|  |  |
| --- | --- |
| TRƯỜNG THCS GIA THỤY  **TỔ TOÁN – LÝ** | **ĐỀ THI HỌC KÌ II MÔN CÔNG NGHỆ 6**  **Năm học: 2019 – 2020**  ***Ngày thi: 15/6/2020***  ***Thời gian làm bài: 45 phút*** |

**I. MỤC TIÊU**

***1.******Kiến thức:***

- Củng cố và kiểm tra đánh giá một số kiến thức về cơ sở ăn uống hợp lí, vệ sinh an toàn thực phẩm, bảo quản chất dinh dưỡng trong chế biến, các phương pháp chế biến thực phẩm, tổ chức bữa ăn hợp lí và thu, chi trong gia đình.

- Biết cách vận dụng nhận các kiến thức đã học vào liên hệ với thực tế cuộc sống

***2. Kĩ năng:***

- Rèn kĩ năng tư duy lôgic, lập luận.

- Vận dụng kiến thức giải quyết các vấn đề thực tế

***3. Thái độ:***

**-** Học tập nghiêm túc, chăm chỉ, cẩn thận

***4. Phát triển năng lực:***

- Năng lực ghi nhớ kiến thức.

- Năng lực tư duy logic.

- Năng lực lập luận.

- Năng lực vận dụng kiến thức giải quyết vấn đề thực tế.

**II. HÌNH THỨC RA ĐỀ KIỂM TRA**

30% trắc nghiệm, 70% tự luận.

**III. MA TRẬN ĐỀ**

**MA TRẬN ĐỀ KIỂM TRA HỌC KỲ II CÔNG NGHỆ 6**

**Năm học 2019– 2020**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Chủ đề** | **Cấp độ nhận biết** | | | | | | | **Tổng** |
|  | **Nhận biết** | | **Thông hiểu** | | **Vận dụng** | | **Vận dụng cao** |  |
| **TN** | **TL** | **TN** | **TL** | **TN** | **TL** |
| **Cơ sở của ăn uống hợp lí** |  | | - **KT:** Nhóm thức ăn giàu chất béo và chất đạm.  - **KN:** Ghi nhớ kiến thức | |  | | **- KT:** Ăn uống để cơ thể phát triển cân đối khỏe mạnh  - **KN:** Vận dụng kiến thức giải quyết vấn đề thực tế. |  |
| *Số câu hỏi*  *Số điểm* |  |  | *1*  *0,5* |  |  |  | *1*  *1* | *1*  *0,5* |
| **Vệ sinh an toàn thực phẩm** | **- KT:** Ảnh hưởng của nhiệt độ đối với vi khuẩn.  - **KN:** Ghi nhớ kiến thức | |  | |  | |  |  |
| *Số câu hỏi*  *Số điểm* | *1*  *0,5* |  |  |  |  |  |  | *2*  *1,5* |
| **Bảo quản chất dinh dưỡng trong chế biến món ăn** | - **KT:** Ảnh hưởng của nhiệt đối với thành phần dinh dưỡng và cách để thực phẩm không bị mất các loại sinh tố.  - **KN:** Ghi nhớ kiến thức. | | **- KT:** Chú ý khi sử dụng thực phẩm đóng hộp  - **KN:** Tư duy logic | |  | |  |  |
| *Số câu hỏi*  *Số điểm* | *1*  *0,5* |  | *1*  *0,5* |  |  |  |  | ***2***  ***1*** |
| **Các phương pháp chế biến thực phẩm** |  | | **- KT:** Nhân biết phương pháp chế biến các món ăn.  **- KN:** Khái quát và tư duy logic | |  | |  |  |
| *Số câu hỏi*  *Số điểm* |  |  | *1*  *0,5* |  |  |  |  | *1*  *0,5* |
| **Quy trình tổ chức bữa ăn** | **- KT:** Nguyên tắc xây dựng thực đơn cho bữa ăn hàng ngày.  **- KN:** Khái quát và lập luận kiến thức. | |  | | - **KT:** Xây dựng thực đơn cho bữa ăn hàng ngày trong gia đình.  - **KN:** Khái quát và tư duy logic | |  |  |
| *Số câu hỏi*  *Số điểm* |  | *½*  *1,5* |  |  |  | *½*  *1,5* |  | *1*  *3* |
| **Thu, chi trong gia đình** | **- KT:** Thu chi trong gia đình  - **KN:** Ghi nhớ kiến thức | |  |  | **- KT:** Cách tiết kiệm chi tiêu  - **KN:** Khái quát và tư duy logic | |  |  |
| *Số câu hỏi*  *Số điểm* |  | *½*  *1,5* | *1*  *0,5* |  |  | *½*  *1,5* |  | *2*  *3,5* |
| **TỔNG** | *3*  *4* | | *4*  *2* | | *1*  *3* | | *1*  *1* | *9*  *10* |
| **Tỷ lệ** | ***40%*** | | ***20%*** | | ***30%*** | | ***10%*** | ***100%*** |

