|  |  |
| --- | --- |
| TRƯỜNG THCS GIA THỤY  **TỔ TOÁN – LÝ**  **ĐỀ SỐ 1** | **ĐỀ THI HỌC KÌ II MÔN CÔNG NGHỆ 6**  **Năm học: 2018 – 2019**  ***Ngày thi: 23/4/2019***  ***Thời gian làm bài: 45 phút*** |

1. **TRẮC NGHIỆM (3 ĐIỂM)**

**Ghi lại vào bài làm các chữ cái đứng trước câu trả lời đúng.**

***Câu 1:***Để thành phần và giá trị dinh dưỡng khẩu phần ăn không thay đổi, có thể thay thịt bò trong bữa ăn bằng loại thực phẩm nào?

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Cà chua | 1. Dầu thực vật |
| 1. Cá | 1. Rau muống |

***Câu 2:***Các món ăn được làm chín bằng phương pháp làm chín thực phẩm trong nước là:

|  |  |
| --- | --- |
| 1. canh rau cải, thịt bò xào | 1. rau muống luộc, thịt heo nướng |
| 1. thịt heo luộc, canh rau cải | 1. bắp cải luộc, cá hấp, ốc kho xả |

***Câu 3:*** Vi khuẩn bị tiêu diệt ở nhiệt độ nào?

|  |  |
| --- | --- |
| 1. -20oC đến -10oC | 1. 0oC đến 37oC |
| 1. 50oC đến 80oC | 1. 100oC đến 115oC |

***Câu 4:***Sinh tố A có vai trò:

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ngừa bệnh tiêu chảy | 1. ngừa bệnh quáng gà |
| 1. ngừa bệnh thiếu máu | 1. ngừa bệnh động kinh |

***Câu 5:***Thu nhập chính của người thợ cắt tóc là:

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Tiền công | 1. Tiền phúc lợi |
| 1. Tiền lãi bán hàng | 1. Tiền trợ cấp xã hội |

***Câu 6:*** Vì sao khi mua thực phẩm đóng hộp, có bao bì…phải chú ý đến hạn sử dụng?

|  |
| --- |
| 1. Đảm bảo thực phẩm còn tươi sống |
| 1. Đảm bảo thực phẩm được nấu chín |
| 1. Đảm bảo thực phẩm chưa bị biến chất |
| 1. Đảm bảo thực phẩm chưa bị nhiễm trùng |

**II. TỰ LUẬN (7 ĐIỂM)**

**Câu 1(3 điểm):**

1. Nêu nguyên tắc cơ bản khi xây dựng thực đơn thường ngày cho gia đình?
2. Em hãy xây dựng thực đơn cho bữa trưa trong gia đình mình.

**Câu 2 (3điểm):**

1. Thế nào chi tiêu trong gia đình?
2. Em có thể làm gì để tiết kiệm chi tiêu gia đình?

**Câu 3 (1 điểm):** Em có nên ngâm rửa thịt, cá sau khi cắt thái để nấu ăn không?

Vì sao?

*------------------------* ***Hết*** *---------------------*