## Tiết 15: ÔN TẬP

**I. Mục tiêu:KN21**

**1. Kiến thức:**

- Củng cố và khắc sâu các kiến thức cơ bản về Chương I: Nhà ở; chương II: Bảo quản và chế biến thực phẩm.

- Củng cố kỹ năng vận dụng vào thực tiễn

- Giáo dục ý thức ôn luyện thường xuyên của học sinh

**2. Năng lực**

a. Năng lực chung :

- Năng lực giải quyết vấn đề và sáng tạo: Phân tích được tình huống trong quá trình thực hiện; phát hiện và nêu được tình huống có vấn đề trong quá trình thực hiện sản phẩm của mình.Vận dụng kiến thức đã học ở chương I để làm bài kiểm tra. Có kỹ năng làm bài đảm bảo tính chính xác, khoa học

b. Năng lực công nghệ:

- Nhận thức công nghệ:

+ Mô tả được những đặc điểm cơ bản của nhà ở, ngôi nhà thông minh

+ Nhận biết và vận dụng được một số biện pháp sử dụng năng lượng trong gia đình tiết kiệm, hiệu quả*.*

- Năng lực nhận thức công nghệ: Biết lựa chọn các nguồn tài liệu phù hợp để tìm hiểu thêm về vật liệu xây dựng nhà ở.

**3. Phẩm chất:**

- Chăm chỉ: Ham học hỏi, tìm tòi tài liệu để mở rộng hiểu biết về ngôi nhà thông minh trong và sau giờ học; Có ý thức vận dụng kiến thức

- Trách nhiệm: Có trách nhiệm với gia đình về ý thức về việc sử dụng năng lượng trong gia đình một cách tiết kiệm và hiệu quả.

**II. Thiết bị dạy học và học liệu:**

**1. Giáo viên:**

- Hình ảnh, câu hỏi ôn tập.

**2. Học sinh:**

- Sgk, dụng cụ học tập, đọc bài trước theo sự hướng dẫn của giáo viên.

**III. Tiến trình dạy học:**

**1. Hoạt động 1: Ôn tập**

**a. Mục tiêu:**

- Hoạt động này nhằm giúp tạo tâm thế và gợi nhu cầu nhận thức của học sinh, một sự tò mò kích thích và mong muốn tìm hiểu các mội dung tiếp theo.

**b. Nội dung:**

- Giáo viên khái quát lại nội dung đã học, yêu cầu học sinh tóm tắt lại nội dung bài học, trả lời các câu hỏi.

**c. Sản phẩm:**

- Câu trả lời cá nhân của HS

**d. Tổ chức thực hiện:**

**\* Giao nhiệm vụ:**

**- GV phát phiếu học tập chứa câu hỏi trắc nghiệm, và tự luận.**

**- GV yêu cầu học sinh hoạt động nhóm 4, trả lời các câu hỏi trắc nghiệm và tự luận trong thời gian 20 phút.**

**\* Thực hiện nhiệm vụ: học sinh thực hiện nhiệm vụ theo nhóm được phân công.**

**\* Báo cáo, thảo luận**

- Đại diện 2 nhóm có phương án trả lời khác nhau trình bày sản phẩm của nhóm

**\* Kết luận, nhận định**

- GV: nhận xét, chốt đáp kiến thức.

**PHẦN 1: TỰ LUẬN**

**Câu 1. Trình bày vai trò của nhà ở.**

**Trả lời:**

Nhà ở là công trình được xây dựng để con người ở, bảo vệ con người trước những tác động xấu của thiên nhiên như bão lụt, mưa gió và phục vụ các nhu cầu sinh hoạt của cá nhân hoặc hộ gia đình.

Nhà ở còn mang lại cho mọi người cảm giác thân thuộc, mọi người cùng tụ họp, sum vầy. Nhà cũng là nơi đem đến cho con người cảm giác riêng tư.

**Câu 2. Nêu một số kiến trúc nhà ở đặc trưng ở Việt Nam.**

**Bài làm:**

**Các kiến trúc nhà đặc trưng ở Việt Nam:**

- Nhà ở nông thôn: một số khu vực chức năng trong nhà ở truyền thống được xây dựng tách biệt như nhà bếp, nhà vệ sinh. Tuỳ điều kiện của từng gia đình mà khu nhà có thể xây thành năm gian hoặc ba gian.

- Nhà ở thành thị:

+ Nhà ở mặt phố: được thiết kế nhiều tầng, mặt tiền được tận dụng để kinh doanh.

+ Nhà ở chung cư được xây dựng các toà cao tầng, mỗi gia đình sẽ sống trong các căn hộ và không gian chung gồm khu để xe, khu mua bán, sinh hoạt động cồng

- Nhà ở các khu vực đặc thù:

+ Nhà sàn: xây dựng ở vùng núi

+ Nhà nổi: xây dựng ở những vùng sông nước, hay có lũ lụt.

**Câu 5. Kể tên và nêu vai trò của các nhóm thực phẩm chính cung cấp các chất cần thiết cho cơ thể con người.**

**Trả lời:**

Các nhóm thực phẩm chính và vai trò:

- Nhóm thực phẩm giàu chất tinh bột, chất đường và chất xơ: là nguồn cung cấp năng lượng chủ yếu cho mọi hoạt động của cơ thể, chất xơ hỗ trợ hệ tiêu hoá.

- Nhóm thực phẩm giàu chất đạm: là thành phần dinh dưỡng để cấu trúc cơ thể và phát triển tốt.

- Nhóm thực phẩm giàu chất béo: cung cấp năng lượng cho cơ thể, bảo vệ cơ thể và giúp chuyển hoá một số loại vitamin.

