|  |  |
| --- | --- |
| Trường THCS HIỆP THẠNH  Tổ KHTN  Môn công nghệ lớp 6a1,2,3,4,5,6. | Họ và tên giáo viên  Đặng Dưỡng |

Tuần: 17 Ngày soạn: 20/12/2022

Số tiết:17 Ngày dạy: 25/12/2022

THI HỌC KÌ 1 MÔN CÔNG NGHỆ 6 NĂM HỌC 2022-2023

I.MỤC TIÊU

1. **Kiên thức**

* Trình bày được tóm tắt những kiến thức đầ học về thực phẩm: thực phẩm và dinh dưỡng, chế độ ăn uống hợp lí, các phương pliáp bảo quản và chế biến thực phẩm;
* Vận dụng những kiến thức đã học trong chương để giải quyết các câu hỏi, bài tập đặt ra xoay quanh chủ đề về bảo quản và chế biến thực phẩm.

1. **Năng lực**

* Chăm chỉ: có ý thức về nhiệm vụ học tập; ***ý*** thức vận dụng kiến thức, kĩ năng về thực phẩm, bảo quản và chế biến thực phẩm vào đời sống hằng ngày;
* Tự chủ và tự học: chủ động, tích cực thực hiện những còng việc của bản thân trong học tập và trong đời sổng ở gia đình; vận dụng một cách linh hoạt những kiến thức, kĩ năng về dinh dưỡng, bảo quản và chế biến thực phẩm để giải quyết những vấn đề trong tình huống thực tế tại gia đình;

**3.Phẩm chất:** Giao tiếp và họp tác: biết trình bày ý tưởng, thảo luận những vấn đề của bài học, thực hiện có trách nhiệm các phần việc của cá nhân và phối họp tốt với các thành viên trong nhóm.

II.Thiết bị dạy học và học liệu

**1. Chuẩn bị của học sinh**

- Ôn lại các bài đã học và bài ôn tập chương 1:Nhà ở và chương 2:Bảo quản và chế biến thực phẩm

**2. Chuẩn bị của giáo viên** :

- Nghiên cứu kĩ trọng tâm của Chương 1,2.

- Chuẩn bị hệ thống câu hỏi và bài tập ôn tập (đề cương ôn thi học kì 1).

- Ma trận đề kiểm tra học kì 1.

**Ma trận đề kiểm tra học kì 1 năm học 2022-2023**

**MÔN: CÔNG NGHỆ LỚP 6.**

**THỜI GIAN LÀM BÀI: 45 phút (Tỉ lệ 40% trắc nghiệm và 60% tự luận)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung kiến thức** | **Đơn vị kiến thức** | **Mức độ nhận thức** | | | | | | | | **Tổng** | | | **%**  **tổng điểm** |
| **Nhận biết** | | **Thông hiểu** | | **Vận dụng** | | **Vận dụng**  **cao** | | **Số CH** | | **Thời gian (phút)** |
| **Số CH** | **Thời gian**  (phút) | **Số CH** | **Thời gian**  (phút) | **Số CH** | **Thời gian**  (phút) | **Số CH** | **Thời gian**  (phút) | **TN** | **TL** |
| **1** | **Chương 1 Nhà ở** | ***1.2 Nhà ở đối với con người*** | 2 | 2,25 | 2 | 2,25 |  |  |  |  | 4 |  | 4,5 | **10%** |
| ***1.2 Xây dựng nhà ở*** | 2 | 2,25 | 2 | 2,25 |  |  |  |  | 4 |  | 4,5 | **10%** |
| 2 | **Chương 2.Bảo quản và chế biến thực phẩm** | ***2.1 Thực phẩm và dinh dưỡng*** | 1 | 9 | 2 | 2,25 | 1 | 6,75 |  |  | 2 | 2 | 18 | **40%** |
| ***2,2 Bảo quản và chế biến thực phẩm*** | 4 | 4,5 | 1 | 6,75 | 2 | 2,25 | 1 | 4,5 | 6 | 2 | 18 | **40%** |
| **Tổng** | | | **9** | **18** | **9** | **13,5** | 1 | **9** | 1 | **4,5** | **16** | **4** | **45** | **100** |
| **Tỉ lệ (%)** | | | **40** | | **30** | | **20** | | **10** | |  |  |  |  |
| **Tỉ lệ chung (%)** | | | **70** | | | | **30** | | | |  | |  |  |
| Nếu là cuối kì thì ghi thêm:Nội dung nửa đầu học kì: 20 - 30%.Nội dung nửa học kì sau: 70 - 80% | | | | | | | | | | | | | | |

