

ÔN TẬP HỌC KÌ II - MÔN CÔNG NGHỆ 6

(Bài 15, 16 và 17)

Câu 1: Chọn từ thích hợp điền vào chỗ trống

Các từ gợi ý: *chất dinh dưỡng, phát triển, chống chịu, khỏe mạnh.*

Thức ăn có những vai trò đối với chúng ta là cung cấp đủ(1)..... và kháng thể, giúp chúng ta(2)..... được với bệnh tật, làm cho cơ thể(3).... và(4)..... hơn.

Câu 2: Em hãy cho biết chức năng của chất đạm, chất béo, chất đường bột bằng cách nối cột A với cột B sao cho phù hợp.

Cột A - Các chất dinh dưỡng	Nối cột	Cột B - Chức năng
1. Chất đạm	1 -	a) Cung cấp năng lượng quan trọng nhất và chuyển hóa thành các chất dinh dưỡng khác.
2. Chất béo	2 -	b) Giúp cơ thể hoạt động bình thường, tăng sức đề kháng cho cơ thể.
3. Chất đường bột	3 -	c) Cung cấp năng lượng, tích trữ dưới dạng một lớp mỡ và giúp bảo vệ cơ thể. Chuyển hóa một số vitamin cần thiết cho cơ thể.
4. Vitamin	4 -	d) Giúp phát triển cơ thể về chiều cao, cân nặng và trí tuệ. Là nguyên liệu xây dựng tế bào cơ thể, các cơ, xương, răng... và tăng sức đề kháng.
5. Chất khoáng	5 -	e) Giúp phát triển xương, cơ bắp, tổ chức hệ thần kinh và sự chuyển hóa cơ thể.

Câu 3: Chất dinh dưỡng chính nào có trong các thực phẩm sau: *sữa, gạo, đậu nành, thịt gà, khoai, bơ, lạc (đậu phộng), thịt lợn, bánh kẹo.*

Chất đạm	Chất béo	Chất đường bột
-	-	-
-	-	-
-	-	-

Câu 4: Mục đích của việc phân nhóm thức ăn là gì? Thức ăn được phân làm mấy nhóm? Kể tên các nhóm đó?

Câu 5: Hàng ngày, gia đình em thường sử dụng những thức ăn gì cho các bữa ăn? Hãy kể tên và cho biết những thức ăn đó thuộc các nhóm nào? Trình bày cách thay thế thức ăn để có bữa ăn hợp lý?

Câu 6: Tại sao phải giữ vệ sinh thực phẩm?

Câu 7: Muốn đảm bảo an toàn thực phẩm, cần lưu ý những yếu tố nào?

Câu 8: Nêu một số biện pháp phòng tránh nhiễm độc thực phẩm thường dùng?

Câu 9: Em phải làm gì khi phát hiện:

a) Một con ruồi trong bát canh

b) Một số con mọt trong túi bột

Giải thích tại sao em làm như vậy?

Câu 10: Sau đây là những thực phẩm được mua sắm để chế biến món ăn: thịt bò, tôm tươi, rau cải, cà chua, giá đỗ, khoai tây, cà rốt, trái cây tráng miệng (chuối, táo..)

Em hãy cho biết biện pháp bảo quản các thực phẩm trên để chất dinh dưỡng không bị mất đi trong quá trình chế biến và sử dụng?