ĐỀ CƯƠNG KIỂM TRA HKI- MÔN CÔNG NGHỆ 6

Câu 1 : Việc phân nhóm thức ăn không bao gồm nhóm nào?

1. Nhóm giàu chất béo
2. Nhóm giàu chất xơ
3. Nhóm giàu chất đường bột
4. Nhóm giàu chất đạm

Câu 2 : Chức năng dinh dưỡng của chất béo là gì?

1. Là dung môi hòa tan các vitamin
2. Chuyển hóa một số vitamin cần thiết cho cơ thể
3. Tăng sức đề kháng cho cơ thể
4. Tái tạo tế bào.

Câu 3 : Bệnh suy dinh dưỡng làm cho cơ thể phát triển chậm, cơ bắp yếu ớt, bụng phình to, tóc mọc lưa thưa là do đâu?

1. Thừa chất đạm
2. Thiếu chất đường bột
3. Thiếu chất đạm trầm trọng
4. Thiếu chất béo

Câu 4: Phân chia số bữa ăn hợp lí?

 A. 2 bữa ăn chính và có thể có thêm các bữa ăn phụ

 B. 3 bữa ăn chính và có thể có thêm các bữa ăn phụ

 C. 2 bữa ăn chính.

 D. 3 bữa ăn chính.

Câu 5 : Các bữa ăn chính trong ngày?

A. Bữa sáng, bữa trưa, bữa chiều (tối)

B. Bữa sáng, bữa trưa.

C. Bữa trưa, bữa chiều

D. Bữa Sáng, bữa chiều.

Câu 6: 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 7: Các loại món ăn chính gồm:

A. Món canh, món mặn.

B. Món canh, món mặn, món xào hoặc luộc.

C. Món canh, món xào hoặc luộc.

D. Món mặn, món xào hoặc luộc

Câu 8: Nhóm thực phẩm nào sau đây là nguồn cung cấp Vitamin C?

A. Bí đỏ, cải đỏ, đu đủ.

B. Bắp cải, cà rốt, táo, cam.

C. Thịt, trứng, sữa.

D. Cam, ổi, bưởi, cà chua

Câu 9: Nhóm thực phẩm nào sau đây là nguồn cung cấp chất đường bột?

A. Gạo, đậu xanh, ngô, khoai.

B. Bắp cải, cà rốt, táo, cam.

C. Thịt, trứng, sữa.

D. Mỡ, bơ, dầu đậu nành.

Câu 10: Phương pháp chế biến thực phẩm nào sau đây có sử dụng nhiệt?

A. Trộn hỗn hợp

B. Luộc

C. Trộn dầu giấm

D. Muối chua

Câu 11: Thức ăn được phân làm bao nhiêu nhóm:

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

Câu 12: Trong món hủ tiếu có các loại thực phẩm: Hủ tiếu, giá, thịt heo, rau. Hãy cho biết thực phẩm nào chứa nhiều chất đường bột?

1. Hủ tiếu.
2. Rau
3. Giá
4. Thịt heo

Câu 13: Nhóm thực phẩm nào dưới đây là nguồn cung cấp chất đạm:

A. Gạo, đậu xanh, bắp, khoai lang.

B. Đậu Hủ, thịt heo, trứng gà, sữa.

C.Bắp cải, cà rốt, thơm, cam.

D.Dừa, mỡ heo, dầu đậu nành, phô mai

Câu 14 : Chất dinh dưỡng nào sau đây là nguồn cung cấp năng lượng chủ yếu cho mọi hoạt động của cơ thể?

A. Chất đường bột.

B. Chất đạm.

C. Chất béo.

D.Chất khoáng.

Câu 15: Phương pháp nào không phải là phương pháp làm chín thực phẩm trong nước?

A. Hấp B. Kho C. Luộc D. Nấu

Câu 16: Món ăn nào sau đây không thuộc phương pháp làm chín thực phẩm trong chất béo?

A. Nem rán

B. Rau xào

C. Thịt lợn rang

D. Thịt kho

Câu 17: Món ăn nào được chế biến bằng phương pháp làm chín thực phẩm trong chất béo?

 A. Canh cải nấu thịt bằm

 B. Cánh gà rán

 C. Bánh bao

 D. Thịt kho

Câu 18: Các biện pháp bảo quản thực phẩm là :

A. Phơi khô hoặc sấy khô, ướp lạnh, cấp đông, muối chua.

B. Cứ để thực phẩm bên ngoài dùng nắp đậy lại.

C. Bảo quản nơi có độ ẩm cao.

D. Giữ thịt trong nước.

Câu 19: Thực phẩm nào sau đây được bảo quản bằng phương pháp sấy khô?

A. Rau cải.

B. Sò ốc.

C. Cua.

D. Tôm.

Câu 20. Loại thực phẩm nào sau đây chứa nhiều chất béo nhất?

