**ĐỀ CƯƠNG ÔN TẬP KIỂM TRA HK I**

**MÔN CÔNG NGHỆ 6**

**NĂM HỌC 2022 – 2023**

**I, PHẦN TRẮC NGHIỆM**

**Câu 1. Vai trò của nhóm thực phẩm giàu chất đường, bột là:**

 A. Tạo ra tế bào mới. B. Cung cấp năng lượng.

 C. Tăng sức đề kháng. D. Bảo vệ cơ thể.

**Câu 2. Vai trò của nhóm thực phẩm giàu chất khoáng và vitamin là:**

 A. Tạo ra tế bào mới. B. Cung cấp năng lượng.

 C. Tăng sức đề kháng. D. Bảo vệ cơ thể.

**Câu 3. 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 4. Nhóm thực phẩm nào sau đây là nguồn cung cấp chất béo?**

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

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

**Câu 5. 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 6. 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 7. 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 8. Kể tên một số phương pháp bảo quản thực phẩm?**

 A. Kho, nướng B. Chiên, xào

 C. Phơi khô, ướp muối D. Luộc, rang.

**Câu 9. Phương pháp chế biến thực phẩm nào sau đây không sử dụng nhiệt?**

 A. Hấp B. Muối chua C. Nướng D. Kho

**Câu 10. Món ăn nào dưới đây áp dụng phương pháp làm chín thực phẩm bằng sức nóng trực tiếp của nguồn nhiệt?**

 A. Chả giò. B. Sườn nướng. C. Gà rán. D. Canh chua.

**Câu 11. 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 những thực phẩm thông dụng.

**Câu 12. Trang phục gồm các loại:**

 A. Theo giới tính, theo lứa tuổi, theo mùa
 B. Theo giới tính, theo lứa tuổi, theo thời tiết, theo công dụng
 C. Trang phục thường ngày, trang phục thể thao, trang phục lễ hội
 D. Trang phục mùa nóng, mùa lạnh.

**Câu 13. Trang phục đi học là trang phục có:**

 A.Có kiểu dáng đơn giản, rộng, dễ mặc, dễ hoạt động, có màu sắc hài hòa

 B. Kiểu dáng đẹp, dễ hoạt động, màu sắc sặc sỡ.

 C. Kiểu dáng đơn giản, may cầu kì, màu hài hòa

 D. Kiểu dáng đơn giản, may bó sát gọn gàng, màu tối .

**Câu 14. Trang phục có vai trò nào sau đây?**

 A. Che chở cho con người.

 B. Bảo vệ cơ thể con người khỏi tác hại của thời tiết.

 C. Góp phần tôn lên vẻ đẹp của con người.

 D. Cả 3 đáp án trên

**Câu 15. Trang phục trẻ em là trang phục được phân loại theo cách nào?**

 A. Theo giới tính                      B. Theo lứa tuổi

 C. Theo thời tiết                       D. Theo công dụng

**Câu 16. Trang phục nam là trang phục được phân loại theo cách nào?**

 A. Theo giới tính                      B. Theo lứa tuổi

 C. Theo thời tiết                       D. Theo công dụng

**Câu 17. Biết được đặc điểm trang phục giúp:**

 A. Lựa chọn trang phục            B. Sử dụng trang phục

 C. Bảo quản trang phục D. Cả 3 đáp án trên

**Câu 18. Yếu tố dùng để trang trí trang phục là gì?**

 A. Chất liệu                              B. Kiểu dáng

 C. Màu sắc                               D. Đường nét, họa tiết

**Câu 19. Chỉ ra ý sai về vai trò của trang phục.**

 A. Giúp chúng ta đoán biết nghề nghiệp của người mặc

 B. Bảo vệ cơ thể và làm đẹp cho con người

 C. Giúp chúng ta biết chính xác tuổi của người mặc

 D. Giúp chúng ta biết người mặc đến từ quốc gia nào.

**Câu 20. Trong ngày hè, người ta thường chọn mặc vải tơ tằm vì sao?**

 A. Vải có độ hút ẩm cao, thoáng mát. B. Vải có độ hút ẩm thấp.
 C. Vải phồng, giữ ấm. D. Vải mềm, dễ rách.

**II. PHẦN TỰ LUẬN**

Câu 1. Bạn An xây dựng bữa ăn trưa cho gia đình mình gồm 4 người cần chuẩn bị số lượng các loại thực phẩm như sau:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Tên thực phẩm | Gạo | Cá  | Rau củ | Thịt lợn |
| Số lượng (kg) | 0,5 | 0,5 | 1 | 0,5 |
| Giá tiền cho 1 kg (đồng) | 15 000 | 60 000 | 30 000 | 130 000 |

 Em hãy giúp bạn An tính xem chi phí để mua các loại thực phẩm cho bữa ăn đó là bao nhiêu tiền?

Câu 2. Có những cách bảo quản thực phẩm nào? Hãy trình bày cách làm của một phương pháp bảo quản cụ thể mà gia đình em thực hiện ?

Câu 3. Có những cách chế biến thực phẩm nào? Hãy trình bày một phương pháp chế biến cụ thể?

Câu 4. Phân loại trang phục theo lứa tuổi và công dụng