tối thiểu là 4 giờ để thức ăn kịp tiêu hoá nhưng cũng không nên cách nhau quá xa vì có thể gây hại cho dạ dày.	

e. Bữa tối nên ăn thật no để khi đi ngủ không bị đói.	
f. Có thể vừa ăn vừa xem TV để giải trí và thưởng thức món ăn.	

15. Kể tên một số món ăn thường dùng trong gia đình em theo mỗi loại dưới đây.

Món canh	Món rán hoặc kho, rang	Món xào hoặc luộc

16. Trong các món ăn đã kể ở câu 15, em hãy lựa chọn và kết hợp chúng để tạo thành những bữa ăn dinh dưỡng hợp lí. Chú ý các yêu cầu sau:

- Có cơm và đủ 3 loại món ăn như trên.
- Có đủ các thực phẩm thuộc 4 nhóm chính.
- Có sự thay đổi nguyên liệu thực phẩm trong bữa ăn.

Các món ăn	Bữa ăn số 1	Bữa ăn số 2	Bữa ăn số 3
Món canh			
Món rán hoặc kho, rang			
Món xào hoặc luộc			
Món ăn kèm (nếu có)			

1. Điền từ/ cụm từ thích hợp dưới đây vào chỗ trống.  
*vi sinh vật gây hại, hư hỏng, trạng thái, thích hợp, ngộ độc, mất mùi, chất dinh dưỡng, sức khoẻ.*

Trong thực phẩm có chứa nhiều (1)....., là môi trường thích hợp cho các loại (2)..... phát triển. Trong điều kiện nhiệt độ và độ ẩm (3) ....., vi sinh vật sẽ phát triển và phá huỷ thực phẩm nhanh chóng.

Thực phẩm để lâu thường bị mất màu, (4)....., ôi thiu, biến đổi (5)....., giảm lượng vitamin. Thực phẩm bị (6)..... không chỉ giảm giá trị dinh dưỡng mà còn gây (7)....., làm ảnh hưởng đến (8)..... và tính mạng của con người.

2. Ý nào dưới đây **không phải** là ý nghĩa của việc bảo quản thực phẩm?
- A. Làm thực phẩm trở nên dễ tiêu hoá.  
B. Làm tăng tính đa dạng của thực phẩm.  
C. Tạo ra nhiều sản phẩm thực phẩm có thời hạn sử dụng lâu dài.  
D. Tạo sự thuận tiện cho việc chế biến thực phẩm thành nhiều món ăn khác nhau.
3. Kể tên một số thực phẩm mà gia đình và địa phương em thường bảo quản bằng các phương pháp dưới đây.

Phương pháp	Thực phẩm được bảo quản
Phơi khô	
Ướp đá	
Ướp muối	
Hút chân không	
Muối chua	
Ngâm giấm	
Ngâm đường	
Bảo quản trong tủ lạnh	



4. Giải thích vì sao những phương pháp bảo quản dưới đây lại giúp thực phẩm lâu hư hỏng.

a. Ướp muối: .....

.....

b. Bảo quản trong tủ lạnh: .....

.....

c. Ngâm giấm: .....

.....

d. Phơi khô: .....

.....

5. Nêu cách bảo quản loại thực phẩm được dán nhãn như sau.

Sản phẩm	Cách bảo quản
<p>* <b>THÀNH PHẦN:</b> Bột mì 98%, chất ổn định 0,05%, E202 0,03%, E211 0,03%, 01% muối và nước, hương đậu xanh.</p> <p>* <b>Bảo quản:</b> Bảo quản 06 tháng ở nhiệt độ 5°C.</p> <p>* <b>Thời hạn sử dụng và bảo quản:</b> 45 ngày trong bao bì kín ở nhiệt độ mát, 06 tháng ở nhiệt độ dưới 0°C.</p> <p><i>Dùng như món khai vị hoặc dùng chung với bún và rau sống...</i></p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

6. Điền các từ thích hợp dưới đây vào chỗ trống.

*thịt, cá, thời gian, thực phẩm, hư hỏng, phát triển.*

Những thực phẩm như (1) .....,..... tươi sống chưa qua chế biến chỉ giữ được trong ngăn đá tủ lạnh trong một khoảng (2)..... cho phép. Nếu để quá thời gian đó thì (3)..... sẽ bị giảm chất dinh dưỡng. Thực phẩm đã chế biến nếu để trong tủ lạnh quá lâu vẫn sẽ bị (4)....., vi khuẩn vẫn có thể (5)..... làm giảm chất lượng của thực phẩm.

7\*. Giải thích lí do các thực phẩm đóng hộp có thể cất giữ được lâu dài.



.....

.....

.....

.....

8\*. Nêu các biện pháp bảo quản giúp thức ăn tránh bị nhiễm vi sinh vật gây hại.

