**Phòng Giáo dục và Đào tạo ...**

**Đề thi Học kì 1**

**Năm học 2024 - 2025**

**Bài thi môn: Công nghệ lớp 6**

*Thời gian làm bài: 45 phút*

*(không kể thời gian phát đề)*

**(Đề số 2)**

**Câu 1**. Ngôi nhà thông minh có mấy đặc điểm?

A. 1

B. 2

C. 3

D. 4

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

A. Tiện ích

B. An ninh, an toàn

C. Tiết kiệm năng lượng

D. Cả 3 đáp án

**Câu 3**. Chúng ta tiết kiệm năng lượng bằng cách?

A. Tận dụng năng lượng gió

B. Tận dụng năng lượng mặt trời

C. Tận dụng năng lượng gió, năng lượng mặt trời

D. Không sử dụng năng lượng gió, năng lượng mặt trời

**Câu 4**. Ngôi nhà thông minh đảm bảo an ninh cho ngôi nhà bằng cách?

A. Đèn báo

B. Chuông báo

C. Tin nhắn

D. Cả 3 đáp án trên

**Câu 5**. Theo em, bữa ăn nào trong ngày được xem là bữa chính?

A. Bữa sáng

B. Bữa trưa

C. Bữa tối

D. Bữa sáng, bữa trưa, bữa tối

**Câu 6**. Theo em, bữa ăn nào trong ngày quan trọng nhất?

A. Bữa sáng

B. Bữa trưa

C. Bữa tối

D. Bữa sáng, bữa trưa, bữa tối

**Câu 7**. Theo em, chúng ta cần tạo thói quen ăn uống như thế nào được gọi là khoa học?

A. Ăn đúng bữa

B. Ăn đúng cách

C. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm

D. Cả 3 đáp án trên

**Câu 8**. Hãy cho biết ăn như thế nào được gọi là đúng cách?

A. Trong bữa ăn tập trung vào ăn uống

B. Nhai kĩ

C. Tạo không khí vui vẻ

D. Cả 3 đáp án trên

**Câu 9**. Phương pháp làm lạnh và đông lạnh là để thực phẩm ở:

A. Nhiệt độ thấp

B. Nhiệt độ cao

C. Nhiệt độ trung bình

D. Mọi nhiệt độ đều được

**Câu 10**. Phương pháp làm lạnh là bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ:

A. Dưới 10C

B. Trên 70C

C. Từ 10C đến 70C

D. Dưới 70C

**Câu 11**. Phương pháp đông lạnh là bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ:

A. Trên 10C

B. Dưới 00C

C. Từ 00C đến 70C

D. Trên 70C

**Câu 12**. Có mấy phương pháp chế biến thực phẩm?

A. 2

B. 3

C. 4

D. 5

**Câu 13** . Có mấy phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt?

A. 2

B. 3

C. 4

D. 5

**Câu 14** . Có mấy phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt?

A. 2

B. 3

C. 4

D. 5

**Câu 15**. Đâu là phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt?

A. Kho

B. Trộn

C. Muối chua

D. Kho, trộn, muối chua

**Câu 16**. Đâu là phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt?

A. Kho

B. Trộn

C. Nướng

D. Rán

**Câu 17**. Bảo quản thực phẩm bằng cách làm bay hơi nước trong thực phẩm là phương pháp?

A. Ướp

B. Làm khô

C. Làm lạnh

D. Đông lạnh

**Câu 18**. Phương pháp làm chín thực phẩm trong chất béo là:

A. Kho

B. Nướng

C. Rán

D. Luộc

**Câu 19**. Phương pháp chế biến thực phẩm trong nước là:

A. Nướng

