|  |  |
| --- | --- |
| **PHÒNG GD & ĐT THỊ XÃ ĐIỆN BÀN**  **TRƯỜNG THCS TRẦN CAO VÂN** | **MA TRẬN VÀ ĐẶC TẢ ĐỀ KIỂM TRA GIỮA HỌC KỲ II**  **NĂM HỌC 2023 – 2024**  **Môn: công nghệ 6** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung kiến thức** | **Đơn vị kiến thức** | **Mức độ nhận thức** | | | | | | | | **Tổng** |
| **Nhận biết** | | **Thông hiểu** | | **Vận dụng** | | **Vận dụng cao** | |
| **Trắc nghiệm** | **Tự luận** | **Trắc nghiệm** | **Tự luận** | **Trắc nghiệm** | **Tự luận** | **Số Trắc nghiệm** | **Tự luận** |
| **1** | **Bảo quản và chế biến thực phẩm** | **Bài 4. Thực phẩm và dinh dưỡng** | 3 | 1/2 | 2 | 1/2 |  |  |  | 1 | 7 |
| **Bài 5. Phương pháp bảo quản và chế biến thực phẩm** | 3 | 1/2 | 1 | 1/2 | 3 |  |  |  | 8 |
| **Bài 6 Dự án Bữa ăn kết nối yêu thương** |  |  |  |  | 3 |  |  |  | 3 |
| **Tổng số câu** | | | **6** | **1** | **3** | **1** | **6** |  | **0** | **1** | **18** |
| **Số điểm** | | | **2,0** | **2,0** | **1,0** | **2,0** | **2,0** |  | **0** | **1,0** | **10** |
| **Tổng số điểm** | | | **4,0 điểm** | | **3,0 điểm** | | **2,0 điểm** | | **1,0 điểm** | | **10 điểm** |

**BẢNG ĐẶC TẢ ĐỀ KIỂM TRA HỌC KÌ MÔN CÔNG NGHỆ 6**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung kiến thức** | **Đơn vị kiến thức** | **Mức độ kiến thức, kĩ năng cần kiểm tra, đánh giá** | **Số câu hỏi** | |
| **Trắc nghiệm** | **Tự luận** |
| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) |
| 1 | **Bảo quản và chế biến thực phẩm** | **Bài 4. Thực phẩm và dinh dưỡng** | **Nhận biết:**  - Nhận biết được một số nhóm thực phẩm chính.  - Nhận biết nguồn các loại thực phẩm chứa nhiều vitamin.  - Nhận biết nguồn các loại thực phẩm chứa nhiều sắt.  -Biết được thế nào là bữa ăn hợp lý.  **Thông hiểu:**  - Phân loại được thực phẩm theo các nhóm thực phẩm chính.  - Hiểu được vì sao phải ăn uống khoa học.  - Hiểu được thế nào là ăn uống khoa học.  **Vận dụng cao:**  - Vận dụng kiến thức về dinh dưỡng để giải thích các vấn đề trong ăn uống khoa học. | 1  1  1    1  1 | 1/2  1/2  1 |
| **Bài 5. Phương pháp bảo quản và chế biến thực phẩm** | **Nhận biết:**  - Nhận biết chất thường được dùng để bảo quản bằng phương pháp ướp.  - Nhận biết ưu nhược điểm cuả các phương pháp chế biến thực phẩm.  - Kể được tên các phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt.  **Thông hiểu:**  **-** Hiểu được vì sao không nên sử dụng nhiều loại thực phẩm được chế biến bằng phương pháp muối chua.  -Bản chất, ưu điểm, nhược điểm của một phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt.  **Vận dụng:**  - Biết các phương pháp bảo quản thực phẩm.  - Hiểu được vai trò của bảo quản thực phẩm. | 1  2  1    2  1 | 1/2  1/2 |
| **Bài 6 Dự án Bữa ăn kết nối yêu thương** | **Vận dụng:**  Biết nguyên tắc xây dựng thực đơn một bữa ăn hợp lí cho gia đình.  Biết được nhu cầu dinh dưỡng của người Việt Nam theo từng độ tuổi.  Biết quy trình chế biến một món ăn | 1  1  1 |  |
| **Tổng** | | | | **15** | **3** |

