

Đề số 1.

I. Trắc nghiệm khách quan (4 điểm)

Hãy khoanh tròn vào một trong các chữ cái A,B,C,D đứng trước câu trả lời mà em cho là đúng (*từ câu 1 đến câu 4*).

Câu 1. Nhiệt độ nào vi khuẩn ***không thể*** phát triển được?

- A. $70^{\circ}\text{C} \rightarrow 80^{\circ}\text{C}$
- B. $100^{\circ}\text{C} \rightarrow 115^{\circ}\text{C}$
- C. $-20^{\circ}\text{C} \rightarrow -10^{\circ}\text{C}$
- D. $0^{\circ}\text{C} \rightarrow 100^{\circ}\text{C}$

Câu 2. Tất cả thực phẩm đều cung cấp năng lượng cho cơ thể:

- A. thực phẩm giàu chất đạm, chất béo, chất xơ.
- B. thực phẩm giàu chất đạm, vitamin, chất xơ.
- C. thực phẩm giàu chất đường bột, chất xơ và nước.
- D. thực phẩm giàu chất đạm, chất béo, chất đường bột.

Câu 3. Nhóm các phương pháp làm chín thực phẩm trong nước:

- A. luộc, kho, nấu.
- B. luộc, hấp, nướng.
- C. xào, kho, rán.
- D. kho, hấp, rang.

Câu 4. Có mấy phương pháp làm chín thực phẩm có sử dụng nhiệt?

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

Câu 5. Hãy điền từ hoặc cụm từ thích hợp vào chỗ trống ở các câu sau để được câu trả lời đúng.

(1)..... là chất dinh dưỡng quan trọng nhất để cấu thành cơ thể và giúp cơ thể (2)..... tốt, góp phần (3)..... tế bào để thay thế tế bào đã chết, góp phần tăng khả năng đề kháng và cung cấp (4).....

Câu 6. Hãy nối cụm từ ở cột A với cụm từ ở cột B để được câu trả lời đúng

A		B
1. Thiếu chất đạm trầm trọng, trẻ em sẽ bị 2. Chất xơ của thực phẩm có tác dụng 3. Muối xối và muốn nén đều là 4. Thu nhập gia đình là tổng các khoản thu bằng tiền hoặc hiện vật do		a) phương pháp muối chua. b) lao động của các thành viên trong gia đình tạo ra. c) bệnh tim mạch. d) suy dinh dưỡng. e) ngăn ngừa bệnh táo bón.

II. Tự luận (6 điểm)

Câu 7. Trình bày khái niệm, quy trình thực hiện, yêu cầu kỹ thuật đối với món nấu.

Hãy nêu tên một số món nấu thường sử dụng ở gia đình em.

Câu 8. Nêu nguyên nhân ngộ độc thức ăn. Cần chú ý điều gì khi mua thực phẩm để phòng tránh ngộ độc thức ăn?