B. Rán

C. Luộc

D. Nướng, luộc

**Câu 20**. Ưu điểm của phương pháp luộc là:

A. Phù hợp với nhiều loại thực phẩm

B. Giữ được vitamin trong thực phẩm

C. Dễ bị cháy

D. Dễ biến chất

**Câu 21**. Phương pháp chế biến thực phẩm nào chứa nhiều chất béo?

A. Luộc

B. Kho

C. Rán

D. Luộc, rán

**Câu 22**. Đâu không phải là ưu điểm của phương pháp trộn?

A. Khó làm

B. Thực phẩm giữ nguyên màu sắc

C. Thực phẩm giữ nguyên mùi vị

D. Thực phẩm giữ nguyên chất dinh dưỡng

**Câu 23**. Thời gian bảo quản thực phẩm bằng phương pháp làm lạnh là:

A. Dưới 3 ngày

B. Dưới 7 ngày

C. Từ 3 đến 7 ngày

D. Trên 7 ngày

**Câu 24**. Phương pháp bảo quản thực phẩm bằng phương pháp đông lạnh không áp dụng với thực phẩm nào sau đây?

A. Thịt

B. Cá

C. Rau củ

D. Thịt và cá

**Câu 25**. Vải được chia làm mấy loại?

A. 1

B. 2

C. 3

D. 4

**Câu 26**. Loại vải nào sau đây được liệt kê vào danh sách vải chính để may trang phục?

A. Vải sợi thiên nhiên

B. Vải sợi hóa học

C. Vải sợi pha

D. Cả 3 đáp án trên

**Câu 27**. Vải sợi nhân tạo thuộc loại vải:

A. Vải sợi thiên nhiên

B. Vải sợi hóa học

C. Vải sợi pha

D. Cả 3 đáp án trên

**Câu 28**. Vải sợi tổng hợp thuộc loại vải:

A. Vải sợi thiên nhiên

B. Vải sợi hóa học

C. Vải sợi pha

D. Cả 3 đáp án trên

**Câu 29**. Loại vải nào có độ hút ẩm cao?

A. Vải sợi thiên nhiên

B. Vải sợi nhân tạo

C. Vải sợi thiên nhiên, vải sợi nhân tạo

D. Vải sợi tổng hợp

**Câu 30**. Loại vải nào sau đây giặt dễ bị nhàu?

A. Vải sợi thiên nhiên

B. Vải sợi nhân tạo

C. Vải sợi thiên nhiên, vải sợi nhân tạo

D. Vải sợi tổng hợp

**Câu 31**. Loại vải nào có nguồn gốc từ than đá, dầu mỏ

A. Vải sợi thiên nhiên

B. Vải sợi nhân tạo

C. Vải sợi thiên nhiên, vải sợi nhân tạo

D. Vải sợi tổng hợp

**Câu 32**. Loại vải nào có nguồn gốc từ thiên nhiên

A. Vải sợi thiên nhiên

B. Vải sợi nhân tạo

C. Vải sợi thiên nhiên, vải sợi nhân tạo

D. Vải sợi tổng hợp

**Câu 33**. Có mấy cách phân loại trang phục?

A. 1

B. 2

C. 3

D. 4

**Câu 34.** Trang phục mùa nóng là trang phục được phân loại theo cách nào?

A. Theo giới tính

B. Theo lứa tuổi

C. Theo thời tiết

D. Theo công dụng

**Câu 35**. Trang phục trẻ em là trang phục được phân loại theo cách nào?

A. Theo giới tính

B. Theo lứa tuổi

C. Theo thời tiết

D. Theo công dụng

**Câu 36**. Trang phục nam là trang phục được phân loại theo cách nào?

A. Theo giới tính

B. Theo lứa tuổi

C. Theo thời tiết

D. Theo công dụng

**Câu 37**. Biết được đặc điểm trang phục giúp:

A. Lựa chọn trang phục

B. Sử dụng trang phục

C. Bảo quản trang phục

D. Cả 3 đáp án trên

**Câu 38**. Thành phần cơ bản tạo ra trang phục là:

A. Chất liệu

B. Kiểu dáng

C. Màu sắc