.....

.....

.....

9. Tại sao phải chế biến thực phẩm? Em hãy đánh dấu ✓ vào ô  trước các ý trả lời đúng.

- Để tạo nên những món ăn thơm ngon, hợp khẩu vị.
- Để cất giữ thức ăn được lâu hơn.
- Để thức ăn trở nên dễ tiêu hoá.
- Để tiết kiệm chi tiêu trong ăn uống.
- Để thay đổi trạng thái của thực phẩm.
- Để tiêu diệt vi khuẩn và nấm có hại.

10. Kể tên các phương pháp chế biến thực phẩm thông dụng trong gia đình.

a. Các phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt:

.....

b. Các phương pháp làm chín thực phẩm trong nước:

.....

c. Các phương pháp làm chín thực phẩm trong chất béo:

.....

d. Các phương pháp làm chín thực phẩm bằng hơi nước:

.....

e. Các phương pháp làm chín thực phẩm bằng sức nóng trực tiếp của nguồn nhiệt:

.....

11. Trong các quy trình dưới đây, đâu là thứ tự các bước chính xác trong quy trình chung chế biến thực phẩm?

- A. Chế biến thực phẩm → Sơ chế món ăn → Trình bày món ăn.
- B. Sơ chế thực phẩm → Chế biến món ăn → Trình bày món ăn.
- C. Lựa chọn thực phẩm → Sơ chế món ăn → Chế biến món ăn.
- D. Sơ chế thực phẩm → Lựa chọn thực phẩm → Chế biến món ăn.

12. Mô tả các bước thực hiện trong quy trình chung để trộn hỗn hợp thực phẩm.

Bước 1: .....

.....

Bước 2: .....

.....

Bước 3: .....

.....

13. Các hình ảnh dưới đây mô tả quy trình của phương pháp chế biến nào?



①



②



③



④

- A. Trộn dầu giấm.
- B. Luộc.
- C. Ngâm chua thực phẩm.
- D. Trộn nộm.

14. Mô tả các bước để thực hiện món ăn theo những hình ảnh ở câu 13.

① .....

② .....

③ .....

④ .....

15. Cho biết tên các phương pháp chế biến thực phẩm được minh họa bởi các hình ảnh sau.



a. ....

b. ....

c. ....

16. Điền thông tin vào bảng dưới đây để chỉ ra **sự khác nhau** giữa 2 phương pháp luộc và kho.

Nội dung so sánh	Luộc	Kho
Lượng nước		
Loại thực phẩm thường dùng		
Gia vị		

17. Kể tên một số món ăn được chế biến bằng các phương pháp làm chín thực phẩm trong nước vào bảng sau.

Phương pháp	Tên món ăn
Luộc	
Nấu	
Kho	

18. Cho biết điểm khác nhau giữa 2 phương pháp làm chín thực phẩm trong nước dưới đây.

Phương pháp luộc	Phương pháp nấu
.....	.....
.....	.....

19. Điền tên các phương pháp làm chín thực phẩm trong chất béo vào từng mô tả dưới đây cho phù hợp.

..... là làm chín thực phẩm với lượng chất béo khá nhiều, đun với lửa vừa. Thực phẩm được tẩm ướp gia vị trước khi làm chín.

..... là làm chín thực phẩm với lượng chất béo rất ít, đun với lửa vừa. Thực phẩm được nêm nếm gia vị cho vừa ăn trong khi làm chín.

..... là làm chín thực phẩm với lượng chất béo vừa phải, đun với lửa to trong thời gian ngắn. Thực phẩm được nêm nếm gia vị cho vừa ăn trong khi làm chín.

20. Đánh dấu ✓ vào những món ăn được chế biến bằng phương pháp làm chín thực phẩm trong chất béo.

- Nem rán.
- Thịt kho.
- Mực xào rau củ.
- Thịt bò xào hành tây.
- Tôm rang thịt ba chỉ.
- Bánh bao.
- Trứng hấp thịt.
- Canh cải nấu cá rô.
- Canh gà rán.

21. Nối tên các phương pháp chế biến thực phẩm ở cột A với những mô tả ở cột B cho phù hợp.

A	B
1. Nướng	a. Làm chín thực phẩm bằng sức nóng của hơi nước. Thực phẩm dạng lỏng thường được đặt trong bát hoặc thổ.
2. Chưng	b. Làm chín thực phẩm bằng sức nóng trực tiếp của nguồn nhiệt. Thực phẩm sau khi tẩm, ướp gia vị được làm chín đều các mặt.
3. Hấp	c. Làm chín thực phẩm bằng sức nóng của hơi nước. Thực phẩm được đặt trên các vỉ có lỗ thoát hơi nước.

