**MA TRẬN ĐỀ KIỂM TRA GIỮA KÌ II NĂM HỌC: 2021-2022**

**Môn Công nghệ 6**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nội dung kiến thức | Mức độ nhận thức | | | | | | | | **Tổng** |
| Nhận biết | | Thông hiểu | | Vận dụng ở  mức thấp | | Vận dụng ở  mức cao | |
| TN | TL | TN | TL | TN | TL | TN | TL |
| 1. Thực phẩm và dinh dưỡng | - Nguồn cung cấp các nhóm thực phẩm  - Vai trò của các chất dinh dưỡng  - Thói quen ăn uống khoa học | |  |  | Nguồn cung cấp, chức năng dinh dưỡng của vitamin C, Iodine | | Biện pháp phòng tránh nhiễm độc thực phẩm | |  |
| Số câu | 4 | 1 |  |  |  | 1 | 1 |  | 7 |
| Số điểm | 2đ | 1đ |  |  |  | 1,5đ | 0,5đ |  | 5đ |
| 2. Phương pháp bảo quản và chế biến thực phẩm | - Vai trò của bảo quản, chế biến thực phẩm  - Phương pháp bảo quản thực phẩm | | - Đặc điểm của phương pháptrộn hỗn hợp, luộc  - Biện pháp đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong bảo quản, chế biến thực phẩm  - Khái niệm, ưu điểm, hạn chế của phương pháp luộc, kho | | Nhận biết phương pháp bảo quản thực phẩm | |  | |  |
| Số câu | 2 |  | 2 | 1 | 1 |  |  |  | **6** |
| Số điểm | 1đ |  | 1đ | 2đ | 0,5đ |  |  |  | **4,5đ** |
| 3. Dự án: Bữa ăn kết nối yêu thương |  | |  | |  | | Xây dựng thực đơn cho một bữa ăn | |  |
| Số câu |  |  |  |  |  |  |  | 1 | **1** |
| Số điểm |  |  |  |  |  |  |  | 0,5đ | **0,5đ** |
| **Tổng:**  Số câu  Số điểm | **6**  **3đ**  **30%** | **1**  **1đ**  **10%** | **2**  **1đ**  **10%** | **1**  **2đ**  **20%** | **1**  **0,5đ**  **5%** | **1**  **1,5đ**  **15%** | **1**  **0,5đ**  **5%** | **1**  **0,5đ**  **5%** | **14**  **10đ**  **100%** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Họ & tên HS**  **Lớp** | **KIỂM TRA GIỮA HỌC KÌ II**  **NĂM HỌC 2021-2022**  **MÔN: CÔNG NGHỆ - LỚP 6**  **Thời gian làm bài: 45 phút** |
| **Trường THCS Hoàng Văn Thụ** |

**I. Phần trắc nghiệm : (5điểm)**

**Hãy chọn câu trả lời đúng bằng cách khoanh tròn vào chữ cái đứng ở đầu câu**

**Câu 1. Nhóm thực phẩm nào sau đây cung cấp nhiều chất đạm?**

A. Ngũ cốc, bánh mỳ, khoai lang, sữa B. Thịt nạc, cá, tôm, trứng

C. Mỡ động vật, dầu thực vật, bơ D. Ớt chuông, cà rốt, cần tây

**Câu 2. Giúp cho xương và răng chắc khỏe, là vai trò chủ yếu của**

A. vitamin A B. vitamin C C. Calcium D. sắt

**Câu 3. Nhóm chất nào dưới đây là nguồn cung cấp năng lượng chủ yếu cho mọi hoạt động của cơ thể?**

A. Chất tinh bột, đường B. Chất đạmC. Chất béoD. Vitamin

**Câu 4. Vì sao nước không phải là chất dinh dưỡng nhưng lại có vai trò rất quan trọng đối với đời sống con người?**

A. Nước là thành phần chủ yếu của cơ thể, giúp chuyển hóa và trao đổi chất của cơ thể

B. Nước là môi trường cho mọi chuyển hóa và trao đổi chất của cơ thể, giúp cơ thể điều hòa thân nhiệt

C. Nước là thành phần chủ yếu của cơ thể, giúp cơ thể điều hòa thân nhiệt

D. Nước là thành phần chủ yếu của cơ thể, là môi trường cho mọi chuyển hóa và trao đổi chất bên trong cơ thể, giúp cơ thể điều hòa thân nhiệt.

