|  |  |
| --- | --- |
| UBND HUYỆN THANH TRÌ  **TRƯỜNG THCS VĨNH QUỲNH** | **ĐỀ CƯƠNG ÔN TẬP CUỐI HỌC KỲ I**  **NĂM HỌC 2023-2024**  **MÔN: CÔNG NGHỆ 6** |

**PHẦN I. TRẮC NGHIỆM**

**Chọn câu trả lời đúng nhất trong các câu sau:**

**Câu 1. Phần nào sau đây của ngôi nhà nằm dưới sâu mặt đất?**

A. Khung nhà B. Mái nhà C. Sàn nhà D. Móng nhà

**Câu 2. Nhà nổi có thể nổi được trên mặt nước vì có:**

A. tường nhẹ. B. mái nhà rất nhẹ.

C. hệ thống phao dưới sàn. D. sàn nhẹ.

**Câu 3. Nhà ở nông thôn không có đặc điểm nào?**

A. Có 2 nhà: nhà chính và nhà phụ.

B. Chuồng trại chăn nuôi xây chung với nhà chính.

C. Chuồng trại chăn nuôi và vệ sinh thường xa nhà, tránh hướng gió.

D. Nhà phụ có bếp, chỗ để dụng cụ.

**Câu 4. Kiểu nhà nào sau đây thuộc kiến trúc nhà ở các khu vực đặc thù?**

A. Nhà ở chung cư. B. Nhà ở mặt phố.

C. Nhà ba gian. D. Nhà sàn.

**Câu 5. Nhận định nào dưới đây *không đúng* khi nói về đặc điểm của các kiến trúc nhà ở đặc trưng của Việt Nam?**

1. Ở thành thị, nhà ở thường là nhà cấp bốn, gồm nhà chính, nhà phụ và sàn. Nhà chính thường quay về hướng nam.
2. Ở thành thị, nhà ống là kiến trúc phổ biến, thường được xây dựng hướng ra mặt đường phố để vừa làm chỗ ở, vừa làm kinh doanh.
3. Ở miền núi, nhà sàn là phổ biến, là kiến trúc truyền thống của người dân tộc ở vùng cao.
4. Nhà ở chung cư được xây dựng thành các căn hộ và không gian chung như khu để xe, khu mua bán, khu giải trí...

**Câu 6. Xi măng được tạo thành từ nguyên liệu nào?**

A. Đá vôi B. Đất sét C. Thạch cao D. Than đá

**Câu 7. Vật liệu nào kết hợp với xi măng, nước tạo ra vữa xây dựng?**

A. Mùn cưa. B. Cát. C. Đá. D. Sỏi.

**Câu 8. Tính an toàn của ngôi nhà thông minh thể hiện ở chỗ: TH**

1. Chủ nhà ngồi ở phòng khách có thể tắt các thiết bị ở phòng khác.
2. Ti vi tự động mở chương trình mà chủ nhà yêu thích.
3. Khi có người lạ đột nhập vào nhà, chuông báo động lập tức reo lên.
4. Đèn tự động thay đổi độ sáng từ mờ đến sáng rõ theo nhu cầu sử dụng của chủ nhà.

**Câu 9. Điền từ còn thiếu vào chỗ chấm trong câu sau:**

*“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)...”*

A. (1) điều khiển, (2) Internet B. (1) cài đặt, (2) điều khiển

C. (1) cài đặt, (2) Internet D. (1) chăm sóc, (2) tự động

**Câu 10. Đồ dùng nào sau đây *không* phù hợp với ngôi nhà thông minh?**

1. Rèm cửa kéo tự động.
2. Chuông báo cháy.
3. Ổ khóa mở bằng chìa khóa.
4. Máy điều hòa không khí tự động thay đổi nhiệt độ.