D. Đường nét, họa tiết

**Câu 39**. Yếu tố quan trọng tạo nên vẻ đẹp của trang phục là:

A. Chất liệu

B. Kiểu dáng

C. Màu sắc

D. Đường nét, họa tiết

**Câu 40**. Yếu tố dùng để trang trí trang phục là gì?

A. Chất liệu

B. Kiểu dáng

C. Màu sắc

D. Đường nét, họa tiết

**Đáp án:**



**Phòng Giáo dục và Đào tạo ...**

**Đề thi Giữa Học kì 1**

**Năm học 2024 - 2025**

**Bài thi môn: Công nghệ lớp 6**

*Thời gian làm bài: 45 phút*

*(không kể thời gian phát đề)*

**(Đề số 3)**

**Câu 1.**Mỗi loại thực phẩm thường chứa:

A. 1 loại chất dinh dưỡng

B. 2 loại chất dinh dưỡng

C. Nhiều loại chất dinh dưỡng

D. 3 loại chất dinh dưỡng

**Câu 2.**Trong các chất dinh dưỡng sau, chất dinh dưỡng nào không cung cấp năng lượng cho cơ thể?

A. Đường

B. Đạm

C. Chất khoáng

D. Chất béo

**Câu 3.**Chất khoáng không có vai trò nào sau đây?

A. Giúp hình thành, tăng trưởng và duy trì sự vững chắc của xương, răng.

B. Điều hòa hệ tim mạch, tuần hoàn máu, tiêu hóa.

C. Duy trì cân bằng chất lỏng trong cơ thể.

D. Điều hòa hoạt động của cơ thể.

**Câu 4.**Vitamin không có vai trò nào sau đây?

A. Tham gia chuyển hóa thức ăn thành năng lượng.

B. Tăng cường thị lực của mắt.

C. Bảo vệ cơ thể chống nhiễm trùng, chống oxi hóa.

D. Giúp phát triển các tế bào não và hệ thần kinh.

**Câu 5.**Chất dinh dưỡng nào sau đây cung cấp năng lượng cho cơ thể?

A. Tinh bột, đường

B. Chất béo

C. Chất đạm

D. Cả 3 đáp án trên

**Câu 6.**Một bữa ăn hợp lí cần được xây dựng theo mấy bước?

A. 5

B. 4

C. 3

D. 2

**Câu 7.**Để xây dựng một bữa ăn hợp lí, chúng ta thực hiện bước nào sau cùng?

A. Lên thực đơn cho bữa ăn

B. Xác định các nhóm thực phẩm cần thiết cho bữa ăn theo khuyến nghị về chế độ dinh dưỡng hợp lí.

C. Tính giá thành cho bữa ăn để có thể điều chỉnh theo khả năng tài chính.

D. Xác định nguyên liệu, số lượng để làm các món ăn.

**Câu 8.**Chất béo giúp cơ thể hấp thu loại vitamin nào sau đây?

A. Vitamin A

B. Vitamin D

C. Vitamin E

D. Vitamin A, D, E.

**Câu 9.**Sản phẩm sau bảo quản sẽ như thế nào?

A. Giữ nguyên đặc điểm của nguyên liệu ban đầu

B. Giữ nguyên tính chất của nguyên liệu ban đầu.

C. Giữ nguyên đặc điểm hoặc tính chất của nguyên liệu ban đầu.

D. Giữ nguyên đặc điểm và tính chất của nguyên liệu ban đầu.

**Câu 10.**Hãy chỉ ra vai trò, ý nghĩa của bảo quản thực phẩm.

A. Thực phẩm theo mùa không thể sử dụng lâu dài.

B. Góp phần ổn định giá thực phẩm.

C. Sự lựa chọn thực phẩm bị hạn chế.

D. Gây lãng phí.

**Câu 11.**Có mấy phương pháp bảo quản thực phẩm phổ biến hiện nay?

A. 1

B. 2

C. 3

D. 4

**Câu 12**. Người ta tiến hành bảo quản thực phẩm bằng cách:

A. Bảo quản ở nhiệt độ phòng.

B. Bảo quản ở nhiệt độ thấp.