**Câu 6. Liệt kê một số phương pháp bảo quản và chế biến thực phẩm mà em biết.**

**Trả lời:**

Một số phương pháp bảo quản và chế biến thực phẩm:

- Làm lạnh và đông lạnh: là phương pháp sử dụng nhiệt độ thấp để ngăn ngừa, làm chậm sự phát triển của vi khuẩn.

- Làm khô: là phương pháp làm bay hơi nước có trong thực phẩm để ngăn chặn vi khuẩn.

- Ướp: là phương pháp trộn một số chất đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm và thực phẩm để diệt và ngăn ngừa sự phát triển của vi khuẩn làm hỏng thực phẩm.

4. Đề xuất một số giải pháp để đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản và chế biến thực phẩm ở gia đình em.

**Trả lời:**

Một số giải pháp để đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản và chế biến thực phẩm:

- Lựa chọn thực phẩm an toàn

- Giữ vệ sinh cá nhân khi tham gia sơ chế, chế biến thực phẩm.

- Nấu chín thức ăn

- Che đậy thực phẩm để tránh côn trùng và các động vật khác.

- Sử dụng nguồn nước sạch an toàn.

-Giữ sạch các bề mặt chế biến thức ăn như bát đĩa

**PHẦN II: TRẮC NGHIỆM**

**Câu 1**. Nhà thường gồm các phần chính là

A.Móng nhà, sàn nhà, khung nhà, tường, cửa ra vào, cửa sổ.

B.Móng nhà, sàn nhà, khung nhà, tường, mái nhà, cửa sổ.

C.Móng nhà, sàn nhà, khung nhà, tường, mái nhà, cửa ra vào.

**D. Móng nhà, sàn nhà, khung nhà, tường, mái nhà, cửa ra vào, cửa sổ.**

**Câu 2.** Nhà thường được phân chia thành các khu vực chức năng như:

**A. Khu sinh hoạt chung, khu vực nghỉ ngơi, khu vực thờ cúng, khu vực nấu ăn, khu vực vệ sinh**

B. Khu sinh hoạt chung, khu vực nghỉ ngơi, khu vực thờ cúng, khu vực nấu ăn.

C. Khu sinh hoạt chung, khu vực thờ cúng, khu vực nấu ăn, khu vực vệ sinh

D. Khu sinh hoạt chung, khu vực nghỉ ngơi, khu vực nấu ăn, khu vực vệ sinh

**Câu 3**. Các bước chính xây dựng nhà ở cần tuân theo quy trình sau

A. Thi công thô, thiết kế, hoàn thiện.

B. Thiết kế, hoàn thiện, thi công thô.

**C. Thiết kế, thi công thô, hoàn thiện.**

D. Hoàn thiện, thiết kế, thi công thô.

**Câu 4**. Ngôi nhà thông minh thường lắp đặt các hệ thống điều khiển tự động, bán tự động như

A. Nhóm hệ thống an ninh, an toàn; nhóm hệ thống chiếu sáng; nhóm hệ thống kiểm soát nhiệt độ; nhóm hệ thống giải trí.

**B. Nhóm hệ thống an ninh, an toàn; nhóm hệ thống chiếu sáng; nhóm hệ thống kiểm soát nhiệt độ; nhóm hệ thống giải trí; nhóm hệ thống điều khiển các thiết bị gia dụng.**

C. Nhóm hệ thống an ninh, an toàn; nhóm hệ thống chiếu sáng; nhóm hệ thống giải trí; nhóm hệ thống điều khiển các thiết bị gia dụng.

D. Nhóm hệ thống an ninh, an toàn; nhóm hệ thống chiếu sáng; nhóm hệ thống kiểm soát nhiệt độ; nhóm hệ thống điều khiển các thiết bị gia dụng.

**Câu 5. *Chuyển hóa một số vitamin cần thiết cho cơ thể*** là chức năng của chất dinh dưỡng nào?

A. Chất đạm.

**B. Chất béo.**

C. Chất khoáng.

D.Chất đường bột.

**Câu 6**. Thói quen ăn uống khoa học thể hiện là

A. Ăn ít bữa, ăn đúng cách; đảm bảo an toàn thực phẩm.

B. Ăn đúng bữa, ăn không đúng cách, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

**C. Ăn đúng bữa, ăn đúng cách; đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.**

D. Ăn đúng bữa, ăn không đúng cách, không đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm

**Câu 7**. Nướng là phương pháp chế biến thực phẩm bằng cách:

A. Làm chín thực phẩm bằng sức nóng của hơi nước.

B. Là phương pháp làm chín thực phẩm với lượng chất béo vừa phải, có sự kết hợp giữa thực phẩm thực vật và động vật hoặc riêng từng loại, đun lửa to trong thời gian ngắn.

**C. Làm chín thực phẩm bằng sức nóng trực tiếp từ lửa.**

D. Làm chín thực phẩm trong môi trường nước, khi nấu phối hợp nguyên liệu động vật và thực vật, có thêm gia vị.

**Câu 8**. Phương pháp bảo quản thực phẩm là

A**.** Làm lạnh, đông lạnh; làm khô. .

B. Làm lạnh; làm khô, ướp muối.

C. Đông lạnh; làm khô, ướp muối.

**D. Làm lạnh và đông lạnh; làm khô, ướp muối.**

**2. Hướng dẫn tự học ở nhà (2 phút)**

- GV yêu cầu HS về nhà: Ôn lại kiến thức bài đã học chuẩn bị kiểm tra học kì 1.