|  |  |
| --- | --- |
| **PHÒNG GDĐT ĐẠI LỘC****TRƯỜNG TH&THCS ĐẠI TÂN** | **MA TRẬN ĐỀ KIỂM TRA GIỮA HỌC KỲ II****NĂM HỌC 2022-2023****Môn: Công nghệ – Lớp 6****Thời gian: 45 phút**  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung kiến thức** | **Đơn vị kiến thức** | **Mức độ nhận thức** | **Tổng** | **% tổng điểm** |
| **Nhận biết** | **Thông hiểu** | **Vận dụng** | **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** | I. Bảo quản và chế biến thực phẩm | ***2.1. Thực phẩm và dinh dưỡng*** | 4 | 4 | 1 | 2 |  |  |  |  | 5 |  | 6,0 | **16,6** |
| ***2.2. Bảo quản thực phẩm*** | 4 | 4 | 2 | 14 |  |  |  |  | 5 | 1 | 18 | **36,6** |
| ***2.3. Chế biến thực phẩm*** | 4 | 4 | 1 | 2 | 1 | 10 | 1 | 5 |  |  | 21 | **46,6** |
| 5 | 2 |
|  |  |
| **Tổng** | **12** | **12** | **4** | **18** | **1** | **10** | **1** | **5** | **15** | **3** | **45** | **100** |
| **Tỉ lệ (%)** | **40** | **30** | **20** | **10** | **50** | **50** | **100** |  |
| **Tỉ lệ chung (%)** | **70** | **30** |  | **100** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **PHÒNG GDĐT ĐẠI LỘC****TRƯỜNG TH&THCS ĐẠI TÂN** | **MA TRẬN ĐỀ KIỂM TRA GIỮA HỌC KỲ II****NĂM HỌC 2022-2023****Môn: Công nghệ – Lớp 6****Thời gian: 45 phút**  |
| **PHÒNG GDĐT ĐẠI LỘC****TRƯỜNG TH&THCS ĐẠI TÂN** | **BẢNG ĐẶC TẢ ĐỀ KIỂM TRA GIỮA HỌC KỲ II****NĂM HỌC 2022-2023****Môn: Công nghệ – Lớp 6****Thời gian: 45 phút**  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) | (7) | (8) |
| **1** | **II. Bảo****quản và chế biến thực phẩm** | ***2.1. Thực phẩm và dinh dưỡng*** | **Nhận biết:*** Nêu được một số nhóm thực phẩm chính.
* Nêu được giá trị dinh dưỡng của từng nhóm thực phẩm chính.

**Thông hiểu:*** Phân loại được thực phẩm theo các nhóm thực phẩm chính.
* Giải thích được ý nghĩa của từng nhóm dinh dưỡng chính đối với sức khoẻ con người.

**Vận dụng:*** Đề xuất được một số loại thực phẩm cần thiết có trong bữa ăn gia đình.

Thực hiện được một số việc làm để hình thành thói quen ăn, uống khoa học. | 22 | 1 |  |  |
|  |  | ***2.2. Bảo quản thực phẩm*** | **Nhận biết:*** Trình bày được vai trò, ý nghĩa của bảo quản thực phẩm.
* Nêu được một số phương pháp bảo quản thực phẩm phổ biến.

**Thông hiểu:*** Mô tả được một số phương pháp bảo quản thực phẩm phổ biến.
* Trình bày được ưu điểm, nhược điểm của một số phương pháp bảo quản thực phẩm phổ biến.

**Vận dụng:*** Vận dụng được kiến thức về bảo quản thực phẩm vào thực tiễn gia đình.
 | 22 | 11 |  |  |
|  |  | ***2.3. Chế biến thực phẩm*** | **Nhận biết:*** Trình bày được vai trò, ý nghĩa của chế biến thực phẩm.
* Nêu được một số phương pháp chế biến thực phẩm phổ biến.
* Nêu được các bước chính chế biến món ăn đơn giản theo phương pháp không sử dụng nhiệt.
* Nêu được một số biện pháp đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong chế biến.
* Trình bày được cách tính toán sơ bộ dinh dưỡng cho một bữa ăn gia đình.
* Trình bày được cách tính toán sơ bộ chi phí cho một bữa ăn gia đình.

**Thông hiểu:*** Trình bày được một số ưu điểm, nhược điểm của một số phương pháp chế biến thực phẩm phổ biến.
* Trình bày được yêu cầu kĩ thuật đối với món ăn không sử dụng nhiệt.

**Vận dụng:*** Lựa chọn được thực phẩm phù hợp để chế biến món ăn đơn giản không sử dụng nhiệt.
* Chế biến được món ăn đơn giản không sử dụng nhiệt đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
* Thực hiện được một số việc làm để hình thành thói quen ăn uống khoa học.

**Vận dụng cao:*** Tính toán được sơ bộ dinh dưỡng cho một bữa ăn gia đình.
 | 1111 | 1 | 1 | 1 |
| **2** | **Tổng** | **12** | **4** | **1** | **1** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Họ và tên : ………………………………….Lớp: ……  | **ĐỀ KIỂM TRA GIỮA KÌ II****NĂM HỌC 2022 - 2023**Môn: Công nghệ 6.Thời gian làm bài: 45 phút. | ĐIỂM |