**Bảng 3.2. Bản đặc tả đề kiểm tra học kì I, 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 theo mức độ đánh giá | | | |
| Nhận biết | Thông hiểu | Vận dụng | Vận dụng  cao |
| 1 | Chương 1  Nhà ở | *1.1.Nhà ở đối với con người* | **Nhận biết**  *-Nhà ở đối với con người*  *-Vai trò của nhà ở*  *- Đặc điểm chung của nhà ở* | 1  2 |  |  |  |
| *1.2 Xây dựng nhà ở* | **Thông hiểu**  *-Vật liệu xây nhà*  *-Qui trình xây nhà* | 1 |  | 1 |  |
| 2 | **Chương 2.Bảo quản và chế biến thực phẩm** | ***2.1 Thực phẩm và dinh dưỡng*** | **Nhận biết**  *-Phân biệt được các thực phẩm trong 4 nhóm*  *-Biết cách thay thế thự phẩm cùng nhóm* | 2 | 2 |  |  |
| **Thông hiểu**  *-Vai trò của nhóm thực phẩm giàu chất đạm.*  *-Vai trò của nhóm thực phẩm giàu chất bột đường.* | 1 | 2 |  |  |
| **Vận dụng**  -Bảo quản thực phẩm trong gia đình đúng cách |  | 1 |  |  |
| ***2,2 Bảo quản và chế biến thực phẩm*** | **Nhận biết**  *-Các hương pháp chế biến thưc phẩm*  *-Các phương pháp bảo quản thực phẩm* | 1  2 |  |  |  |
| **Thông hiểu**  *-Tháp dinh dưỡng của viện dinh dưỡng quốc gia* |  | 2 |  |  |
| **Vận dụng**  *- Tính khẩu phần ăn cho một học sinh* |  |  | 1 |  |
| **Vận dụng cao**  *-Xây dựng thực đơn đủ 4 nhóm thực phẩm* |  |  |  | 1 |
|  |  | ***Tổng*** | | 10 | 7 | 2 | 1 |