22. Cho biết các dụng cụ dưới đây được dùng để chế biến thực phẩm theo phương pháp nào.



a. ....



b. ....



c. ....

23. Hỗn hợp nước trộn trong món trộn dầu giấm gồm những nguyên liệu nào dưới đây?

- A. Giấm, đường, nước mắm, ớt, tỏi, chanh.
- B. Nước mắm, đường, tỏi, ớt, chanh.
- C. Giấm, đường, dầu ăn, chanh, tỏi phi.
- D. Chanh, dầu ăn, đường, nước mắm.

24. Điền từ **Nên/ Không nên** vào chỗ trống trong những phát biểu sau cho phù hợp.

- a. .... mua thực phẩm tươi sống.
- b. .... dùng thực phẩm quá hạn sử dụng.
- c. .... dùng khoai tây, khoai lang đã mọc mầm.
- d. .... sử dụng nước sạch để chế biến thực phẩm.
- e. .... sử dụng thực phẩm biến chất, bị biến đổi màu sắc, ôi thiu.
- f. .... rửa kĩ các loại thực phẩm tươi sống trước khi chế biến.

25\*. Hãy tìm hiểu giá mua các nguyên liệu cần dùng và tính chi phí để chế biến một món rau trộn dầu giấm cho 4 người ăn.

## ÔN TẬP CHƯƠNG 2

- Nhóm thực phẩm nào dưới đây bao gồm những thực phẩm giàu chất đạm?
  - Mực, cá quả (cá lóc, cá chuối), đậu ăn, gạo.
  - Thịt bò, trứng gà, sữa bò, cua.
  - Tôm tươi, mì gói, khoai lang, mỡ lợn.
  - Bún tươi, cá trê, trứng cút, dầu dừa.
- Loại thực phẩm nào sau đây chứa nhiều chất béo nhất?
  - Bánh mì.
  - Đu đủ.
  - Bơ.
  - Sữa bò.
- Chúng ta có thể thay thế thịt lợn trong bữa ăn bằng thực phẩm nào dưới đây?
  - Tôm tươi.
  - Cà rốt.
  - Khoai tây.
  - Tất cả thực phẩm đã cho.
- Kẹo và đường là loại thực phẩm nên được sử dụng ở mức độ nào theo tháp dinh dưỡng (Hình 4.5, sách giáo khoa trang 31)?
  - Ăn ít.
  - Ăn vừa đủ.
  - Ăn có mức độ.
  - Ăn đủ.
- Món ăn nào dưới đây được chế biến bằng phương pháp không sử dụng nhiệt?
  - Canh cua mỏng toi.
  - Trứng tráng.
  - Rau muống luộc.
  - Dưa chua.
- Bước nào **không có** trong quy trình chế biến món rau xà lách trộn dầu giấm?
  - Nhặt, rửa rau xà lách.
  - Luộc rau xà lách.
  - Pha hỗn hợp dầu giấm.
  - Trộn rau xà lách với hỗn hợp dầu giấm.
- Món ăn nào dưới đây được chế biến bằng phương pháp ngâm chua thực phẩm?
  - Cà pháo ngâm muối.
  - Nộm dưa chuột, cà rốt.
  - Dưa cải chua xào tôm.
  - Quả vải ngâm nước đường.
- Món ăn nào dưới đây **không được** chế biến bằng phương pháp làm chín thực phẩm trong nước?
  - Rau muống luộc.
  - Cá kho.
  - Lạc (đậu phộng) rang.
  - Canh cà chua.

- Vải cotton thuộc loại vải nào dưới đây?
  - Vải sợi thiên nhiên.
  - Vải sợi hoá học.
  - Vải sợi pha.
  - Không loại nào trong các loại vải trên.
- Đánh dấu ✓ vào ô  trước những nguyên liệu dệt nên vải sợi thiên nhiên dưới đây.
  - Sợi tơ tằm lấy từ tơ của con tằm.
  - Sợi polyester có nguồn gốc từ dầu mỏ.
  - Sợi len lấy từ lông cừu, dê, lạc đà.
  - Sợi nylon có nguồn gốc từ than đá.
  - Sợi xơ lấy từ thân cây lanh.
  - Sợi xơ lấy từ quả của cây bông.
- Điền từ/ cụm từ thích hợp vào chỗ trống.

Vải sợi hoá học có thể chia thành hai loại là ..... và .....

Dạng vải sợi ..... phổ biến là satin, ....., được tạo thành từ chất hoá học lấy từ ....., .....

Dạng vải sợi ..... phổ biến là vải ....., lụa nylon, được sản xuất từ một số chất hoá học lấy từ ....., .....
- Vải sợi hoá học được dệt từ (những) loại sợi nào dưới đây?
  - Sợi có sẵn trong tự nhiên.
  - Sợi do con người tạo ra.