C. Bảo quản bằng đường hoặc muối.

D. Cả 3 đáp án trên.

**Câu 13.**Bảo quản thoáng là phương pháp bảo quản:

A. Các loại rau, củ, quả tươi và được tiếp xúc trực tiếp với không khí.

B. Các loại thực phẩm khô và được tiếp xúc trực tiếp với không khí.

C. Các loại rau, củ, quả tươi và được đóng kín.

D. Các loại thực phẩm khô và được đóng kín.

**Câu 14.**Thực phẩm nào sau đây sử dụng phương pháp bảo quản kín?

A. Khoai tây

B. Khoai lang

C. Thóc

D. Tỏi

**Câu 15.**Thực phẩm nào sau đây không sử dụng phương pháp bảo quản thoáng?

A. Khoai tây

B. Khoai lang

C. Gạo

D. Tỏi

**Câu 16.**Cách bảo quản nào sau đây thuộc phương pháp bảo quản ở nhiệt độ thấp.

A. Bảo quản lạnh

B. Bảo quản đông lạnh

C. Bảo quản lạnh và bảo quản đông lạnh

D. Bảo quản thoáng

**Câu 17.**Phát biểu nào sau đây đúng khi nói về phương pháp bảo quản lạnh?

A. Bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ ≤ - 18oC và không tạo thành tinh thể đá trong sản phẩm

B. Bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ 0oC – 150C và nước trong thực phẩm bị đóng băng

C. Bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ 0oC – 150C và không tạo thành tinh thể đá trong sản phẩm

D. Bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ ≤ - 18oC và nước trong thực phẩm bị đóng băng

**Câu 18.**Người ta chế biến thực phẩm theo phương pháp

A. Công nghiệp

B. Thủ công

C. Công nghiệp hoặc thủ công

D. Đáp án khác

**Câu 19.**Sản phẩm của quá trình chế biến thực phẩm được gọi là:

A. Nguyên liệu thực phẩm.

B. Sản phẩm thực phẩm

C. Nguyên liệu hoặc sản phẩm thực phẩm.

D. Đáp án khác

**Câu 20.**Vai trò của chế biến thực phẩm là:

A. Hạn chế khả năng hấp thụ, tiêu hóa chất dinh dưỡng cho người sử dụng.

B. Đa dạng hóa các sản phẩm.

C. Khiến thực phẩm nhanh bị hỏng.

D. Cả 3 đáp án trên

**Câu 21.**Có mấy phương pháp chế biến thực phẩm phổ biến

A. 3

B. 4

C. 5

D. 6

**Câu 22.**Đối với phương pháp luộc, thực phẩm được làm chín như thế nào?

A. Ở nhiệt độ sôi của nước

B. Ở nhiệt độ sôi của dầu, mỡ

C. Ở nhiệt độ cao từ 160 – 250oC

D. Cả 3 đáp án trên

**Câu 23.**Hoạt động nào sau đây không phải là hoạt động tự động?

A. Nhờ cảm biến

B. Nhận dạng

C. Cài đặt sẵn

D. Bấm nút trên bảng điều khiển

**Câu 24.**Hoạt động nào sau đây không phải là hoạt động bán tự động?

A. Chạm trên màn hình điện thoại

B. Bấm nút trên bảng điều khiển

C. Nhờ cảm biến

D. Ra lệnh bằng giọng nói

**Câu 25.**Tại sao phương pháp chiên được khuyến cáo hạn chế dùng?

A. Chứa nhiều chất béo.

B. Chứa chất có hại cho sức khỏe.

C. Chứa nhiều chất béo và chất có hại cho sức khỏe

D. Đáp án khác

**Câu 26.**Phương pháp chế biến nào có chứa chất gây ung thư?

A. Luộc

