**ĐỀ CƯƠNG MÔN CÔNG NGHỆ CUỐI KÌ I.**

**NĂM HỌC: 2021-2022**

**Câu 1: Nhà ở có vai trò gì?**

1. Là nơi trú ngụ và nghỉ ngơi của con người.
2. Là nơi trú ngụ, làm việc, học tập của con người
3. Là nơi trú ngụ và đáp ứng mọi nhu cầu sinh hoạt của con người.
4. Là nơi trú ngụ, giải trí, học tập của con người.

**Câu 2:**  **Nhà ở thường cấu tạo bởi mấy phần chính:**

1. 3 phần chính.
2. 4 phần chính.
3. 5 phần chính.
4. 6 phần chính.

**Câu 3: Quy trình xây dựng nhà gồm mấy bước chính?**

1. 2 bước.
2. 3 bước.
3. 4 bước.
4. 5 bước.

**Câu 4: Nhóm đồ dùng nào sau đây sử dụng năng lượng điện?**

1. Quạt bàn, bếp ga, tủ lạnh.
2. Quạt trần, bếp ga, ti vi.
3. Quạt bàn, quạt trần, tủ lạnh.
4. Quạt bàn, đèn pin, bếp nấu củi.

**Câu 5: Nhóm đồ dùng sử dụng năng lượng chất đốt :**

1. Quạt bàn, bếp nấu củi.
2. Tủ lạnh, ti vi.
3. Quạt bàn, quạt trần.
4. Bếp ga, đèn dầu.

**Câu 6: Mái nhà là phần nằm ở vị trí:**

1. Phần nằm sâu dưới mặt đất.
2. Phần trên cùng của ngôi nhà.
3. Phần giữa của ngôi nhà.
4. Phần dưới mặt đất của ngôi nhà.

**Câu 7: Theo kiến thức em đã học, có những nguồn năng lượng thường dùng nào?**  A. Điện, năng lượng mặt trời, gió.

1. Điện, chất đốt, gió.
2. Điện, chất đốt, năng lượng mặt trời, gió. D. Điện, năng lượng mặt trời.

**Câu 8: Phần nào của ngôi nhà nằm sâu dưới mặt đất:**

1. Phần sàn gác.
2. Phần thân nhà.
3. Phần nền nhà.
4. Phần móng nhà.

**Câu 9: Biện pháp nào dưới đây thể hiện tiết kiệm năng lượng chất đốt?** A. Nấu ngọn lửa thật lớn.

1. Điều chỉnh ngọn lửa phù hợp.
2. Không cần điều chỉnh ngọn lửa.
3. Nấu ngọn lửa thật nhỏ.

**Câu 10: Biện pháp nào dưới đây không thể hiện tiết kiệm năng lượng chất đốt?** A. Nấu ngọn lửa vừa.

1. Điều chỉnh ngọn lửa phù hợp.
2. Sử dụng bếp cải tiến.

D.Nấu ngọn lửa thật lớn.

**Câu 11: Ngôi nhà thông minh thường có những đặc điểm gì?**

1. An ninh, an toàn.
2. An ninh, tiết kiệm năng lượng.

C.Tiết kiệm năng lượng, tiện ích.

D. Tiện ích, an ninh, an toàn, tiết kiệm năng lượng.

**Câu 12: Nếu ăn uống thiếu chất dinh dưỡng cơ thể sẽ bị:** A. Béo phì.

B. Suy dinh dưỡng C. Phát triển bình thường.

D. Phát triển tốt.

**Câu 13: Nếu ăn uống quá thừa so với nhu cầu cơ thể, ít vận động dễ bị bệnh:** A. Béo phì.

1. Suy dinh dưỡng.
2. Phát triển tốt.
3. Phát triển bình thường.

**Câu 14: Thực phẩm chia thành mấy nhóm chính?** A. 2 nhóm. B. 3 nhóm.

* + 1. 4 nhóm.
    2. 5 nhóm.

**Câu 15: Nhóm thực phẩm nào dưới đây giàu chất đạm(protein):** A. Thịt bò, thịt nạc heo.

* + 1. Gạo, kẹo.
    2. Khoai lang, khoai tây.
    3. Dầu ăn, khoai tây.

**Câu 16: Nhóm thực phẩm nào sau đây giàu chất đường, bột(glucid):** A. Thịt gà, thịt heo.

* + 1. Bánh mì, kẹo.
    2. Tôm, cua.
    3. Thịt bò, thịt nạc heo.

**Câu 17: Thực phẩm nào sau đây giàu chất béo(lipid):** A. Thịt gà.

* + 1. Thịt bò.
    2. Mỡ heo.
    3. Thịt heo.

**Câu 18: Các nhóm thực phẩm giàu chất vitamin và chất khoáng:**

* + 1. Gạo, khoai mì.
    2. Bánh mì, gạo.
    3. Khoai lang, khoai tây.
    4. Cà chua, các loại rau xanh.

**Câu 19:Theo em xây dựng bữa ăn hợp lí là:**

* + 1. Bữa ăn chọn đủ 2 nhóm thực phẩm chính và tỉ lệ thích hợp.
    2. Bữa ăn chọn đủ 3 nhóm thực phẩm chính và tỉ lệ thích hợp.
    3. Bữa ăn chọn đủ 4 nhóm thực phẩm chính và tỉ lệ thích hợp.
    4. Bữa ăn chọn đủ 5 nhóm thực phẩm chính và tỉ lệ thích hợp.

**Câu 20: Bữa ăn hợp lí phải có đủ:**

* + 1. 2 nhóm thực phẩm chính, tỉ lệ thích hợp. B. 3 nhóm thực phẩm chính, tỉ lệ thích hợp. C. 4 nhóm thực phẩm chính, tỉ lệ thích hợp. D. 5 nhóm thực phẩm chính, tỉ lệ thích hợp.

