**ĐỀ CƯƠNG CUỐI HỌC KỲ I CÔNG NGHỆ 6**

1. **Phần trắc nghiệm**

**A.Hãy chọn 1 đáp án đúng**

**Câu 1. Món ăn nào sau đây thuộc phương pháp làm chín thực phẩm bằng chất béo**

A. Canh bí đao nấu thịt

B. Rau muống luộc

C. Thịt nướng

D. Thịt muối chiên

**Câu 2. Khi bảo quản thực phẩm trong tủ lạnh, vị trí nào thích hợp để lưu trữ rau xanh?**

A. Ngăn đông lạnh. B. Ngăn mát, trong hộp chuyên dụng.  
C. Cửa của ngăn đông lạnh D. Ngăn xả đông của tủ lạnh.

**Câu 3:** **Thực phẩm nào sau đây thuộc nhóm giàu chất béo?**

A. Rau muống B. Gạo

C. Dầu ăn D. Trái bưởi

**Câu 4. Thực phẩm nào sau đây không được bảo quản trong ngăn đông lạnh?**A. Hải sản. B. Thịt sống. C. Cá tươi. D. Rau xanh.

**Câu 5. Phương pháp nào sau đây thuộc nhóm bảo quản thực phẩm bằng nhiệt độ thấp?**

A. Đông lạnh thực phẩm. B. Sấy khô thực phẩm.   
C. Ngâm thực phẩm trong muối. D. Ngâm thực phẩm trong giấm

**Câu 6. Món ăn nào sau đây thuộc phương pháp chế biến có sử dụng nhiệt?**

A. Dưa cải muối chua. B. Thịt nướng xiên que.   
C. Kiệu ngâm giấm đường. D. Cà rốt ngâm giấm đường .

**Câu 7:** **Món ăn nào sau đây thuộc phương pháp chế biến không sử dụng nhiệt** A. Thịt nướng  
B. Dưa cải muối chua  
C. Cá kho  
D. Cà tím xào

**Câu 8. Thực phẩm nào sau đây được bảo quản trong ngăn đông lạnh?** A. Cà rốt. B. Chuối xanh. C. Rau xanh. D. Hải sản.

**Câu 9. Món ăn nào sau đây thuộc phương pháp làm chín thực phẩm trong nước**

A. Khổ qua xào hột vịt

B. Rau muống luộc

C. Thịt nướng

D. Thịt muối chiên

**Câu 10. Loại thực phẩm nào sau đây được ướp muối?**

A. Cá lóc. B. Đậu đũa.  
C. Cà tím D. Cải xanh.

**Câu 11:** **Thực phẩm nào sau đây thuộc nhóm giàu chất bột, đường?**

A. Rau muống B. Gạo

C. Dầu ăn D. Trái bưởi

**Câu 12. Món ăn nào sau đây thuộc phương pháp chế biến không sử dụng nhiệt?**A. Thịt kho. B. Cá chiên. C. Đậu que xào thịt. D. Dưa cải.

**Câu 13. Phương pháp nào sau đây bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ thấp?**

A. Đông lạnh thực phẩm. B. Sấy khô thực phẩm.   
C. Ngâm thực phẩm trong muối. D. Ngâm thực phẩm trong giấm

**Câu 14. Lạp xưởng người ta dùng phương pháp bảo quản nào?**

A. Ướp muối. B. Phơi khô, hút chân không.   
C.Ngân giấm D. Ngâm đường.

**Câu 15:** **Thực phẩm nào sau đây giàu béo?**  
A. Cải xanh  
B. Dừa khô  
C. Rau muống  
D. Thanh long

**Câu 16. Thực phẩm nào sau đây được bảo quản trong ngăn đông lạnh?** A. Cà rốt. B. Chuối xanh. C. Rau xanh. D. Hải sản.

**B. Điền từ thích hợp vào chổ trống**

**Câu 13.** ……………. giúp tăng cường sức đề kháng cho cơ thể, chống oxy hóa.

**Câu 14.** ……………… (Smart Home) làmột ngôi được trang bị hệ thống điều khiển tự động hoặc bán tự động bằng các thiết bị điện tử có kết nối internet.