III.TIẾN TRÌNH DẠY HỌC

1.Ổn định lớp

2. Kiểm tra

**Trường THSC Hiệp Thạnh KIỂM TRA HỌC KÌ I NĂM HỌC 2022-2023**

**Lớp 6… MÔN CÔNG NGHỆ 6**

**Họ và tên:………. THỜI GIAN 45 PHÚT**

**I.Trắc nghiệm khách quan (4đ). Chọn đáp án đúng nhất.**

**Câu 1 .**Nhóm thực phẩm nào dưới đây bao gồm những thực phẩm giàu chất đạm?

A. Mực, cá quả (cá lóc, cá chuối). dầu ăn, gạo. B. Thịt bò, trứng gà, sữa bò, cua.

C. Tôm tươi, mì gói, khoai lang, mỡ lợn. D. Bún tươi, cá trê, trứng cút, dầu dừa.

**Câu 2 . .** Quy trình xây dựng nhà ở gồm các bước chính sau:

A. Bước 1: Lên bảng vẽ => Bước 2: Thi công các bước xây dựng=>Bước 3: Hoàn thành

B. Bước 1: Thi công các bước xây dựng => Bước 2: Lên bảng vẽ: =>Bước 3: Hoàn thành

C. Bước 1: Hoàn thành => Bước 2: Thi công các bước xây dựng=>Bước 3: Lên bảng vẽ

D. Bước 1: Lên bảng vẽ => Bước 2: Hoàn thành =>Bước 3: Thi công các bước xây dựng

**Câu 3 .**Chúng ta có thể thay thế thịt lợn trong bữa ăn bằng thực phẩm nào dưới đây?

A. Tôm tươi    B. Cà rốt                            C. Khoai tây D. Tất cả thực phẩm đã cho

**Câu 4** Kẹo và đường là loại thực phẩm nên được sử dụng ở mức độ nào theo tháp dinh dưỡng

(Hình 4.5, sách giáo khoa trang 31)?

A. Ăn ít    B. Ăn vừa đủ                         C. Ăn có mức độ D. Ăn đủ

**Câu 5 .**Món ăn nào dưới đây đươc chế biến bằng phương pháp không sử dụng nhiệt?

A. Canh cua mồng tơi  B. Trứng tráng          C. Rau muống luộc D. Dưa chua

**Câu 6 .**Bước nào không có trong quy trình chế biến món rau xà lách trộn dầu giấm?

A. Nhặt, rửa rau xà lách                     C. Pha hồn hợp dầu giấm

B. Luộc rau xà lách                            D. Trộn rau xà lách với hồn hợp dầu giấm

**Câu 7 .**Món ăn nào dưới đây được chế biến bằng phương pháp ngâm chua thực phẩm?

A. Cà pháo ngâm muối                                C. Dưa cải chua xào tôm

B. Nộm dưa chuột, cà rốt                             D. Quả vải ngâm nước đường

**Câu 8 .**Món ăn nào dưới đây không được chế biến bằng phương pháp làm chín thực phẩm trong nước?

A. Rau muống luộc       B. Cá kho                 C. Lạc (đậu phộng) rang D. Canh cà chua

**Câu 9.** Vật liệu nào sau đây có thể dùng để lợp mái nhà?

A. Gạch ông. B. Ngói . C. Đất sét. D. Không vật liệu nào trong số các vật liệu kể trên.

**Câu 10 .** Trong các quy trình dưới đây, đâu là thứ tự các bước chính xác trong quy trình chung chế biến thực phẩm?

A. Chế biến thực phẩm -> Sơ chế món ăn -> Trình bày món ăn.

B. Sơ chế thực phẩm -> Chế biến món ăn-> Trình bày món ăn.

C. Lựa chọn thực phẩm-> Sơ chế món ăn-> Chế biến món ăn.

D. Sơ chế thực phẩm -> Lựa chọn thực phẩm -> Chế biến món ăn.

**Câu 11.**  Vật liệu nào sau đây không dùng để xây dựng những ngôi nhà lớn, kiên cố hoặc các chung cư?

A. Thép.                  B. Gạch, đá.    C. Xi măng, cát.                        D. Lá (tre, tranh, dừa,…)

**Câu 12 .**Nhóm thực phẩm nào dưới đây không thuộc các nhóm thực phẩm chính

A. Nhóm thực phẩm giàu chất đạm. B. Nhóm thực phẩm giàu chất đường, bột.

C. Nhóm thực phẩm giàu chất xơ. D. Nhóm thực phẩm giàu chất béo

**Câu 13 .**Nhóm thực phẩm nào dưới đây là nguồn cung cấp chất đường, bột?

A. Gạo, đậu xanh, ngô, khoai lang.               C. Tép, thịt gà, trứng vịt, sữa

B. Bắp cải, cà rốt, táo, cam                          D. Dừa, mỡ lợn, dầu đậu nành

**Câu 14 .**Chất dinh dưỡng nào sau đây là nguồn cung cấp năng lượng chủ yếu cho mọi hoạt động của cơ thể?

A. Chất đường, bột.        B. Chất đạm.        C. Chất béo.          D. Vitamin

**Câu 15 .**Theo em, hậu quả của việc sử dụng quá nhiều chất đốt như dầu, than, củi, gas là gì?

A. Làm ô nhiễm môi trường sống. B. Làm gia tăng lượng rác thải.

C. Làm hư hỏng các đồ dùng, thiết bị có sử dụng chất đốt. D. Cả 3 hậu quả trên.

**Câu 16.**Theo tháp dinh dưỡng (Hình 4.5, sách giáo khoa trang 31), hằng ngày chúng ta cần sử dụng loại thực phẩm nào nhiều nhất trong các thực phẩm dưới đây?

