**ĐỀ CƯƠNG ÔN TẬP CÔNG NGHỆ 6**

**Phần A: Trắc nghiệm**

**Chọn chữ cái đứng trước câu em cho là đúng và ghi vào bài làm trong các câu sau**

**Câu 1**: **Bữa ăn hợp lí sẽ đảm bảo cung cấp đầy đủ cho cơ thể**

 A. Năng lượng và chất dinh dưỡng B. Năng lượng

 C. Chất dinh dưỡng D. Chất đạm, chất bột, chất đường bột

**Câu 2: Kiến trúc nhà nào sau đây đặc trưng ở khu vực thành phố?**

 A. Nhà biệt thự , nhà nổi, nhà sàn

 B. Nhà chung cư, nhà liền kề, nhà sàn.

 C. Nhà chung cư, nhà liền kề, nhà biệt thự.

 D. Nhà xây riêng lẻ một hay nhiều tầng , mái ngói hoặc bêtông, có sân vườn.

**Câu 3: Món ăn được chế biến theo phương pháp chế biến thức ăn không sử dụng nhiệt là:**

 A. Trộn nộm tai heo B. Nướng thịt

 C. Thịt luộc D. Rán trứng

**Câu 4:** **Vai trò của chất xơ đối với cơ thể:**

 A. Ngăn ngừa bệnh táo bón, làm mềm chất thả để dễ thải ra khỏi cơ thể

 B. Nguồn cung cấp VITAMIN

 C. Nguồn cung cấp năng lượng

 D. Là nguồn cung cấp chất dinh dưỡng

**Câu 5:** **. Hành động nào dưới đây thể hiện hành động không tiết kiệm điện?**

 A. Mở cửa sổ khi trời sáng.

 B. Không đóng cửa tủ lạnh sau khi sử dụng xong.

 C. Sử dụng pin năng lượng mặt trời trong gia đình.

 D. Tắt hết các thiết bị điện không cần thiết khi không sử dụng

**Câu 6: Vai trò của chất sắt trong thực phẩm:**

 A. Tạo hồng cầu trong máu B. Cấu tạo nên hồng cầu trong máu

 C. Giúp cho xương và răng chắc khỏe D. A và B đúng

**Câu 7: Để xương và răng chắc khỏe, thức ăn không thể thiếu thành phần dinh dưỡng nào?**

 A. Canxi B. Sắt C. I- ốt D. Vitamin A

**Câu 8:** **Không ăn bữa sáng là:**

 A. Thói quen tốt B. Có hại cho sức khoẻ.

 C. Tiết kiệm thời gian. D. Góp phần giảm cân.

**Câu 9:Thực phẩm nào có thể thay thế cá trong bữa ăn?**

 A. Rau muống. B. Trứng. C. Khoai lang. D. Ngô.

**Câu 10: Thực phẩm được phân làm bao nhiêu nhóm?**

 A. 2 B. 3 C. 4 D. 5

**Câu 11. Vai trò của việc bảo quản thực phẩm?**

 A. Ngăn chặn sự xâm nhập và phát triển của vi sinh vật.

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

 C. Ngăn chặn sự xâm nhập và phát triển của vi sinh vật gây hại.

 D. Ngăn chặn sự phát triển của vi sinh vật, làm chậm quá trình hư hỏng của thực phẩm.

**Câu 12. 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 13. Sấy khô là phương pháp để thực phẩm:**

 A. Ở trong nước. B. Bị mất nước.

 C. Ở trong tủ lạnh. D. Ở trong túi.

**Câu 14. Phương pháp luộc có ưu điểm là:**

 A. Dễ chế biến.

 B. Không tốn nhiều gia vị.

 C. Chế biến từ những thực phẩm thông dụng.

 D. Dễ chế biến, không tốn nhiều gia vị, chế biến từ những thực phẩm thông dụng.

**II. PHẦN TỰ LUẬN**

**Câu 1** *:*Trong các phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt, sử dụng phương pháp nào có nguy cơ gây thực phẩm dễ biến chất nhất? Tại sao?.

Câu 2 : Thế nào là bảo quản, chế biến thực phẩm? An toàn vệ sinh thực phẩm là gì? Để đảm bảo được an toàn vệ sinh thực phẩm, cần phải làm gì?

 **Câu 3**. Để làm được một món gỏi ngó sen em cần chuẩn bị những loại nguyên liệu nào?