

ĐỀ KIỂM TRA GIỮA HỌC KÌ II**NĂM HỌC 2021 – 2022****Môn: Công nghệ 6****MA TRẬN**

Chủ đề	Nhận biết		Thông hiểu		Vận dụng		Tổng
	TN	TL	TN	TL	TN	TL	
Cơ sở ăn uống hợp lý	3 0,75		1 0,25	1 1		1 1	6 3
Vệ sinh an toàn thực phẩm	2 0.5			1 2			3 2,5
Bảo quản chất dinh dưỡng trong chế biến món ăn		1 1		1 0,5		1 0,5	3 2
Các phương pháp chế biến thực phẩm	1 0.25			1 0,5	1 0,25	1 1,5	4 2,5
Tổng	7 2,5		5 4,25		4 3,25		16 10.0

PHÒNG GD&ĐT TRƯỜNG THCS	ĐỀ KIỂM TRA GIỮA HỌC KÌ II NĂM HỌC 2021 – 2022 Môn: Công nghệ 6 Thời gian làm bài 45 phút
--	--

I/ Trắc nghiệm: (2,5 điểm)

Câu 1: Chọn các cụm từ cho sẵn sau đây để điền vào chỗ trống: *đạm động vật và đạm thực vật; vi khuẩn có hại; béo phì; đói, mệt, cơ thể ốm yếu; chất độc; tê phù.* (1 đ)

1) Có hai nguồn cung cấp chất đạm

là:

2) Nhiễm trùng thực phẩm là sự xâm nhập của vào thực phẩm.

3) Ăn quá nhiều chất đường bột dễ gây bệnh thiếu chất đường bột dễ bị

Câu 2: Khoanh tròn vào chữ cái (A, B, C, D) trước câu trả lời đúng: (1 đ)

1) Nhiệt độ an toàn trong nấu nướng là

A. 100°C □ 115°C

B. 50°C □ 80°C

C. 0°C □ 37°C

D. -20°C □ -10°C .

2) Nấu cơm là làm chín thực phẩm trong môi trường

A. Nước.

B. Chất béo.

C. Hơi nước.

D. Nước

hoặc hơi nước.

3) Để bảo quản chất dinh dưỡng khi nấu nướng cần chú ý gì?

A. Đảo nhiều để thức ăn chín đều.

B. Vo gạo kĩ khi nấu cơm.

C. Không nên chắt bỏ nước cơm.

D. Rán kĩ thức ăn.

4) Cá thuộc nhóm thực phẩm

A. giàu chất đạm.

B. giàu chất béo.

C. giàu đường bột.
chất.

D. giàu vitamin và khoáng

Câu 3: Điền Đ (đúng) hoặc S (sai) vào □ sau mỗi câu dưới đây: (0,5 đ)

Để phân nhóm thức ăn cần:

1) căn cứ vào giá trị dinh dưỡng của thức ăn.

☐

2) căn cứ vào nguồn gốc của thức ăn.

☐

II/ Tư luận: (7,5 điểm)

Câu 4: Nêu nguồn cung cấp và chức năng dinh dưỡng của chất béo. (1,5 đ)

Câu 5: Tại sao cần phải thay đổi món ăn trong các bữa ăn? Cách thay thế thức ăn lẫn nhau? (1 đ)

Câu 6: Nêu các biện pháp phòng tránh nhiễm trùng thực phẩm tại nhà. Để rau, củ, quả không bị mất chất dinh dưỡng và hợp vệ sinh, trong quá trình chuẩn bị chế biến nên chú ý điều gì? (3,5 đ)

Câu 7: Hãy trình bày quy trình thực hiện một món ăn mà em yêu thích. (1,5 đ)

ĐÁP ÁN

Phần trắc nghiệm:

Câu 1: (1 điểm) Mỗi câu đúng được 0,25 điểm.

- 1 , ... đạm động vật và đạm thực vật.
- 2, ...vi khuẩn có hại
- 3,.....béo phì.....đói, mệt, cơ thể ốm yếu.

Câu 2: Mỗi câu đúng được 0,25 điểm.

- 1) A 2) D 3) C 4) A

Câu 3: Mỗi phần đúng cho 0,25 điểm.

- 1) Đ 2) S

Phần tự luận:

Câu 4:

- Nguồn cung cấp: 0,5 điểm

+ Động vật

+Thực vật

- Chức năng dinh dưỡng: 1 điểm.

+ Cung cấp năng lượng, tích mỡ dưới da, bảo vệ cơ thể.

+ Chuyển hóa một số vitamin cần thiết cho cơ thể.

Câu 5:

- HS nêu được lý do cần thay đổi món ăn: cho ngon miệng, hợp khẩu vị... 0,5 điểm

- Cách thay thế thức ăn lẫn nhau: Thay thế thức ăn trong cùng một nhóm. 0,5 điểm.

Câu 6:

- Nêu được 6 biện pháp phòng tránh nhiễm trùng thực phẩm: 3 điểm

+ Rửa tay sạch trước khi ăn.

- + Vệ sinh nhà bếp.
- + Rửa kỹ thực phẩm.
- + Nấu chín thực phẩm.
- + Đậy thức ăn cẩn thận.
- + Bảo quản thực phẩm chu đáo.

- Để rau, củ, quả không bị mất chất dinh dưỡng và hợp vệ sinh, trong quá trình chuẩn bị chế biến nên chú ý: mua loại tươi hoặc bảo quản lạnh, tránh để lẫn lộn thực phẩm ăn sống (rau, củ, quả) với thực phẩm cần nấu chín... 0,5 điểm

Câu 7:

- HS trình bày được quy trình chế biến một món ăn yêu thích (gồm các bước: chuẩn bị, chế biến, trình bày món ăn). 1,5 điểm

Người ra đề		Người duyệt đề