

TRƯỜNG TIỂU HỌC-TRUNG HỌC CƠ SỞ
TÂN TRUNG

BẢNG ĐẶC TẢ ĐỀ KIỂM TRA CUỐI KỲ I NH 2025 -2026
MÔN: CÔNG NGHỆ - LỚP 6
Thời gian: 45 phút (Không kể thời gian phát đề)

TT	Nội dung kiến thức	Đơn vị kiến thức	Mức độ kiến thức, kĩ năng cần kiểm tra, đánh giá	Số câu hỏi theo mức độ nhận thức			
				Nhận biết	Thông hiểu	Vận dụng	Vận dụng cao
1	NHÀ Ở	Nhà ở đối với con người	Nhận biết: - Biết được vai trò và đặc điểm chung của nhà ở. - Biết được một số kiểu nhà ở đặc trưng của Việt Nam. - Biết được công dụng và thời gian sử dụng của các vật liệu xây nhà. Thông hiểu: - Mô tả được các bước chính để xây dựng một ngôi nhà. - Kể tên được các vật liệu trong xây nhà. Vận dụng: - Nêu được sự khác biệt trong xây dựng nhà ở theo thời gian. Vận dụng cao: - Biết cách lựa chọn và thay thế các vật liệu xây nhà phù hợp nhu cầu sử dụng.	3	2	1*	1**
		Sử dụng năng lượng trong gia đình	Nhận biết: - Nhận biết các thiết bị sử dụng năng lượng trong gia đình. - Nhận biết các dạng năng lượng được sử dụng trong gia đình. Thông hiểu: - Hiểu được cách sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả trong gia đình. Vận dụng: - Kể tên các vị trí và đồ dùng có sử dụng năng lượng trong gia đình. Vận dụng cao: - Quan sát xung quanh và nói được lợi ích của năng lượng trong phục vụ con người.	2	1	1*	1**

		Ngôi nhà thông minh	Nhận biết: - Nêu được ý nghĩa của ngôi nhà thông minh trong cuộc sống ngày nay. Thông hiểu: -Nhận diện được những đặc điểm của ngôi nhà thông minh. Vận dụng: -Mô tả được những đặc điểm của ngôi nhà thông minh.	2	2	1*	
2	BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM	Thực phẩm và dinh dưỡng	Nhận biết: - Nhận biết được một số nhóm thực phẩm chính, dinh dưỡng từng loại. - Ý nghĩa của chất dinh dưỡng đối với sức khỏe con người. - Nhận biết vai trò của bảo quản, chế biến thực phẩm. Thông hiểu: - Giải thích được vì sao phải thay đổi món ăn trong bữa ăn thường ngày. - Hiểu được nhu cầu dinh dưỡng của cơ thể. Vận dụng: - Hình thành thói quen ăn, uống khoa học. Vận dụng cao: - Tính toán được chi phí cho 1 bữa ăn gia đình.	3	2	1*	1**
		Bảo quản và chế biến thực phẩm trong gia đình	Nhận biết: - Nêu được vai trò, ý nghĩa của bảo quản và chế biến thực phẩm. Thông hiểu: - Hiểu và trình bày được một số phương pháp bảo quản, chế biến thực phẩm phổ biến. Vận dụng: -Hình thành thói quen chế biến thực phẩm đảm bảo an toàn vệ sinh theo phương pháp không sử dụng nhiệt. - Phân biệt trộn hỗn hợp và trộn dầu giấm	1	1	2*	
Tổng				12	9	4	3

TRƯỜNG TIỂU HỌC-TRUNG HỌC CƠ SỞ
TÂN TRUNG

MA TRẬN ĐỀ KIỂM TRA CUỐI KỲ I NH 2025-2026

MÔN: CÔNG NGHỆ - LỚP 6

Thời gian: 45 phút (Không kể thời gian phát đề)

