|  |  |
| --- | --- |
| **PHÒNG GDĐT ĐẠI LỘC**  **TRƯỜNG TH&THCS ĐẠI TÂN** | **MA TRẬN ĐỀ KIỂM TRA GIỮA HỌC KỲ II**  **NĂM HỌC 2023-2024**  **Môn: Công nghệ – Lớp 6**  **Thời gian: 45 phút** |

**- Thời điểm kiểm tra:** *Kiểm tra giữa học kì II khi kết thúc nội dung: Bài 6: Dự án bữa ăn kết nối yêu thương*

**- Thời gian làm bài:** *45 phút.*

**- Hình thức kiểm tra:** *Kết hợp giữa trắc nghiệm và tự luận (tỉ lệ 50% trắc nghiệm, 50% tự luận).*

**- Cấu trúc:**

- Mức độ đề:*40% Nhận biết; 30% Thông hiểu; 20% Vận dụng; 10% Vận dụng cao.*

- Phần trắc nghiệm: 5,0 điểm *gồm 15 câu hỏi (biết 12 câu; hiểu 3 câu), mỗi câu 0,33 điểm;*

- Phần tự luận: 5,0 điểm( hiểu 1 câu; VD thấp 1 câu; VDC 1 câu)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** | | | |
|  | **Số CH** | **Câu** | **Số CH** | **Câu** | **Số CH** | **Câu** | **Số CH** | **Câu** | | **TN** | **TL** | | |
| **1** | I. Bảo quản và chế biến thực phẩm  (7 tiết) | ***2.1. Thực phẩm và dinh dưỡng***  (2 tiết) | 2 | C1, C2 | 1 | C3 | 1 | C17 |  |  | | 3 | 1 | | | **30** |
| ***2.2. Bảo quản thực phẩm***  (1 tiết) | 3 | C4, C5, C6 | 1 | C7 |  |  |  |  | | 4 |  | | | **13,3** |
| ***2.3. Chế biến thực phẩm***  (4 tiết) | 7 | C8,C9, C10, C11,C12, C13, C14 | 2 | C15  C16 |  |  | 1 | | C18 |  |  | | 2 | **56,7** |
| 8 |  | |
|  |  | |
| **Tổng** | | | **12** | | **4**  **(3+1)** | | **1** | | **1** | | | **15** | **3** | | | **100** |
| **Tỉ lệ (%)** | | | **40** | | **30** | | **20** | | **10** | | | **50** | **50** | | | **100** |
| **Tỉ lệ chung (%)** | | | **70** | | | | **30** | | | | |  | |  | |  |

**BẢNG ĐẶC TẢ ĐỀ KIỂM TRA GIỮA HỌC KỲ II - NĂM HỌC 2023-2024**

**Môn: Công nghệ – Lớp 6**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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. | 1(C1)  1(C2) | 1(C3) | 1(C17) |  |
|  |  | ***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. | 1(C4)  2(C5,C6) | 1(C7) |  |  |
|  |  | ***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. * - Tính toán được sơ bộ chi phí tài chính cho một bữa ăn gia đình. | 1(C8)  1(C9, C10)  1(C11)  1(C12, C13)  1(C14) | 2(C15,C16) |  | 1(C18) |
| **2** | **Tổng** | | | **12** | **4** | **1** | **1** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Họ và tên : ………………………………….  Lớp: …… | **ĐỀ KIỂM TRA GIỮA KÌ II**  **NĂM HỌC 2023 - 2024**  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. Thực phẩm thường được phân loại thành các nhóm chính nào sau đây?**

**A.** Chất đường, bột; vitamin

**B.** Chất béo; chất đạm; vitamin

**C.** Chất đường, bột; chất đạm; chất béo; viatamin và chất khoáng

**D.** Chất đường; chất đạm; chất béo; tinh bột; chất khoáng

**Câu 2. 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 đường, tinh bột. **B.** Nhóm thực phẩm giàu chất đạm.

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

**Câu 3: Chất béo có nhiều ở nhóm thực phẩm**

**A.** mật ong, trái cây chín, rau xanh **B.** thịt nạc, cá, tôm, trứng

**C.** mỡ động vật, mỡ thực vật, bơ **D.** hoa quả tươi, trứng gà, cá

**Câu 4. 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 5. 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 6. Nguyên liệu nào được sử dụng phổ biến khi bảo quản bằng phương pháp ướp?**

