|  |  |
| --- | --- |
| **TRƯỜNG THCS VIỆT HƯNG** | **ĐỀ KIỂM TRA HỌC KÌ II** **MÔN CÔNG NGHỆ 6****NĂM HỌC 2018 - 2019***Thời gian làm bài: 45 phút**Ngày kiểm tra: ….../……/2019* |

**I. Mục tiêu:** Kiểm tra đánh giá chất lượng học sinh trong quá trình học. Qua đó giáo viên đánh giá, điều chỉnh phương pháp dạy và truyền thụ kiến thức cho phù hợp.

 **1. Kiến thức:** Kiểm tra và đánh giá các kiến thức về:

- Cơ sở của ăn uống hợp lý, vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Bảo quản chất dinh dưỡng trong chế biến món ăn, các phương pháp chế biến thực phẩm.

- Tổ chức bữa ăn hợp lý trong gia đình.

- Chi tiêu trong gia đình.

 **2. Kĩ năng:**

- Vận dụng những kiến thức đã học để giữ vệ sinh an toàn thực phẩm, ăn uống hợp lý.

- Biết cách bảo quản và chế biến thực phẩm an toàn, vệ sinh, đảm bảo dinh dưỡng.

- Rèn ý thức chi tiêu tiết kiệm, hợp lý.

**3. Thái độ:** Có tính trung thực, nghiêm túc, cẩn thận khi làm bài.

**4. Năng lực:** Năng lực tư duy, năng lực tổng hợp kiến thức, năng lực trình bày bài,...

**II. Ma trận đề**:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  **Mức độ** **Nội dung chính** | **Nhận biết** | **Thông hiểu** | **Vận dụng** | **Vận dụng cao** | **Tổng điểm** |
| **TN** | **TL** | **TN** | **TL** | **TN** | **TL** | **TN** | **TL** |
| Cơ sở của ăn uống hợp lý | 2 0,5 |  |  |  |  |  |  |  | **2****0,5** |
| Vệ sinh an toàn thực phẩm | 10,25 | 11 |  |  |  | 1   1 |  | 1 1 | **4****3,25** |
| Bảo quản chất dinh dưỡng trong chế biến món ăn. Các phương pháp chế biến thực phẩm | 20,5 |  |  | 1 3  |  |  |  |  | **3****3,5** |
| Tổ chức bữa ăn hợp lý trong gia đình | 20,5  |  |  |  |  |  |  |  | **2****0,5** |
| Chi tiêu trong gia đình | 10,25 | 11 |  |  |  | 11 |  |  | **3****2,25** |
| **Tổng** |  **10****4** |  **1****3** | **2****2** | **1****1** | **14****10** |
| **Tỉ lệ** | **40%** | **30%** | **20%** | **10%** | **100%** |

**III. Nội dung đề kiểm tra:** (đính kèm)

**IV. Đáp án, biểu điểm chi tiết:** (đính kèm)

|  |  |
| --- | --- |
| **TRƯỜNG THCS VIỆT HƯNG** | **ĐỀ KIỂM TRA HỌC KÌ II** **MÔN CÔNG NGHỆ 6****NĂM HỌC 2018 - 2019***Thời gian làm bài: 45 phút**Ngày kiểm tra: ….../……/2019* |

