|  |  |
| --- | --- |
| PHÒNG GD&ĐT THỊ XÃ PHÚ THỌ  **TRƯỜNG THCS HÙNG VƯƠNG**  **Mã đề: 000** | **ĐỀ KIỂM TRA CUỐI KÌ I**  **NĂM HỌC 2022 - 2023**  **Môn Công nghệ 6**  *(Thời gian 45 phút không kể thời gian giao đề)* |

**A. TRẮC NGHIỆM (7 điểm )**

***Chọn đáp đúng nhất và tô vào phiếu trả lời trắc nghiệm***

**Câu 1.** Nhà ở giúp bảo vệ con người trước các hiện tượng thiên nhiên là:

**A.** Mưa, nắng. **B.** Lũ lụt.

**C.** Gió, bão. **D.** Lũ lụt, Gió, bão, Mưa, nắng.

**Câu 2.** Những vật liệu sau đâydùng để xây dựng nhà kiên cố:

**A.** Thép, gạch, đá, xi măng, cát. **B.** Nước, rau, hoa quả.

**C.** Xi măng, cát, su hào. **D.** Lá.

**Câu 3.** Phát biểu nào sau đây là **ĐÚNG** về ngôi nhà thông minh:

**A.** Ngôi nhà thông minh được trang bị nhiều đồ dùng phục vụ việc vui chơi giải trí.

**B.** Ngôi nhà thông minh được trang bị nhiều đồ dùng đắt tiền.

**C.** Ngôi nhà thông minh được trang bị hệ thống điều khiển tự động hoặc bán tự động đối với các thiết bị đồ dùng điện trong nhà.

**D.** Ngôi nhà thông minh được xây dựng bằng những vật liệu đặc biệt.

**Câu 4.** Đâu **KHÔNG** phải là tên gọi của nhóm thực phẩm chính:

**A.** Nhóm thực phẩm giàu chất béo. **B.** Nhóm thực phẩm giàu chất xơ.

**C.** Nhóm thực phẩm giàu Vitamin **D.** Nhóm thực phẩm giàu chất đạm.

**Câu 5.** Thế nào là bữa ăn hợp lý:

**A.** Có sự kết hợp đa dạng các loại thực phẩm cần thiết, theo tỉ lệ thích hợp để cung cấp vừa đủ cho nhu cầu của cơ thể về năng lượng và chất dinh dưỡng.

**B.** Có sự phối hợp đa dạng các loại thực phẩm cần thiết, tạo ra nhiều món ăn hấp dẫn, không cung cấp đủ nhu cầu của cơ thể về dinh dưỡng.

**C.** Chỉ tập trung vào một loại thực phẩm mà người dùng yêu thích.

**D.** Có nhiều món ăn được tạo ra từ các loại thực phẩm, không chú trọng nhu cầu dinh dưỡng và năng lượng cơ thể.

**Câu 6.** Bảo quản thực phẩm có vai trò gì:

**A.** Làm chậm quá trình thực phẩm bị hư hỏng.

**B.** Đảm bảo chất lượng và chất dinh dưỡng của thực phẩm trong thời gian dài.

**C.** Làm chậm quá trình thực phẩm bị hư hỏng, kéo dài thời gian sử dụng mà vẫn đảm bảo được chất lượng và chất dinh dưỡng của thực phẩm.