ĐỀ CHÍNH THỨC

TT	Nội dung kiến thức	Đơn vị kiến thức	Mức độ nhận thức								Tổng			% tổng điểm
			Nhận biết		Thông hiểu		Vận dụng thấp		Vận dụng cao		Số CH		Thời gian (Phút)	
			Số CH	Thời gian (Phút)	Số CH	Thời gian (Phút)	Số CH	Thời gian (Phút)	Số CH	Thời gian (Phút)	TN	TL		
1	Chương I Nhà ở	Bài 1: Nhà ở đối với con người	3	5							2	1	5	20
		Bài 2: Sử dụng năng lượng trong gia đình	2	5	2	3	1	2			4	1	10	25
		Bài 3: Ngôi nhà thông minh	1	2							1		2	2.5
2	Chương II Bảo quản và chế biến thực phẩm	Bài 4: Thực phẩm và dinh dưỡng	1	2	2	4	2	3	1	4	5	1	13	27.5
		Bài 5: Bảo quản và chế biến thực phẩm trong gia đình	3	6	2	4					4	1	15	25
Tổng			8	20	6	11	3	5	1	4				
Tỉ lệ (%)			37.5		40		7.5		15					100

TRƯỜNG TIỂU HỌC – TRUNG HỌC
CƠ SỞ TÂN TRUNG

ĐỀ CHÍNH THỨC

ĐỀ KIỂM TRA CUỐI KỲ I

NĂM HỌC 2025 – 2026

Môn: Công nghệ – Lớp 6

Thời gian làm bài: 60 phút.

Họ và tên :..... Lớp: 6/.....		Phòng:	SBD:
ĐIỂM	Chữ ký giám khảo	Giám thị 1	Giám thị 2

PHẦN TRẢ LỜI TRẮC NGHIỆM

Câu 1		Câu 5		Câu 9		Câu 13	
Câu 2		Câu 6		Câu 10		Câu 14	
Câu 3		Câu 7		Câu 11		Câu 15	
Câu 4		Câu 8		Câu 12		Câu 16	

I. PHẦN TRẮC NGHIỆM: (4,0 điểm)

Hãy chọn vào câu trả lời đúng và đầy đủ nhất:(0,25đ cho mỗi câu)

1. Nếu muốn tăng cường chất đạm nhưng không ăn thịt, bạn có thể chọn:

- A. Đậu phụ, đậu nành
B. Bánh kẹo
C. Khoai tây
D. Nước mía

2. Làm thế nào để hạn chế mất vitamin khi nấu rau?

- A. Nấu thật lâu
B. Đun lửa nhỏ nhiều giờ
C. Hấp hoặc luộc nhanh
D. Chiên ngập dầu

3. Khu vực miền Trung nhiều bão, nhà ở nên ưu tiên cấu trúc nào?

- A. Mái bằng bê tông
B. Mái tôn nhẹ
C. Mái lá dốc
D. Mái kính cường lực

4. Nhà nhỏ nhưng muốn có nhiều ánh sáng tự nhiên, giải pháp tốt nhất là:

- A. Dùng gạch tối màu
B. Xây tường dày hơn
C. Tạo giếng trời
D. Đặt nhiều đồ trang trí

5. Để hạn chế dầu mỡ nhưng vẫn ngon miệng, nên chọn phương pháp nấu:

- A. Chiên giòn
B. Xào nhiều dầu
C. Hấp hoặc luộc
D. Rim mặn

6. Thực phẩm cung cấp chất sắt nhiều nhất:

- A. Thịt bò
B. Bánh mì
C. Nước lọc
D. Chuối

7. Yếu tố nào thuộc nhà ở tiết kiệm năng lượng?

- A. Dùng nhiều đèn điện công suất lớn
B. Mở cửa sổ hợp lý để tận dụng ánh sáng tự nhiên
C. Luôn bật điều hòa cả ngày
D. Sử dụng toàn điện cho nấu nướng

8. Nhóm chất dinh dưỡng cung cấp năng lượng chủ yếu là:

- A. Vitamin
B. Chất bột đường
C. Nước
D. Chất khoáng

9. Ở vùng thường xuyên ngập lụt, kiểu nhà phổ biến là:

- A. Nhà mái bằng
B. Nhà nổi hoặc nhà sàn
C. Nhà đất nung
D. Nhà bê tông cốt thép