**I.TRẮC NGHIỆM: (5 điểm) Khoanh tròn vào chữ cái trước câu trả lời đúng nhất.**

**Câu 1. Hãy cho biết, nhóm thực phẩm nào cung cấp năng lượng chủ yếu cho mọi hoạt động của cơ thể?**

A. Nhóm thực phẩm giàu chất tinh bột, chất đường. B. Nhóm thực phẩm giàu chất đạm.

C. Nhóm thực phẩm giàu chất béo. D. Nhóm thực phẩm giàu vitamin.

**Câu 2. Mỡ động vật, dầu thực vật, bơ là nhóm thực phẩm giàu chất**

A. tinh bột, đường và xơ. B. đạm C. béo D. khoáng

**Câu 3. Có mấy nhóm thực phẩm chính?**

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

**Câu 4. Loại chất khoáng nào sau đây giúp cho xương và răng chắc khỏe?**

A. Sắt B. Calcium C. Iodine D. Kali

**Câu 5. Nhóm thực phẩm nào** **là thành phần dinh dưỡng để cấu trúc cơ thể và giúp cơ thể phát triển tốt ?**

A. Nhóm thực phẩm giàu chất khoáng. B. Nhóm thực phẩm giàu chất đạm.

C. Nhóm thực phẩm giàu chất béo. D. Nhóm thực phẩm giàu vitamin.

**Câu 6.** **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 được đảm bảo chất lượng và chất dinh dưỡng của thực phẩm.

D. Ngăn chặn việc thực phẩm bị hư hỏng.

**Câu 7.** **Chế biến thực phẩm có vai trò gì?**

A. Xử lí thực phẩm để tạo ra các món ăn.

B. Xử lí thực phẩm để bảo quản thực phẩm.

C. Tạo ra các món ăn đầy đủ chất dinh dưỡng, đa dạng và hấp dẫn.

D. Xử lí thực phẩm để tạo ra món ăn đầy đủ chất dinh dưỡng, đa dạng và hấp dẫn.

**Câu 8. 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 9. Đối với phương pháp làm lạnh, thực phẩm được bảo quản ở nhiệt độ nào?**

A. – 1oC B. Trên 7oC C. Từ 1oC đến 7oC D. Dưới 0oC

**Câu 10.** **Nhóm phương pháp nào sau đây không phải là phương pháp chế biến thực phẩm?**

A. Ướp và phơi. B. Rang và nướng.

C. Xào và muối chua. D. Rán và trộn dầu giấm.

**Câu 11. Hạn chế của phương pháp luộc là**

A. khó khăn trong việc lựa chọn thực phẩm và bảo quản

B. thời gian chế biến lâu

C. một số Vitamin trong thực phẩm có thể bị hòa tan trong nước

D. thay đổi màu sắc của thực phẩm.

**Câu 12. Người ta phân phương pháp chế biến thực phẩm thành mấy loại?**

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

**Câu 13.** **Nêu quy trình chế biến món salad rau quả?**

A. Chế biến thực phẩm → Sơ chế món ăn → Trình bày món ăn

B. Sơ chế thực phẩm → Trình bày món ăn

C. Sơ chế thực phẩm → Trộn → Trình bày món ăn

D. Sơ chế thực phẩm → Lựa chọn thực phẩm → Chế biến món ăn

**Câu 14.** **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 15.** **Nhược điểm của phương pháp nướng là**

A. thời gian chế biến lâu B. thực phẩm dễ bị cháy, gây biến chất

C. món ăn nhiều chất béo D. một số loại vitamin hòa tan trong nước

**II. Tự luận:** (5 điểm)

**Câu 1 (2 điểm)**  Em hãy cho biết lạp xưởng và cá khô được bảo quản bằng phương pháp nào? Và hãy mô tả phương pháp bảo quản đó?

**Câu 2 (2 điểm)** Trong các phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt, sử dụng phương pháp nào có nguy cơ mất an toàn vệ sinh thực phẩm? Hãy giải thích về lựa chọn của em.

**Câu 3 (1 điểm)** Em hãy đề xuất một thực đơn cho bữa trưa đảm bảo đủ các nhóm chất dinh dưỡng cho các thành viên trong gia đình và phân tích thành phần dinh dưỡng của thực đơn đó?

**- HẾT-**

|  |  |
| --- | --- |
| **PHÒNG GDĐT ĐẠI LỘC****TRƯỜNG TH&THCS ĐẠI TÂN** | **ĐÁP ÁN-BIỂU ĐIỂM ĐỀ KIỂM TRA** **GIỮA HỌC KỲ II****NĂM HỌC 2022-2023****Môn: Công nghệ – Lớp 6** |

**I/ TRẮC NGHIỆM. (5 điểm) .** Mỗi câu đúng 0,33 điểm

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| CÂU | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| Đ/ÁN | A | C | D | B | B | C | D | A | C | A | C | B | C | B | B |

**II/ TỰ LUẬN. (5 điểm)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Câu** | **Đáp án** | **Điểm** |
| **1** |  Lạp xưởng và cá khô được bảo quản bằng phương pháp làm khô.Để làm khô thực phẩm, có thể phơi thực phẩm dưới ánh nắng mặt trời hoặc sử dụng máy sấy. | 11 |
| **2** | Trong các phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt, sử dụng phương pháp có nguy cơ mất an toàn vệ sinh thực phẩm là phương pháp luộc.Vì nếu không rửa kĩ các loại rau củ quả và không ngâm rửa trước khi luộc sẽ gây nguy cơ mất an toàn vệ sinh thực phẩm.  | 11 |
| **3** | Xây dựng được thực đơn cho bữa trưa đảm bảo đủ các nhóm chất dinh dưỡng và phân tích được thành phần các chất dinh dưỡng.Ví dụ như thực đơn sau: Cơm trắng chứa chất đường, tinh bột.Thịt kho tiêu: giàu chất đạmCanh rau dền, tôm: giàu chất xơ, chất đạmRau muống xào: giàu chất béo, xơ.Bưởi: giàu vitamin C | **1** |

***Hết***