C. Sợi kết hợp từ những loại sợi khác nhau.

D. Tất cả các loại sợi trên.

5. Đánh dấu ✓ vào ô  trước ghi chú thành phần sợi dệt của vải sợi pha.

100% silk.

100% nylon.

70% silk, 30% rayon.

35% cotton, 65% polyester.

100% polyester.

50% silk, 50% viscose.

6. Điền từ/ cụm từ thích hợp dưới đây vào chỗ trống.

*vải sợi hoá học, vải sợi pha, quần áo, ưu điểm, kết hợp, mặc thoáng mát.*

Các loại (1)..... do hai hay nhiều loại sợi khác nhau  
(2)..... lại nên có những (3)..... hơn hẳn vải  
sợi thiên nhiên và (4)..... Vải sợi pha bền, đẹp, ít nhàu,  
(5)....., dễ giặt, mau khô. Chính vì vậy, vải sợi pha được sử  
dụng rộng rãi để may (6) ..... và các sản phẩm dệt may khác.

7. Giải thích lí do vải sợi bông, vải tơ tằm thích hợp để may quần áo mặc vào mùa hè.

.....  
.....

8\*. Nêu những loại vải thích hợp để may đồng phục cho học sinh trung học cơ sở. Giải thích lí do em chọn những loại vải đó.

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

- Trang phục bao gồm những vật dụng nào sau đây?
  - Khăn quàng, giày.
  - Áo, quần.
  - Mũ, giày, tất.
  - Áo, quần và các vật dụng đi kèm.
- Quan sát các hình ảnh sau đây và nêu vai trò của trang phục trong từng trường hợp.



a. ....

.....



b. ....

.....



c. ....

.....



d. ....

.....

- Kể tên các kiểu trang phục theo từng cách phân loại sau đây.

a. Phân loại theo thời tiết: .....

.....

b. Phân loại theo công dụng: .....

.....

c. Phân loại theo lứa tuổi: .....

.....

d. Phân loại theo giới tính: .....

.....

- Điền tên loại trang phục trong mỗi hình ảnh sau đây.



a. ....



b. ....

timdapan.com



c. ....

5. Để tạo cảm giác gầy đi và cao lên, ta nên chọn vải may trang phục có đặc điểm nào sau đây?
- A. Màu đen, kẻ sọc dọc, mặt vải trơn.  
 B. Màu xanh đen, kẻ sọc ngang, mặt vải phẳng.  
 C. Màu trắng, hoa to, mặt vải bóng láng.  
 D. Màu vàng nhạt, hoa nhỏ, mặt vải thô.
6. Điền các chi tiết của kiểu may dưới đây vào chỗ trống.  
*có bèo dún, ngang thân áo, rút dún, thẳng suông, xếp li, vừa sát cơ thể, rộng, dọc thân áo.*

Chi tiết kiểu may	Tạo cảm giác thon gọn, cao lên	Tạo cảm giác tròn đầy, thấp xuống
Đường nét	.....	.....
Kiểu may	..... ..... .....	..... ..... .....

7. Người lớn tuổi nên chọn vải và kiểu may trang phục nào dưới đây?
- A. Vải màu tối, kiểu may ôm sát.  
 B. Vải màu tối, kiểu may trang nhã, lịch sự.  
 C. Vải màu sắc sặc sỡ, kiểu may hiện đại.  
 D. Vải màu tươi sáng, kiểu may cầu kì, phức tạp.
8. Đánh dấu ✓ vào ô  trước những đặc điểm của bộ trang phục phù hợp để học thể dục.

Loại vải may quần áo	Kiểu may	Kiểu giày dép
<input type="checkbox"/> Vải sợi bông	<input type="checkbox"/> Ôm sát người	<input type="checkbox"/> Dép lê
<input type="checkbox"/> Vải sợi tổng hợp	<input type="checkbox"/> Gọn gàng, thoải mái	<input type="checkbox"/> Giày đế thấp
<input type="checkbox"/> Vải sợi nhân tạo	<input type="checkbox"/> Rộng thùng thình	<input type="checkbox"/> Giày cao gót

9. Theo em, bộ trang phục trong hình bên thích hợp trong trường hợp nào dưới đây?

- A. Đi chơi, dạo phố.
- B. Dự lễ hội.
- C. Làm việc ở văn phòng.
- D. Làm việc ở công trường.



10. Điền từ/ cụm từ thích hợp dưới đây vào chỗ trống.

*ngâm, xả nước, lần xả cuối, vò trước, vò kĩ, nước xà phòng.*

- Tẩy vết bẩn hoặc (1)..... với xà phòng những chỗ bám bẩn nhiều như: cổ áo, nách áo, đáy quần;
- (2)..... quần áo trong (3)..... khoảng 15 – 30 phút;
- (4)..... toàn bộ quần áo;
- (5)..... nhiều lần cho sạch. Có thể dùng thêm nước xả vải trong lần (6).....

