



**ĐỀ KIỂM TRA CUỐI HỌC KỲ II**  
**MÔN: CÔNG NGHỆ 6**  
**Năm học 2020 - 2021**  
**Thời gian làm bài: 45 phút**  
**Ngày kiểm tra: 26/04/2021**

**PHẦN I: TRẮC NGHIỆM (5 điểm)**

**Chọn chữ cái đứng trước đáp án đúng và ghi lại vào bài làm.**

**Câu 1.** Căn cứ vào giá trị dinh dưỡng người ta phân chia thức ăn thành mấy nhóm?

- A. 6                    B. 3                    C. 4                    D. 5

**Câu 2.** Ngũ cốc, bánh mì, mật ong, trái cây,... là nguồn cung cấp:

- A. vitamin              B. chất đường bột              C. chất đạm              D. chất béo

**Câu 3.** Trong bữa ăn, 100g thịt có thể được thay thế bằng gì để vẫn đảm bảo đủ chất dinh dưỡng?

- A. 100g cá              B. 100g giá đỗ              C. 160g trứng              D. 100g gạo

**Câu 4.** Món ăn không sử dụng nhiệt là?

- A. Thịt quay              B. Nem nướng              C. Rau muống xào              D. Kim chi

**Câu 5.** Khi bị bệnh táo bón cần tăng cường loại thức ăn nào?

- A. thịt                    B. cá                    C. rau xanh                    D. bơ sữa

**Câu 6.** Thịt trong bánh mì thịt xiên được làm chín bằng phương pháp:

- A. rán                    B. xào                    C. nướng                    D. rang

**Câu 7.** Kho là phương pháp làm chín thực phẩm:

- A. trong môi trường nhiều nước              B. bằng sức nóng trực tiếp của lửa  
C. trong một lượng khá ít chất béo              D. trong môi trường nước vừa phải

**Câu 8.** Muốn cơ thể khỏe mạnh, phát triển cân đối cần ăn uống như thế nào?

- A. Chỉ ăn món mình thích                    B. Kết hợp nhiều loại thức ăn  
C. Ăn thật nhiều                            D. Tập trung vào một loại chất dinh dưỡng bị thiếu

**PHẦN II: TỰ LUẬN (8 điểm)**

**Câu 1( 3 điểm):** Thế nào là bữa ăn hợp lý? Trình bày nguyên tắc tổ chức bữa ăn hợp lý trong gia đình.

**Câu 2( 2 điểm):** Nêu quy trình tổ chức bữa ăn.

**Câu 3( 3 điểm):**

a) Hãy xây dựng thực đơn cho gia đình em trong buổi tiệc mừng tất niên. Em thấy thực đơn đó đã hợp lý chưa? Vì sao?

b) Phân tích chế độ dinh dưỡng của từng món ăn trong thực đơn.

----- HẾT -----