PHÒNG GD & ĐT …….. **Chữ kí GT1:** ...........................

**TRƯỜNG THCS…….. Chữ kí GT2:** ...........................

**ĐỀ KIỂM TRA HỌC KÌ I**

**NĂM HỌC 2021 - 2022**

**Môn: Công nghệ 6**

Thời gian làm bài: 45 phút*(Không kể thời gian phát đề)*

|  |  |
| --- | --- |
| **Họ và tên:** ……………………………… **Lớp**:………………..**Số báo danh:** …………………………….**Phòng KT**: ………….. | **Mã phách** |

✂

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Điểm bằng số** | **Điểm bằng chữ** | **Chữ ký của GK1** | **Chữ ký của GK2** | **Mã phách** |

**A. PHẦN TRẮC NGHIỆM (4 điểm) *Khoanh tròn vào chữ cái trước câu trả lời đúng***

**Câu 1.** Trong các loại thực phẩm sau đây, loại nào giúp cung cấp nhiều vitamin A cho mắt?

A. Cơm, ngô, ổi, khoai tây, su hào

B. Dầu cá, cà rốt, gấc, cà chua, cam, dưa hấu, đu đủ

C. Sắn, bánh kẹo, bánh mì, thịt gà

D. Gạo, bánh mì, tôm, thịt nạc, ổi

**Câu 2.** Nên hạn chế sử dụng thực phẩm nào dưới đây?

A. Ngũ cốc, khoai củ và các sản phẩm chế biến

B. Trái cây hoặc quả chín

C. Muối

D. Thủy sản, hải sản

**Câu 3.** Tìm phát biểu **sai** về vai trò, ý nghĩa của bảo quản thực phẩm

A. Ngăn ngừa hư hỏng ở thực phẩm

B. Kéo dài thời gian sử dụng của thực phẩm

C. Làm tăng chất dinh dưỡng của thực phẩm

D. Cải thiện dinh dưỡng và tiết kiệm chi phí

**Câu 4.** Phương pháp nào bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ 0 - 15⁰C?

A. Bảo quản ở nhiệt độ phòng

B. Bảo quản lạnh

C. Bảo quản đông lạnh

D. Bảo quản bằng đường hoặc muối

**Câu 5.** Trong quá trình chế biến ở nhiệt độ cao, loại vitamin nào bị hao hụt nhiều nhất?

A. Vitamin C B. Vitamin E C. Vitamin B1 D. Vitamin A

**Câu 6.** Để đảm bảo an toàn vệ sinh cho người sử dụng, thực phẩm vừa nấu chín nếu ăn sau 2 giờ thì phải bảo quản ở nhiệt độ thích hợp nào dưới đây?

A. 3⁰C B. 15⁰C C. 23⁰C D. 50⁰C

**Câu 7.** Chúng ta có thể thay thế thịt gà trong bữa ăn bằng thực phẩm nào dưới đây?

A. Khoai tây B. Dưa chua C. Ngũ cốc D. Tôm tươi

**Câu 8.** Tìm phát biểu **sai** về các biện pháp bảo quản thực phẩm

A. Rau, củ ăn sống nên rửa cả quả, gọt vỏ trước khi ăn

B. Rửa thịt sau khi đã cắt thành lát

C. Không để ruồi bọ đậu vào thịt cá

D. Giữ thịt, cá ở nhiệt độ thích hợp để sử dụng lâu dài

**B. PHẦN TỰ LUẬN (6 điểm)**

**Câu 1:** (3,0 điểm)

a. Chế biến thực phẩm là gì? Chế biến thực phẩm có vai trò và ý nghĩa như thế nào?

b. Trong quá trình chế biến ở nhiệt độ cao, các vitamin A, D, E, K bị hao hụt từ 10 - 20%, vitamin C khoảng 50% và vitamin B1 khoảng 30%. Theo em, để hạn chế bị mất các loại vitamin trong quá trình chế biến, chúng ta cần chú ý điều gì?

**Câu 2:** (2,0 điểm)

a. Trình bày các phương pháp bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ thấp.

b. Cho các thực phẩm: gạo, hành khô, cá, sữa tươi. Em hãy lựa chọn phương pháp bảo quản thích hợp tương ứng với mỗi thực phẩm.

**Câu 3:** (1,0 điểm)

Có hai học sinh lớp 6 thực hiện chế độ ăn như sau: bạn nữ 1 800 kcal/ngày, bạn nam 3 000 kcal/ngày. Em hãy cho biết việc gì sẽ xảy ra khi hai bạn duy trì chế độ ăn đó trong thời gian dài. Biết rằng nhu cầu khuyến nghị năng lượng trong một ngày của một học sinh trung học cơ sở (12-14 tuổi) là 2 200 kcal/ngày đối với nam và 2 040 kcal/ngày đối với nữ.

**BÀI LÀM**

 ......................................................................................................