**Câu 21: Có mấy bữa ăn chính trong ngày?** A. 2 bữa ăn chính.

* + 1. 3 bữa ăn chính.
    2. 4 bữa ăn chính.
    3. 5 bữa ăn chính.

**Câu 22: Khi dạ dày hoạt động bình thường, thức ăn được tiêu hoá hết sau mấy giờ?** A. Sau 1 giờ. B. Sau 2 giờ. C. Sau 3 giờ.

D. Sau 4 giờ.

**Câu 23: Bữa ăn dinh dưỡng hợp lí phải có đủ các món ăn chính sau đây:** A. Món canh, món luộc. B. Món canh, món mặn.

* + 1. Món canh, món xào.
    2. Món canh, món mặn, món xào.

**Câu 24: Theo kiến thức đã học, bữa ăn nào sau đây là hợp lí?** A. Cơm – rau luộc – rau muống xào.

* + 1. Cơm – rau luộc – cá chiên – cá kho.
    2. Cơm – thịt luộc – xương hầm măng.
    3. Cơm – canh rau dền nấu thịt – cá kho – rau muống xào.

**Câu 25: Vai trò và ý nghĩa của bảo quản thực phẩm :**

* 1. Ngăn chặn sự xâm nhập và phát triển của vi sinh vật có hại.
  2. Ngăn chặn sự xâm nhập của vi sinh vât có hại.
  3. Ngăn chặn sự xâm nhập của vi sinh vật có lợi.
  4. Ngăn chặn sự xâm nhập của vi sinh vật.

**Câu 26: Thực phẩm nào sau đây bảo quản bằng phương pháp phơi khô?** A. Cá nướng.

* 1. Cá phơi khô.
  2. Cá kho.
  3. Cá chiên.

**Câu 27: Thực phẩm nào sau đây bảo quản bằng phương pháp muối chua?**  A. Thịt đóng hộp.

* 1. Cá ướp đá.
  2. Dưa cải muối chua.
  3. Thực phẩm hút chân không.

**Câu 28: Thực phẩm nào dưới đây là phương pháp ngâm đường?**

* 1. Dưa cải muối chua.
  2. Xoài ngâm đường.
  3. Cá ướp muối.
  4. Cà pháo muối.

**Câu 29: Chế biến thực phẩm có vai trò là:**  A. Làm thực phẩm chín mềm, dễ tiêu hoá.

1. Làm thực phẩm chín mềm, an toàn thực phẩm.
2. Làm thực phẩm chín mềm, đảm bảo vệ sinh.
3. Làm thực phẩm chín mềm, dễ tiêu hoá, đảm bảo vệ sinh và an toàn thực phẩm.

**Câu 30: Món ăn nào sau đây áp dụng chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt:**  A. Dưa cải muối chua.

1. Thịt kho.
2. Rau xào.
3. Thịt nướng.

**Câu 31: Món ăn được áp dụng phương pháp làm chin thực phẩm bằng chất béo:** A. Thịt kho.

1. Thịt( rán) chiên.
2. Thịt luộc.
3. Thịt nướng.

**Câu 32: Món ăn được áp dụng phương pháp làm chín thực phẩm trong nước ?** A. Thịt nướng.

1. Rau xào.
2. Cá(rán) chiên.
3. Rau luộc.

**Câu 33: Món ăn nào sau đây làm chin thực phẩm bằng phương pháp xào:**

1. Rau cải xào.
2. Rau cải luộc.
3. Rau cải nấu canh.
4. Rau cải muối chua.

**Câu 34: Hấp( đồ) là phương pháp làm chin thực phẩm bằng**: A. Bằng sức nóng trực tiếp của lửa.

1. Bằng sức nóng của hơi nước.
2. Bằng sức nóng trực tiếp của than.
3. Bằng sức nóng trực tiếp của củi.

**Câu 35: Món bánh nào sau đây được làm chín từ phương pháp hấp( đồ):**  A. Bánh xèo.

1. Bánh canh.
2. Bánh bao.
3. Bánh cam.

**Câu 36: Quy trình chung của chế biến món ăn gồm mấy bước?** A. 2 bước.

1. 3 bước.
2. 4 bước. D. 5 bước

**Câu 37: Quy trình chế biến món ăn theo các bước nào sau đây là đúng?** A. Sơ chế nguyên liệu, chế biến món ăn, trình bày món ăn.

1. Chế biến món ăn, sơ chế món ăn, trình bày món ăn.
2. Trình bày món ăn, chế biến món ăn, sơ chế món ăn.
3. Sơ chế nguyên liệu, trình bày món ăn, chế biến món ăn.

**Câu 38: Quy trình thực hiện món rau luộc nào sau đây là đúng theo yêu cầu**? A. Nhặt rửa rau, luộc rau, trình bày rau ra dĩa.

1. Nhặt rửa sạch rau, luộc rau, trình bày ra dĩa.
2. Nhặt rửa sạch rau, luộc chín rau, trình bày rau ra dĩa.
3. Nhặt rửa sạch rau, luộc chin rau.

**Câu 39: Món ăn nào dưới đây là làm chín thực phẩm trong chất béo?**  A. Món xào.

1. Món luộc.
2. Món hấp.
3. Món rán( chiên).

**Câu 40: Món ăn nào sau đây áp dụng phương pháp làm chin thực phẩm trong nước?** A. Cá hấp.

1. Cá phơi khô.
2. Cá nấu canh.
3. Cá chiên.

----------------HẾT----------------