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 và chữ cái đứng trước câu trả lời đúng***

**Câu 1.** Nhóm thực phẩm nào dưới đây góp phần cung cấp năng lượng, giúp bảo vệ cơ thể và chuyển hóa một số vitamin cần thiết?

A. Nhóm thực phẩm giàu chất đạm

B. Nhóm thực phẩm giàu chất đường, bột

C. Nhóm thực phẩm giàu chất béo

D. Nhóm thực phẩm giàu chất khoáng và vitamin

**Câu 2.** Em nên thực hiện điều nào dưới đây để đảm bảo chế độ ăn uống khoa học?

A. Bữa tối nên ăn thật no để đi ngủ không bị đói

B. Bữa sáng nên ăn thật nhanh để kịp giờ đi học, đi làm

C. Mỗi ngày ăn ba bữa chính, mỗi bữa cách nhau khoảng 4 giờ

D. Lên giường nằm ngủ ngay sau khi ăn xong

**Câu 3.** Muốn cơ thể phát triển một cách cân đối, khỏe mạnh, chúng ta cần

A. Ăn thật no, ăn nhiều thực phẩm cung cấp chất béo

B. Ăn nhiều thức ăn giàu đạm, ăn đúng giờ

C. Ăn khi nào cẩm thấy đói

D. Ăn đúng bữa, đúng cách, xây dựng bữa ăn dinh dưỡng hợp lí

**Câu 4.** Nghiên cứu, phát triển sản phẩm thực phẩm mới hoặc đánh giá chất lượng thực phẩm trong quá trình bảo quản, chế biến và vận hành dây chuyền sản xuất thực phẩm là công việc của

A. Kỹ sư công nghệ thực phẩm

B. Đầu bếp

C. Chuyên gia dinh dưỡng

D. Kỹ sư hóa học

**Câu 5.** Phương pháp nào làm chín thực phẩm bằng hơi nước?

A. Luộc B. Kho C. Hấp D. Rang

**Câu 6.** Làm chín mềm thực phẩm trong lượng nước vừa phải với vị mặn đậm đà là đặc điểm của phương pháp chế biến thực phẩm nào?

A. Chiên B. Rang C. Nướng D. Kho

**Câu 7.** Biện pháp bảo quản nào sau đây là không đúng?

A. Khoai tây để nơi khô, thoáng, tránh ánh nắng

B. Rau mua về rửa ngay

C. Đậu, lạc, đỗ phơi khô cất trong lọ thủy tinh đậy kín

D. Cá ướp muối hoặc bảo quản đông lạnh.

**Câu 8.** Hoa đi chợ mua nguyên liệu để làm món canh cua mồng tơi cho 4 người ăn. Hoa mua 150g cua xay với đơn giá 16 000 đồng/100g; 300g mồng tơi với đơn giá

4 000 đồng/100g. Hỏi chi phí cho món canh cua mồng tơi là bao nhiêu?

A. 36 000 đồng B. 35 000 đồng C. 46 000 đồng D. 45 000 đồng

**B. PHẦN TỰ LUẬN (6 điểm)**

**Câu 1:** (2,5 điểm)

Trình bày vai trò của các nhóm thực phẩm chính đối với cơ thể và sức khỏe con người. Tại sao chúng ta cần sử dụng đầy đủ thực phẩm thuộc các nhóm trên?

**Câu 2:** (2,5 điểm)

a. Thế nào là phương pháp ngâm chua thực phẩm? Trình bày các bước ngâm chua thực phẩm.

b. Kể tên một vài món ăn sử dụng phương pháp ngâm chua mà gia đình em thường sử dụng.

**Câu 3:** (1,0 điểm)

Trong thực tế, có nhiều bạn nhỏ rất thích ăn các món nướng, chiên rán nhiều dầu mỡ. Theo em ăn nhiều các món ăn như vậy có nên không? Tại sao?