10. Phòng ngủ cần đảm bảo yêu cầu nào?

- A. Có nhiều ánh sáng mạnh
B. Riêng tư và thoáng mát
11. Nếu bạn cảm thấy mệt mỏi dễ bị cảm, nên bổ sung thực phẩm nào?
A. Vitamin C từ cam, bưởi
B. Khoai tây chiên
C. Không cần cửa sổ
D. Kết hợp làm bếp
C. Thịt mỡ
D. Keo

C. Thịt mỡ

D. Keo

C. Đề giảm đau

D. Đê tăng nước

C. Nhiều đồ trang trí

D. Đèn màu đỏ

C. Ngủ ngon

D. Xương chắc

C. Khí hậu địa phương

D. Giá thuê nhân công

B. Lipit

D. Protein

Câu 1. Hãy nêu vai trò của nhà ở đối với đời sống con người? Kể tên các dạng năng lượng được sử dụng trong gia đình em? (2.0 điểm)

[illegible][illegible]

Câu 3: Gia đình bạn có thói quen vừa xem tivi vừa để đèn sáng, điều hòa để ở 18°C, tủ lạnh thường xuyên mở lâu để lấy đồ ăn.

☞ Em hãy nêu:

- a) Những lãng phí năng lượng trong tình huống trên. (0.75 điểm)
- b) Cách khắc phục để sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả hơn. (0.75 điểm)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....**HẾT**.....

TRƯỜNG TIỂU HỌC-TRUNG HỌC CƠ SỞ
TÂN TRUNG

ĐỀ KIỂM TRA CUỐI KỲ I NĂM HỌC 2025-2026
MÔN: CÔNG NGHỆ - LỚP 6
Thời gian: 45 phút (Không kể thời gian phát đề)

I. Trắc nghiệm(4 điểm)

Câu hỏi	Nội dung	Điểm	Câu hỏi	Nội dung	Điểm
Câu 1	A	(0,25 điểm)	Câu 9	B	(0,25 điểm)
Câu 2	C	(0,25 điểm)	Câu 10	B	(0,25 điểm)
Câu 3	A	(0,25 điểm)	Câu 11	A	(0,25 điểm)
Câu 4	C	(0,25 điểm)	Câu 12	B	(0,25 điểm)
Câu 5	C	(0,25 điểm)	Câu 13	A	(0,25 điểm)
Câu 6	A	(0,25 điểm)	Câu 14	A	(0,25 điểm)
Câu 7	B	(0,25 điểm)	Câu 15	C	(0,25 điểm)
Câu 8	B	(0,25 điểm)	Câu 16	C	(0,25 điểm)
TỔNG	4 điểm				

II. TỰ LUẬN(6 điểm)

Câu 1 (2.0 điểm)	Vai trò của nhà ở đối với đời sống - Nhà là nơi trú ngụ của con người (0.5 điểm) - Bảo vệ con người khỏi những ảnh hưởng xấu của thiên nhiên, môi trường (0.5 điểm) - Đáp ứng các nhu cầu sinh hoạt hằng ngày của các thành viên trong gia đình (0.5 điểm) Các dạng năng lượng thường dùng trong gia đình - Năng lượng điện (0.25 điểm) - Năng lượng chất đốt (0.25 điểm)
Câu 2. (2.5 điểm)	Các yếu tố của bữa ăn dinh dưỡng hợp lý là: - Có đầy đủ 4 nhóm thực phẩm (0.5 điểm) - Các thực phẩm 4 nhóm chính có tỉ lệ thích hợp (0.5 điểm) - Có đủ 3 món ăn chính: món canh, món mặn, món xào hoặc luộc (0.5 điểm) Lập thực đơn 1 bữa ăn trưa: - Bữa ăn phải có đủ 3 món và đủ 4 nhóm chất nếu không đủ nhóm chất dinh dưỡng và không đủ 3 món mỗi yếu tố thiếu sẽ bị trừ (0.25 điểm)
Câu 3 (1.5 điểm)	a. Những lãng phí năng lượng trong tình huống trên. - Vừa xem tivi vừa bật đèn sáng không cần thiết, gây lãng phí điện chiếu sáng. (0.25 điểm) - Điều hòa để ở 18°C, nhiệt độ quá thấp khiến máy phải hoạt động liên tục, tốn nhiều điện năng. (0.25 điểm) - Tủ lạnh mở lâu để lấy đồ, làm hơi lạnh thoát ra nhiều khiến tủ phải làm lạnh lại, gây tiêu tốn điện. (0.25 điểm) b. Cách khắc phục để sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả hơn. - Tắt bớt đèn khi xem tivi, chỉ sử dụng đèn ở mức cần thiết. (0.25 điểm) - Điều chỉnh điều hòa ở mức hợp lý (khoảng 25–27°C) để tiết kiệm điện và bảo vệ sức khỏe. (0.25 điểm) - Lấy đồ trong tủ lạnh nhanh – đóng cửa ngay; sắp xếp thực phẩm ngăn nắp để dễ tìm, hạn chế mở lâu. (0.25 điểm)

