**ĐỀ CƯƠNG ÔN TẬP CN 6- THI CUỐI KỲ 1**

**Câu 1.** Nhà ở có vai trò gì đối với con người? Phần nào của ngôi nhà nằm dưới mặt đất?

 \* Vai trò của nhà ở đối với con người:

-Nhà ở là nơi bảo vệ con người tránh những ảnh hưởng xấu từ thiên nhiên.

- Đáp ứng một phần nhu cầu về vật chất và tinh thần của các thành viên trong gia đình.

\*Phần nằm dưới mặt đất của ngôi nhà là :

-Phần móng nhà: Nằm dưới mặt đất có nhiệm vụ chống đỡ các bộ phận bên trên của ngôi nhà.

**Câu 2.** Con người thường sử dụng các nguồn năng lượng nào để thực hiện các hoạt động trong nhà?

-Điện, chất đốt, năng lượng mặt trời, năng lượng gió.

**Câu 3.** Em hãy kể tên những đồ dùng thể hiện đặc điểm của ngôi nhà thông minh?

 + Rèm tự động: Chỉ cần ấn nút trên điện thoại rèm tự đóng.

+ Cửa tự động ở các siêu thị bước vào cửa sẽ tự động mở ra.

**Câu 4.** Em hãy cho biết tên các nhóm thực phẩm? Em hãy cho biết nhóm thực phẩm giàu chất đạm gồm những loại thực phẩm nào?

-Nhóm giàu chất đạm

-Nhóm giàu chất đường bột

-Nhóm giàu chất béo

-Nhóm giàu chất vitamin và chất khoáng

\* Nhóm thực phẩm giàu chất đạm gồm những loại thực phẩm: Thịt, Cá, , trứng, sữa và các loại đậu.

**Câu 5.** Một ngày có mấy bữa ăn chính, kể tên?

Một ngày có ba bữa ăn chính: Bữa sáng, bữa trưa, bữa chiều và các bữa phụ

**Câu 6.** Em hãy phân loại những thực phẩm sau đây theo nhóm thực phẩm chính: Thịt lợn( thịt heo), rau muống, tôm, dầu ăn, khoai lang, cá, cua, cải xanh, mỡ, ngô?

- Thịt lợn( thịt heo), cá: Chất đạm

 - Rau muống, tôm, cải xanh, cua: Chất Vitamin và chất khoáng

 - Dầu ăn, mỡ: Chất béo.

 - Khoai lang, ngô: Chất đường bột.

**Câu 7.** Có mấy phương pháp chế biến thực phẩm? Kể tên

\*Có 2 phương pháp chế biến thực phẩm là:

- Phương pháp chế biến có sử dụng nhiệt

- Phương pháp chế biến không sử dụng nhiệt

**Câu 8.** Em kể tên các phương pháp làm chín thực phẩm không sử dụng nhiệt? \*Các phương pháp làm chín thực phẩm không sử dụng nhiệt là: Trộn hỗn hợp và muối chua.

Người ta thường sử dụng thực phẩm nào dùng muối chua?

 Thực phẩm thường sử dụng muối chua là: Củ cải, cà pháo, tỏi, hành tím, …

**Câu 9.** Vì sao phải bảo quản thực phẩm? - Có vai trò ngăn chặn sự xâm nhập và phát triển của vi sinh vật gây hại.

- Làm chậm quá trình hư hỏng của thực phẩm.

\* Ý nghĩa của việc chế biến thực phẩm? Giúp thực phẩm chín mềm, dễ tiêu hóa, đảm bảo vệ sinh an toàn cho người sử dụng.

**Câu 10.** Em hãy cho biết các phương pháp bảo quản thực phẩm mà gia đình em từng sử dụng? Phơi khô, ngâm chua, làm mứt, làm mắm…

 **Câu 11.** Khi chế biến món rau sà lách trộn dầu giấm, cách làm giảm mùi hăng của hành tây? Sau khi xắt lát ngâm hành tây vào tô nước có pha giấm hoặc chanh. Khi chế biến món gỏi ngó sen, cách làm cho ngó sen được trắng? Sau khi cắt khúc, chẻ mỏng: Ngâm ngó sen vào tô nước đá có pha chút muối và chanh.