**HƯỚNG DẪN ÔN TẬP CUỐI HỌC KÌ 1, NĂM HỌC 2021-2022**

**MÔN CÔNG NGHỆ 6**

**I . Trắc nghiệm**

**Câu 1**. Nhà thường gồm các phần chính là

A.Móng nhà, sàn nhà, khung nhà, tường, cửa ra vào, cửa sổ.

B.Móng nhà, sàn nhà, khung nhà, tường, mái nhà, cửa sổ.

C.Móng nhà, sàn nhà, khung nhà, tường, mái nhà, cửa ra vào.

D.Móng nhà, sàn nhà, khung nhà, tường, mái nhà, cửa ra vào, cửa sổ.

**Câu 2.** Nhà thường được phân chia thành các khu vực chức năng  như:

A. Khu sinh hoạt chung, khu vực nghỉ ngơi, khu vực thờ cúng, khu vực nấu ăn, khu vực vệ sinh

 B. Khu sinh hoạt chung, khu vực nghỉ ngơi, khu vực thờ cúng, khu vực nấu ăn.

 C. Khu sinh hoạt chung, khu vực thờ cúng, khu vực nấu ăn, khu vực vệ sinh

 D. Khu sinh hoạt chung, khu vực nghỉ ngơi, khu vực nấu ăn, khu vực vệ sinh

**Câu 3**. Các bước chính xây dựng nhà ở cần tuân theo quy trình sau

A. Thi công thô, thiết kế, hoàn thiện.

B. Thiết kế, hoàn thiện, thi công thô.

C. Thiết kế, thi công thô, hoàn thiện.

D. Hoàn thiện, thiết kế, thi công thô.

**Câu 4.** Các thiết bị trong ngôi nhà thông minh được điều khiển từ xa bởi các thiết bị như

A. Điện thoại thông minh, máy tính bảng có kết nối in-tơ-net.

B. Điện thoại, máy tính bảng không có kết nối in-tơ-net.

C. Điều khiển, máy tính không có kết nối in-tơ-net.

D. Điện thoại đời cũ, máy tính bảng có kết nối in-tơ-net.

**Câu 5.** Thiết bị nào dưới đây thuôc hệ thống chiếu sáng thông minh?

A. Đèn tự bật tắt khi có người trong phòng

B. Chuông báo, tin nhắn, đèn báo, cuộc gọi tự động tới chủ nhà

C. Rèm cửa tự động kéo

D. Nhiệt độ tự hạ xuống

**Câu 6.** Chất tinh bột có nhiều trong loại thực phẩm nào dưới đây ?

A. Tôm

B. Cơm

C. Cá

D. Rau, củ quả

**Câu 7.** Chất béo có vai trò :

A. hỗ trợ cho hệ tiêu hoá

B. tích trữ dưới da ở dạng lớp mỡ để bảo vệ cơ thể và giúp chuyển hoá vitamin

C. tăng cường hệ miễn dịch

D. giúp xương phát triển

**Câu 8.** Vitamin E có tác dụng :

A. Làm sáng mắt

B. Tốt cho da

C. Kích thích ăn uống

D. Làm chậm quá trình lão hoá

**Câu 9.** Nhu cầu lượng nước tối thiểu của con người trong một ngày là :

A. 0,5 lít

B. từ 1,5 lít đến 2 lít

C. 1 lít

D. uống càng nhiểu càng tốt

**Câu 10**. Thói quen ăn uống khoa học thể hiện là

A. Ăn ít bữa, ăn đúng cách; đảm bảo an toàn thực phẩm.

B. Ăn đúng bữa, ăn không đúng cách, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

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

D. Ăn đúng bữa, ăn không đúng cách, không đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm

**Câu 11**. Nướng là phương pháp chế biến thực phẩm bằng cách:

A. Làm chín thực phẩm bằng sức nóng của hơi nước.

B. Là phương pháp làm chín thực phẩm với lượng chất béo vừa phải, có sự kết hợp giữa thực phẩm thực vật và động vật hoặc riêng từng loại, đun lửa to trong thời gian ngắn.