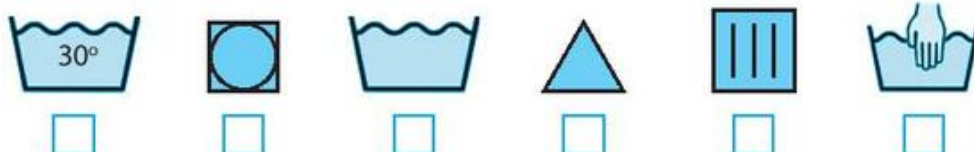
11. Đánh dấu ✓ vào (các) ô  trước dụng cụ **không** dùng để là quần áo.

- |                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> Móc treo.    | <input type="checkbox"/> Bàn là.         |
| <input type="checkbox"/> Cầu là.      | <input type="checkbox"/> Bàn chải.       |
| <input type="checkbox"/> Kẹp quần áo. | <input type="checkbox"/> Bình phun nước. |

12. Tại sao người ta cần phân loại quần áo trước khi là?

- A. Để quần áo không bị bay màu.
- B. Để là quần áo nhanh hơn.
- C. Để là riêng từng nhóm quần áo theo loại vải.
- D. Để dễ cất giữ quần áo sau khi là.

13. Kí hiệu nào dưới đây cho biết loại quần áo có thể giặt được?

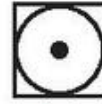


14. Kí hiệu nào dưới đây cho biết loại quần áo **không được** là?










15. Nối tên các loại trang phục với cách cất giữ cho phù hợp.

Loại trang phục	Cách cất giữ
1. Đồng phục đi học	a. Treo lên móc áo
2. Quần áo mặc thường ngày ở nhà	b. Gấp gọn gàng trong ngăn tủ
3. Quần áo mặc ngày lễ, Tết	c. Gói vào túi để tránh ẩm mốc và côn trùng cắn
4. Quần áo mặc đi chơi	
5. Quần áo thể dục	
6. Quần áo mặc ấm	

*Chân trời sáng tạo*

1. Điền từ/ cụm từ thích hợp dưới đây vào chỗ trống.

*chất liệu, màu sắc, vóc dáng, kiểu trang phục, xã hội, phù hợp, hình ảnh, nhất định, thời trang.*

Thời trang là những (1)..... được nhiều người ưa chuộng và sử dụng phổ biến trong xã hội trong một khoảng thời gian (2)..... Thời trang được thể hiện qua kiểu dáng, màu sắc, (3)....., hoạ tiết,... của trang phục. Thời trang có thể phù hợp với người này nhưng không (4)..... với người khác. Nếu mặc trang phục theo thời trang nhưng không phù hợp với (5)..... của mình thì có thể vừa tốn tiền mua sắm trang phục, vừa làm xấu (6)..... của mình trong mắt mọi người.

2. Chỉ ra (những) chi tiết nào dưới đây của trang phục có sự thay đổi trong hình ảnh minh hoạ thời trang áo dài ở hình bên.

- A. Kiểu dáng.  
B. Hoạ tiết.  
C. Độ dài.  
D. Cả 3 chi tiết trên.



3. Kể tên những loại thời trang mà em biết.

.....  
.....

4. Câu “Cách ăn mặc theo nhu cầu thẩm mỹ và sở thích tạo nên vẻ đẹp riêng độc đáo của mỗi người” là nói về

- A. kiểu dáng thời trang.  
B. tin tức thời trang.  
C. phong cách thời trang.  
D. phụ kiện thời trang.

5. Nối tên phong cách thời trang với các mô tả sau cho thích hợp:

Phong cách thời trang	Mô tả
1. Phong cách đơn giản	a. Trang phục mang nét đẹp văn hoá truyền thống của dân tộc.
2. Phong cách thể thao	b. Trang phục được thiết kế đơn giản, có những đường nét khoẻ khoắn, thoải mái cho mọi hoạt động.
3. Phong cách dân gian	c. Trang phục được thiết kế đơn giản, thường chỉ có một màu, không có nhiều đường nét trang trí.

6. Thời trang thể hiện tính cách của người mặc như thế nào? Em hãy đánh dấu ✓ vào ô  trước những câu trả lời mà em cho là đúng.

- Trang phục có thể giúp ta biết được công việc mà người mặc đang làm (đến công sở, đi học, đi chơi, tập thể thao, đi lao động, ...).
- Trang phục có thể giúp ta biết được người mặc ưa thích sự đơn giản hay không.
- Trang phục có thể giúp ta biết được người mặc đến từ quốc gia nào.
- Trang phục có thể giúp ta đoán biết nghề nghiệp của người mặc.
- Trang phục có thể cho thấy người mặc có tính cách trẻ trung, năng động.
- Trang phục có thể cho thấy người mặc có tính cách cầu thả.

