ĐỀ CƯƠNG ÔN TẬP CUỐI HK I CÔNG NGHỆ 6

Câu 1. Nhà ở có vai trò vật chất vì:

A. Nhà ở là nơi để con người nghỉ ngơi, giúp bảo vệ con người trước tác động của thời tiết.

B. Nhà ở là nơi để mọi người cùng nhau tạo niềm vui, cảm xúc tích cực.

C. Nhà ở là nơi đem đến cho con người cảm giác thân thuộc.

D. Nhà ở là nơi đem đến cho con người cảm giác riêng tư.

Câu 2. Nhà ở có đặc điểm chung về

A. kiến trúc và màu sắc.

B. cấu tạo và phân chia các khu vực chức năng.

C. vật liệu xây dựng và cấu tạo.

D. kiến trúc và phân chia các khu vực chức năng.

Câu 3. Muốn cơ thể phát triển một cách cân đối và khoẻ mạnh, chúng ta cần

A. ăn thật no, ăn nhiều thực phẩm cung cấp chất béo.

B. ăn nhiều bữa, ăn đủ chất dinh dưỡng.

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

D. ăn nhiều thức ăn giàu chất đạm, ăn đúng giờ.

Câu 4. Thế nào là bữa ăn hợp lí?

A. Có sự kết hợp đa dạng các loại thực phẩm cần thiết, theo tỉ lệ thích hợp để cung cấp vừa đủ cho nhu cầu của cơ thể về năng lượng và chất dinh dưỡng.

B. Có sự phối hợp đa dạng các loại thực phẩm cần thiết, tạo ra nhiều món ăn hấp dẫn, không cung cấp đủ nhu cầu của cơ thể về dinh dưỡng.

C. Không có sự đa dạng các loại thực phẩm mà chỉ tập trung vào một loại thực phẩm mà người dùng yêu thích, cung cấp vừa đủ nhu cầu của cơ thể về năng lượng.

D. Có nhiều món ăn được tạo ra từ các loại thực phẩm, không chú trọng nhu cầu dinh dưỡng và năng lượng của cơ thể.

Câu 5. Vì sao nước không phải là chất dinh dưỡng nhưng lại có vai trò rất quan trọng đối với đời sống con người?

A. Nước là thành phần chủ yếu của cơ thể, giúp chuyển hoá và trao đổi chất của cơ thể.

B. Nước là môi trường cho mọi chuyển hoá và trao đổi chất của cơ thể, giúp cơ thể điều hoà thân nhiệt.

C. Nước là thành phần chủ yếu của cơ thể, giúp cơ thể điều hoà thân nhiệt.

D. Nước là thành phần chủ yếu của cơ thể, là môi trường cho mọi chuyển hoá và trao đổi chất bên trong cơ thể, giúp cơ thể điều hoà thân nhiệt.

Câu 6. Bảo quản thực phẩm có vai trò gì?

A. Làm chậm quá trình thực phẩm bị hư hỏng.

B. Đảm bảo chất lượng và chất dinh dưỡng của thực phẩm trong thời gian dài.

C. Làm chậm quá trình thực phẩm bị hư hỏng, kéo dài thời gian sử dụng mà vẫn được đảm bảo chất lượng và chất dinh dưỡng của thực phẩm.

D. Ngăn chặn việc thực phẩm bị hư hỏng.

Câu 7. Chế biến thực phẩm có vai trò gì?