**I.** **TRẮC NGHIỆM: (2 điểm) Ghi lại chữ cái đứng trước câu trả lời đúng cho mỗi câu sau vào giấy kiểm tra.**

**Câu 1.** Dạ dày hoạt động bình thường, thức ăn được tiêu hóa trong mấy giờ?

A. 1 giờ B. 2 giờ C. 3 giờ D. 4 giờ

**Câu 2.** Chất đạm có trong những loại thực phẩm nào?

A. Thịt, cá, trứng B. Rau, củ, quả

C. Bánh, kẹo, sữa D. Dừa, đậu, bơ

**Câu 3.** Không nên ngâm thực phẩm lâu trong nước để:

A. Hạn chế mất các loại sinh tố dễ tan trong chất béo

B. Hạn chế mất các loại sinh tố dễ tan trong chất nước

C. Hạn chế mất nước trong thực phẩm

D. Hạn chế mất chất béo trong thực phẩm

**Câu 4.** Làm chín thực phẩm bằng sức nóng của hơi nước thuộc loại phương pháp làm chín thực phẩm:

 A. Nấu B. Hấp C. Luộc D. Kho

**Câu 5.** Nhiệt độ an toàn trong nấu nướng là?

A. 50°C – 80°C B. 0°C – 37° C

C. 100°C –115°C D. 20°C – 80°C

**Câu 6.** Chất đạm cần thiết cho nhóm các đối tượng nào sau đây:

A. Trẻ em, người muốn giảm cân, người bị thương

B. Trẻ em, người bệnh mới mổ, người béo phì

C. Trẻ em, người bệnh mới mổ, người bị thương

D. Người bệnh mới mổ, người bị thương, người béo phì

**Câu 7.** Bữa ăn thường ngày gồm có mấy món?

A. Từ 2 đến 3 món B. Từ 3 đến 4 món

C. Từ 3 đến 5 món D. Từ 3 đến 6 món

**Câu 8.** Thu nhập bằng tiền gồm:

A. Tiền bán sản phẩm B. Tiền bán tôm cá

C. Tiền bán rau, củ, quả D. Tiền bán heo, gà, vịt

**II. Tự luận (8 điểm)**

**Câu 1:** (2 điểm) Chi tiêu trong gia đình là gì? Nêu các khoản chi tiêu trong gia đình ?

**Câu 2:** (3 điểm) Hãy cho biết sự khác nhau giữa món xào và món rán.

**Câu 3:** (3 điểm) Thế nào là nhiễm độc thực phẩm? Theo em, cần phải làm gì để phòng tránh ngộ độc thực phẩm tại gia đình? Khi có dấu hiệu ngộ độc thực phẩm như bị nôn, tiêu chảy nhiều thì em xử lý như thế nào?

**ĐÁP ÁN VÀ BIỂU ĐIỂM CHI TIẾT ĐỀ 01**

***(Tính đúng đến 0,25 điểm)***

**I. Trắc nghiệm: (2 điểm)** Mỗi câu đúng được 0,25 điểm.

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

**II. Tự luận: (8 điểm)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Câu** | **Đáp án** | **Điểm** |
| **Câu 1****(2đ)** | +) Chi tiêu trong gia đình là các khoản chi phí để đáp ứng các nhu cầu vật chất và văn hóa tinh thần của các thành viên trong gia đình từ nguồn thu nhập của họ.+) Các khoản chi tiêu cho gia đình là:- Chi tiêu cho nhu cầu vật chất:ăn uống, may mặc, ở, đi lại, bảo vệ sức khỏe.- Chi cho nhu cầu văn hóa tinh thần: học tập, nghỉ ngơi, giải trí, giao tiếp xã hội. | **1đ****0,5đ****0,5đ** |
| **Câu 2****(3đ)** |  Sự khác nhau giữa xào và rán là:

|  |  |
| --- | --- |
| - Xào là phương pháp làm chín thực phẩm với lượng chất béo vừa phải - Có sự kết hợp giữa thực phẩm thực vật và thực phẩm động vật hoặc riêng từng loại - Đun lửa to trong thời gian ngắn. | - Rán(chiên)là làm chín thực phẩm trong một lượng chất béo khá nhiều - Không phối hợp nguyên liệu động vật, thực vật- Đun với lửa vừa |

 | **3đ** |
| **Câu 3****(3đ)** | +) Sự xâm nhập của chất độc vào thực phẩm được gọi là sự nhiễm độc thực phẩm.+) Các biện pháp phòng tránh nhiễm độc thực phẩm tại gia đình:- Không dùng các thực phẩm chứa chất độc: Cá nóc, khoai tây mọc mầm, nấm lạ, ...- Không dùng thức ăn bị biến chất hoặc bị nhiễm chất hóa học.- Không dùng đồ hộp đã quá hạn sử dụng, đồ hộp bị phồng.+) Khi có dấu hiệu bị nhiễm độc thực phẩm, nếu bị nhẹ có thể xử lý tại chỗ như kích thích người nhiễm độc nôn thức ăn ra để loại bỏ chất độc ra khỏi cơ thể, uống nhiều nước.Nếu hiện tượng xảy ra nghiêm trọng hoặc chưa rõ nguyên nhân, cần đưa ngay bệnh nhân vào bệnh viện cấp cứu và chữa trị kịp thời. | **1đ****1đ****1đ** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **BGH duyệt** | **Tổ nhóm chuyên môn** | **Người ra đề**Nguyễn Thanh Huyền |