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)**

**Câu 1.** Vai trò của vitamin E trong cơ thể là gì?

A. Giúp làm sáng mắt, làm chậm quá trình lão hóa của cơ thể

B. Làm tăng sức bền của thành mạch máu

C. Tốt cho da, bảo vệ tế bào

D. Góp phần vào sự phát triển của hệ thần kinh

**Câu 2.** Bảo quản thực phẩm có vai trò gì?

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

B. Ngăn chặn việc thực phẩm bị hư hỏng

C. Làm chậm quá trình thực phẩm hư hỏng

D. 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

**Câu 3.** Phương pháp nào sau đây là phương pháp chế biến thực phẩm?

A. Làm lạnh và đông lạnh

B. Trộn hỗn hợp và muối chua

C. Làm khô

D. Ướp

**Câu 4.** Tìm phát biểu **sai** về các biện pháp chế biến thực phẩm

A. Nên sử dụng dầu, mỡ chiên rán nhiều lần

B. Khi nhặt, rửa rau để sống cần ngâm nước muối sạch sẽ, rửa trực tiếp từng lá dưới vòi nước chảy.

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

D. Nướng làm thực phẩm dễ bị cháy, gây biến chất

**Câu 5.** Trong bữa ăn gia đình, cần đảm bảo

A. 2 nhóm chất dinh dưỡng

B. 3 nhóm chất dinh dưỡng

C. 4 nhóm chất dinh dưỡng

D. 5 nhóm chất dinh dưỡng

**Câu 6.** Nội dung nào sau đây **không đúng** với thói quen ăn uống khoa học?

A. Ăn đúng bữa, đúng cách

B. Ăn lúc nào thấy đói, chỉ ăn những món mình thích

C. Uống đủ nước

D. Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm

**Câu 7.** Nối ý ở cột A với ý ở cột B sao cho phù hợp về đặc điểm của trang phục

|  |  |
| --- | --- |
| **A** | **B** |
| 1. Chất liệu | a. Trang phục có thể sử dụng một màu hoặc phối hợp nhiều màu với nhau. |
| 2. Kiểu dáng | b. Là yếu tố được dùng để trang trí, làm tăng vẻ đẹp và tạo hiệu ứng thẩm mĩ cho trang phục như đường kẻ, đường cong, nơ, ren... |
| 3. Màu sắc | c. Có sự khác biệt về độ bền, độ dày, mỏng, độ nhàu và độ thấm hút. |
| 4. Đường nét, họa tiết | d. Là hình dáng bên ngoài của trang phục, thể hiện tính thẩm mĩ, tính đa dạng của các bộ trang phục. |

**B. PHẦN TỰ LUẬN (6 điểm)**

**Câu 1:** (3,0 điểm)

a. Thế nào là an toàn vệ sinh thực phẩm? Nêu các biện pháp đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong bảo quản và chế biến thực phẩm.

b. Em hãy trình bày một số phương pháp bảo quản thực phẩm.

**Câu 2:** (2,0 điểm)

Trình bày đặc điểm một số loại vải để may trang phục hiện nay. Kể tên một số làng nghề dệt lụa lâu đời mà em biết.

**Câu 3:** (1,0 điểm)

a. Hãy lí giải tại sao chúng ta cần ăn đa dạng các loại thực phẩm mà không chỉ ăn một loại?

b. Theo em, việc đọc sách trong bữa ăn sẽ có tác hại gì?

|  |
| --- |
|  |

✄

**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)**

* **Từ câu 1 - 6:** *Mỗi câu trả lời đúng được 0,5 điểm.*

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

- **Câu 7:** *Mỗi ý trả lời đúng được 0,25 điểm*

1 - c; 2 -d; 3 - a; 4 - d.