|  |  |
| --- | --- |
| ***- Người duyệt đề***  ***(ký, ghi rõ họ tên);*** | ***- Người ra đề***  ***(ký, ghi rõ họ tên);***    **Nguyễn Lê Thùy Ngân** |

|  |  |
| --- | --- |
| **PHÒNG GD - ĐT ĐIỆN BÀN**  **TRƯỜNG THCS: TRẦN CAO VÂN**  Họ và tên:………………………...  Lớp: 6/………………….. | **ĐỀ KIỂM TRA GIỮA HỌC KỲ II**  **NĂM HỌC 2023-2024**  **Môn: Công nghệ 6**  *Thời gian: 45 phút (Không kể thời gian giao đề)* |

**A. TRẮC NGHIỆM** (5 điểm) :

Khoanh tròn vào một chữ cái in hoa trước câu trả lời đúng nhất.

**Câu 1:** Tại sao phải có thoái quen ăn uống khoa học?

**A.** Giảm rủi ro mắc một số bệnh. **B.** Giúp hệ tiêu hóa khỏe mạnh.

**C.** Giảm thiểu nguy cơ béo phì. **D.** Cả 3 đáp trên đều đúng.

**Câu 2:** Ưu điểm của món luộc là:

**A.** Món ăn có hương vị đậm đà **B.** Món ăn có hương vị hấp dẫn

**C.** Đơn giản và dễ thực hiện **D.** Món ăn có độ giòn

**Câu 3:** 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.** Muối chua.

**Câu 4:** Đâu là chất thường được dùng để sử dụng trong phương pháp ướp?

**A.** Tiêu **B.** Đường **C.** Muối **D.** Bột ngọt

**Câu 5:** Nguồn cung cấp vitamin gồm

**A.** Rau muốn, bí xanh, cà chua, cà rốt **B.** Mỡ lợn, mỡ gà **C.** Đậu tương **D.** Thịt gà, thịt cá

**Câu 6:** Nêu quy trình chế biến món salad hoa quả?

1. Chế biến thực phẩm Sơ chế nguyên liệu Trình bày món ăn.
2. Sơ chế nguyên liệu Làm nước sốt Trình bày món ăn.
3. Sơ chế nguyên liệu Trộn Trình bày món ăn.
4. Lựa chọn thực phẩm Sơ chế nguyên liệu Chế biến món ăn.

**Câu 7:** Em hãy cho biết có mấy nhóm thực phẩm chính?

1. 2 B. 3 C.4 D. 5

**Câu 8:** Phương pháp làm bay hơi nước có trong thực phẩm để ngăn chặn vi khuẩn phát triển là phương pháp bảo quản thực phẩm nào?

**A.** Làm lạnh **B.** Làm khô **C.** Ướp **D.** Cả A và C

**Câu 9:** 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.** Cả A và B đều đúng.

**D.** Cả A và B đều sai.

**Câu 10:** Nhóm thực phẩm giàu chất tinh bột gồm nhưng thực phẩm nào sau đây

**A.** Tôm, thịt bò **B.** Mật ong, bơ **C.** Gạo tẻ, ngô **D.** Rau, mỡ lợn

**Câu 11:** Nếu ăn quá nhiều món muối chua thì sẽ ảnh hưởng gì đến cơ thể?

**A.** Không ảnh hưởng gì **B.** Gây đau dạ dày **C.** Gây tiểu đường **D.** Gây mù lòa

**Câu 12:** Nhược điểm của phương pháp nướng là

**A.** Thời gian chế biến lâu **B.** Thực phẩm dễ bị cháy, biến chất

**C.** Món ăn nhiều chất béo **D.** Một số vitamin bị hòa tan trong nước

**Câu 13:** Trẻ em từ 10 – 12 tuổi cần bao nhiêu kcal mỗi ngày để đảm bảo mức độ hoạt động trung bình?

1. 1825 kcal B. 1470 kcal C. 1180 kcal D. 2110 kcal

**Câu 14:** Thực đơn một bữa cơm gia đình hằng ngày thường có

1. Cơm, món canh, tráng miệng.
2. Cơm, món mặn, nước chấm.
3. Cơm, món mặn, món rau, món canh, nước chấm, tráng miệng.
4. Cơm, món canh, nước chấm, tráng miệng.

