|  |  |
| --- | --- |
| PHÒNG GD&ĐT QUẬN LONG BIÊN  **TRƯỜNG THCS BỒ ĐỀ**  Năm học 2018 - 2019 | **MA TRẬN ĐỀ THI HKII**  **MÔN: CÔNG NGHÊ 6**  **Thời gian : 45 phút**  **Ngày thi : 3/ 5/2019** |

**I. Mục tiêu :**

**1. Kiến thức:**

**-** Kiểm tra kiến thức học sinh về nguồn cung cấp và chức năng của các chất dinh dưỡng

**-** Hiểu được thế nào là nhiễm trùng và nhiễm độc thực phẩm, cách phòng tránh nhiễm trùng, nhiễm độc thực phẩm.

**-** Sự thay đổi món ăn trong nguyên tắc tổ chức bữa ăn

**-** Lựa chọn thực phẩm cho thực đơn dùng trong bữa ăn thường ngày

**-** Hiểu được thu nhập của gia đình là gì? Các hình thức thu nhập bằng tiền và hiện vật

**2. Kỹ năng:**

**-** Vận dụng các kiến thức đã học để có kỹ năng thực tế về nấu ăn trong gia đình và thu, chi trong gia đình.

**3. Thái độ:**

**-** Làm bài kiểm tra có thái độ nghiêm túc

**-** Tích cực hứng thú khi tham gia vào các công việc nội trợ trong gia đình

**II.Ma trận đề:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nội dung kiểm tra** | **Nhận biết** | | **Thông hiểu** | | **Vận dụng** | | **Tổng điểm** |
| TN | TL | TN | TL | thấp | cao |
| **Vệ sinh an toàn thực phẩm** | Ảnh hưởng của nhiệt độ với vi khuẩn |  |  | Nhiễm trùng và nhiễm độc thực phẩm | Lấy ví dụ cụ thể về thực phẩm bị nhiễm trùng và nhiễm độc |  |  |
| Số câu | 2 câu |  |  | 0,5 câu | 0,5 câu |  | 3 câu |
| Số điểm | 0,5 điểm |  |  | 1 điểm | 1 điểm |  | 2,5 đ |
| **Cơ sở của ăn uống hợp lý** | Phân nhóm thức ăn  Nguồn cung cấp chất đường bột |  |  |  |  |  |  |
| Số câu | 2 câu |  |  |  |  |  | 2 câu |
| Số điểm | 0,5 điểm |  |  |  |  |  | 0,5 điểm |
| **Các phương pháp chế biến thực phẩm** |  | Khai niệm, quy trình thực hiện, món kho | Chế biến món ăn | yêu cầu kỹ thuật món nấu |  |  |  |
| Số câu |  | 1 câu | 2 câu | 0,5 câu |  |  | 3,5 câu |
| Số điểm |  | 2 điểm | 0,5 điểm | 1 điểm |  |  | 3,5 điểm |
| **Tổ chức bữa ăn hợp lý trong gia đình** | Thế nào là bữa ăn hợp lý? |  |  |  |  |  |  |
| Số câu | 2 câu |  |  |  |  |  | 2 câu |
| Số điểm | 0,5 điểm |  |  |  |  |  | 0,5 điểm |
| **Thu nhập của gia đình** |  |  | Thu nhập bằng tiền | Hiểu thế nào là thu nhập của gia đình |  | Làm các công việc giúp gia đình tăng thu nhập |  |
| Số câu | 2 câu |  | 2 câu | 0,5 câu |  | 0,5 câu | 5 câu |
| Số điểm | 0,5 điểm |  | 0,5 điểm | 1 điểm |  | 1 điểm | 3 điểm |
| **Tổng số câu** | **8 câu** | **1 câu** | **1 câu** | **1,5 câu** | **0,5 câu** | **0,5 câu** | **15 câu** |
| **Tổngsố điểm** | **2 điểm** | **2 điểm** | **1 điểm** | **3 điểm** | **1 điểm** | **1điểm** | **10 đ** |
| **Tổng** | **40%** | | **40%** | | **20%** | | **100 %** |

|  |  |
| --- | --- |
| PHÒNG GD&ĐT LONG BIÊN  **TRƯỜNG THCS BỒ ĐỀ**  Năm học 2018 - 2019 | **ĐỀ THI HỌC KỲ II**  **Môn: Công nghệ 6**  **Thời gian : 45 phút**  **Ngày thi: 3 / 5 /2019** |