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

A. Gạch ống. B. Sắt. C. Đất sét. D. Ngói.

**Câu 12.Trong các vật liệu sau, vật liệu nào có sẵn trong tự nhiên?**

A. Gạch B. Ngói C. Cát D. Nhôm

**Câu 13. Nhóm thực phẩm nào sau đây là nguồn cung cấp chất đạm?**

A. Gạo, đậu xanh, ngô, khoai. B. Bắp cải, cà rốt, táo, cam.

C. Thịt, trứng, sữa. D. Mỡ, bơ, dầu đậu nành.

**Câu 14. Để rèn luyện thói quen ăn khoa học, nội dung nào sau đây *không đúng*?**

A. Ăn đúng bữa. B. Uống đủ nước.

C. Ăn đúng cách. D. Chỉ ăn những món mình thích.

**Câu 15. Trung bình thức ăn sẽ được tiêu hóa hết sau:**

A. 1- 2 giờ B. 2-3 giờ C. 3-4 giờ D. 4-5 giờ.

**Câu 16. Lứa tuổi từ 11-15 tuổi có sự phát triển nhanh chóng về chiều cao. Chất quan trọng nhất cho sự phát triển của xương là**

A. chất béo. B. protein. C. calcium. D. carbohydrate.

**Câu 17. *“Nghiên cứu về dinh dưỡng và thực phẩm, tư vấn cho mọi người về lối sống lành mạnh trong ăn uống, giúp cơ thể khỏe mạnh và phát triển toàn diện”* là công việc của ai?**

A. Đầu bếp. B. Chuyên gia dinh dưỡng. C. Nội trợ D. Bác sĩ

**Câu 18. Nếu ăn uống thiếu chất thì cơ thể sẽ:**

A. Suy dinh dưỡng B. Bị béo phì

C. Vận động khó khăn. D. Dễ mắc các bệnh: tim mạch, huyết áp,…

**Câu 19. Nhóm thực phẩm nào là thành phần dinh dưỡng để cấu trúc cơ thể và giúp cơ thể phát triển tốt?**

A. Nhóm thực phẩm giàu chất khoáng. B. Nhóm thực phẩm giàu chất đạm.

C. Nhóm thực phẩm giàu chất béo. D. Nhóm thực phẩm giàu vitamin.

**Câu 20. Vai trò của việc bảo quản thực phẩm?**

1. Ngăn chặn sự xâm nhập và phát triển của vi sinh vật.
2. Ngăn chặn sự xâm nhập và phát triển của vi sinh vật gây hại, làm chậm quá trình hư hỏng của thực phẩm.
3. Ngăn chặn sự xâm nhập và phát triển của vi sinh vật gây hại.
4. Ngăn chặn sự phát triển của vi sinh vật, làm chậm quá trình hư hỏng của thực phẩm.

**Câu 21. Vai trò của việc chế biến thực phẩm?**

A. Giúp thực phẩm chín mềm.

B. Giúp thực phẩm dễ tiêu hóa.

C. Tăng tính đa dạng của món ăn.

D. Giúp thực phẩm chín mềm, dễ tiêu hóa, đảm bảo vệ sinh và an toàn thực phẩm.

**Câu 22. Điền từ còn thiếu vào chỗ “...”**

*“Thực phẩm rất đa dạng và phong phú, chúng là nguồn cung cấp các ... cho cơ thể, giúp con người phát triển cân đối và khỏe mạnh”.*

A. chất đạm B. chất tinh bột, chất đường

C. chất dinh dưỡng cần thiết D. chất khoáng và vitamin

**Câu 23. Phương pháp chế biến thực phẩm nào sau đây không sử dụng nhiệt?**

A. Hấp B. Muối chua C. Nướng D. Kho

**Câu 24.** **Nguồn cung cấp của Vitamin C chủ yếu từ loại thực phẩm nào dưới đây?**

A. Lòng đỏ trứng, tôm cua. B. Rau quả tươi.  
 C. Thịt lợn, thịt gà. D. Tất cả đều đúng.

**Câu 25.** **Đặc điểm của phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt là gì?**

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 26. Thực phẩm nào sau đây chúng ta không nên bảo quản ở tủ đông?**

A.  Các loại rau B. Các loại củ.

C. Trái cây các loại D. Cả 3 đáp án trên

**Câu 27. 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 28. Ý nào dưới đây *không phải* là vai trò, ý nghĩa của chế biến thực phẩm?**

