

TRƯỜNG THCS LONG BIÊN
TỔ TỰ NHIÊN

ĐỀ CHÍNH THỨC

MÃ ĐỀ: 102



ĐỀ KIỂM TRA CUỐI KÌ I
NĂM HỌC 2022 – 2023
MÔN: CÔNG NGHỆ 6
TIẾT: 16

Thời gian làm bài: 45 phút
Ngày kiểm tra: 12/12/2022

I/Trắc nghiệm (5 điểm)

Chọn chữ cái đứng trước câu trả lời đúng và dùng bút chì tô đậm vào chữ cái tương ứng ở mỗi câu trong phiếu trả lời trắc nghiệm.

Câu 1. Câu nào dưới đây **không đúng** về phương pháp bảo quản làm khô?

- A. Ngăn chặn vi khuẩn làm hỏng thực phẩm.
- B. Là phương pháp làm bay hơi nước có trong thực phẩm.
- C. Bảo quản thực phẩm ở dưới 0°C .
- D. Dùng để bảo quản nông sản và thủy- hải sản.

Câu 2. Ngôi nhà thông minh có các đặc điểm gì?

- A. An toàn, tiết kiệm năng lượng, tiện ích.
- B. Tiện ích, an ninh, có hệ thống giải trí.
- C. Tiết kiệm năng lượng, hệ thống chiếu sáng tự động.
- D. Tiện ích, an ninh, an toàn, tiết kiệm năng lượng.

Câu 3. Chất dinh dưỡng dễ bị hao tổn trong quá trình chế biến:

- A. Chất đạm.
- B. Chất béo.
- C. Vitamin.
- D. Tinh bột.

Câu 4. Trong các phương pháp sau, phương pháp nào làm chín thực phẩm không sử dụng nhiệt?

- A. Làm lạnh và đông lạnh.
- B. Làm chín thực phẩm.
- C. Trộn hỗn hợp, muối chua.
- D. Luộc và trộn hỗn hợp.

Câu 5. Phương pháp bảo quản thực phẩm là:

- A. luộc và kho nhiều lần.
- B. làm lạnh và đông lạnh.
- C. nấu chín thực phẩm.
- D. nướng và muối chua.

Câu 6. Làm chín thực phẩm trong môi trường nước vừa phải với vị mặn đậm đà, thường dùng để chế biến các loại thực phẩm như cá, thịt, củ cải ... gọi là:

- A. Nấu.
- B. Nướng.
- C. Luộc.
- D. Kho.

Câu 7. Tìm phát biểu **sai** về các biện pháp bảo quản thực phẩm:

- A. Giữ thịt, cá ở nhiệt độ thích hợp để sử dụng lâu dài.
- B. Rửa thịt sau khi đã cắt thành từng lát.
- C. Không để ruồi, bọ đậu vào thịt, cá.
- D. Rau, củ ăn sống nên rửa cả quả, gọt vỏ trước khi ăn.

Câu 8. Loại nhà nào dưới đây có hệ thống phao dưới sàn?

- A. Nhà nổi.
- B. Nhà sàn.
- C. Nhà ở nông thôn.
- D. Nhà ở chung cư.

Câu 9. Câu nào dưới đây **không đúng** về phương pháp bảo quản thực phẩm làm lạnh?

- A. Bảo quản thực phẩm trong khoảng nhiệt độ từ 1°C đến 7°C , thời gian từ 3 đến 7 ngày.
- B. Sử dụng nhiệt độ thấp để ngăn ngừa, làm chậm sự phát triển của vi khuẩn.
- C. Có thể bảo quản được nhiều loại thực phẩm khác nhau: thịt, cá, trái cây, rau củ.
- D. Bảo quản thực phẩm dưới 0°C , trong thời gian từ vài tuần đến vài tháng.

Câu 10. Trong các thực phẩm sau, thực phẩm giàu chất xơ là:

- A. Cá, khoai tây, thịt.
- B. ngô, khoai lang, sắn.