**Câu 5. Bảo quản thực phẩm có vai trò gì?**

A. Làm chậm quá trình thực phẩm bị hư hỏng

B. Đảm bảo chất lượng và chất dinh dưỡng của thực phẩm trong thời gian dài

C. Làm chậm quá trình thực phẩm bị hư hỏng, kéo dài thời gian sử dụng mà vẫn đảm bảo được chất lượng và chất dinh dưỡng của thực phẩm

D. Ngăn chặn việc thực phẩm bị hư hỏng

**Câu 6. “Làm lạnh” là bảo quản thực phẩm trong khoảng nhiệt độ là bao nhiêu?**

A. Dưới 00 C B. từ 10 C đến 70 C

C. từ 250 C đến 300 C D. từ 10 C đến 150 C

**Câu 7. Đặc điểm của phương pháp “trộn hỗn hợp” là**

A. dễ gây biến đổi các chất dinh dưỡng có trong thực phẩm

B. làm chín thực phẩm bằng nhiệt độ cao, trong thời gian thích hợp

C. gần như giữ nguyên được màu sắc, mùi vị, chất dinh dưỡng của thực phẩm

D. làm chín thực phẩm trong môi trường nhiều chất béo

**Câu 8. Trong những biện pháp sau, biện pháp nào đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm?**

A. Sử dụng chung thớt để chế biến thực phẩm sống và thực phẩm chín trong cùng một thời điểm

B. Chỉ sử dụng thực phẩm đóng hộp có ghi rõ thông tin cơ sở sản xuất, thành phần dinh dưỡng, còn hạn sử dụng

C. Để lẫn thực phẩm sống và thực phẩm chín với nhau

D. Không che đậy thực phẩm sau khi nấu chín

**Câu 9. Phương pháp nào sau đây là phương pháp bảo quản thực phẩm?**

A. Làm lạnh và đông lạnh B. Luộc và trộn hỗn hợp

C. Làm chín thực phẩm D. Nướng và muối chua

**Câu 10. Biện pháp nào sau đây có tác dụng phòng tránh nhiễm độc thực phẩm?**

A. Sử dụng đồ hộp hết hạn sử dụng

B. Ăn khoai tây mọc mầm

C. Dùng thức ăn không có nguồn gốc rõ ràng

D. Không ăn những thức ăn nhiễm độc tố

**II. Phần tự luận: (5 điểm)**

**Câu 1**. Liệt kê một số việc cần làm để giúp chúng ta hình thành thói quen ăn uống khoa học. (1 điểm)

**Câu 2**. Trình bày cách chế biến thực phẩm bằng phương pháp luộc. Nêu ưu điểm và hạn chế của phương pháp chế biến này. (2điểm)

**Câu 3**. Nêu vai trò của vitamin C đối với cơ thể. (0,5điểm)

Vitamin C có trong các loại thực phẩm nào? (1 điểm)

**Câu 4**. Xây dựng thực đơn cho một bữa ăn của gia đình em (bữa trưa hoặc bữa tối) đảm bảo đủ chất dinh dưỡng và phù hợp với các thành viên trong gia đình. (0,5 điểm)

**Bài làm**

**ĐÁP ÁN + BIỂU ĐIỂM MÔN CÔNG NGHỆ 6**

**KIỂM TRA GIỮA HỌC KÌ II**

**I. Trắc nghiệm:** mỗi câu 0,5đ x 10 = 5đ

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Câu | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| Đáp án | B | C | A | D | C | B | C | B | A | D |

**II. Phần tự luận: (5đ)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Câu** | **Đáp án** | **Biểu điểm** |
| **1**  **(1 điểm)** | Một số việc làm để hình thành thói quen ăn uống khoa học cho gia đình:  - Ăn đúng bữa, gồm ba bữa chính là bữa sáng, bữa trưa và bữa tối.  - Ăn đúng cách, không xem ti vi trong bữa ăn, tạo bầy không khí thoải mái và vui vẻ trong bữa ăn.  - Đảm bảo vệ sinh thực phẩm, lựa chọn thực phẩm sạch và chế biến cẩn thận, đúng cách.  - Uống đủ nước mỗi ngày. | **0,25đ**  **0,25đ**  **0,25đ**  **0,25đ** |
| **2**  **(2 điểm)** | Cách chế biến thực phẩm bằng phương pháp luộc  - Luộc là phương pháp làm chín thực phẩm trong nước, được dùng để chế biến các loại thực phẩm như: thịt, trứng, hải sản, rau, củ,...  - Ưu điểm: phù hợp chế biến nhiều loại thực phẩm, đơn giản và dễ thực hiện.  - Hạn chế: một số loại vitamin trong thực phẩm có thể bị hoà tan trong nước. | **1 đ**  **0,5đ**  **0,5đ** |
| **3**  **(1,5 điểm)** | **\*** Vai trò của vitamin C đối với cơ thể.  - Làm chậm quá trình lão hóa  - Làm tăng sức bền của thành mạch máu  \* Vitamin C có trong các loại thực phẩm:  - Các loại hoa quả có múi, có vị chua như cam, bưởi, chanh…  - Các loại rau xanh, cà chua | **0,25đ**  **0,25đ**  **0,5đ**  **0,5đ** |
| **4**  **(0,5 điểm)** | Xây dựng thực đơn cho một bữa ăn của gia đình em (bữa trưa hoặc bữa tối) đảm bảo đủ chất dinh dưỡng và phù hợp với các thành viên trong gia đình. Hs xây dựng thực đơn theo cơ cấu sau:  - Cơm trắng  - Món mặn  - Món canh  - Rau luộc kèm nước chấm  - Hoa quả tráng miệng | **0,5 đ** |