**Họ và tên: ………………………………………………**

**ĐỀ CƯƠNG TRỌNG TÂM HK1**

**MÔN CÔNG NGHỆ**

**Câu 1: Em hãy nêu vai trò của nhà ở đối với con người?**

- Nhà là nơi trú ngụ của con người

- Bảo vệ con người tránh khỏi những ảnh hưởng xấu của thiên nhiên, môi trường

- Là nơi đáp ứng các nhu cầu sinh hoạt hằng ngày của con người

**Câu 2: Cấu tạo chung của ngôi nhà gồm những phần chính nào?**

- Phần móng nhà: nằm dưới mặt đất, chống đỡ các bộ phận bên trên

- Phần thân nhà: gồm các bộ phận trên mặt đất

- Phần mái nhà: phần trên cùng của ngôi nhà

**Câu 3: Em hãy nêu các khu vực chính trong nhà gồm những phần nào?**

- Nơi tiếp khách, nơi sinh hoạt chung, nơi học tập, nơi nghỉ ngơi, nơi nấu ăn, nơi tắm giặt, nơi vệ sinh…

**Câu 4: Em hãy nêu một số kiến trúc nhà ở đặc trưng của Việt Nam?**

- Nông thôn: thường có kiểu nhà ba gian truyền thống; hiện nay phổ biến kiểu nhà riêng lẻ, một tầng, mái ngói hoặc bê tông, xung quanh nhà thường có sân, vườn.

- Thành thị: có kiểu nhà liên kế, nhà chung cư, nhà biệt thự,...

- Các khu vực khác: nhà sàn ở vùng núi, nhà bè ở vùng sông nước

**Câu 5: Em hãy kiệt kê các vật liệu xây dựng có sẵn trong tự nhiên và viết quy trình trộn vữa xi măng-cát?**

- Vật liệu có sẵn trong tự nhiên như: cát, đá, sỏi, gỗ, tre, đất sét, lá (tranh, dừa nước, cọ…)

***+ Quy trình trộn vữa xi măng-cát***

- Cát + Xi măng + Nước => Vữa xi măng-cát

**Câu 6: Em hãy kiệt kê các vật liệu xây dựng nhân tạo và viết quy trình trộn bê tông?**

- Vật liệu nhân tạo như: gạch, ngói, vôi, xi măng, thép, nhôm, nhựa, kính,..

***+ Quy trình trộn bê tông***

- Cát + Xi măng + Đá (sỏi) + Nước => Bê tông

**Câu 7: Em hãy nêu các bước quy trình xây dựng nhà ở?**

- B1. Chuẩn bị

- B2. Thi công

- B3. Hoàn thiện

**Câu 8: Em hãy nêu vai trò của năng lượng điện và năng lượng chất đốt trong đời sống con người?**

- Điện là nguồn cung cấp năng lượng cho nhiều loại đồ dùng điện để chiếu sáng, nấu ăn, giặt, là (ủi), học tập, giải trí…

- Cất đốt thường được sử dụng để nấu ăn, sưởi ấm, và cũng có thể dùng để chiếu sáng cho ngôi nhà

**Câu 9: Em hãy liệt kê những biện pháp tiết kiệm năng lượng điện và năng lượng chất đốt?**

***+ Biện pháp tiết kiệm năng lượng điện:***

- Tắt các đồ dùng điện khi không sử dụng

- Điều chỉnh hoạt động của đồ dùng ở mức vừa đủ dùng

- Sử dụng các thiết bị có chức năng tiết kiệm điện

- Tận dụng gió và ánh sáng tự nhiên

***+ Biện pháp tiết kiệm chất đốt:***

- Điều chỉnh lửa phù hợp với đáy nồi khi đun nấu

- Tắt thiết bị khi không sử dụng

- Sử dụng các thiết bị, đồ dùng có chắc năng tiết kiệm năng lượng

**Câu 10: Em hãy nêu khái niệm ngôi nhà thông minh và kể tên những đặc điểm của ngôi nhà thông minh?**

- Ngôi nhà thông minh là ngôi nhà được trang bị hệ thống điều khiển tự động hoặc bán tự động để các thiết bị, đồ dùng trong nhà có thể tự hoạt động theo ý muốn của chủ nhà

- Đặc điểm ngôi nhà thông minh bao gồm: tiện ích, an toàn, tiết kiệm năng lượng

**Câu 11: Hãy cho biết vai trò của mỗi nhóm thực phẩm chính đối với sức khỏe con người.**

+ *Nhóm thực phẩm giàu chất đạm (protein):* có vai trò xây dựng, tạo ra các tế bào mới để thay thế những tế bào già chết đi, giúp cơ thể sinh trưởng và phát triển.

+ *Nhóm thực phẩm giàu chất đường, bột (glucid):* nguồn cung cấp năng lượng chủ yếu cho mọi hoạt động của cơ thể.