|  |  |
| --- | --- |
| TRƯỜNG THCS GIA THỤY  **TỔ TOÁN – LÝ**  **ĐỀ SỐ 1** | **ĐỀ THI HỌC KÌ II MÔN CÔNG NGHỆ 6**  **Năm học: 2019 – 2020**  ***Ngày thi: 15/6/2020***  ***Thời gian làm bài: 45 phút*** |

1. **TRẮC NGHIỆM (3 ĐIỂM)**

**Ghi lại vào bài làm các chữ cái đứng trước câu trả lời đúng.**

***Câu 1:*** Sinh tố A có vai trò

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ngừa bệnh tiêu chảy | 1. ngừa bệnh quáng gà |
| 1. ngừa bệnh thiếu máu | 1. ngừa bệnh động kinh |

***Câu 2:*** Để thành phần và giá trị dinh dưỡng khẩu phần ăn không thay đổi, có thể thay cơm trong bữa ăn bằng loại thực phẩm nào?

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Tôm | 1. Rau muống |
| 1. Cá | 1. Khoai lang |

***Câu 3:*** Mức nhiệt độ mà vi khuẩn sẽ sinh nở nhanh chóng là

|  |  |
| --- | --- |
| 1. -200C đến -100C | 1. 00C đến 370C |
| 1. 500C đến 800C | 1. 1000C đến 1150C |

***Câu 4:*** Chất dinh dưỡng trong thịt, cá cần được bảo quản như thế nào?

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Ngâm rửa lâu | 1. Không đậy thực phẩm |
| 1. Bảo quản trong nhiệt độ thích hợp | 1. Rửa sau khi cắt, thái xong |

***Câu 5:*** Vì sao khi mua thực phẩm đóng hộp, có bao bì… phải chú ý đến hạn sử dụng?

|  |
| --- |
| 1. Đảm bảo thực phẩm còn tươi sống |
| 1. Đảm bảo thực phẩm được nấu chín |
| 1. Đảm bảo thực phẩm chưa bị biến chất |
| 1. Đảm bảo thực phẩm chưa bị nhiễm trùng |

***Câu 6:*** Thu nhập chính của người thợ sửa xe máy là

|  |  |
| --- | --- |
| 1. tiền công | 1. tiền phúc lợi |
| 1. tiền lãi bán hàng | 1. tiền trợ cấp xã hội |

**II. TỰ LUẬN (7 ĐIỂM)**

**Câu 1 (3 điểm):**

1. Nêu nguyên tắc cơ bản khi xây dựng thực đơn thường ngày cho gia đình?
2. Em hãy xây dựng thực đơn cho một bữa tối thường ngày trong gia đình mình.

**Câu 2 (3 điểm):**

1. Thế nào chi tiêu trong gia đình?
2. Em có thể làm gì để tiết kiệm chi tiêu trong gia đình mình?

**Câu 3 (1 điểm):** Trong lớp em hiện nay có một số bạn bị thừa cân, béo phì. Theo em thừa cân, béo phì có tốt cho sức khỏe không? Em sẽ khuyên bạn làm gì để cơ thể phát triển cân đối và khỏe mạnh?