- D. rau lang, rau muống, rau ngót.
- C. rau ngót, thịt gà, rau mòng tơi.
- Câu 11.** Phương pháp nào sau đây **không phải** là phương pháp chế biến thực phẩm?
 A. Luộc, kho. B. Muối chua. C. Nướng, rán. D. Ướt muối.
- Câu 12.** Phát biểu nào sau đây là ĐÚNG về ngôi nhà thông minh?
 A. Ngôi nhà thông minh được xây dựng bằng những vật liệu đặc biệt
 B. Ngôi nhà thông minh được trang bị nhiều đồ dùng đắt tiền.
 C. Ngôi nhà thông minh được trang bị nhiều thiết bị, đồ dùng phục vụ cho việc vui chơi, giải trí.
 D. Ngôi nhà thông minh được trang bị hệ thống điều khiển tự động hoặc bán tự động đối với các thiết bị, đồ dùng trong nhà.
- Câu 13.** Trong các thực phẩm sau, thực phẩm nào giàu tinh bột?
 A. Rau muống, rau ngót. B. Rau muống, cải, khoai tây.
 C. Quả cam, xoài, khoai lang. D. Ngô, khoai lang, khoai tây.
- Câu 14.** Làm chín thực phẩm trong chất béo ở nhiệt độ cao, thường được dùng để chế biến các loại thực phẩm như : thịt gà, cá, khoai tây, ngô...
 A. Rán. B. Nấu. C. Hấp. D. Kho.
- Câu 15.** Giá trị dinh dưỡng của nhóm thực phẩm giàu chất đạm là:
 A. Cấu trúc cơ thể, giúp phát triển tốt
 B. Cung cấp năng lượng cho cơ thể.
 C. Hỗ trợ tiêu hóa. D. Giúp cho sự phát triển của xương.
- Câu 16.** Cách bảo quản trứng gà, vịt là:
 A. làm lạnh. B. phơi khô. C. làm chín. D. đông lạnh.
- Câu 17.** Các bước chính để xây dựng một ngôi nhà là:
 A. Thiết kế, thi công, quyết vôi.
 B. Thiết kế, thi công, lấp điện.
 C. Thi công thô, hoàn thiện. D. Thiết kế, thi công, hoàn thiện.
- Câu 18.** Nhóm thực phẩm nào giúp cho sự phát triển của xương, hoạt động của cơ bắp, cấu tạo hồng cầu:
 A. Nhóm thực phẩm giàu chất béo. B. Nhóm thực phẩm giàu chất khoáng.
 C. Nhóm thực phẩm giàu chất đạm. D. Nhóm thực phẩm giàu vitamin
- Câu 19.** Bảo quản thực phẩm trong khoảng nhiệt độ từ 1°C đến 7°C, thường dùng để bảo quản thịt, cá, trái cây, rau củ, ... trong thời gian ngắn từ 3 đến 7 ngày:
 A. Ướt. B. Làm lạnh. C. Làm khô. D. Đông lạnh.
- Câu 20.** Đặc điểm của phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt là:
 A. dễ gây biến đổi các chất dinh dưỡng có trong thực phẩm.
 B. giữ nguyên được màu sắc, mùi vị, chất dinh dưỡng của thực phẩm.
 C. làm chín thực phẩm bằng nhiệt độ cao, trong thời gian thích hợp.
 D. làm chín thực phẩm trong môi trường nhiều chất béo.

II. Phần tự luận: (5 điểm)

Câu 21: (2 điểm) Hãy nêu các phương pháp chế biến món ăn có sử dụng nhiệt? Trong các phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt, sử dụng phương pháp nào có nguy cơ mất an toàn vệ sinh thực phẩm nhất? Hãy giải thích về sự lựa chọn của em?

Câu 22: (1 điểm) Ở gia đình em đã làm thế nào để sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả?

Câu 23: (2 điểm) Nam là học sinh lớp 6, có cân nặng thừa so với tiêu chuẩn. Em hãy đưa ra lời khuyên để bạn Nam lựa chọn những loại thực phẩm phù hợp, giúp cơ thể phát triển cân đối, khỏe mạnh.

----- **HẾT** -----