+ *Nhóm thực phẩm giàu chất béo (lipid):* góp phần cung cấp năng lượng, giúp bảo vệ cơ thể và chuyển hoá một so vitamin cần thiết.

+ *Nhóm thực phẩm giàu chất khoáng và vitamin:* tăng sức đề kháng của cơ thể, giúp cơ thể khoẻ mạnh để chống lại bệnh tật.

**Câu 12: Thế nào là bữa ăn dinh dưỡng hợp lí?**

- Bữa ăn dinh dưỡng hợp lí phải có sự phối hợp đủ 4 nhóm thực phẩm chính với tỉ lệ thích hợp để cung cấp đầy đủ chất dinh dưỡng cần thiết cho nhu cầu của cơ thể.

- Bữa ăn dinh dưỡng hợp lí nên có đầy đủ các loại món ăn chính, gồm: món canh, món xào hoặc luộc, món mặn

**Câu 13: Theo em khoảng cách giữa các bữa ăn như thế nào là hợp lý?**

Khi dạ dày hoạt động bình thường, trung bình thức ăn được tiêu hoá hết sau 4 giờ. Vì vậy chúng ta cần:

- Ăn đúng bữa: Mỗi ngày cần ăn 3 bữa chính: Bữa sáng; bữa trưa; bữa tối.

- Ăn đúng cách: Tập trung, nhai kĩ và cảm nhận hương vị món ăn, tạo bầu không khí thân mật, vui vẻ.

Câu 14: Em hãy nêu tác hại của việc thừa và thiếu chất dinh dưỡng đối với cơ thể con người?

- Nếu ăn uống thiếu chất thì cơ thể sẽ bị suy dinh dưỡng, phát triển chậm lại hoặc ngừng phát triển. Ngoài ra, trẻ suy dinh dưỡng sẽ có sức đề kháng yếu, dễ nhiễm bệnh và trí tuệ kém phát triển.

- Nếu ăn uống quá thừa so với nhu cầu cơ thể, kèm theo thói quen ít vận động thì các chất đạm và đường, bột sẽ tích luỳ trong cơ thể dưới dạng mờ khiến cơ thể béo phì, vận động khó khăn, chậm chạp và dễ mắc một số bệnh như: cao huyết áp, tim mạch, tiểu đường,...

Câu 15: Em hãy phân loại những thực phẩm dưới đây theo các nhóm thực phẩm chính?

***Thịt lợn (heo), cà rốt, cua, đậu cô ve, bí đao, rau muống, khoai lang, bánh mì, bông cải, cải thìa, sườn lợn, bắp cải thảo, dứa, mỡ lợn, tôm khô, cá viên, su su, thịt gà, dầu ăn, gạo, cá ba sa.***

Nhóm giàu chất đạm:………………………………………………………………..

Nhóm giàu chất đường bột:………………………………………………………….

Nhóm giàu chất béo:…………………………………………………………………

Nhóm giàu vitamin và chất khoáng:…………………………………………………

**Câu 16: Em hãy nêu** vai trò, ý nghĩa của việc bảo quản thực phẩm?

- Ngăn chặn sự xâm nhập và phát triển của vi sinh vật gây hại

- Làm chậm quá trình hư hỏng của thực phẩm.

- Các phương pháp bảo quản khác nhau tạo nên nhiều sản phẩm thực phẩm có thời hạn sử dụng lâu dài, làm tăng tính đa dạng của thực phẩm, tạo sự thuận tiện cho con người trong việc chế biến và sử dụng.

Câu 17: Em hãy liệt kê các phương pháp bảo quản thực phẩm thường thấy trong gia đình em?

- Phơi khô hoặc sấy khô, ướp lạnh, cấp đông, ngâm giấm, ngâm đường, ướp muối, muối chua, hút chân không,...

**Câu 18: Em hãy nêu vai trò và ý nghĩa của việc chế biến thực phẩm:**

- Giúp thực phẩm trở nên chín mềm, dễ tiêu hóa, đảm bảo vệ sinh và an toàn cho người sử dụng.

- Giúp gia tăng tính đa dạng của món ăn, làm phong phú bữa ăn cho con người.

**Câu 19: Thế nào là trộn hỗn hợp thực phẩm?**

- Trộn hỗn hợp là phương pháp trộn các nguyên liệu thực phẩm với hỗn hợp nước trộn, tạo nên món ăn có hương vị đặc trưng.

- Quy trình trộn hỗn hợp thực phẩm gồm các bước chính:

+ Sơ chế nguyên liệu

+ Chế biến món ăn

+ Trình bày món ăn

Câu 20: Ngâm chua thực phẩm là gì? Cho ví dụ về các món ngâm chua?

- Ngâm chua là phương pháp ngâm thực phẩm vào hỗn hợp nước ngâm một thời gian để thực phẩm lên men vi sinh vật hoặc thấm hỗn hợp nước ngâm, tạo ra món ăn có vị chua đặc trưng

- Ví dụ: cải chua, củ kiệu,…