

**TRƯỜNG THCS LONG BIÊN**  
**TỔ TỰ NHIÊN**

**ĐỀ CƯƠNG ÔN TẬP CUỐI HỌC KỲ I**  
**NĂM HỌC 2022-2023**  
**MÔN: CÔNG NGHỆ 6**

**I. NỘI DUNG KIẾN THỨC CẦN ÔN TẬP**

**A. Phạm vi ôn tập:**

Chương I: Nhà ở

+ Bài 1: Khái quát về nhà ở

+ Bài 2: Xây dựng nhà ở.

+ Bài 3: Ngôi nhà thông minh.

Chương II: Bảo quản và chế biến thực phẩm.

Bài 4: Thực phẩm và dinh dưỡng.

Bài 5: Phương pháp bảo quản và chế biến thực phẩm.

**B. Một số câu hỏi trọng tâm.**

***Câu hỏi định hướng nội dung lí thuyết trọng tâm cần ôn tập:***

- Vai trò và đặc điểm chung của nhà ở
- Một số kiến trúc nhà ở đặc trưng ở Việt Nam
- Một số vật liệu để xây dựng một ngôi nhà
- Các bước chính để xây dựng một ngôi nhà.
- Đặc điểm của ngôi nhà thông minh.
- Các nhóm thực phẩm chính cung cấp các chất cần thiết cho cơ thể.

***Câu hỏi vận dụng nâng cao, mở rộng:***

Giải thích được các kiểu kiến trúc nhà em đang ở.

Chỉ ra được vật liệu để làm ngôi nhà của gia đình em.

Cấu tạo, các khu vực quan trọng của ngôi nhà.

Các hệ thống điều khiển trong ngôi nhà thông minh.

Thiết kế hợp lí cho căn phòng của bản thân.

Thiết kế được cho ngôi nhà thông minh trong tương lai của bản thân.

Các việc làm cần thiết để hình thành thói quen ăn uống khoa học, hợp lí.

**II/ MỘT SỐ DẠNG BÀI TẬP MINH HỌA:**

**A. Bài tập trắc nghiệm:**

**Câu 1:** Phần nào sau đây của ngôi nhà có nhiệm vụ che chắn, bảo vệ các bộ phận bên dưới?

A. Sàn gác .

B. Mái nhà .

C. Tường nhà

D. Dầm nhà

**Câu 2 :** Nơi nào không có trong nhà ở ?

A. Nơi để xe

B. Nơi phơi quần áo, trồng cây

C. Nơi cất giữ đồ dùng dạy học

D. Nơi tắm giặt, vệ sinh

**Câu 3 :** Bộ phận nào của ngôi nhà nằm dưới mặt đất?

A. Thân nhà .

B. Móng nhà

C. Mái nhà

D. Sân.

**Câu 4:** Chỉ ra câu phát biểu sai

A. Nhà ở là nơi nghỉ ngơi để tái tạo sức lao động, học tập, sinh hoạt.

B. Nhà ở là nơi trú ngụ an toàn nhằm bảo vệ con người chống lại những yếu tố bất lợi của tự nhiên như nắng, mưa, gió, bão...

