UBND QUẬN LONG BIÊN
TRƯỜNG THCS LÝ THƯỜNG KIỆT

ĐỀ CHÍNH THỨC

ĐỀ KIỂM TRA CUỐI KÌ I
NĂM HỌC 2024 - 2025
Môn: CÔNG NGHỆ - Lớp: 6
Thời gian làm bài: 45 phút
(không kể thời gian giao đề)

ĐỀ BÀI

I. TRẮC NGHIỆM (5 điểm). ***Viết chữ cái đứng trước câu trả lời đúng và ghi ra giấy kiểm tra.***

Câu 1. Thế nào là làm khô?

A. Là phương pháp làm bay hơi nước có trong thực phẩm để ngăn chặn vi khuẩn làm hỏng thực phẩm.

B. Là phương pháp trộn một số chất đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm vào thực phẩm để diệt và ngăn ngừa sự phát triển của vi khuẩn làm hỏng thực phẩm.

C. Là phương pháp sử dụng nhiệt độ thấp từ 1oC đến 7oC để ngăn ngừa, làm chậm sự phát triển của vi khuẩn.

D. Là phương pháp sử dụng nhiệt độ thấp dưới 0oC để ngăn ngừa, làm chậm sự phát triển của vi khuẩn.

Câu 2: Trung bình thức ăn sẽ được tiêu hóa hết sau:

A. 2 giờ B. 3 giờ C. 4 giờ D. 5 giờ

Câu 3. Phương pháp nào sau đây là phương pháp bảo quản thực phẩm?

A. Nướng và muối chua. B. Luộc và trộn hỗn hợp.

C. Xào và muối chua. D. Làm lạnh và đông lạnh.

Câu 4. Thực phẩm khi hư hỏng sẽ:

A. Bị giảm giá trị dinh dưỡng. B. Gây ngộ độc hoặc gây bệnh.

C. Làm ảnh hưởng đến sức khỏe cảu con người. D. Tất cả các ý trên đều đúng.

Câu 5: Nướng là phương pháp làm chín thực phẩm

A. Bằng sức nóng trực tiếp từ nguồn nhiệt C. Trong nước

B. Bằng hơi nước D. Trong dầu mỡ

Câu 6. Những biện pháp đảm bảo an toàn thực phẩm là gì?

A. Không cần bảo quản ở nhiệt độ thích hợp

B. Thực phẩm đóng hộp không cần chú ý hạn sử dụng

C. Tránh để lẫn lộn thực phẩm ăn sống với thực phẩm cần nấu chín

D. Thực phẩm đóng hộp phải chú ý hạn sử dụng, tránh để lẫn lộn thực phẩm ăn sống với thực phẩm cần nấu chín.

Câu 7: Nhóm thực phẩm nào sau đây là nguồn cung cấp vitamin?

A. Gạo, đậu xanh, ngô, khoai. B. Bắp cải, cà rốt, táo, cam.

C. Thịt, trứng, sữa. D. Mỡ, bơ, dầu đậu nành.

Câu 8: Món ăn nào sau đây <u>không</u> thuộc phương pháp làm chín thực phẩm trong chất béo?

A. Nem rán B. Rau xào C. Thịt lợn rang D. Thịt kho

Câu 9: Làm chín thực phẩm trong lượng nước vừa phải với vị mặn đậm đà là phương pháp nào?

A. Luộc B. Nấu C. Kho D. Cả 3 đáp án trên

Câu 10: Món ăn sau phương pháp chế biến nào có ưu điểm là có độ giòn, độ ngậy?

A. Luộc B. Kho C. Nướng D. Rán

Câu 11: Các thực phẩm thuộc nhóm thức ăn giàu chất béo:

A. Thịt heo nạc, cá, ốc, mỡ heo. B. Lạc, vừng, ốc, cá.

C. Thịt bò, mỡ, bơ, vừng. D. Vừng, bơ, dầu dừa, dầu mè.

Câu 12: Thức ăn được phân làm bao nhiêu nhóm:

A. 2 B. 3 C. 4 D. 5

Câu 13: Các yếu tố của bữa ăn dinh dưỡng hợp lí?

A. Có đầy đủ 2 nhóm thực phẩm và 3 loại món ăn chính.

B. Có đầy đủ 3 nhóm thực phẩm và 3 loại món ăn chính.

C. Có đầy đủ 4 nhóm thực phẩm và 3 loại món ăn chính.

D. Có đầy đủ 5 nhóm thực phẩm và 3 loại món ăn chính.

Câu 14: Nhóm thực phẩm nào sau đây là nguồn cung cấp chất đường bột?

A. Gạo, bánh, ngô, khoai. B. Bắp cải, cà rốt, táo, cam.

C. Thịt, trứng, sữa. D. Mỡ, bơ, dầu đậu nành

Câu 15: Thực phẩm nào sau đây được bảo quản bằng phương pháp sấy khô?

A. Rau cải. B. Sò ốc. C. Cua. D. Tôm.

Câu 16: Nhóm thực phẩm nào sau đây là nguồn cung cấp chất đạm?

A. Gạo, đậu xanh, ngô, khoai. B. Bắp cải, cà rốt, táo, cam.

C. Thịt, trứng, sữa. D. Mỡ, bơ, dầu đậu nành.

Câu 17: Các loại rau, củ, quả nào không bảo quản trong tủ lạnh?

A. Khoai lang, gạo. B. Thịt, cá C. Củ kiệu, củ cải ngâm dấm D. Chuối, xoài.

Câu 18: Nhóm thực phẩm nào sau đây là nguồn cung cấp chất béo?

A. Gạo, đậu xanh, ngô, khoai. B. Bắp cải, cà rốt, táo, cam.

C. Thịt, trứng, sữa. D. Mỡ, bơ, dầu đậu nành.

Câu 19: Với phương pháp làm lạnh, thực phẩm được bảo quản trong thời gian bao lâu?

A. Trên 7 ngày B. Vài tháng C. Từ 3 đến 7 ngày D. Vài tuần

Câu 20: Ý nào sau đây <u>KHÔNG PHẢI</u> là vai trò, ý nghĩa của bảo quản thực phẩm?

A. Tạo ra các món ăn đa dạng hơn. B. Đảm bảo chất dinh dưỡng của thực phẩm.

C. Đảm bảo chất lượng của thực phẩm. D. Kéo dài thời gian sử dụng của thực phẩm.

<u>II. TỰ LUẬN</u> (5 điểm)

Câu 1 (1,5 điểm): Chế độ ăn uống khoa học cần phải đạt những yêu cầu gì?

Câu 2 (2 điểm): Trình bày phương pháp kho trong chế biến thực phẩm?

Câu 3 (1,5 điểm): Giải thích vì sao các thực phẩm đóng hộp có thể cất giữ (bảo quản) được lâu dài?

----------Hết----------