7. Viết số thứ tự cho phù hợp với các bước chọn trang phục theo thời trang (số 1 đã được viết sẵn).

- ..... (1) ..... Xác định đặc điểm về vóc dáng của người mặc.
- ..... Chọn kiểu may.
- ..... Chọn vật dụng đi kèm.
- ..... Chọn chất liệu vải.
- ..... Chọn màu sắc, hoa văn của vải.
- ..... Xác định loại trang phục phù hợp với người mặc.
- ..... Xác định phong cách thời trang của người mặc.

## ÔN TẬP CHƯƠNG 3

- Loại vải có nhược điểm ít thấm mồ hôi là
  - vải sợi thiên nhiên.
  - vải sợi tổng hợp.
  - vải sợi nhân tạo.
  - vải sợi pha.
- Để tạo cảm giác tròn đầy hơn, ta nên chọn vải may trang phục có các chi tiết
  - màu trắng, kẻ sọc ngang, mặt vải thô, xốp.
  - màu xanh nhạt, hoa văn dạng sọc dọc, mặt vải mờ đục.
  - màu xanh đen, kẻ sọc ngang, mặt vải bóng láng.
  - màu đen, hoa văn có nét ngang, mặt vải trơn, phẳng.
- Nên chọn trang phục có kiểu may nào sau đây cho trẻ em?
  - Kiểu may lịch sự.
  - Kiểu may ôm sát vào người.
  - Kiểu may cầu kì, phức tạp.
  - Kiểu may rộng rãi, thoải mái.
- Loại quần áo nào dưới đây **không nên** phơi ngoài nắng?
  - Quần áo may bằng vải sợi bông.
  - Quần áo may bằng vải nylon.
  - Quần áo may bằng vải sợi pha.
  - Cả 3 loại trên.
- Quy trình là quần áo gồm các bước theo thứ tự nào sau đây?
  - Là, điều chỉnh nhiệt độ bàn là, phân loại quần áo, để bàn là nguội hẳn.
  - Phân loại quần áo, điều chỉnh nhiệt độ bàn là, là, để bàn là nguội hẳn.
  - Điều chỉnh nhiệt độ bàn là, phân loại quần áo, để bàn là nguội hẳn, là.
  - Điều chỉnh nhiệt độ bàn là, là, phân loại quần áo, để bàn là nguội hẳn.
- 6\*. Theo em, như thế nào là mặc đẹp? Em hãy đánh dấu ✓ vào ô  trước những câu trả lời mà em cho là đúng.
  - Mặc đẹp là mặc những bộ quần áo theo thời trang đang thịnh hành.
  - Mặc đẹp là mặc những bộ quần áo của các thương hiệu lớn (hàng hiệu).
  - Mặc đẹp là mặc những bộ trang phục đắt tiền.
  - Mặc đẹp là mặc những bộ quần áo phù hợp với bản thân.



- Các bộ phận chính của bàn là gồm:
  - Vỏ bàn là, động cơ điện, bộ phận điều chỉnh nhiệt độ.
  - Vỏ bàn là, dây đốt nóng, bộ phận điều chỉnh nhiệt độ.
  - Vỏ bàn là, dây dẫn điện, bộ phận điều chỉnh tốc độ xoay.
  - Vỏ bàn là, dây đốt nóng, bộ nguồn biến đổi điện áp.
- Cho biết tên các bộ phận của bàn là ứng với mỗi chức năng sau.

Bộ phận	Chức năng
	Tạo sức nóng dưới tác dụng của dòng điện.
	Bảo vệ các bộ phận bên trong bàn là.
	Điều chỉnh nhiệt độ bàn là phù hợp với từng loại vải.
	Dẫn điện từ nguồn điện đến bàn là.

- Sắp xếp các phiếu dưới đây theo thứ tự hợp lí để mô tả nguyên lí làm việc của bàn là.

Dây đốt nóng

Bộ điều chỉnh  
nhiệt độ

Bàn là nóng lên







Cấp điện  
cho bàn là

.....

- Điền từ/ cụm từ thích hợp vào chỗ trống.

Khi cấp điện cho bàn là và xoay (1)..... đến vị trí thích hợp với loại vải cần là, lúc này dòng điện truyền qua (2)..... làm bàn là nóng lên. Bàn là sẽ tự động (3)..... và (4)..... dòng điện truyền qua (5)..... để giữ cho (6)..... của bàn là luôn ổn định ở giá trị nhiệt độ đã đặt trước.