*------------------------* ***Hết*** *---------------------*

|  |  |
| --- | --- |
| TRƯỜNG THCS GIA THỤY  **TỔ TOÁN - LÝ**  **ĐỀ SỐ 1** | **HƯỚNG DẪN CHẤM ĐỀ THI HỌC KÌ II**  **MÔN CÔNG NGHỆ 6**  **Năm học 2019 – 2020**  ***Ngày thi: 15/6/2020***  ***Thời gian làm bài: 45 phút*** |

**I. TRẮC NGHIỆM (3 ĐIỂM)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Câu** | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| **Đáp án** | B | D | B | C | C | A |
| **Điểm** | **0,5** | **0,5** | **0,5** | **0,5** | **0,5** | **0,5** |

**II. TỰ LUẬN (7 ĐIỂM)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Câu** | **Nội dung** | **Điểm** |
| **Câu 1**  **(3đ)** | **a) Các nguyên tắc xây dựng thực đơn:**  - Có số lượng và chất lượng món ăn phù hợp với tính chất của bữa ăn  - Phải đủ các loại món ăn chính theo cơ cấu của bữa ăn.  - Phải đảm bảo yêu cầu về mặt dinh dưỡng của bữa ăn và hiệu quả kinh tế | **0,5đ**  **0,5đ**  **0,5đ** |
| **b)** HS biết xây dựng thực đơn cho 1 bữa ăn tối thường ngày có đủ các chất dinh dưỡng cần thiết:  - Số món ăn từ 3-4 món trở lên  - Đảm bảo các món ăn chính phụ, đủ 4 nhóm chất  Ví dụ:  - Cơm  - Thịt kho tàu  - Dưa chua  - Canh bí đao nấu tôm khô | **1,5đ** |
| **Câu 2**  **(3đ)** | 1. **Chi tiêu trong gia đình** là các chi phí để đáp ứng nhu cầu vật chất   và văn hóa tinh thần của các thành viên trong gia đình từ nguồn thu nhập của họ. | **1,5đ** |
| **b) Những việc em có thể làm để tiết kiệm chi tiêu gia đình**:  - sử dụng tiết kiệm điện, nước,…  - giúp đỡ cha mẹ các công việc nhà tùy theo sức của mình: quét nhà, lau nhà, nấu cơm, rửa bát, trông em,…  - tạo khoản tích lũy nhỏ bằng cách chăm chỉ học tập, cố gắng học giỏi để nhận học bổng, phần thưởng… | **1,5đ** |
| **Câu 3**  **(1đ)** | Theo em thừa cân, béo phì là không tốt cho sức khỏe.  Em sẽ khuyên bạn:   * Ăn đúng bữa, đúng giờ, đúng mức * Ăn đủ chất dinh dưỡng * Hạn chế chất béo và chât đường bột * Tăng cường vận động, chăm tập thể dục thể thao | **0,5đ**  **0,5đ** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **BAN GIÁM HIỆU**  ***Phạm Thị Hải Vân*** | **T/N CHUYÊN MÔN**  ***Nguyễn Thị Hương Thảo*** | **NGƯỜI RA ĐỀ**  ***Vũ Thanh Hoài*** |

|  |  |
| --- | --- |
| TRƯỜNG THCS GIA THỤY  **TỔ TOÁN – LÝ**  **ĐỀ SỐ 2** | **ĐỀ THI HỌC KÌ II MÔN CÔNG NGHỆ 6**  **Năm học: 2019 – 2020**  ***Ngày thi: 15/6/2020***  ***Thời gian làm bài: 45 phút*** |

1. **TRẮC NGHIỆM (3 ĐIỂM)**

**Ghi lại vào bài làm các chữ cái đứng trước câu trả lời đúng.**

***Câu 1:*** Để thành phần và giá trị dinh dưỡng khẩu phần ăn không thay đổi, có thể thay cơm trong bữa ăn bằng loại thực phẩm nào?

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Tôm | 1. Rau muống |
| 1. Cá | 1. Khoai lang |

***Câu 2:*** Mức nhiệt độ mà vi khuẩn sẽ sinh nở nhanh chóng là

|  |  |
| --- | --- |
| 1. -200C đến -100C | 1. 00C đến 370C |
| 1. 500C đến 800C | 1. 1000C đến 1150C |

***Câu 3:*** Sinh tố A có vai trò

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ngừa bệnh tiêu chảy | 1. ngừa bệnh quáng gà |
| 1. ngừa bệnh thiếu máu | 1. ngừa bệnh động kinh |

***Câu 4:*** Chất dinh dưỡng trong thịt, cá cần được bảo quản như thế nào?

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Ngâm rửa lâu | 1. Không đậy thực phẩm |
| 1. Bảo quản trong nhiệt độ thích hợp | 1. Rửa sau khi cắt, thái xong |

***Câu 5:*** Thu nhập chính của người thợ sửa xe máy là

|  |  |
| --- | --- |
| 1. tiền công | 1. tiền phúc lợi |
| 1. tiền lãi bán hàng | 1. tiền trợ cấp xã hội |