TRƯỜNG TIỂU HỌC – TRUNG HỌC
CƠ SỞ TÂN TRUNG

ĐỀ KIỂM TRA CUỐI KỲ I

NĂM HỌC 2025 – 2026

Môn: Công nghệ – Lớp 6

Thời gian làm bài: 60 phút.

ĐỀ DỰ BỊ

Họ và tên :..... Lớp: 6/.....		Phòng:	SBD:
ĐIỂM	Chữ ký giám khảo	Giám thị 1	Giám thị 2

PHẦN TRẢ LỜI TRẮC NGHIỆM

Câu 1		Câu 5		Câu 9		Câu 13	
Câu 2		Câu 6		Câu 10		Câu 14	
Câu 3		Câu 7		Câu 11		Câu 15	
Câu 4		Câu 8		Câu 12		Câu 16	

I. PHẦN TRẮC NGHIỆM: (4,0 điểm)

Hãy chọn vào câu trả lời đúng và đầy đủ nhất:(0,25đ cho mỗi câu)

1. Nội thất bằng gỗ tự nhiên mang lại ưu điểm lớn nhất là:

- A. Dễ cháy
- B. Thẩm nước nhanh
- C. Thân thiện môi trường nếu khai thác bền vững
- D. Rẻ hơn nhựa

2. Ở vùng thường xuyên ngập lụt, kiểu nhà phổ biến là:

- A. Nhà mái bằng
- B. Nhà nổi hoặc nhà sàn
- C. Nhà đất nung
- D. Nhà bê tông cốt thép

3. Bữa ăn không đủ chất xơ có thể gây:

- A. Táo bón
- B. Tăng trí nhớ
- C. Ngủ ngon
- D. Xương chắc

4. Nếu muốn tăng cường chất đạm nhưng không ăn thịt, bạn có thể chọn:

- A. Đậu phụ, đậu nành
- B. Bánh kẹo
- C. Khoai tây
- D. Nước mía

5. Để hạn chế dầu mỡ nhưng vẫn ngon miệng, nên chọn phương pháp nấu:

- A. Chiên giòn
- B. Xào nhiều dầu
- C. Hấp hoặc luộc
- D. Rim mặn

6. Nhà ở an toàn cần có thiết bị nào sau đây?

- A. Bình chữa cháy
- B. Bàn ghế cầu kỳ
- C. Nhiều đồ trang trí
- D. Đèn màu đỏ

7. Làm thế nào để hạn chế mất vitamin khi nấu rau?

- A. Nấu thật lâu
- B. Đun lửa nhỏ nhiều giờ
- C. Hấp hoặc luộc nhanh
- D. Chiên ngập dầu

8. Nhóm chất dinh dưỡng cung cấp năng lượng chủ yếu là:

- A. Vitamin
- B. Chất bột đường
- C. Nước
- D. Chất khoáng

9. Yếu tố nào không thuộc điều kiện kinh tế ảnh hưởng đến nhà ở?

- C. Khí hậu địa phương
D. Giá thuê nhân công

tiên cấu trúc nào?