5. Mô tả các bước thực hiện trong quy trình sử dụng bàn là được minh họa bởi những hình ảnh dưới đây.

TT	Hình ảnh minh họa các bước thực hiện	Mô tả
1		<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
2		<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
3		<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
4		<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
5		<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
6		<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

6. Kể tên các bộ phận chính của đèn LED.

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

7. Sắp xếp các phiếu dưới đây theo thứ tự hợp lí để mô tả nguyên lí làm việc của đèn LED.

Bộ nguồn

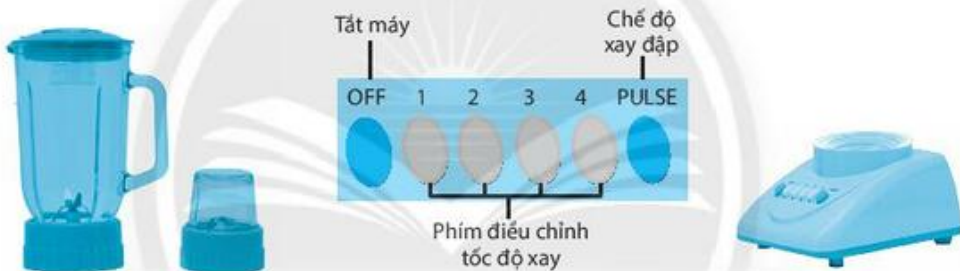
Bảng mạch LED

Phát ra ánh sáng

Cấp điện cho đèn

.....

8. Cho biết tên các bộ phận chính của máy xay thực phẩm ứng với mỗi hình ảnh dưới đây.



a. .... b. .... c. ....

9. Trình bày nguyên lí làm việc của máy xay thực phẩm.

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

10. Bổ sung các bước còn thiếu trong quy trình sử dụng máy xay thực phẩm dưới đây.

- Bước 1. Sơ chế các loại thực phẩm cần xay.
- Bước 2. Cắt nhỏ thực phẩm.

- Bước 3. ....
- Bước 4. Cho nguyên liệu cần xay vào cối và đập dập.
- Bước 5. ....
- Bước 6. Sau khi xay xong, .....
- Bước 7. ....

11. Quan sát các đồ dùng điện trong gia đình em và liệt kê chúng vào mỗi nhóm ở bảng sau.

Nhóm đồ dùng sử dụng điện để tạo ra sức nóng	Nhóm đồ dùng sử dụng điện để phát ra ánh sáng	Nhóm đồ dùng sử dụng điện để tạo ra chuyển động quay

12\*. Cho các phiếu mô tả mỗi giai đoạn trong nguyên lí làm việc của bàn là hơi nước như sau:

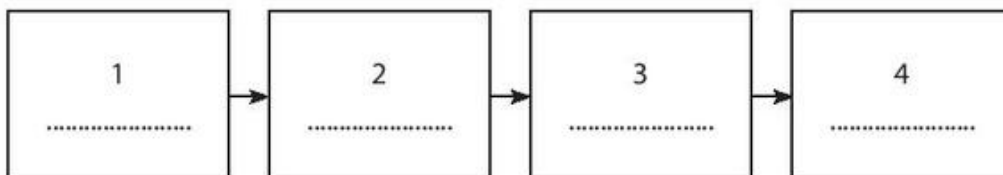
a. Điều chỉnh nhiệt độ

b. Cấp điện cho bàn là

c. Hơi nước phun ra qua lỗ nhỏ ở đế bàn là

d. Dây đốt nóng ở đế bàn là nóng lên

Em hãy sắp xếp các phiếu trên vào mỗi vị trí được đánh số từ 1 đến 4 trong sơ đồ dưới đây để biểu diễn nguyên lí làm việc của bàn là hơi nước.



13\*. Theo em, bàn là hơi nước có ưu điểm gì so với bàn là khô?  
 .....  
 .....

1. Nêu nguyên nhân gây tai nạn điện được minh họa bởi mỗi hình ảnh dưới đây.

<p>a. ....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>b. ....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>c. ....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>d. ....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>e. ....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>f. ....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

2. Theo em, tai nạn điện giết nguy hiểm như thế nào đối với con người?

.....

.....

.....

.....

3. Tai nạn điện giết sẽ **không** xảy ra nếu chúng ta
- A. chạm tay vào nguồn điện.
  - B. chạm vào đồ dùng điện bị rò điện ra lớp vỏ bên ngoài.
  - C. tránh xa khu vực có dây dẫn điện bị đứt, rơi xuống đất.
  - D. cầm, nắm vào vị trí dây dẫn điện bị hỏng lớp vỏ cách điện.
4. Đánh dấu ✓ vào các biện pháp đảm bảo an toàn khi sử dụng điện trong gia đình.
- Lắp đặt thiết bị chống giật.
  - Lắp đặt ổ cắm vừa tầm với của trẻ nhỏ.
  - Sử dụng dây dẫn điện có lớp vỏ cách điện tốt và phù hợp với đồ dùng điện.
  - Kiểm tra độ chắc chắn của phích cắm điện và ổ cắm điện.
  - Không ngắt nguồn điện cấp vào TV khi trời mưa và có sấm sét.
  - Kiểm tra và bảo dưỡng định kì các đồ dùng điện trong gia đình.
5. Cho biết việc sử dụng đồ dùng điện trong gia đình em có điểm nào chưa an toàn và nêu biện pháp khắc phục.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## ÔN TẬP CHƯƠNG 4