 **B. PHẦN TỰ LUẬN**: **(6,0 điểm)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Câu** | **Nội dung đáp án** | **Biểu điểm** |
| **Câu 1****(3,0 điểm)** | a. - An toàn vệ sinh thực phẩm là các biện pháp, điều kiện cần thiết để giữ cho thực phẩm không bị biến chất; không bị chất độc, vi khuẩn có hại xâm nhập giúp bảo vệ sức khỏe con người.- Một số biện pháp đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong bảo quản và chế biến thực phẩm: giữ thực phẩm trong môi trường sạch sẽ, có che đậy để tránh bụi bẩn và các loại côn trùng; để riêng thực phẩm sống và chín; rửa tay sạch trước khi chế biến thực phẩm; sử dụng riêng các loại dụng cụ dành cho thực phẩm sống và chín…b. Một số phương pháp bảo quản thực phẩm1. Làm lạnh và đông lạnh- Làm lạnh: Bảo quản thực phẩm trong khoảng nhiệt độ từ 1°C đến 7°C, thường dùng để bảo quản thịt, cá, trái cây, rau củ… trong thời gian ngắn từ 3 đến 7 ngày.- Đông lạnh: Bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ dưới 0°C, thường được dùng để bảo quản thịt, cá,... trong thời gian dài từ vài tuần đến vài tháng.2. Làm khô- Là phương pháp làm bay hơi nước có trong thực phẩm để ngăn chặn vi khuẩn làm hỏng thực phẩm.- Dùng để bảo quản nông sản và thủy sản.3. Ướp- Ướp là phương pháp trộn một số chất đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm vào thực phẩm để diệt và ngăn ngừa sự phát triển của vi khuẩn làm hỏng thực phẩm.- Thường được dùng để bảo quản các loại thực phẩm như thịt, cá.  | 0,5 điểm0,5 điểm0,5 điểm0,5 điểm0,5 điểm0,5 điểm |
| **Câu 2****(2,0 điểm)** | \* Dựa theo nguồn gốc sợi dệt, vải được chia thành ba loại chính:- Vải sợi thiên nhiên: được dệt bằng các sợi có nguồn gốc từ thiên nhiên như sợi bông (cotton), sợi tơ tằm, sợi len…- Vải sợi hóa học: gồm 2 loại + Vải sợi nhân tạo : được dệt bằng các loại sợi có nguồn gốc từ gỗ, tre, nứa…+ Vải sợi tổng hợp : được dệt bằng các loại sợi có nguồn gốc từ than đá, dầu mỏ…- Vải sợi pha : được dệt bằng các sợi có sự kết hợp từ hai hay nhiều loại sợi khác nhau, có ưu điểm của các loại sợi thành phần\* Một số làng nghề dệt lụa : Làng lụa Vạn Phúc (Hà Nội), Bảo Lộc (Lâm Đồng), Mã Châu (Quảng Nam), Tân Châu (An Giang),… | 0,5 điểm0,25 điểm0,25 điểm0,5 điểm0,5 điểm |
| **Câu 3****(1,0 điểm)** | a. Cần phải ăn đa dạng các loại thực phẩm để bổ sung đầy đủ các chất, giúp cơ thể khỏe mạnh, phát triển cân đối.b. Đọc sách trong khi ăn khiến mọi người không tập trung cho hoạt động ăn (nhai và nuốt), không cảm nhận được mùi vị của thức ăn và chất dinh dưỡng không thể hấp thụ. | 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 dinh dưỡng****Số câu : 4****Số điểm: 5,0****Tỉ lệ: 50%** | Nhận biết được vai trò của vitamin E trong cơ thể |  | Biết được thói quen ăn uống khoa học | - Biết các biện pháp đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm - Biết một số phương pháp bảo quản thực phẩm |  |  |  | - Giải thích sự cần thiết của việc ăn đa dạng các loại thực phẩm trong thực tiễn.- Giải thích lí do không nên đọc sách trong bữa ăn |
| Số câu: 1Sốđiểm: 0,5Tỉ lệ: 5% |  | Số câu: 1Sốđiểm:0,5Tỉ lệ: 5% | Số câu: 1Sốđiểm:3,0Tỉ lệ: 30% |  |  |  | Số câu: 1Sốđiểm:1,0Tỉ lệ: 10% |
| **Chủ đề 2****Phương pháp bảo quản và chế biến thực phẩm****Số câu : 3****Số điểm: 1,5****Tỉ lệ: 15%** | - Nhận biết vai trò của bảo quản thực phẩm- Nhận biết phương pháp chế biến thực phẩm |  |  |  | Vận dụng những lưu ý khi chế biến thực phẩm vào thực tế |  |  |  |
| Số câu:2Sốđiểm:1,0Tỉ lệ: 10% |  |  |   | Số câu:1Sốđiểm:0,5Tỉ lệ: 5% |  |  |  |
| **Chủ đề 3****Dự án bữa ăn kết nối yêu thương****Số câu: 1****Số điểm: 0,5****Tỉ lệ: 5%** |  |  | Nắm vững nguyên tắc khi xây dựng thực đơn cho gia đình |  |  |  |  |  |
|  |  | Số câu: 1Số điểm: 0,5Tỉ lệ 5% |   |  |  |  |  |
| **Chủ đề 4****Trang phục trong đời sống****Số câu: 2****Số điểm: 3,0****Tỉ lệ: 30%** | Nhận biết các đặc điểm của trang phục |  |  | Biết một số loại vải thông dụng để may trang phục |  | Liên hệ một số làng nghề dệt lụa |  |  |
| Số câu: 1Sốđiểm:1,0Tỉ lệ: 10% |  |  | Số câu: 0,5Sốđiểm:1,5Tỉ lệ: 15% |  | Số câu: 0,5Số điểm: 0,5Tỉ lệ:5% |  |  |
| **Tổng Số câu: 10****Tổng Sốđiểm: 10****Tỉ lệ: 100%** | 4 câu2,5 điểm25% | 3,5 câu5,5 điểm55% | 1,5 câu1,0 điểm10% | 1 câu1 điểm10% |