A. Làm tăng sự hấp dẫn, ngon miệng của món ăn.

B. Đảm bảo chất dinh dưỡng của thực phẩm.

C. Làm tăng khả năng tiêu hóa, hấp thu chất dinh dưỡng cho người sử dụng.

D. Rút ngắn thời gian sử dụng thực phẩm.

**Câu 29. Nhược điểm của phương pháp nướng là**

A. Thời gian chế biến lâu. B. Thực phẩm dễ bị cháy, gây biến chất.

C. Món ăn nhiều chất béo. D. Một số loại vitamin hòa tan trong nước.

**Câu 30. Đối với phương pháp làm lạnh, thực phẩm được bảo quản ở nhiệt độ nào?**

A. – 1oC B. Trên 7oC C. Từ 1oC đến 7oC D. Dưới 0oC

**Câu 31. Điền từ còn thiếu vào chỗ “...”**

*“Muối chua là phương pháp làm thực phẩm.... trong thời gian cần thiết, được dùng để chế biến các loại thực phẩm như: rau cải bắp, rau cải bẹ, su hào, dưa chuột,…”.*

A. lên men vi sinh. B. bay hơi nước.

C. chín. D. sử dụng nhiệt.

**Câu 32. 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.

**PHẦN II. TỰ LUẬN**

**Câu 1. Chủ nhật vừa qua bố dẫn An đến nhà bác Mai chơi. Nhà bác Mai là một căn hộ ở tầng 3 của tòa nhà cao tầng. Căn hộ gồm có 1 phòng vệ sinh, 1 phòng bếp, 1 phòng khách và 2 phòng ngủ. Tòa nhà có 2 tầng hầm để xe, có khu sinh hoạt cộng đồng.**

**a. Nhà của bác Mai thuộc kiểu nhà đặc trưng nào của Việt Nam?**

**b. Nhà ở có vai trò gì?**

***Hướng dẫn:***

a. Nhà của Bác Mai thuộc kiểu nhà ở chung cư.

b. Nhà ở có vai trò:

+ Là công trình được xây dựng với mục đích để ở.

+ Bảo vệ con người trước những tác động xấu của thiên nhiên và xã hội.

+ Phục vụ các nhu cầu sinh hoạt của cá nhân hoặc hộ gia đình.

**Câu 2. Bữa ăn tối qua của gia đình Hoa có các món: Cơm trắng, Thịt kho, Rau muống xào, Canh cua, rau mồng tơi, mướp.**

**a. Em hãy cho biết bữa ăn nhà bạn Hoa đã hợp lí chưa? Vì sao?**

**b. Kể tên các nhóm thực phẩm có trong bữa ăn nhà bạn Hoa?**

**c. Để hình thành thói quen ăn uống khoa học cần phải làm gì?**

***Hướng dẫn:***

a. Bữa ăn nhà bạn Hoa đã hợp lí vì bữa ăn có sự kết hợp đa dạng các loại thực phẩm, cung cấp đầy đủ các chất dinh dưỡng cần thiết cho cơ thể.

b. Các nhóm thực phẩm có trong bữa ăn nhà bạn Hoa gồm:

+ Nhóm chất tinh bột, chất đường, chất xơ: Cơm trắng

+ Nhóm chất đạm: Thịt kho, Canh cua

+ Nhóm chất béo: Thịt kho, Rau muống xào

+ Nhóm chất khoáng, vitamin, chất xơ: Rau muống xào, Canh cua, rau mồng tươi,

mướp

c. Để hình thành thói quen ăn uống khoa học cần phải:

+ Ăn đúng bữa.

+ Ăn đúng cách.

+ Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

+ Uống đủ nước.

**Câu 3. Đề xuất một số biện pháp để đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản và chế biến thực phẩm ở gia đình em.**

***Hướng dẫn:***

+ Lựa chọn thực phẩm an toàn.

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

+ Che đậy thực phẩm để tránh bụi bẩn và các loại côn trùng.

+ Sử dụng nguồn nước sạch an toàn.

+ Sử dụng riêng các loại dụng cụ dành cho thực phẩm sống và thực phẩm chín.

**Câu 4. Kể tên 4 phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt. Mỗi phương pháp lấy ví dụ về 2 loại thực phẩm thường được chế biến theo phương pháp đó?**

***Hướng dẫn:***

4 phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt:

+ Luộc: Trứng, rau, ,…

+ Kho: Cá, thịt,...

+ Nướng: Thịt, khoai tây,…

+ Rán (Chiên): Thịt gà, ngô,…

-------------------------------------HẾT------------------------------------