1. Chúng ta xoay bộ điều chỉnh nhiệt độ của bàn là đến vị trí có kí hiệu WOOL để là quần áo may bằng
  - A. vải len.
  - B. vải bông.
  - C. vải lanh.
  - D. vải lụa.
2. Kí hiệu SILK trên bàn là chỉ vị trí nhiệt độ thích hợp để là quần áo may bằng
  - A. vải len.
  - B. vải tơ.
  - C. vải nylon.
  - D. vải lanh.
3. Bộ phận nào của đèn LED thực hiện chức năng: “Biến đổi điện áp nguồn điện cho phù hợp với điện áp sử dụng của đèn LED”?
  - A. Vỏ đèn.
  - B. Bộ nguồn.
  - C. Bảng mạch LED.
  - D. Dây cấp nguồn.
4. Bộ phận nào của máy xay thực phẩm có chức năng thay đổi tốc độ quay của lưỡi dao?
  - A. Thân máy.
  - B. Cối xay.
  - C. Bộ phận điều khiển.
  - D. Không phải 3 bộ phận trên.
5. Cho một số loại đèn có cùng điện áp là 220 V, giả sử các đèn này có độ sáng như nhau. Dựa vào các giá trị công suất tiêu thụ, em hãy chọn chiếc đèn tiết kiệm điện nhất trong các loại đèn dưới đây.
  - A. Đèn LED có công suất tiêu thụ 9 W.
  - B. Đèn compact có công suất tiêu thụ 18 W.
  - C. Đèn sợi đốt có công suất tiêu thụ 25 W.
  - D. Đèn huỳnh quang 1,2 m có công suất tiêu thụ 40 W.

6. Bộ phận nào dưới đây của máy xay thực phẩm làm quay lưỡi dao khi có dòng điện truyền qua?
- A. Cối xay lớn.
  - B. Cối xay nhỏ.
  - C. Động cơ máy.
  - D. Bộ phận điều khiển.
7. Hành động nào dưới đây **không** đảm bảo an toàn điện?
- A. Ngắt nguồn điện khi sửa chữa đồ dùng điện.
  - B. Tránh xa khu vực dây điện cao áp bị đứt, rơi xuống đất.
  - C. Vui chơi ở nơi có biển cảnh báo nguy hiểm về tai nạn điện.
  - D. Thả diều ở khu đất trống, không có đường dây điện đi qua.





---

*Nhà xuất bản Giáo dục Việt Nam xin trân trọng cảm ơn  
các tác giả có tác phẩm, tư liệu được sử dụng,  
trích dẫn trong cuốn sách này.*

---

**Chịu trách nhiệm xuất bản:**

Chủ tịch Hội đồng Thành viên NGUYỄN ĐỨC THÁI  
Tổng Giám đốc HOÀNG LÊ BÁCH

**Chịu trách nhiệm nội dung:**

Tổng Giám đốc HOÀNG LÊ BÁCH

Biên tập nội dung: NGUYỄN ĐỨC HIẾU

Thiết kế sách: BÙI THỊ NGỌC LAN

Trình bày bìa: THÁI HỮU DƯƠNG

Sửa bản in: NGUYỄN ĐỨC HIẾU – TRẦN MINH HƯƠNG

Chế bản: CÔNG TY CP DỊCH VỤ XUẤT BẢN GIÁO DỤC GIA ĐỊNH

---

**Bản quyền thuộc Nhà xuất bản Giáo dục Việt Nam.**

---

Tất cả các phần của nội dung cuốn sách này đều không được sao chép, lưu trữ, chuyển thể dưới bất kì hình thức nào khi chưa có sự cho phép bằng văn bản của Nhà xuất bản Giáo dục Việt Nam.

**BÀI TẬP CÔNG NGHỆ 6**

Mã số: G2BH6C001M21

In ..... bản, (QĐ ....) khổ 17 x 24 cm.

Đơn vị in: ..... địa chỉ .....

Cơ sở in: ..... địa chỉ .....

Số ĐKXB: 182-2021/CXBIPH/14-70/GD

Số QĐXB: .../QĐ- GD - HN ngày ... tháng ... năm 20...

In xong và nộp lưu chiểu tháng ... năm 20...

Mã số ISBN: 978-604-0-25592-1