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

 **B. PHẦN TỰ LUẬN**: **(6,0 điểm)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Câu** | **Nội dung đáp án** | **Biểu điểm** |
| **Câu 1****(2,5 điểm)** | \* Căn cứ vào giá trị dinh dưỡng của mỗi loại thực phẩm, có 4 nhóm thực phẩm chính:- Nhóm thực phẩm giàu chất đạm (protein): có vai trò xây dựng, tạo ra các tế bào mới để thay thế những tế bào già chết đi, giúp cơ thể sinh trưởng phát triển; góp phần cung cấp năng lượng cho cơ thể hoạt động- Nhóm thực phẩm giàu chất đường, bột (glucid): là nguồn cung cấp năng lượng chủ yếu cho mọi hoạt động của cơ thể.- Nhóm thực phẩm giàu chất béo (lipid): góp phần cung cấp năng lượng, giúp bảo vệ cơ thể và chuyển hóa một số vitamin cần thiết.- Nhóm thực phẩm giàu chất khoáng và vitamin: tăng sức đề kháng của cơ thể, giúp cơ thể khỏe mạnh để chống lại bệnh tật.\* Chúng ta cần sử dụng đầy đủ thực phẩm thuộc 4 nhóm chính để cơ thể phát triển và khỏe mạnh | 0,5 điểm0,5 điểm0,5 điểm0,5 điểm0,5 điểm |
| **Câu 2****(2,5 điểm)** | a.- Ngâm chua là phương pháp ngâm thực phẩm vào hỗn hợp nước ngâm một thời gian để thực phẩm lên men vi sinh vật hoặc thấm hỗn hợp nước ngâm , tạo ra món ăn có vị chua đặc trưng.- Quy trình ngâm chua gồm các bước:+ Bước 1. Sơ chế nguyên liệu: làm sạch nguyên liệu và cắt, thái phù hợp...+ Bước 2. Chế biến món ăn: pha hỗn hợp nước ngâm, sau đó ngâm các nguyên liệu trong hỗn hợp nước ngâm.+ Bước 3. Trình bày món ăn: sắp xếp món ăn lên đĩa, trang trí đẹp mắtb. HS tự kể tên các món ăn ngâm chua mà gia đình mình thường sử dụng (gợi ý: dưa chua, cà pháo, chân gà ngâm sả tắc,...) | 0,5 điểm0,5 điểm0,5 điểm0,5 điểm0,5 điểm |
| **Câu 3****(1,0 điểm)** | - Không nên ăn nhiều món ăn nướng, chiên, rán nhiều dầu mỡ.- Giải thích: Ăn nhiều các món ăn như vậy có thể làm tăng nguy cơ mắc các bệnh béo phì, tim mạch, tiểu đường... Khi chế biến không đúng cách, thực phẩm bị biến chất có khả năng gây ung thư đường tiêu hóa, dạ dày. | 0,25 điểm0,75 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 dinh dưỡng****Số câu : 5****Số điểm: 5,0****Tỉ lệ: 50%** | Vai trò của các nhóm thực phẩm |  |  | - Vai trò của các nhóm thực phẩm đối với cơ thể và sức khỏe con người- Ý nghĩa của việc sử đầy đủ 4 nhóm thực phẩm trong bữa ăn hàng ngày | Thực hiện ăn uống hợp lí khoa học |  |  |  Giải thích tại sao không nên ăn các món nướng, món chiên, rán có nhiều dầu mỡ  |
| Số câu: 1Sốđiểm:0,5Tỉ lệ: 5% |  |  | Số câu:1Sốđiểm:2,5Tỉ lệ: 25% | Số câu:2Sốđiểm:1,0Tỉ lệ: 10% |  |  | Số câu:1Sốđiểm:1,0Tỉ lệ: 10% |
| **Chủ đề 2****Bảo quản và chế biến thực phẩm trong gia đình****Số câu: 4****Số điểm: 4,0****Tỉ lệ: 40%** | - Phương pháp làm chín thực phẩm bằng hơi nước- Đặc điểm của phương pháp chế biến thực phẩm cụ thể |  | Nguyên tắc bảo quản thực phẩm | Đặc điểm và các bước thực hiện phương pháp ngâm chua thực phẩm |  | Liên hệ kể tên các món ăn sử dụng phương pháp ngâm chua trong thực tế |  |  |
| Số câu:2Sốđiểm:1,0Tỉ lệ: 10% |  | Số câu:1Sốđiểm:0,5Tỉ lệ: 5% |  Số câu:0,5Sốđiểm:2,0Tỉ lệ: 20% |  | Số câu:0,5Sốđiểm:0,5Tỉ lệ: 5% |  |  |
| **Chủ đề 3****Món ăn cho bữa cơm gia đình****Số câu: 2****Số điểm: 1,0****Tỉ lệ: 10%** | Công việc của nghề kĩ sư công nghệ thực phẩm |  |  |   | Tính toán chi phí cho mỗi món ăn khi xây dựng thực đơn cho gia đình |  |  |  |
| Số câu:1Sốđiểm:0,5Tỉ lệ: 5% |  |  |   | Số câu:1Sốđiểm:0,5Tỉ lệ: 5% |  |  |  |
| **Tổng Số câu: 11****Tổng Sốđiểm: 10****Tỉ lệ: 100%** | 4 câu2,0 điểm20% | 2,5 câu5,0 điểm50% | 3,5 câu2,0 điểm20% | 1 câu1,0 điểm10% |