- C. Mái lá dốc
D. Mái kính cường lực

- C. Luân bát điều hòa cả ngày
D. Sử dụng toàn điện cho nấu nướng

Đúng thực phẩm nào?

- C. Thịt mỡ
D. Keo

thiên, giải pháp tốt nhất là:

- C. Tạo giếng trời
D. Đặt nhiều đồ trang trí

- C. Không cần cửa sổ
D. Kết hợp làm bếp

- C. Nước lọc
D. Cà chua

- C. Để giảm đau
D. Để tăng nước

ra để đèn sáng, điều hòa để ở 18°C, tủ lạnh

- trên. (0.75 điểm)
- tiêm và hiệu quả hơn. (0.75 điểm)

This image shows a full page of white paper with horizontal dotted lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a guide for handwriting practice. There are no margins, text, or other markings on the page.

Câu 2. Em hãy cho biết các yếu tố của bữa ăn dinh dưỡng hợp lý? Lập 1 thực đơn bữa ăn trưa của gia đình em đảm bảo đủ các yếu tố bữa ăn dinh dưỡng hợp lý (2.5 điểm)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Câu 3. Hãy nêu vai trò của nhà ở đối với đời sống con người? Kể tên các dạng năng lượng được sử dụng trong gia đình em? (2.0 điểm)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....**HẾT**.....

ĐỀ DỰ BỊ

I.Trắc nghiệm(4 điểm)

Câu hỏi	Nội dung	Điểm	Câu hỏi	Nội dung	Điểm
Câu 1	C	(0,25 điểm)	Câu 9	C	(0,25 điểm)
Câu 2	B	(0,25 điểm)	Câu 10	A	(0,25 điểm)
Câu 3	A	(0,25 điểm)	Câu 11	B	(0,25 điểm)
Câu 4	A	(0,25 điểm)	Câu 12	A	(0,25 điểm)
Câu 5	C	(0,25 điểm)	Câu 13	C	(0,25 điểm)
Câu 6	A	(0,25 điểm)	Câu 14	B	(0,25 điểm)
Câu 7	C	(0,25 điểm)	Câu 15	A	(0,25 điểm)
Câu 8	B	(0,25 điểm)	Câu 16	B	(0,25 điểm)
TỔNG	4 điểm				

II.TỰ LUẬN(6 điểm)

Câu 1 (1.5 điểm)	a. Những lãng phí năng lượng trong tình huống trên. - Vừa xem tivi vừa bật đèn sáng không cần thiết, gây lãng phí điện chiếu sáng. (0.25 điểm) - Điều hòa để ở 18°C, nhiệt độ quá thấp khiến máy phải hoạt động liên tục, tốn nhiều điện năng. (0.25 điểm) - Tủ lạnh mở lâu để lấy đồ, làm hơi lạnh thoát ra nhiều khiến tủ phải làm lạnh lại, gây tiêu tốn điện. (0.25 điểm) b. Cách khắc phục để sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả hơn. - Tắt bớt đèn khi xem tivi, chỉ sử dụng đèn ở mức cần thiết. - Điều chỉnh điều hòa ở mức hợp lý (khoảng 25–27°C) để tiết kiệm điện và bảo vệ sức khỏe. - Lấy đồ trong tủ lạnh nhanh – đóng cửa ngay; sắp xếp thực phẩm ngăn nắp để dễ tìm, hạn chế mở lâu.
Câu 2. (2.5 điểm)	Các yếu tố của bữa ăn dinh dưỡng hợp lý là: – Có đầy đủ 4 nhóm thực phẩm (0.5 điểm) – Các thực phẩm 4 nhóm chính có tỉ lệ thích hợp (0.5 điểm) – Có đủ 3 món ăn chính: món canh, món mặn, món xào hoặc luộc (0.5 điểm) Lập thực đơn 1 bữa ăn trưa: - Bữa ăn phải có đủ 3 món và đủ 4 nhóm chất nếu không đủ nhóm chất dinh dưỡng và không đủ 3 món mỗi yếu tố thiếu sẽ bị trừ (0.25 điểm)
Câu 3 (2.0 điểm)	Vai trò của nhà ở đối với đời sống – Nhà là nơi trú ngụ của con người (0.5 điểm) – Bảo vệ con người khỏi những ảnh hưởng xấu của thiên nhiên, môi trường (0.5 điểm) – Đáp ứng các nhu cầu sinh hoạt hằng ngày của các thành viên trong gia đình (0.5 điểm) Các dạng năng lượng thường dùng trong gia đình - Năng lượng điện (0.25 điểm) - Năng lượng chất đốt (0.25 điểm)

