

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

I. Phần trắc nghiệm: (7 điểm)

Chọn câu trả lời đúng nhất trong mỗi câu hỏi sau (Mỗi câu đúng 0.5 điểm)

Câu 1 Loại bếp nào không sử dụng năng lượng chất đốt?

- A. Bếp than
- B. Bếp cồn
- C. Bếp dầu
- D. Bếp điện từ

Câu 2 Cách nào tiết kiệm điện khi sử dụng tủ lạnh?

- A. Cho nhiều thực phẩm vào tủ lạnh
- B. Để thức ăn nóng vào tủ lạnh
- C. Đặt tủ lạnh ở vị trí gần bếp
- D. Hạn chế ngắt nguồn tủ lạnh

Câu 3 Việc sử dụng hệ thống đón gió và ánh sáng mặt trời khiến ngôi nhà thông minh có ưu điểm gì so với ngôi nhà thông thường?

- A. Mát mẻ
- B. Sáng sủa
- C. Tiết kiệm năng lượng
- D. Không cần đèn, quạt

Câu 4 Có mấy nhóm thực phẩm chính?

- A. 3 nhóm
- B. 4 nhóm
- C. 5 nhóm
- D. 6 nhóm

Câu 5 Phần nào có nhiệm vụ chống đỡ các bộ phận bên trên của ngôi nhà?

- A. Mái nhà

- B. Móng nhà
- C. Thân nhà
- D. Cột nhà

Câu 6 Góc học tập có thể được đặt ở vị trí nào trong nhà?

- A. Nơi vệ sinh
- B. Nơi nấu ăn
- C. Nơi nghỉ ngơi
- D. Nơi ăn uống

Câu 7 Khi vừa khô, chúng sẽ như thế nào?

- A. Mềm mịn
- B. Rắn chắc
- C. Dẻo dai
- D. Đông cứng

Câu 8 Loại đèn nào sử dụng năng lượng chất đốt?

- A. Đèn treo tường
- B. Đèn cây
- C. Đèn dây tóc
- D. Đèn huỳnh quang

Câu 9 Phương pháp nào làm chín thực phẩm trong nước?

- A. Chiên, xào, rang
- B. Hấp, chưng, nướng
- C. Quay, chần, rim
- D. Luộc, nấu, kho

Câu 10 Sơ chế nguyên liệu là bước thứ mấy trong quy trình chung để chế biến món ăn?

- A. Bước 1
- B. Bước 2
- C. Bước 3
- D. Bước 4

Câu 11 Các bữa ăn nên cách nhau mấy giờ?

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

Câu 12 Bệnh suy dinh dưỡng làm cho cơ thể phát triển chậm là do cơ thể bị thiếu chất gì?

- A. Chất đạm
- B. Chất béo
- C. Chất đường, bột
- D. Chất khoáng

Câu 13 Ăn như thế nào là đúng cách?

- A. Ăn ít
- B. Ăn nhanh
- C. Ăn nhiều
- D. Nhai kỹ

Câu 14 Phương pháp chế biến thực phẩm nào không sử dụng nhiệt?

- A. Trộn hỗn hợp, ướp đá
- B. Trộn hỗn hợp, ngâm chua
- C. Trộn hỗn hợp, hút chân không
- D. Trộn hỗn hợp, phơi khô

II. Phần tự luận: (3 điểm)

Câu 1: 2 điểm

Cho các món ăn sau: phở bò, gà hấp hành, khoai tây chiên, cháo ếch, cua rang me, chả giò, tôm hấp nước dừa, bắp rang bơ. Em hãy sắp xếp chúng theo từng nhóm phương pháp chế biến phù hợp?

Câu 2: 1 điểm

Em hãy kể tên các phương pháp bảo quản thực phẩm?

-----Hết---

