

**ĐỀ THI CHO HỌC SINH KHỐI 6 MÔN CÔNG NGHỆ TRONG THỜI
GIAN NGHỈ PHÒNG DỊCH VIÊM PHỔI DO VIRUT CORONA**

I. TRẮC NGHIỆM (3 điểm): Hãy khoanh tròn vào ý đúng nhất trong các câu sau đây:

Câu 1. Nhiễm độc thực phẩm là

- A. sự xâm nhập của các chất hóa học vào thực phẩm.
- B. sự xâm nhập của các vi sinh vật vào thực phẩm.
- C. sự xâm nhập của các chất độc vào thực phẩm.
- D. sự xâm nhập của các vi khuẩn hại vào thực phẩm.

Câu 2. Khoảng cách các bữa ăn trong ngày cách nhau:

- A. 3 - 4 giờ
- B. 4 - 5 giờ
- C. 2 - 3 giờ
- D. 6 - 7 giờ

Câu 3. Thực đơn là

- A. danh sách các món ăn thường dùng hàng ngày.
- B. một bảng ghi lại những món mà khách hàng đã đặt trước khi đi ăn sinh nhật.
- C. một bảng ghi lại tất cả những món ăn dự định sẽ phục vụ trong bữa tiệc, cỗ, liên hoan hay bữa ăn thường ngày.
- D. một cuốn sách ghi lại tất cả những món ăn dự định sẽ phục vụ trong bữa tiệc, cỗ, liên hoan hay bữa ăn thường ngày.

Câu 4. Em hãy chọn một loại thực phẩm trong các thực phẩm sau đây để thay thế cá:

- A. rau muống
- B. đậu phụ
- C. khoai lang
- D. ngô

Câu 5. Không ăn bữa sáng là

- A. có hại cho sức khoẻ
- B. thói quen tốt
- C. tiết kiệm thời gian
- D. góp phần giảm cân

Câu 6. Thiếu chất đạm cơ thể sẽ bị bệnh

- A. béo phì
- B. về gan.
- C. suy dinh dưỡng
- D. về mắt.

Câu 7. Phương pháp nào sau đây thuộc loại phương pháp chế biến không sử dụng nhiệt là

- A. muối chua
- B. xào
- C. kho
- D. nướng

Câu 8: Vi khuẩn bị tiêu diệt ở nhiệt độ là

- A. 50⁰C - 80⁰C
- B. 0⁰C - 37⁰C
- C. 100⁰C - 115⁰C
- D. -20⁰C đến -10⁰C

Câu 9: An toàn thực phẩm là giữ cho thực phẩm

- A. tươi ngon, không bị khô héo
- B. khỏi bị biến chất, ôi thiu
- C. khỏi bị nhiễm trùng, nhiễm độc
- D. khỏi bị nhiễm trùng, nhiễm độc và biến chất

Câu 10: Loại thực phẩm nên ăn hạn chế hoặc ăn ít là

- A. gạo, khoai
- B. đường, muối
- C. thịt, cá
- D. rau, quả tươi

Câu 11: Chất dinh dưỡng của thịt, cá cần được bảo quản là

- A. ngâm rửa lâu
- B. không đập thực phẩm
- C. để trong ngăn mát tủ lạnh
- C. không ngâm rửa sau khi cắt, thái.

Câu 12: Có mấy nguyên tắc xây dựng thực đơn:

- A. 2 nguyên tắc.
- B. 4 nguyên tắc
- C. 3 nguyên tắc
- D. 5 nguyên tắc

II. TỰ LUẬN (7 điểm)

Câu 1(2 điểm) Em hãy kể tên các chất dinh dưỡng chính có trong các thức ăn sau:
Thịt gà, đậu nành, thịt bò, gạo, tôm, rau cải.

Câu 2 (2 điểm)

- a. Thế nào là nhiễm trùng, nhiễm độc thực phẩm?
- b. Liên hệ bản thân cách phòng tránh nhiễm trùng thực phẩm tại gia đình.

Câu 3 (3 điểm)

- a. Thực đơn là gì ?
- b. Hãy xây dựng thực đơn cho một bữa ăn thường ngày của gia đình em.