**TRƯỜNG THCS NGỌC LÂM**

**TỔ TỰ NHIÊN**

**NỘI DUNG ÔN TẬP GIỮA KÌ II**

**NĂM HỌC 2020 – 2021**

**MÔN: CÔNG NGHỆ- KHỐI 6**

**A. KIẾN THỨC CẦN ÔN TẬP**

- Vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Bảo quản chất dinh dưỡng trong chế biến món ăn.

- Các phương pháp chế biến thực phẩm.

- Tổ chức bữa ăn hợp lý trong gia đình.

**B. CÁC DẠNG BÀI TẬP THAM KHẢO**

I. BÀI TẬP TRẮC NGHIỆM

**Câu 1:** Nhiệt độ nào là an toàn trong nấu nướng ?

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| A. 80oC – 100oC | B. 100oC - 115oC | C. 100oC - 180oC | D. 50oC - 60oC |

**Câu 2:** Những biện pháp đảm bảo an toàn thực phẩm gồm:

A. Rau, quả, thịt, cá.. phải mua tươi hoặc ướp lạnh.

B. Thực phẩm đóng hộp phải chú ý hạn sử dụng.

C. Tránh để lẫn lôn thực phẩm sống với thực phẩm cần nấu chín.

D. Tất cả các câu trên đều đúng.

**Câu 3:** 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 4:** Thông tin sai về các chất dinh dưỡng của cá là:

|  |  |
| --- | --- |
| A. Giàu chất béo.  B. Giàu chất đạm. | C. Cung cấp Vitamin A, B, D.  D. Cung cấp chất khoáng, phospho, iod. |

**Câu 5:** Chọn 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. Cắt lát thịt cá sau khi rửa và không để khô héo

C. Không để ruồi bọ bâu vào thịt cá

D. Giữ thịt, cá ở nhiệt độ thích hợp để sử dụng lâu dài

**Câu 6:** Phương pháp chế biến thực phẩm nào dưới đây có sử dụng nhiệt?

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| A. Trộn hỗn hợp | B. Luộc | C. Trộn dầu giấm | D. Muối chua |

**Câu 7:** Phương pháp làm chín thực phẩm bằng sức nóng của hơi nước được gọi là:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| A. Luộc | B. Kho | C. Hấp | D. Nướng |

**Câu 8:** Khoảng cách hợp lý giữa các bữa ăn là:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| A. từ 4 đến 5 giờ | B. từ 2 đến 3 giờ | C. từ 5 đến 6 giờ | D. Tất cả đều đúng |

**Câu 9:** Muốn đảm bảo sức khỏe và kéo dài tuổi thọ, chúng ta cần phải:

|  |  |
| --- | --- |
| A. Ăn thật no  B. Ăn nhiều bữa | C. Ăn đúng bữa, đúng giờ, đủ chất dinh dưỡng  D. Ăn nhiều thức ăn giàu chất đạm |

**Câu 10:** Thay đổi món ăn trong các bữa ăn nhằm mục đích?

|  |  |
| --- | --- |
| A. Để tránh nhàm chán  B. Giúp bữa ăn thêm phần hấp dẫn | C. Giúp ngon miệng  D. Cả A, B, C đều đúng |

II. BÀI TẬP TỰ LUẬN

**Câu 1:** Thế nào là nhiễm trùng thức ăn? An toàn thực phẩm là gì?

**Câu 2:** Nguyên nhân gây ngộ độc thức ăn là gì? Nêu các biện pháp phòng tránh ngộ độc thức ăn.

**Câu 3:** Tại sao phải quan tâm đến bảo quản chất dinh dưỡng trong khi chế biến món ăn ?

**Câu 4:** Có những loại phương pháp chế biến thực phẩm nào?

**Câu 5:** Nêu nguyên tắc tổ chức bữa ăn hợp lý trong gia đình?

**Ban giám hiệu Tổ trưởng Người ra đề cương**

**Nguyễn T Thu Hằng Phạm Thị Hải Yến Bùi Tuấn Phương Anh**