**Câu 15:** Nguồn cung cấp sắt gồm

**A.** Ngũ cốc, cà chua **B.** Sữa, hải sản **C.** Thịt, cá, gan, trứng **D.** Muối ăn

**B. TỰ LUẬN** (5 điểm):

**Câu 1:** a) Thế nào là bữa ăn hợp lý? (1 điểm)

b) Muốn cơ thể phát triển cân đối, khỏe mạnh chúng ta cần phải làm gì? (1 điểm)

**Câu 2:** a) Kể tên các phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt. (1 điểm)

b) Trình bày bản chất, ưu điểm, nhược điểm của món luộc. (1 điểm)

**Câu 3**: Theo em vì sao bữa sáng lại là bữa quan trọng nhất? (1 điểm)

**BÀI LÀM**

……………………………………………………………………………………………………………..

……………………………………………………………………………………………………………..

……………………………………………………………………………………………………………..

……………………………………………………………………………………………………………..

……………………………………………………………………………………………………………..

……………………………………………………………………………………………………………..

……………………………………………………………………………………………………………..

……………………………………………………………………………………………………………..

……………………………………………………………………………………………………………..

……………………………………………………………………………………………………………..

……………………………………………………………………………………………………………..

……………………………………………………………………………………………………………..

……………………………………………………………………………………………………………..

……………………………………………………………………………………………………………..

……………………………………………………………………………………………………………..

……………………………………………………………………………………………………………..

……………………………………………………………………………………………………………..

……………………………………………………………………………………………………………..

……………………………………………………………………………………………………………..

……………………………………………………………………………………………………………..

……………………………………………………………………………………………………………..

……………………………………………………………………………………………………………..

**ĐÁP ÁN VÀ HƯỚNG DẪN CHẤM**

**A. TRẮC NGHIỆM**(5 điểm)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Câu** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** |
| **Đáp án** | **D** | **C** | **A** | **C** | **A** | **D** | **D** | **B** | **C** | **C** | **B** | **B** | **D** | **C** | **C** |

Mỗi câu đúng 0,33 điểm

**B. TỰ LUẬN**(5 điểm)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Câu** | **Đáp án** | **Điểm** |
| Câu 1 | a)Bữa ăn hợp lí là:  - Bữa ăn có sự kết hợp đa dạng các loại thực phẩm cần thiết, theo tỉ lệ thích hợp để cung cấp vừa đủ cho nhu cầu của cơ thể về năng lượng và chất dinh dưỡng  b)Muốn cơ thể phát triển cân đối, khỏe mạnh chúng ta cần phải:  - Ăn đúng bữa.  - Ăn đúng cách.  - Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.  - Uống đủ nước. | 1 đ  Mỗi ý đúng được 0,25 đ |
| Câu 2 | a)Các phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt là:  -Luộc.  - Kho.  -Nướng.  -Chiên (rán)  b) Bản chất: là phương pháp làm chín thực phẩm trong nước, thường được dùng để chế biến các loại thực phẩm như thịt, trứng, hải sản, rau, củ,…  Ưu điểm: phù hợp chế biến nhiều loại thực phẩm, đơn giản và dễ thực hiện.  Nhược điểm: một số loại vitamin trong thực phẩm có thể bị hòa tan trong nước. | Mỗi ý đúng được 0,25 đ  0,5đ  0,25 đ  0,25 đ |
| Câu 3 | Theo em bữa sáng là quan trọng nhất, vì nó là bữa ăn cung cấp phần lớn năng lượng cho các hoạt động trong ngày. | 1 |

HSKT : Trắc nghiệm : làm được các câu 1,5,8,9,10,11,12. Mỗi câu đúng được 0,5 điểm

Các câu còn lại nếu đúng được 0,33 điểm.

Tự luận : Theo thang điểm bình thường

|  |  |
| --- | --- |
| ***- Người duyệt đề***  ***(ký, ghi rõ họ tên);*** | ***- Người ra đề***  ***(ký, ghi rõ họ tên);***    **Nguyễn Lê Thùy Ngân** |