B. Chiên

C. Nướng

D. cả 3 đáp án trên

**Câu 27.**Có mấy nguyên tắc chế biến thực phẩm đảm bảo an toàn vệ sinh?

A. 5

B. 4

C. 3

D. 2

**Câu 28.**Quy trình chế biến rau trộn tiến hành theo mấy bước?

A. 1

B. 2

C. 3

D. 4

**Câu 29.**Có mấy phương pháp bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ thấp?

A. 1

B. 2

C. 3

D. 4

**Câu 30.**Cách bảo quản nào sau đây không thuộc phương pháp bảo quản ở nhiệt độ phòng?

A. Bảo quản thoáng

B. Bảo quản kín

C. Bảo quản đông lạnh

D. Bảo quản thoáng và bảo quản kín

**Câu 31.**Phát biểu nào sau đây đúng khi nói về phương pháp bảo quản đông lạnh?

A. Bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ ≤ - 18oC và không tạo thành tinh thể đá trong sản phẩm

B. Bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ 0oC – 150C và nước trong thực phẩm bị đóng băng

C. Bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ 0oC – 150C và không tạo thành tinh thể đá trong sản phẩm

D. Bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ ≤ - 18oC và nước trong thực phẩm bị đóng băng

**Câu 32.**Chỉ ra phương pháp chế biến thực phẩm phổ biến

A. Chiên

B. Nướng

C. Phơi, sấy

D. Cả 3 đáp án trên

**Câu 33.**Chế biến món rau trộn ta cần thực hiện bước nào đầu tiên?

A. Phân loại, lựa chọn

B. Sơ chế nguyên liệu và tạo hình

C. Chuẩn bị nước xốt

D. Phối trộn

**Câu 34.**Tại sao phải chế biến thực phẩm đúng cách?

A. Để giữ được các chất dinh dưỡng

B. Giúp món ăn hấp dẫn

C. Đảm bảo tốt an toàn vệ sinh thực phẩm

D. Cả 3 đáp án trên

**Câu 35.**Khi chế biến món rau trộn, em cần phải đeo bao tay nylon khi thực hiện công việc nào?

A. Sơ chế nguyên liệu

B. Chuẩn bị nước sốt

C. Trộn rau

D. Phân loại nguyên liệu

**Câu 36.**Tổ chức Y tế Thế giới (WHO) khuyến cáo mọi người nên thực hiện một chế độ ăn như thế nào?

A. Đa dạng

B. Uống đủ nước

C. Tích cực vận động

D. Ăn đa dạng, uống đủ nước và tích cực vận động.

**Câu 37.**Hình ảnh sau đây thể hiện vai trò, ý nghĩa gì của chế biến thực phẩm?



A. Tiết kiệm thời gian chuẩn bị thực phẩm.

B. Bảo vệ thực phẩm không bị hư hỏng.

C. Kéo dài thời gian sử dụng sản phẩm

D. Đa dạng hóa sản phẩm

**Câu 38.**Khi xây dựng một bữa ăn hợp lí, cần xác định mấy nhóm thực phẩm cần thiết?

A. 4

B. 1

C. 2

D. 3

**Câu 39.**Vai trò của ngôi nhà thông minh là gì?

A. Tăng tính tiện nghi khi sử dụng.

B. An toàn khi sử dụng.

C. Tiết kiệm năng lượng khi sử dụng.

D. Đảm bảo tăng tính tiện nghi, an toàn và tiết kiệm năng lượng khi sử dụng.

**Câu 40.**Ngôi nhà thông minh có hệ thống nào sau đây?

A. Hệ thống đèn chiếu sáng

B. Hệ thống chuyển đổi năng lượng

C. Hệ thống giải trí

D. Cả 3 đáp án trên

**Đáp án**