C. Nhà ở là nơi con người dùng để lao động, tạo ra của cải vật chất.

D. Nhà ở là nơi mang lại giá trị tinh thần cho con người, đem đến cho con người cảm giác thoải mái.

**Câu 5:** Kiến trúc nào sau đây không phải là kiến trúc nhà đặc trưng của Việt Nam?

A. Nhà trên xe

B. Nhà nổi

C. Nhà sàn

D. Nhà ba gian

**Câu 6:** Vật liệu có sẵn trong tự nhiên là:

A. Xi măng, đá, cát

B. Cát, đá, tre

C. Sắt, tre, xi măng

D. Ngói, tôn, tre

**Câu 7 :** Những vật liệu nào sau đây thường dùng để lợp mái nhà?

A. Tre, gạch ống, lá

B. Tôn, gỗ, Tre

C. Lá, tôn, ngói

D. Đất sét, tôn, ngói.

**Câu 8:** Hệ thống, thiết bị thông minh trong ngôi nhà có thể hoạt động dựa trên:

A. sở thích của con người.

B. yêu quý của con người.

C. thói quen của con người.

D. quý mến của con người.

**Câu 9 :** Nhóm thực phẩm giàu chất calcium :

A. Thịt, cá, gan, trứng.

B. Sữa, trứng, hải sản, rau xanh.

C. Các loại hải sản, rong biển.

D. Ngũ cốc.

**Câu 10:** Trong các bữa ăn sau, bữa ăn đảm bảo tiêu chí của bữa ăn hợp lí:

A. Rau muống xào, mướp xào giá đỗ, cơm trắng, canh xu hào, cà rốt.

B. Trứng rán, canh cá nấu chua, cơm trắng, tôm rang.

C. Canh cua, rau mùng tơi, rau muống xào, thịt kho, cơm trắng, cà muối.

D. Cá kho, thịt kho, đậu xốt cà chua, cơm trắng, thịt nướng.

**Câu 11:** Muốn cơ thể phát triển một cách cân đối, khỏe 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 12:** 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 thực phẩm bị hư hỏng.

**Câu 13:** Chế biến thực phẩm có vai trò gì?

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

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

**Câu 14:** 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 15:** Chất dinh dưỡng dễ bị hao tổn trong quá trình chế biến :

A. Chất béo .

B. Tinh bột .

C. Vitamin .

D. Chất đạm .

**Câu 16 :** 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 17 :** Bảo quản thực phẩm trong khoảng nhiệt độ từ 1<sup>0</sup>C đến 7<sup>0</sup> C, thường dùng để bảo quản thịt, cá, trái cây, rau củ, ... trong thời gian ngắn từ 3 đến 7 ngày :

A. Làm lạnh .

B. Đông lạnh .

C. Làm khô .

D. Ướp.

**Câu 18 :** Bảo quản thực phẩm trong ở nhiệt độ dưới 0<sup>0</sup>C , thường dùng để bảo quản thịt, cá... trong thời gian vài tuần đến vài tháng :

A. Làm lạnh .

B. Đông lạnh .

C. Làm khô .

D. Ướp.

**Câu 19 :** Làm chín thực phẩm trong môi trường nước vừa phải với vị mặn đậm đà, thường dùng để chế biến các loại thực phẩm như cá, thịt, củ cải ... gọi là :

A. Luộc .

B. Nấu .

C. Kho .

D. Nướng .

**Câu 20 :** Làm chín thực phẩm trong chất béo ở nhiệt độ cao, thường được dùng để chế biến các loại thực phẩm như : thịt gà, cá, khoai tây, ngô ...

A. Rán .

B. Nấu .

C. Kho .

D. Hấp .

**B/ Bài tập tự luận:**

**Câu 1:** Những điểm cần chú ý để tiết kiệm năng lượng và hiệu quả trong gia đình.

**Câu 2 :** 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?

**Câu 3:** Kể tên và nêu vai trò của các nhóm thực phẩm chính cung cấp các chất cần thiết cho cơ thể.

**Câu 4:** Liệt kê những việc cần làm để giúp chúng ta hình thành thói quen ăn uống khoa học.

**C/ Câu hỏi vận dụng, nâng cao, mở rộng:**

**Câu 5:** Nhận xét về dinh dưỡng và sự đa dạng của thực phẩm trong các bữa ăn hằng ngày ở gia đình em trong một tuần.

**Câu 6 :** Tưởng tượng và cho biết về ngôi nhà thông minh trong tương lai của em.

**Câu 7:** Trong các phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt, sử dụng phương pháp nào có nguy cơ mất an toàn vệ sinh thực phẩm nhất? Hãy giải thích về sự lựa chọn của em?

**Câu 8:** An là học sinh lớp 6, có cân nặng thừa so với tiêu chuẩn. Em hãy đưa ra lời khuyên để bạn An lựa chọn những loại thực phẩm phù hợp, giúp cơ thể phát triển cân đối, khỏe mạnh.

*Long Biên, ngày 29 tháng 11 năm 2022*

**NGƯỜI LẬP ĐỀ CƯƠNG**

**NHÓM TRƯỞNG**

**KT HIỆU TRƯỞNG  
PHÓ HIỆU TRƯỞNG**

**Thắm Thị Minh Phương**

**Thắm Thị Minh Phương**

**Cao Thị Phương Anh**