TRƯỜNG TH-THCS TÂN TRUNG

MA TRẬN ĐỀ KIỂM TRA CUỐI KỲ I NH 2025-2026

MÔN: CÔNG NGHỆ - LỚP 6

Thời gian: 45 phút (Không kể thời gian phát đề)

ĐỀ DỰ BỊ

TT	Nội dung kiến thức	Đơn vị kiến thức	Mức độ nhận thức								Tổng			% tổng điểm
			Nhận biết		Thông hiểu		Vận dụng thấp		Vận dụng cao		Số CH		Thời gian (Phút)	
			Số CH	Thời gian (Phút)	Số CH	Thời gian (Phút)	Số CH	Thời gian (Phút)	Số CH	Thời gian (Phút)	TN	TL		
1	Chương I Nhà ở	Bài 1: Nhà ở đối với con người	3	5							2	1	5	20
		Bài 2: Sử dụng năng lượng trong gia đình	2	5	2	3	1	2			4	1	10	25
		Bài 3: Ngôi nhà thông minh	1	2							1		2	2.5
2	Chương II Bảo quản và chế biến thực phẩm	Bài 4: Thực phẩm và dinh dưỡng	1	2	2	4	2	3	1	4	5	1	13	27.5
		Bài 5: Bảo quản và chế biến thực phẩm trong gia đình	3	6	2	4					4	1	15	25
Tổng			8	20	6	11	3	5	1	4				
Tỉ lệ (%)			37.5		40		7.5		15					100

ĐỀ HỌC SINH KHUYẾT TẬT

TRƯỜNG TIỂU HỌC-TRUNG HỌC CƠ SỞ TÂN TRUNG

ĐỀ KIỂM TRA HỌC SINH HÒA NHẬP
CUỐI KỲ I NĂM HỌC 2025-2026
MÔN: CÔNG NGHỆ - LỚP 6

Thời gian: 45 phút (Không kể thời gian phát đề)

TT	Nội dung kiến thức	Đơn vị kiến thức	Mức độ nhận thức								Tổng			% tổng điểm
			Nhận biết		Thông hiểu		Vận dụng thấp		Vận dụng cao		Số CH		Thời gian (Phút)	
			Số CH	Thời gian (Phút)	Số CH	Thời gian (Phút)	Số CH	Thời gian (Phút)	Số CH	Thời gian (Phút)	TN	TL		
1	Chương I Nhà ở	Bài 1: Nhà ở đối với con người	1	3							1		3	5
		Bài 2: Sử dụng năng lượng trong gia đình	1	3	1	5	1	6			3		14	15
		Bài 3: Ngôi nhà thông minh												
2	Chương II Bảo quản và chế biến thực phẩm	Bài 4: Thực phẩm và dinh dưỡng	2	6	1	11	1	6			3	1	33	75
		Bài 5: Bảo quản và chế biến thực phẩm trong gia đình			1	5					1		5	5
Tổng			4	12	3	21	3	12						100
Tỉ lệ (%)			40		30		20		10					100

TRƯỜNG TIỂU HỌC-TRUNG HỌC CƠ SỞ
TÂN TRUNG

ĐỀ KIỂM TRA HỌC SINH HÒA NHẬP
CUỐI KỲ I NĂM HỌC 2025-2026
MÔN: CÔNG NGHỆ - LỚP 6
Thời gian: 45 phút (Không kể thời gian phát đề)

Họ và tên :..... Lớp: 6/.....		Phòng:	SBD:
ĐIỂM	Chữ ký giám khảo	Giám thị 1	Giám thị 2

PHẦN TRẢ LỜI TRẮC NGHIỆM

Câu 1		Câu 5	
Câu 2		Câu 6	
Câu 3		Câu 7	
Câu 4		Câu 8	

Hãy chọn vào câu trả lời đúng và đầy đủ nhất:(0,5đ cho mỗi câu)

Câu 1. Nằm sâu dưới mặt đất, có nhiệm vụ chống đỡ các bộ phận bên trên của ngôi nhà gọi là?