1. **Trắc nghiệm(3 điểm)**

***Ghi ra giấy kiểm tra những chữ cái đứng trước câu trả lời đúng nhất.***

**Câu 1: Ở nhiệt độ nào vi khuẩn có thể sinh sôi nảy nở mau chóng?**

A. 100 độ - 115 độ B. 0 độ - 37 độC. 50 độ - 80 độ D. - 20 độ đến - 10 độ

**Câu 2: Căn cứ vào giá trị dinh dưỡng người ta phân chia thức ăn làm mấy nhóm?**

**A**. 5 nhóm B. 3 nhómC. 4 nhóm D. 2 nhóm

**Câu 3: Thực phẩm nào sau đây chứa chất đường bột?**

A. Cam, quýt, rau xanh B. Pho mát, sữa, mỡ lợn

C. Gạo, ngô, khoai, sắn D. Thịt, cá, tôm, cua

**Câu 4: Kỹ thuật chế biến món ăn gồm có mấy khâu?**

A. 3 khâu B. 5 khâu C. 4 khâu D. 6 khâu

**Câu 5: Thế nào là bữa ăn hợp lý?**

A Có nhiều chất đạm B. Chỉ cần một ít chất đường bột

C. Có nhiều vitamin và chất khoáng D. Đầy đủ các chất dinh dưỡng theo tỉ lệ thích hợp

**Câu 6: Nguồn thu nhập từ kết quả lao động thì gọi là tiền gì?**

A. Tiền thưởng B. Tiền phúc lợi

C. Tiền lương D. Tiền trợ cấp xã hội

**Câu 7: Để rau, củ, quả tươi không bị mất chất dinh dưỡng nên:**

A. Cắt thái sau khi rửa và không để rau khô héo B. Cắt, thái trước khi rửa

C. Cắt thái trước khi rửa D. Ngâm lâu trong nước

**Câu 8:Các món ăn được làm chín bằng phương pháp làm chín thực phẩm trong nước là:**

A. thịt bò xào. B. thịt heo nướng. C. bắp cải luộc. D. Cá hấp.

**Câu 9: Bữa ăn đủ chất dinh dưỡng là bữa ăn**

A. Nhiều chất đạm. B. Nhiều thức ăn đắc tiền.

C. Nhiều chất khoáng. D. Đủ thức ăn của 4 nhóm thức ăn.

**Câu 10. Thay đổi món ăn nhằm mục đích gì?**

A. Tránh nhàm chán B. Dễ tiêu hoá

C. Tiết kiệm thời gian nấu D. Chọn đủ 4 món ăn

**Câu 11 : Các khoản chi tiêu cho nhu cầu vật chất là:**

A. Chi cho nhu cầu giải trí. B. Chi cho nhu cầu nghỉ ngơi.

C. Chi cho học tập D. Chi cho nhu cầu đi lại.

**Câu 12:Ăn khoai tây mầm, cá nóc… là ngộ độc thức ăn:**

A. Do thức ăn có sẵn chất độc. B. Do thức ăn nhiễm độc tố vi sinh vật.

C. Do thức ăn bị biến chất. D. Do thức ăn bị nhiễm chất độc hóa học.

**B. Tự luận(7 điểm)**

**Câu 1.** (3đ) Nêu khái niệm, quy trình thực hiện và yêu cầu kỹ thuật của món kho?

**Câu 2.** (2đ) Thế nào là nhiễm trùng và nhiễm độc thực phẩm? Cho ví dụ cụ thể?

**Câu 3.** (2đ) Thu nhập của gia đình là gì? Em có thể làm gì để góp phần tăng thu nhập gia đình?

**.................................................Hết.............................................**

|  |  |
| --- | --- |
| PHÒNG GD&ĐT LONG BIÊN  **TRƯỜNG THCS BỒ ĐỀ**  Năm học 2018 – 2019 | **ĐÁP ÁN VÀ BIỂU ĐIỂM CHẤM**  Môn: Công nghệ 6  Thời gian : 45 phút  Ngày thi:3/5/2019 |

**I. Trắc nghiệm (3đ)**

*Mỗi câu trả lời đúng 0,25 điểm*

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

**II. Tự luận (7đ)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Câu** | **Nội dung** | **Biểu điểm** |
| **Câu 1**  (3 điểm) | *\* Khái niệm món kho*  - Là làm chín mềm thực phẩm trong lượng nước vừa phải với vị mặn đậm đà.  *\* Quy trình thực hiện*  - Làm sạch nguyên liệu thực phẩm, cắt thái phù hợp, tẩm ướp gia vị(có thể rán sơ qua cho ngấm gia vị và giữ độ ngọt khi nấu)  - Nấu nguyên liệu động vật trước, sau đó cho nguyên liệu thực vật vào nấu tiếp, nêm vừa miệng.  - Trình bày theo đặc trưng của món.  *\* Yêu cầu kỹ thuật :*  - Thực phẩm chín mềm không dai không nát.  - Hương vị ngon, vừa ăn.  - Màu sắc hấp dẫn. | 1 đ  0,5 đ  0,5 đ  0,25 đ  0,25 đ  0,25 đ  0,25 đ |
| **Câu 2**  (2 điểm) | *Thế nào là nhiễm trùng và nhiễm độc thực phẩm*  - Sự xâm nhập vi khuẩn có hại vào thực phẩm được gọi là nhiễm trùng thực phẩm  - Sự xâm nhập của chất độc vào thực phẩm được gọi là nhiễm độc thực phẩm  *Học sinh lấy ví dụ* | 0,5 đ  0,5 đ  1 đ |
| **Câu 3**  (2 điểm) | - Thu nhập của gia đình là tổng các khoản thu bằng tiền hoặc hiện vật do lao động của các thành viên trong gia đình tạo ra.  *Học sinh tự liên hệ* | 1 đ  1 đ |

**Ban giám hiệu Tổ trưởng Người ra đề**

**Đỗ Thị Thúy Giang Nguyễn Thu Hương**