**ĐỀ CƯƠNG GIỮA HỌC KỲ 1**

**Môn: Công nghệ**

**I. Trắc nghiệm**

**Câu 1. Protein còn được gọi là:**

 A. Chất đạm.

 B. Chất béo.

 C. Chất xơ.

 D. Chất khoáng.

**Câu 2. Protein là:**

A. một trong những chất sinh năng lượng quan trọng đối với cơ thể người.

B. thành phần cơ bản nhất của các bữa ăn và là nguồn cung cấp năng lượng chính cho cơ thể.

C. chất có nhiều trong các loại trái cây, rau, hạt và ngũ cốc.

D. hợp chất hữu cơ có chứa nitrogen.

**Câu 3.** Thực phẩm cung cấp protein được chia thành mấy nhóm?

A. 2.

B. 3.

C. 1.

D. 4.

**Câu 4.  Protein có tỉ lệ amino acid cân đối nhất từ:**

A. Cá.

B. Thịt.

C. Trứng và sữa.

D. Thịt bò.

**Câu 5.**Dầu thực vật thuộc nhóm thực phẩm nào?

A. Nhóm thực phẩm giàu chất đạm.

B. Nhóm thực phẩm giàu chất khoáng.

C. Nhóm thực phẩm giàu tinh bột, chất đường, chất xơ.

D. Nhóm thực phẩm giàu chất béo.

**Câu 6.**Súp lơ trắng thuộc nhóm thực phẩm nào?

A. Nhóm thực phẩm giàu chất đạm.

B. Nhóm thực phẩm giàu chất khoáng.

C. Nhóm thực phẩm giàu tinh bột, chất đường, chất xơ.

D. Nhóm thực phẩm giàu vitamin.

**Câu 7.** Rau muống thuộc nhóm thực phẩm nào?

A. Nhóm thực phẩm giàu vitamin.

B. Nhóm thực phẩm giàu chất khoáng.

C. Nhóm thực phẩm giàu tinh bột, chất đường, chất xơ.

D. Nhóm thực phẩm giàu chất đạm.

**Câu 8.**Đặc điểm của gạo tẻ là

A. Hạt đều nhau, ít rạn nứt, săn đều, rắn chắc.

B. Thường có màu hơi trắng đục, thân hạt hơi dài, hình bầu dục.

C. Hạt tròn suôn hai đầu, màu trắng đục, hạt gạo mềm, mát.

D. Hạt gạo không nát, có mùi thơm đặc trưng.

**Câu 9.**Đâu **không** phải là một trong những chất sinh năng lượng?

A. Protein.

B. Lpid.

C. Cacbohydrate.

D. Vitamin.

**Câu 10.** Nội dung nào dưới đây **không**đúng khi nói về protein?

A. Protein vòn được gọi là chất đạm.

B. Protein thực vật có đầy đủ và tỉ lệ amino acid cân đối nhất nên được gọi là “protein chuẩn”.

C. Protein là hợp chất hữu cơ có chứa nitrogen.

D. Protein có nguồn gốc động vật gồm một số loại thịt, cá, trứng, sữa.

**Câu 11.** Nội dung nào dưới đây **không** đúng khi nói về cách chọn đậu xanh ngon?

A. Hạt dài, trơn láng, vò màu xanh ngả vàng.

B. Vỏ màu xanh mượt, trơn láng, hạt ngắn, tròn đều, nặng tay.

C. Không sâu mọt, vụn nát, không lẫn đất, cát, đá, sỏi.

D. Không nên chọn loại nhẹ tay vì có thể đã bị sâu mọt ăn rỗng.

**Câu 12.**Khi lấy ngón tay ấn vào thịt lợn mà để lại dấu vết trên miếng thịt, khiến thịt bị nhão hoặc chảy xệ là dấu hiệu của