**Câu 15**. Chất xơ có vai trò hỗ trợ tiêu hóa và ngăn ngừa ………………

**Câu 16.** Trong một ngôi nhà thông minh, thiết bị ………… kết nối WiFi giúp giám sát an ninh.

**II. Phần tự luận**

|  |  |
| --- | --- |
| **Câu** | **Nội dung yêu cầu** |
| **Mục đích chính của việc bảo quản thực phẩm?** | duy trì độ tươi ngon và kéo dài thời gian sử dụng. |
| **Chế biến thực phẩm ở nhiệt độ không đúng cách có thể** | mất chất dinh dưỡng hoặc thực phẩm bị nhiễm vi khuẩn. |
| **Phương pháp bảo quản thực phẩm bằng cách hút chân không có tác dụng** | loại bỏ không khí để hạn chế sự phát triển của vi khuẩn. |
| **Vai trò chính của muối chua là** | kéo dài thời gian bảo quản bằng cách hạn chế sự phát triển của vi khuẩn có hại. |
| **Tại sao nhà ở được coi là quan trọng đối với con người?** | Vì nhà ở là nơi trú ngụ của con người, bảo bệ con người tránh mưa, nắng, gió, bão,…và là nơi đáp ứng các nhu cầu cho con người như ăn, uống, ngủ, nghỉ,… . |
| **Hậu quả thiếu Vitamin A, D** | Thiếu Vitamin A: Gây khô mắt, quáng gà, nguy cơ mù lòa. |
| Thiếu Vitamin D: Gây đau nhức cơ, yếu cơ và đau xương |
| **Gia đình của em đã sử dụng các biện pháp tiết kiệm năng lượng hiệu quả như thế nào?** | Tắt các thiết bị điện khi không sử dụng. |
| Lựa chọn các thiết bị tiết kiệm điện như đèn, quạt,…. |
| Tận dụng ánh sáng tự nhiên và thông gió thay cho điều hòa và đèn điện. |
| Nếu thực phẩm ít thì em sẽ lựa chọn nồi nhỏ để nấu. |
| **Một người thường xuyên ăn nhiều đồ chiên và ít ăn rau quả. Theo em, chế độ ăn này có ảnh hưởng như thế nào đến sức khỏe?** | Chế độ ăn nhiều đồ chiên dẫn đến thừa chất béo, tăng nguy cơ béo phì, bệnh tim mạch. |
| Thiếu rau quả khiến cơ thể thiếu chất xơ và vitamin, dễ bị táo bón. |
| **Em mua thịt, rau nhiều, nhưng tủ lạnh đã bị hỏng. Em hãy đề xuất phương án bảo quản thực phẩm này sao cho không bị hư hỏng.** | **Thịt:** Rửa sạch sau đó ướp muối, phơi khô hoặc để vào thùng nước đá.  **Rau xanh** rửa sạch để nơi tháng mát, hoặc đặt cuống rau vào trong nước h**oặc có thể để vào thùng nước đá.** |
| **Tại sao chúng ta cần ăn đa dạng các loại thực phẩm hàng ngày?** | Để cơ thể nhận đủ các chất dinh dưỡng cần thiết. |
| Phòng chống bệnh tật và duy trì cân bằng dinh dưỡng. |
| Mỗi loại thực phẩm cung cấp những chất dinh dưỡng khác nhau, không thực phẩm nào chứa đủ tất cả các chất cần thiết. |
| **Liệt kê một số nguồn năng lượng được sử dụng trong gia đình.** | Các nguồn năng lượng phổ biến trong gia đình gồm: điện, chất đốt, năng lượng mặt trời, năng lượng gió |