**D.** Ngăn chặn thực phẩm bị hư hỏng.

**Câu 7.** Phương pháp nào sau đây là phương pháp bảo quản thực phẩm:

**A.** Làm lạnh và đông lạnh. **B.** Luộc và trộn hỗn hợp.

**C.** Làm chin thực phẩm. **D.** Nướng và muối chua.

**Câu 8.** Chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt bao gồm:

**A.** Phơi khô và nướng. **B.** Xào và muối chua.

**C.** Luộc, kho, rán, nướng. **D.** Rán và trộn dầu giấm.

**Câu 9.** Nguyên tắc hoạt động của các hệ thống trong ngôi nhà thông minh:

**A.** Nhận lệnh -> Chấp hành. **B.** Nhận lệnh ->Xử lí ->Chấp hành.

**C.** Nhận lệnh qua tin nhắn -> Xử lí. **D.** Xử lí thông tin.

**Câu 10.** Đâu là các phương pháp bảo quản thực phẩm

**A.** Làm lạnh và đông lạnh. **B.** Làm khô, ướp, kho

**C.** Ướp, luộc **D.** Làm lạnh và đông lạnh, làm khô, ướp

**Câu 11.** Các thực phẩm nào sau đây thuộc nhóm thực phẩm giàu chất đạm:

**A.** Gạo, đậu xanh, ngô, khoai.B. Thịt, trứng, sữa.

**C.** Bắp cải, cà rốt, táo, cam. **D.** Bơ, mỡ, dầu đậu nành.

**Câu 12.** Nhóm thực phẩm nào giúp cho sự phát triển của xương, hoạt động cơ bắp, cấu tạo hồng cầu:

**A.** Nhóm thực phẩm giàu chất béo. **B.** Nhóm thực phẩm giàu vitamin.

**C.** Nhóm thực phẩm giàu chất đạm. **D.** Nhóm thực phẩm giàu chất khoáng.

**Câu 13.** Đâu là thực phẩm giàu Vitamin

**A.** Thịt cá. **B.** Tôm, cua.

**C.** Lạc ,mỡ, dầu ăn. **D.** Đu đủ, xoài, rau ngót.

**Câu 14.** Đâu là ưu điểm của phương pháp kho

**A.** Món ăn mềm có hương vị đậm đà. **B.** Thời gian chế biến lâu.

**C.** Món ăn có hương vị hấp dẫn. **D.** Món ăn nhiều chất béo.

**Câu 15. Nhà ở của con người có mấy đặc điểm?**

**A.** 1 **B.** 2 **C.** 3 **D.** 4

**Câu 16.** Nhà ở thường bao gồm các phần chính là:

**A.** Móng nhà, sàn nhà, mái nhà, cửa ra vào, cửa sổ

**B.** Sàn nhà, khung nhà, mái nhà

**C.** Móng nhà, sàn nhà, khung nhà, tường nhà, mái nhà, cửa ra vào, cửa sổ.

**D.** Tường nhà, mái nhà.

**Câu 17.** Lựa chọn các vật liệu để tạo ra vữa xây dựng

**A.** Cát, đá, xi măng, nước. **B.** Cát, xi măng, nước.

**C.** Xi măng, đá, nước. **D.** Đá, nước, gạch, xi măng.

**Câu 18.** Nhóm vật liệu chính dùng để xây dựng nhà ở bao gồm:

**A.** Gỗ, gạch ngói, đá, cát, xi măng. **B.** Gỗ, gạch, đồng, nhôm.

**C.** Thép, cát, Vonfram, nhôm. **D.** Cát, xi măng, bạc, đá.

**Câu 19.** Nguồn gốc của các loại vật liệu xây dựng nhà ở:

**A.** Gạch, ngói là vật liệu có sẵn trong thiên nhiên.

**B.** Gạch, ngói là vật liệu nhân tạo.

**C.** Cát, đá là vật liệu nhân tạo.

**D.** Thép và xi măng là vật liệu có sẵn trong tự nhiên.

**Câu 20.** Ngôi nhà thông minh gồm có mấy nhóm hệ thống chính?

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

**Câu 21.** Khói trong nhà bếp bốc lên, ngay lập tức chuông báo động vang lên là thể hiện đặc điểm nào sau đây của ngôi nhà thông minh:

**A.** Tiện ích. **B.** Tiết kiệm năng lượng.

**C.** An ninh an toàn. **D.** Tiện ích, an ninh an toàn.

**Câu 22.** Tên các loại hạt thuộc nhóm ngũ cốc là?

**A.** Kê, đậu, mạch nha, lúa nếp, lúa mì. **B.** Đỗ, đậu, vừng, mè, mạch nha.

**C.** Kê, đậu, ngô, lúa nếp, lúa tẻ. **D.** Vừng, kê, ngô, đỗ, mạch nha.

**Câu 23.** Điền từ còn thiếu vào chỗ “...”

“Thực phẩm rất đa dạng và phong phú, chúng là nguồn cung cấp các ... cho cơ thể, giúp con người phát triển cân đối và khỏe mạnh”.

**A.** Chất đạm. **B.** Chất tinh bột, chất đường.

**C.** Chất dinh dưỡng cần thiết. **D.** Chất khoáng và vitamin.

**Câu 24.** Thực phẩm hư hỏng sẽ dẫn đến

**A.** Bị giảm giá trị dinh dưỡng.

**B.** Gây ngộ độc hoặc gây bệnh, làm ảnh hưởng đến sức khỏe và tính mạng của người sử dụng.

**C.** Cả hai đáp án đều đúng.

**D.** Cả hai đáp án đều sai.

**Câu 25.** Phương pháp làm bay hơi nước có trong thực phẩm để ngăn chặn vi khuẩn làm hỏng thực phẩm là

**A.** Làm lạnh. **B.** Làm khô. **C.** Đông lạnh. **D.** Ướp.

**Câu 26.** Nướng là phương pháp làm chín thực phẩm

**A.** Bằng sức nóng trực tiếp từ nguồn nhiệt.

**B.** Bằng hơi nước.

**C.** Bằng phơi.

**D.** Trong dầu mỡ.

**Câu 27.** Nêu quy trình chế biến món trộn hỗn hợp?

**A.** Chế biến thực phẩm → Sơ chế món ăn → Trình bày món ăn.

**B.** Sơ chế nguyên liệu → Trình bày món ăn.

**C.** Sơ chế nguyên liệu → Chế biến món ăn→ Trình bày món ăn.

**D.** Sơ chế thực phẩm → Lựa chọn thực phẩm → Chế biến món ăn.

**Câu 28.** Nhược điểm của phương pháp nướng là.

**A.** Thời gian chế biến lâu.

**B.** Thực phẩm dễ bị cháy, gây biến chất.

**C.** Món ăn nhiều chất béo.

**D.** Một số loại vitamin hòa tan trong nước.

**B. TỰ LUẬN (3 điểm):**

**Câu 29 (2điểm):** An là học sinh lớp 6, có cân nặng thừa so với tiêu chuẩn. Em hãy đưa ra lời khuyên để bạn An lựa chọn những loại thực phẩm phù hợp, giúp cơ thể phát triển cân đối, khỏe mạnh.

**Câu 30 (1 điểm):** Em hãy lựa chọn một món ăn đơn giản không sử dụng nhiệt và lập danh sách các thực phẩm cần dùng để chế biến món ăn đó.