C. Làm chín thực phẩm bằng sức nóng trực tiếp từ lửa.

D. Làm chín thực phẩm trong môi trường nước, khi nấu phối hợp nguyên liệu động vật và thực vật, có thêm gia vị.

**Câu 12.** Mục đích của việc bảo quản thực phẩm là :

A. Kéo dài thời gian sử dụng của thực phẩm mà vẫn đảm bảo chất dinh dưỡng.

B. Tạo ra các món ăn ngon

C. Xử lí thực phẩm thừa

D. Làm sạch thực phẩm

**Câu 13.** Làm lạnh là phương pháp bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ :

A. dưới 0 độ C

B. từ 1 – 7 độ C

C. 20 độ C

D. nhiệt độ phòng

**Câu 14.** Để thực hiện phương pháp làm khô, người ta có thể sử dụng :

A. đá lạnh

B. ánh nắng mặt trời

C. muối

D. chanh

**Câu 15.** Để bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm khi chế biến, ta cần :

A. để lẫn thực phẩm với nhau

B. cho hết thực phẩm vào tủ lạnh

C. giữ thực phẩm trong môi trường sạch, có che đậy

D. chế biến thực phẩm không cần rửa cho tươi

**Câu 16.**Các thiết bị trong ngôi nhà thông minh được điều khiển từ xa bởi các thiết bị như

A. Điện thoại đời cũ, máy tính bảng có kết nối in-tơ-net.

B. Điện thoại, máy tính bảng không có kết nối in-tơ-net.

C. Điều khiển, máy tính không có kết nối in-tơ-net.

D. Điện thoại thông minh, máy tính bảng có kết nối in-tơ-net.

**Câu 17.** Chuyển hóa một số vitamin cần thiết cho cơ thể là chức năng của chất dinh dưỡng nào?

A. Chất đạm.

B. Chất béo.

C. Chất khoáng.

D. Chất đường bột

**Câu 18.** Để bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm khi chế biến, ta cần :

A. để lẫn thực phẩm với nhau

B. cho hết thực phẩm vào tủ lạnh

C. giữ thực phẩm trong môi trường sạch, có che đậy

D. chế biến thực phẩm không cần rửa cho tươi

**Câu 19:**Khói trong nhà bếp bốc lên, ngay lập tức chuông báo động vang lên là thể hiện đặc điểm nào sau đây của ngôi nhà thông minh?

A. Tiện ích.
B. An ninh an toàn
C. Tiết kiệm năng lượng.
D. Thân thiện với môi trường.

**Câu 20:** 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 21. Trong các chất dinh dưỡng sau loại nào không cung cấp năng lượng cho cơ thể?**

A. đường
B. đạm
C. chất khoáng
D. chất béo

**Câu 22. Nước không phải là chất dinh dưỡng nhưng lại có vai trò rất quan trọng đối với đời sống con người là vì?**

A. Nước là thành phần chủ yếu của cơ thể, giúp chuyển hóa và trao đổi chất của cơ thể.
B. Nước là môi trường cho mọi chuyển hóa và trao đổi chất của cơ thể, giúp cơ thể điều hòa thân nhiệt.
C. Nước là thành phần chủ yếu của cơ thể, giúp có thể điều hòa thân nhiệt.
D. Nước là thành phần chủ yếu của cơ thể, là môi trường cho mọi chuyển hóa và trao đổi chất bên trong cơ thể, giúp cơ thể điều hòa thân nhiệt.

**Câu 23. Những biện pháp nào sau đây đảm bảo an toàn thực phẩm?**

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 lộn thực phẩm sống với thực phẩm cần nấu chín
D. Tất cả các câu trên đều đúng

**Câu 24. Thực phẩm nào sau đây giàu vitamin, chất khoáng?**

A. Thịt
B. Khoai
C. Rau
D. Nước cam

**II. TỰ LUẬN**:

**Câu 1.**Ngôi nhà thông minh là gì?

**Câu 2.** Bữa ăn hợp lí là bữa ăn như thế nào ? Em hãy đề xuất được một số việc làm hình thành thói quen ăn uống khoa học cho gia đình.

**Câu 3.** Hãy nêu ý tưởng thiết kế ngôi nhà có phòng chức năng phù hợp với các thành viên trong gia đình em?

**Câu 4.** Tại sao không nên ăn nhiều món rán ?

**Câu 5.**Nêu vai trò, ý nghĩa của bảo quản thực phẩm. Kể tên và trình bày một số phương pháp bảo quản thực phẩm phổ biến.

**Câu 6.** Nêu vai trò, ý nghĩa của chế biến thực phẩm.