A. Bánh mì. . B. Đu đủ. C. Bơ D. Sữa bò.

Câu 21: Nhà ở có vai trò:

1. Nhà ở có vai trò bảo vệ con người tránh khỏi những ảnh hưởng xấu của thiên nhiên và môi trường. đáp ứng các nhu cầu sinh hoạt thường ngày.
2. Nhà ở là nơi sinh hoạt của các thành viên trong gia đình.
3. Là nơi trú ngụ
4. Là nơi ngủ

Câu 22: Các thiết bị nào sau đây có dùng năng lượng điện?

1. Quạt mo
2. Bếp than.
3. Xe gắn máy.
4. Nồi Cơm điện.

Câu 23: Lí do cần phải tiết kiệm năng lượng là:

1. Tiết kiệm tiền
2. Tiết kiệm tài nguyên thiên nhiên
3. Bảo vệ môi trường
4. Tiết kiệm tài nguyên thiên nhiên, bảo vệ môi trường, giảm chi phí.

Câu 24: Các biểu hiện nào sau đây thể hiện đặc điểm của ngôi nhà thông minh?

1. Xem carmera qua điện thoại di động.
2. Rèm mở ra kéo vào bằng dây.
3. Đèn mở khi có người mở công tắc.
4. Khách đến nhà bấm chuông.

Câu 25: Nhà biệt thự là:

1. Nhà xây trên các cây cột cách mặt đất
2. Nhà nổi trên nước.
3. Nhà chung cư cao cấp.
4. Nhà có tiện nghi xây trên mảnh đất rộng, riêng biệt, vững chắc.

Câu 26: Nhà ở có vai trò:

 A. Nhà ở có vai trò bảo vệ con người tránh khỏi những ảnh hưởng xấu của thiên nhiên và môi trường. đáp ứng các nhu cầu sinh hoạt thường ngày.

 B.Nhà ở là nơi sinh hoạt của các thành viên trong gia đình.

 C.Là nơi trú ngụ

 D.Là nơi ngủ

Câu 27: Các thiết bị nào sau đây có dùng năng lượng điện?

A.Quạt mo

 B.Bếp than.

 C.Xe gắn máy.

 D.Nồi Cơm điện.

Câu 28: Lí do cần phải tiết kiệm năng lượng là:

A.Tiết kiệm tiền

B.Tiết kiệm tài nguyên thiên nhiên

C.Bảo vệ môi trường

D.Tiết kiệm tài nguyên thiên nhiên, bảo vệ môi trường, giảm chi phí.

Câu 29: Món ăn nào dưới đây được chế biến bằng phương pháp không sử dụng nhiệt?

A. Canh cua mồng tơi. B. Trứng tráng.

C. Rau muống luộc. D. Dưa cải chua.

.

Câu 30: Phương pháp chế biến thực phẩm nào sau đây có sử dụng nhiệt?

A. Trộn hỗn hợp

B. Luộc

C. Trộn dầu giấm

D. Muối chua

[Câu 31: Loại thực phẩm nào cần ăn nhiều nhất theo tháp dinh dưỡng cân đối ?](https://doctailieu.com/trac-nghiem/loai-thuc-pham-nao-can-an-han-che-nhat-theo-thap-dinh-duong-can-doi-a-muoi-53786)

 A. Rau, củ, quả. B. Thịt, cá. C. Dầu, mỡ. D. Gạo.

.

Câu 32: Phát biểu nào sau đây đúng khi nói về vai trò của việc chế biến thực phẩm?

 A.Giúp thực phẩm chín mềm, dễ tiêu hóa.

 B. Thay đổi hương vị, trạng thái.

 C. Không dự trữ được lâu.

 D.Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

Câu 33 : Trong các quy trình dưới đây, đâu là các bước chính xác trong quy trình chung chế biến thực phẩm?

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

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

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

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

Câu 34: Các biện pháp bảo quản thực phẩm là :

 A. Phơi khô hoặc sấy khô, ướp lạnh, cấp đông, muối chua.

 B. Cứ để thực phẩm bên ngoài dùng nắp đậy lại.

 C. Bảo quản nơi có độ ẩm cao.

 D. Giữ thịt trong nước.

Câu 35: Thực phẩm bị biến chất:

 A.Nấm độc, sữa hết hạn sử dụng.

 B.Cơm thiu, bánh mì bị mốc xanh.

 C.Chuối bị dập, khoai tây mọc mầm.

 D.Nấm độc, khoai tây mọc mầm.

Câu 36: Chọn đáp án đúng

 A.Khoai tây mọc mầm không nên sử dụng.

 B. Khoai tây mọc mầm là thực phẩm bị biến chất.

 C.Khoai tây mọc mầm giàu vitamin nên sử dụng.

 D.Khoai tây mọc mầm nên sử dụng.