- A. Móng nhà
- B. Thân nhà
- C. Mái nhà
- D. Quê nhà

Câu 2: Năng lượng tái tạo được?

- A. Pin năng lượng mặt trời
- B. Gió
- C. Than, dầu mỏ
- D. Gas

Câu 3: Việc làm nào tiết kiệm điện trong gia đình?

- A. Đèn bật khi trời sáng không có người trong phòng
- B. Tủ lạnh mở khi nói chuyện điện thoại
- C. Tắt các thiết bị điện khi không sử dụng
- D. Đọc báo trong khi Tivi đang mở

Câu 4: Nhóm thực phẩm nào dưới đây là nguồn cung cấp chất đường, bột?

- A. Dừa, bơ, dầu đậu nành.
- B. Bắp cải, cà rốt, táo, cam
- C. Tép, thịt gà, trứng vịt, sữa.
- D. Gạo, mì, ngô, khoai lang.

Câu 5: Cơ cấu bữa ăn gia đình gồm:

- A. Cơm, canh, mặn, xào hoặc luộc.
- B. Cơm, canh, xào.
- C. Cơm, canh, luộc.

D. Com, canh, mận.

Câu 6: Trường hợp nào không đúng tiết kiệm năng lượng điện và chất đốt trong gia đình?

- A. Tận dụng gió, ánh sáng tự nhiên và năng lượng mặt trời
- B. Điều chỉnh hoạt động của thiết bị, đồ dùng ở mức cao nhất
- C. Sử dụng các thiết bị, đồ dùng có tính năng tiết kiệm năng lượng
- D. Chỉ sử dụng thiết bị, đồ dùng khi cần thiết

Câu 7: Nhóm thực phẩm nào dưới đây không thuộc các nhóm thực phẩm chính?

- A. Nhóm thực phẩm giàu chất đạm.
- B. Thực phẩm giàu chất đường, bột.
- C. Nhóm thực phẩm giàu chất xơ.
- D. Nhóm thực phẩm giàu chất khoáng và vitamin.

Câu 8: Món ăn nào dưới đây được chế biến bằng phương pháp không sử dụng nhiệt?

- A. Canh cua mồng toi.
- B. Trứng tráng.
- C. Rau muống luộc.
- D. Dưa cải chua.

II. Tự luận(6 điểm)

Câu 1. Hoàn thành bảng sau với các loại thực phẩm: Thịt gà, sữa, dầu ăn, bơ, cá, trứng, đậu phộng, mè.

Thực phẩm giàu chất đạm	Thực phẩm giàu chất béo

.....HẾT.....

I.Trắc nghiệm(4 điểm)

Câu hỏi	Nội dung	Điểm
Câu 1	A	(0,5 điểm)
Câu 2	B	(0,5 điểm)
Câu 3	C	(0,5 điểm)
Câu 4	D	(0,5 điểm)
Câu 5	A	(0,5 điểm)
Câu 6	B	(0,5 điểm)
Câu 7	C	(0,5 điểm)
Câu 8	D	(0,5 điểm)
TỔNG		4 điểm

II.Tự luận(6 điểm)

Câu 1	Hoàn thành bảng sau với các loại thực phẩm: Thịt gà, sữa, dầu ăn, bơ, cá, trứng, đậu phộng, mè. -Thực phẩm giàu chất đạm: Thịt gà, Sữa, Cá, Trứng -Thực phẩm giàu chất béo: Dầu ăn, Bơ, Đậu phộng, Mè	Mỗi ý đúng 0,75 điểm)
-------	---	--------------------------