................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

|  |
| --- |
|  |

✄

**BÀI LÀM:**

**TRƯỜNG THCS ........**

**HƯỚNG DẪN CHẤM KIỂM TRA HỌC KÌ I (2021 – 2022)**

**MÔN CÔNG NGHỆ 6**

 **A. PHẦN TRẮC NGHIỆM: (4,0 điểm)**

* **Mỗi câu trả lời đúng được 0,5 điểm*.***

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

 **B. PHẦN TỰ LUẬN**: **(6,0 điểm)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Câu** | **Nội dung đáp án** | **Biểu điểm** |
| **Câu 1****(3,0 điểm)** | a. - Chế biến thực phẩm là quá trình xử lí thực phẩm đã qua sơ chế hoặc thực phẩm tươi sống theo phương pháp công nghiệp hoặc thủ công để tạo thành nguyên liệu thực phẩm hoặc sản phẩm thực phẩm.- Vai trò, ý nghĩa của chế biến thực phẩm:+ Đa dạng hóa các sản phẩm+ Tăng khả năng hấp thu, tiêu hóa chất dinh dưỡng cho người sử dụng+ Bảo vệ thực phẩm không bị hư hỏng+ Bảo vệ và tăng cường sức khỏe cho người sử dụng+ Tiết kiệm được thời gian chuẩn bị thực phẩm+ Kéo dài thời gian sử dụng sản phẩmb. Để hạn chế mất vitamin khi chế biến thực phẩm cần chú ý:- Không ngâm thực phẩm lâu trong nước- Không nên đun quá lâu- Cho các loại rau củ vào luộc hay nấu khi nước đã sôi- Không đun nấu ở nhiệt độ quá cao, tránh làm cháy thức ăn | 0,5 điểm0,25 điểm0,25 điểm0,25 điểm0,25 điểm0,25 điểm0,25 điểm0,25 điểm0,25 điểm0,25 điểm0,25 điểm |
| **Câu 2****(2,0 điểm)** | a. Các phương pháp bảo quản ở nhiệt độ thấp- Bảo quản lạnh: là phương pháp bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ 0 -15⁰C. Quá trình làm lạnh không tạo thành tinh thể đá trong sản phẩm.- Bảo quản đông lạnh: là phương pháp bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ ≤ -18⁰C. Nước trong sản phẩm bị đóng băng.b.

|  |  |
| --- | --- |
| **Thực phẩm** | **Phương pháp bảo quản** |
| Gạo | Bảo quản kín |
| Hành khô | Bảo quản thoáng |
| Cá | Đông lạnh; ướp muối |
| Sữa tươi | Bảo quản lạnh |

 | 0,5 điểm0,5 điểm0,25 điểm0,25 điểm0,25 điểm0,25 điểm |
| **Câu 3****(1,0 điểm)** | - Bạn nữ: sẽ thiếu năng lượng gây ảnh hưởng xấu đến sức khỏe như mệt mỏi, tăng trưởng chậm, gầy...- Bạn nam: sẽ thừa năng lượng dẫn đến thừa cân, béo phì, tăng nguy cơ mắc bệnh tim mạch. | 0,5 điểm0,5 điểm |

**TRƯỜNG THCS .........**

**MA TRẬN ĐỀ KIỂM TRA CUỐI HỌC KÌ I – MÔN CÔNG NGHỆ 6**

**NĂM HỌC: 2021 - 2022**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|   **CẤP ĐỘ** **Tên chủ đề**  | **NHẬN BIẾT** | **THÔNG HIỂU** | **VẬN DỤNG** | **VẬN DỤNG CAO** |
| **TNKQ** | **TL** | **TNKQ** | **TL** | **TNKQ** | **TL** | **TNKQ** | **TL** |
| **Chủ đề 1****Thực phẩm và giá trị dinh dưỡng****Số câu : 4****Số điểm: 2,5****Tỉ lệ: 25%** | - Nguồn thực phẩm cung cấp nhiều vitamin A cho mắt- Thực phẩm nên hạn chế sử dụng |  | Sử dụng thực phẩm có cùng nhóm chất dinh dưỡng để thay thế |  |  |  |  | Đánh giá tác hại của chế độ ăn thừa/ thiếu kcal |
| Số câu: 2Sốđiểm:1,0Tỉ lệ: 10% |  | Số câu:1Sốđiểm:0,5Tỉ lệ: 5% |  |  |  |  | Số câu:1Sốđiểm:1,0Tỉ lệ: 10% |
| **Chủ đề 2****Bảo quản thực phẩm****Số câu: 4****Số điểm: 3,5****Tỉ lệ: 35%** | - Vai trò, ý nghĩa của bảo quản thực phẩm- Phương pháp bảo quản thực phẩm |  | Các biện pháp bảo quản thực phẩm | Các phương pháp bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ thấp  |  | Lựa chọn các phương pháp bảo quản thực phẩm thích hợp cho từng loại thực phẩm |  |  |
| Số câu:2Sốđiểm:1,0Tỉ lệ: 10% |  | Số câu:1Sốđiểm:0,5Tỉ lệ: 5% |  Số câu:0,5Sốđiểm:1,0Tỉ lệ: 10% |  | Số câu:0,5Sốđiểm:1,0Tỉ lệ: 10% |  |  |
| **Chủ đề 3****Chế biến thực phẩm****Số câu: 3****Số điểm: 4,0****Tỉ lệ: 40%** | - Loại vitamin dễ bị hao hụt nhiều nhất trong quá trình chế biến ở nhiệt độ cao- Nguyên tắc bảo quản thực phẩm đảm bảo an toàn vệ sinh  |  |  | Vai trò, ý nghĩa của chế biến thực phẩm |  | Đề xuất giải pháp nhằm hạn chế hao hụt vitamin trong quá trình chế biến |  |  |
| Số câu:2Sốđiểm:1,0Tỉ lệ: 10% |  |  | Số câu:0,5Sốđiểm: 2,0Tỉ lệ: 20% |  | Số câu:0,5Sốđiểm:1,0Tỉ lệ: 10% |  |  |
| **Tổng Số câu: 11****Tổng Sốđiểm: 10****Tỉ lệ: 100%** | 6 câu3,0 điểm30% | 3 câu4,0 điểm40% | 1 câu2,0 điểm20% | 1 câu1,0 điểm10% |