A. Thịt săn chắc, tươi ngon.

B. Thịt không được tươi ngon.

C. Thịt có mùi kháng sinh.

D. Thịt được kiểm định an toàn.

**Câu 13. Quả và hạt có thể dùng để sản xuất dầu ăn là:**

A. Lạc, đậu tương (đậu nành), vừng (mè) đen – trắng, dừa, gấc, óc chó, điều.

B. Ngô, lạc, gấc, óc chó.

C. Điều, ngô, lạc, vừng (mè) đen – trắng.

D. Bí ngô, gấc, óc chó.

**Câu 14.** Nếu kết hợp ướp muối với bảo quản ở nhiệt độ thấp, thời gian sử dụng thực phẩm diễn ra như nào?

A. Thời gian sử dụng từ 3 - 5 ngày.

B. Thời gian sử dụng trên 10 ngày.

C. Thời gian sử dụng ngắn hạn.

D. Thời gian sử dụng lâu hơn.

**Câu 15.**Đặc điểm của gạo tẻ là

A. Hạt đều nhau, ít rạn nứt, săn đều, rắn chắc.

B. Thường có màu hơi trắng đục, thân hạt hơi dài, hình bầu dục.

C. Hạt tròn suôn hai đầu, màu trắng đục, hạt gạo mềm, mát.

D. Hạt gạo không nát, có mùi thơm đặc trưng.

**Câu 16:** Đặc điểm của gạo nếp là

A. Hạt đều nhau, ít rạn nứt, săn đều, rắn chắc.

B. Thường có màu hơi trắng đục, thân hạt hơi dài, hình bầu dục.

C. Hạt tròn suôn hai đầu, màu trắng đục, hạt gạo mềm, mát.

D. Hạt gạo không nát, có mùi thơm đặc trưng.

**Câu 17.** Cách chọn ngô (bắp) ngon là

A. Bắp mập, hạt thưa và mỏng.

B. Bắp gầy, hạt thưa và mỏng.

C. Bắp mập, hạt đều và dày.

D. Bắt gầy, hạt đều và dày.

**Câu 18.** Cách chọn đậu xanh ngon là

A. Chọn loại vỏ màu xanh mượt, trơn láng, hạt ngắn, tròn đều, nặng tay.

B. Chọn loại vỏ màu xanh sẫm, trơn láng, hạt ngắn, tròn đều, nhẹ tay.

C. Chọn loại vỏ màu xanh mượt, trơn láng, hạt dài đều, nặng tay

D. Chọn loại vỏ màu xanh nhạt, trơn láng, hạt ngắn, tròn đều, nhẹ tay.

**Câu 19.** Đối với trẻ em, năng lượng do lipid cung cấp chiếm bao nhiêu % tổng năng lượng cung cấp cho cơ thể người?

A. 30 – 50%.

B. 40 – 60%.

C. 20 – 30%.

D. 10 – 20%.

**Câu 20.** Đối với người trưởng thành, năng lượng do lipid cung cấp chiếm bao nhiêu % tổng năng lượng cung cấp cho cơ thể người?

A. 18 – 25%.

B. 12 – 14%.

C. 5 – 7%.

D. 24 – 32%.

**Câu 21. Carbohydrate gồm:**

A. chất xơ, đường.

B. tinh bột, chất xơ

C. chất xơ.

D. tinh bột, đường và chất xơ.

**Câu 22. Carbohydrate là:**

A. hợp chất hữu cơ có chứa nitrogen.

B. nguồn cung cấp năng lượng chính cho cơ thể.

C. một trong những chất sinh năng lượng quan trọng nhất với cơ thể người.

D. chất không cung cấp năng lượng nhưng vô cùng quan trọng đối với cơ thể người.

**Câu 23.**Nội dung nào dưới đây **không** đúng khi nói về cách chọn thịt gà ngon?

A. Gà khỏe mạnh, lông màu sáng, mào đỏ tươi.

B. Chân thẳng nhẵn, không đóng vảy.

C. Gà có lông sẫm màu, mào đỏ hồng.

D. Ức gà dày.

**Câu 24.** Cách phân biệt gà non và gà già là

A. Tay sờ vào phần chóp xương dưới lườn, thấy mềm là gà già, cứng là gà non.  
B. Tay sờ vào phần chóp xương dưới lườn, thấy mềm là gà non, cứng là gà già.

C. Tay sờ vào phần bụng và phần lườn, thấy mềm là gà non, cứng là gà già.

D. Tay sờ vào phần bụng và phần lườn, thấy mềm là gà già, cứng là gà non.

**Câu 25.** Nội dung nào dưới đây **không**đúng khi nói vitamin A?

A. Vitamin A tham gia vào chức năng thị giác; giúp phát triển, tái tạo các tế bào da, niêm mạc và tăng cường miễn dịch.

B. Vitamin A có trong thực phẩm có nguồn gốc thực vật dưới dạng retinol.

C. Thiếu viatmin A có thể dẫn đến bệnh quáng gà, giảm khả năng miễn dịch.

D. Vitamin có trong rau có màu xanh đậm hoặc vàng, quả có màu vàng.

**II. TỰ LUẬN**

**Câu 1:**Liệt kê 2 loại vitamin mà em biết và vai trò của các loại vitamin đó.

**Câu 2:**Cho các loại thực phẩm: Thịt lợn (thịt heo), cà rốt, cua, đậu cô ve, bí đao, rau muống, khoai lang, bánh mì, bông cải, cải thìa, sườn lợn, bắp cải thảo, dứa, mỡ lợn, tôm khô, cá viên, su su, thịt gà, dầu ăn, gạo, cá ba sa.

**Câu 3:**Em hãy kể tên một số loại thực phẩm giàu protein.

**Câu 4:**Em hãy trình bày vai trò của protein đối với cơ thể con người.

**Câu 5:**Tại sao thực phẩm bảo quản tủ lạnh lại có thời gian bảo quản dài hơn so với làm lạnh?