***Câu 6:*** Vì sao khi mua thực phẩm đóng hộp, có bao bì… phải chú ý đến hạn sử dụng?

|  |
| --- |
| 1. Đảm bảo thực phẩm còn tươi sống |
| 1. Đảm bảo thực phẩm được nấu chín |
| 1. Đảm bảo thực phẩm chưa bị biến chất |
| 1. Đảm bảo thực phẩm chưa bị nhiễm trùng |

**II. TỰ LUẬN (7 ĐIỂM)**

**Câu 1 (3 điểm):**

1. Nêu nguyên tắc cơ bản khi xây dựng thực đơn thường ngày cho gia đình?
2. Em hãy xây dựng thực đơn cho một bữa tối thường ngày trong gia đình mình.

**Câu 2 (3 điểm):**

1. Thế nào thu nhập trong gia đình?
2. Em có thể làm gì để góp phần tăng thu nhập gia đình cho gia đình mình?

**Câu 3 (1 điểm):** Trong lớp em hiện nay có một số bạn bị thấp bé và gầy còi. Theo em thấp bé và gầy còi như vậy có tốt cho sức khỏe không? Em sẽ khuyên bạn làm gì để cơ thể phát triển cân đối và khỏe mạnh?

*------------------------* ***Hết*** *---------------------*

|  |  |
| --- | --- |
| TRƯỜNG THCS GIA THỤY  **TỔ TOÁN - LÝ**  **ĐỀ SỐ 2** | **HƯỚNG DẪN CHẤM ĐỀ THI HỌC KÌ II**  **MÔN CÔNG NGHỆ 6**  **Năm học 2019 – 2020**  ***Ngày thi: 15/6/2020***  ***Thời gian làm bài: 45 phút*** |

**I. TRẮC NGHIỆM (3 ĐIỂM)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Câu** | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| **Đáp án** | D | B | B | C | A | C |
| **Điểm** | **0,5** | **0,5** | **0,5** | **0,5** | **0,5** | **0,5** |

1. **TỰ LUẬN (7 ĐIỂM)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Câu** | **Nội dung** | **Điểm** |
| **Câu 1**  **(3đ)** | **a) Các nguyên tắc xây dựng thực đơn:**  - Có số lượng và chất lượng món ăn phù hợp với tính chất của bữa ăn  - Phải đủ các loại món ăn chính theo cơ cấu của bữa ăn.  - Phải đảm bảo yêu cầu về mặt dinh dưỡng của bữa ăn và hiệu quả kinh tế | **0,5đ**  **0,5đ**  **0,5đ** |
| **b)** HS biết xây dựng thực đơn cho 1 bữa ăn tối thường ngày có đủ các chất dinh dưỡng cần thiết:  - Số món ăn từ 3-4 món trở lên  - Đảm bảo các món ăn chính phụ, đủ 4 nhóm chất  Ví dụ:  - Cơm  - Thịt kho tàu  - Dưa chua  - Canh bí đao nấu tôm khô | **1,5đ** |
| **Câu 2**  **(3đ)** | 1. **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. | **1,5đ** |
| **b) Những việc em có thể làm để góp phần tăng thu nhập gia đình:**  - chăm chỉ học tập, cố gắng học giỏi để nhận học bổng, phần thưởng …  - giúp đỡ cha mẹ các công việc nhà tùy theo sức của mình: quét nhà, lau nhà, nấu cơm, rửa bát, trông em,… để bố mẹ có điều kiện làm việc tăng thu nhập cho gia đình.  - tham gia sản xuất cùng người lớn: (kể ra 3 việc cụ thể) | **1,5đ** |
| **Câu 3**  **(1đ)** | Theo em thấp bé và gầy còi như vậy là không tốt cho sức khỏe.  Em sẽ khuyên bạn:   * Ăn đúng bữa, đúng giờ, đúng mức * Ăn đủ chất dinh dưỡng * Tăng cường vận động, chăm tập thể dục thể thao | **0,5đ**  **0,5đ** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **BAN GIÁM HIỆU**  ***Phạm Thị Hải Vân*** | **T/N CHUYÊN MÔN**  ***Nguyễn Thị Hương Thảo*** | **NGƯỜI RA ĐỀ**  ***Tạ Thanh Mai*** |