**A.** Đường **B.** Muối **C.** Nước mắm **D.** Ngũ vị hương

**Câu 7. Phương pháp làm bay hơi nước có trong thực phẩm để ngăn chặn vi khuẩn làm hỏng thực phẩm là**

**A.** làm lạnh  **B.** đông lạnh **C.** ướp **D.** làm khô

**Câu 8. 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 9. Nhóm phương pháp nào sau đây không phải là phương pháp chế biến thực phẩm?**

**A.** Rang và nướng. **B.** Ướp và phơi. **C**. Xào và muối chua. **D**. Rán và trộn dầu giấm.

**Câu 10. Phương pháp chế biến nào sau đây không sử dụng nhiệt?**

**A**. Nướng, rán **B.** Luộc, kho **C.** Muối chua, trộn nộm **D**. Rang, chiên

**Câu 11. Trong các quy trình dưới đây, đâu là thứ tự các bước chính xác trong quy trình chế biến nộm rau xà lách tôm thịt?**

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

**B**. Sơ chế thực phẩm → Làm nước sốt → Trình bày món ăn

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

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

**Câu 12. Đâu *không phải* là biện pháp an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình chế biến ?**

**A**. Vệ sinh tay trước khi chế biến thực phẩm

**B**. Nấu chín, kĩ thức ăn

**C**. Rửa sạch rau củ quả dưới vòi nước sạch, đặc biệt với rau củ quả ăn sống

**D**. Để chung thực phẩm chín và thực phẩm sống

**Câu 13. Biện pháp nào sau đây có tác dụng phòng tránh nhiễm độc thực phẩm?**

**A**. Không ăn những thức ăn nhiễm độc tố

**B**. Dùng thức ăn không có nguồn gốc rõ ràng

**C**. Sử dụng đồ hộp hết hạn sử dụng

**D.** Ăn khoai tây mọc mầm

**Câu 14. Quy trình xây dựng thực đơn gồm bao nhiêu bước?**

**A**. 3 **B**. 5 **C.** 6 **D**.7

**Câu 15. Ưu điểm của phương pháp luộc là**

**A.** món ăn có hương vị đậm đà **B.** món ăn có độ giòn, độ ngậy

**C.** đơn giản và dễ thực hiện **D**. món ăn có hương vị hấp dẫn

**II. TỰ LUẬN: (5 điểm)**

**Câu 16 : (2 điểm)** Em hãy trình bày ưu, nhược điểm của các phương pháp chế biến không sử dụng nhiệt?

**Câu 17: (2 điểm)** Em hãy đề xuất một số việc làm để hình thành thói quen ăn uống khoa học cho gia đình của mình?

**Câu 18: (1 điểm)** Em hãy thực hiện các bước sau để thiết kế một bữa ăn hợp lý cho gia đình của em.

a. Liệt kê các món ăn có trong bữa ăn.

b. Phân tích các chất dinh dưỡng được cung cấp trong các món ăn đã liệt kê ở trên.

**- HẾT-**

**ĐÁP ÁN VÀ HƯỚNG DẪN CHẤM.**

**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 | C | A | C | C | A | B | D | D | B | C | B | D | A | B | C |

**II/ TỰ LUẬN. (5 điểm)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Câu** | **Đáp án** | **Điểm** |
| **16** | |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Chế biến không sử dụng nhiệt** | **Ưu điểm** | **Nhược điểm** | | Trộn hỗn hợp | - Dễ làm, thực phẩm giữ nguyên được màu sắc, mùi vị và chất dinh dững | - Cầu kì trong việc lựa chọn, bảo quản và chế biến để đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. | | Muối chua | - Dễ làm, món ăn có vị chua nên kích thích vị giác khi ăn | - Món ăn nhiều muối gây hại cơ thể, nếu chua chua quá sẽ không tốt cho dạ dạy. |   *(Tùy mức độ trả lời của hs ghi điểm)* | 1,0đ  1,0đ |
| **17** | Một số việc làm để hình thành thói quen ăn uống khoa học cho gia đình :  - Ăn đúng bữa.  - Ăn đúng cách.  - Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.  - Uống đủ nước. | Mỗi ý đúng 0,5 đ |
| **18** | - HS liệt kê và phân tích được một số thành phần dinh dưỡng có trong các món ăn cần phải có trong một bữa ăn  Tùy mức độ HS trả lời ghi điểm. | 1 đ |