A. Xử lí thực phẩm để tạo ra các món ăn.

B. Xử lí thực phẩm để bảo quản thực phẩm.

C. Tạo ra các món ăn đầy đủ chất dinh dưỡng, đa dạng và hấp dẫn.

D. Xử lí thực phẩm để tạo ra món ăn đầy đủ chất dinh dưỡng, đa dạng và hấp dẫn.

LIVEWORKSHEETS

Câu 8. Biện pháp nào sau đây có tác dụng phòng tránh nhiễm độc thực phẩm?
A. Không ăn những thức ăn nhiễm độc tố.
B. Dùng thức ăn không có nguồn gốc rõ ràng.
C. Sử dụng đồ hộp hết hạn sử dụng.
D. Ăn khoai tây mọc mầm.
Câu 9. Trong những biện pháp sau, biện pháp nào đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm?
A. Sử dụng chung thớt để chế biến thực phẩm sống và thực phẩm chín trong cùng một thời điểm.
B, Chỉ sử dụng thực phẩm đóng hộp có ghi rõ thông tin cơ sở sản xuất, thành phần dinh dưỡng, còn hạn sử dụng.
C. Để lẫn thực phẩm sống và thực phẩm chín với nhau.
D. Không che đậy thực phẩm sau khi nấu chín.
Câu 10. 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.
Câu 11. Nhóm phương pháp nào sau đây không phải là phương pháp chế biến thực phẩm?
A. Ướp và phơi.
B. Rang và nướng.
C. Xào và muối chua.
D. Rán và trộn dầu giấm.
Câu 12. 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 13. Tìm phát biểu sai về các biện pháp bảo quản thực phẩm.
A. Rau, củ ăn sống nên rửa cả quả, gọt vỏ trước khi ăn.
B. Rửa thịt sau khi đã cắt thành từng lát.
C. Không để ruồi bọ đậu vào thịt, cá.
D. Giữ thịt, cá ở nhiệt độ thích hợp để sử dụng lâu dài.
Câu 14. Đặc điểm của phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt là
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 15. Nhà nổi thường có ở khu vực nào?
A. Tây Bắc.
B. Tây Nguyên.
C. Đồng bằng sông Cửu Long.
D. Trung du Bắc Bộ.
Câu 16. Kiểu nhà nào dưới đây được xây dựng trên các cột phía trên mặt đất?
A. Nhà chung cư.
B. Nhà sàn.

LIVEWORKSHEETS

C. Nhà nông thôn truyền thống.

D. Nhà mặt phố.

Câu 17. Lựa chọn các vật liệu sau để hoàn thiện sơ đồ tạo ra vữa xây dựng.

Cát, đá nhỏ, gạch, thép, xi măng.

[ ] + [ ] + Nước ⇒ Vữa xây dựng

Câu 18. Hãy điền tên những khu vực chức năng trong ngôi nhà tương ứng với những mô tả trong bảng.

STT	Khu vực chức năng	Mô tả
1		là nơi thể hiện niềm tin tâm linh của mọi người.
2		Là nơi thường được bố trí riêng biệt, yên tĩnh để ngủ.
3		Là nơi để gia chủ tiếp khách và các thành viên trong gia đình trò chuyện.
4		Là nơi chế biến ra các món ăn ngon phục vụ cho các bữa ăn trong gia đình.
5		Là nơi diễn ra các hoạt động vệ sinh cá nhân, làm sạch cơ thể,...

Khu vực sinh hoạt chung | Khu vực nấu ăn | Khu vực vệ sinh | Khu vực nghỉ ngơi | Khu vực thờ cúng

Câu 19. Các mô tả trong Bảng 3.2 thể hiện đặc điểm nào của ngôi nhà thông minh?

Bảng 3.2

Mô tả	Đặc điểm
Mỗi buổi sáng Nam thức dậy, chiếc rèm cửa được tự động kéo ra, đèn ngủ trong phòng dần tắt.	
Những thiết bị thông minh được lắp đặt sẽ phát hiện chuyển động của con người để tự động bật hay điều chỉnh nhiệt độ, hướng gió các thiết bị như bóng đèn, điều hoà nhiệt độ.	
Một số thiết bị nhà bếp như tủ lạnh, lò vi sóng,... có thể được vận hành thông qua điện thoại di động.	
Khói trong phòng bếp bốc lên, ngay lập tức chuông báo động vang lên.	

Tiện ích

Tiện ích

An ninh, an toàn

Tiết kiệm năng lượng

LIVEWORKSHEETS

Câu 20. Ghép thông tin ở cột A với thông tin tương ứng ở cột B sao cho phù hợp.

A **Tên nhóm thực phẩm chính**	B **Hình ảnh minh hoạ**	C **Một số thông tin cơ bản**
1A. Nhóm thực phẩm giàu chất tinh bột, chất đường và chất xơ		1C. Là thành phần dinh dưỡng để cấu trúc cơ thể và giúp cơ thể phát triển tốt.
2A. Nhóm thực phẩm giàu chất đạm		2C. Có vai trò tăng cường hệ miễn dịch, tham gia vào quá trình chuyển hoá các chất giúp cơ thể khoẻ mạnh. Hầu hết các vitamin chúng ta cần đều có trong thực phẩm.
3A. Nhóm thực phẩm giàu chất béo		3C. Nhóm chất này có tên khoa học là carbohydrate, thường có trong ngũ cốc, bánh mì, khoai, sữa, mật ong, trái cây chín, rau xanh.
4A. Nhóm thực phẩm giàu chất khoáng		4C. Những thực phẩm chính cung cấp chất béo như mỡ động vật, dầu thực vật, bơ.
5A. Nhóm thực phẩm giàu vitamin		5C. Giúp cho sự phát triển của xương, hoạt động của cơ bắp, cấu tạo hồng cầu,... Mỗi loại chất khoáng có vai trò riêng đối với cơ thể và phần lớn đều có trong thực phẩm.

LIVEWORKSHEETS