**CÂU HỎI ÔN TẬP HỌC KÌ II (2020-2021)**

**MÔN CÔNG NGHỆ**

**Câu 1: Cho một món ăn (ví dụ như: phở bò, cơm tấm, bánh mì thịt…)**

 **Em hãy phân tích chất dinh dưỡng chủ yếu có trong món ăn đó ?**

Trả lời : ………………………………………………………………………...

………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………….

**Câu 2: Nguồn cung cấp và chức năng của chất đạm?**

* Nguồn cung cấp:
* Đạm động vật: thịt, cá, trứng, sữa…
* Đạm thực vật: đậu nành và các loại đậu hạt…
* Chức năng:
* Giúp cơ thể phát triển tốt.
* Tăng cường sức đề kháng.
* Cung cấp năng lượng.
* Cần thiết cho việc tái tạo các tế bào đã chết.

**Câu 3: Nguyên nhân gây ngộ độc thức ăn?**

* Có 4 nguyên nhân chính gây ngộ độc thức ăn:

+ Ngộ độc do thức ăn nhiễm vi sinh vật và độc tố vi sinh vật.

+ Ngộ độc thức ăn do thức ăn bị biến chất.

+ Ngộ độc do bản thân thức ăn có sẵn chất độc: mầm khoai tây, cá nóc, nấm độc…

+ Ngộ độc do thức ăn bị ô nhiễm các chất độc hóa học, hóa chất bảo vệ thực vật…

**Câu 4: Thế nào là nhiễm trùng, nhiễm độc thực phẩm? Cho ví dụ?**

 - Sự xâm nhập của vi khuẩn có hại vào trong thực phẩm được gọi là sự nhiễm trùng

 thực phẩm.

 Ví dụ: cơm thiu, cá ươn…

 - Sự xâm nhập của chất độc vào trong thực phẩm được gọi là sự nhiễm độc thực phẩm.

 Ví dụ: rau xịt thuốc trừ sâu thu hoạch trước thời gian theo quy định.

**Câu 5: Kể tên các phương pháp chế biến thực phẩm**

* Phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiêt: Luộc, nấu, kho, hấp, nướng ...
* Phương pháp chế biến thực phẩm ko sử dụng nhiệt; trộn dầu giấm, muối chua, ...

**Câu 6: Phương pháp nướng là gì?**

 **Em hãy cho ví dụ 4 món ăn có sử dụng phương pháp nướng?**

Nướng là phương pháp làm chín thực phẩm bằng sức nóng trực tiếp của lửa,

nướng hai bên mặt của thực phẩm đến khi vàng đều.

 VD:.…………………………………………………………………………………

 ………………………………………………………………………………………

 ……………………………………………………………….……………………..

 ……………………………………………………………….……………………..

**Câu 7: Nêu cơ cấu món ăn của bữa ăn tiệc có người phục vụ?**

* Cơ cấu bữa ăn tiệc gồm:

|  |  |
| --- | --- |
| Cơ cấu | Ví dụ |
| Món khai vị  | Súp cua  |
| Món sau khai vị  | Bò né  |
| Món ăn chính  | Cà ri gà- bánh mì  |
| Món ăn thêm  | Lẩu nấm  |
| Tráng miệng  | Rau câu dừa  |
| Đồ uống  | Pepsi  |

**Câu8: Muốn tổ chức bữa ăn chu đáo, ta cần phải làm gì ?**

Muốn tổ chức bữa ăn chu đáo, ta cần phải :

* Xây dựng thực đơn
* Lựa chọn thực phẩm cho thực đơn
* Chế biến món ăn
* Bày bàn và thu dọn sau khi ăn

**Câu 9: Xây dựng thực đơn của bữa ăn thường ngày?**

* Thực đơn bữa ăn thường ngày gồm:
* Cơm
* Món mặn: thịt kho trứng.
* Món xào: rau muống xào tỏi.
* Món canh: canh chua cá lóc.

**Câu 10: Thu nhập của gia đình là gì? Kể tên các loại thu nhập của gia đình?**

 - Thu nhập của gia đình là tổng các khoản thu bằng tiền hoặc hiện vật do các thành

 viên trong gia đình tạo ra.

 - Các nguồn thu nhập của gia đình: thu nhập bằng tiền, thu nhập bằng hiện vật.