A. Rau, củ, quả  B. Thịt, cá                      C. Dầu, mỡ D. Gạo

**II.Tự luận(6đ)**

Câu 1:Nêu vai trò của nhóm thực phẩm giàu chất đạm, chất béo, chất bột đường, vitamin, khoáng và khoáng đối với cơ thể con người ?(2đ)

Câu 2: Nêu các phương pháp bảo quản thực phẩm và chế biến thực phẩm ? (1,5đ)

Câu 3: Kể tên một số thực phẩm trong nhóm giàu chất bột đường và giàu chất béo ? (1,5đ)

Câu 4: Nêu qui trình chế biến món nộm dưa chuột, cà rốt ? (1đ)

**+Thoáng keâ chaát löôïng kiểm tra hk1 năm 2022-2023**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| KHOÁI | TSHS | ÑIEÅM | | ÑIEÅM | | ÑIEÅM | | ÑIEÅM | | ÑIEÅM | | ÑIEÅM | | ÑIEÅM | | Treân TB | |
| 8 - 10 |  | 6,5 ñeán 8 | | 5,0 ñeán 6,5 | | 3,5 ñeán 5 | | 2,0 - 3,5 | | 0,1 -1,9 | | 0 |  |  |  |
| TS | % | TS | % | TS | % | TS | % | TS | % | TS | % | TS | % | TS | % |
| 6A1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6A2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6A3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6A4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6a5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6a6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Tổng |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

+ .Nhaän xeùt ,ruùt kinh nghieäm: (öu vaø nhöôïc):

-Ưu điểm: . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .. . . . . . . . . . . . . .

. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .. . . . . . . . . . . . . .

-Nhược điểm: . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .. . . . . . . . . . . . . .

. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .. . . . . . . . . . . . . .

. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .. . . . . . . . . . . . . .

-Biện pháp khắc phục:

. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .. . . . . . . . . . . . . .

. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .. . . . . . . . . . . . . .

. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .. . . . . . . . . . . . . .

**Đáp án**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Câu | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| Đáp án | **b** | **a** | **a** | **a** | **d** | **b** | **a** | **c** | **b** | **c** | **d** | **c** |
| Câu | 13 | 14 | 15 | 16 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **a** | **a** | **d** | **a** |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Câu | Đáp án | **Điểm** |
| 1 | - Vai trò của mỗi nhóm thực phẩm đối với cơ thể là:   * Nhóm thực phẩm giàu chất đạm (protein): có vai trò xây dựng, tạo ra các tế bào mới để thay thế những tế bào già chết đi, giúp cơ thể sinh trưởng và phát triển. * Nhóm thực phẩm giàu chất đường, bột (glucid): nguồn cung cấp năng lượng chủ yếu cho mọi hoạt động của cơ thể. * Nhóm thực phẩm giàu chất béo (lipid): góp phần cung cấp năng lượng, giúp bảo vệ cơ thể và chuyển hoá một số vitamin cần thiết. * Nhóm thực phẩm giàu chất khoáng và vitamin: tăng sức đề kháng của cơ thể, giúp cơ thể khoẻ mạnh để chống lại bệnh tật. | 2đ |
| 2 | + Các phương pháp bảo quản và chế biến thực phẩm thực phẩm:  - Các phương pháp bảo quản thực phẩm: phơi khô, ướp lạnh, cấp đông, ngâm giấm, ngâm đường, ướp muối, muối chua, hút chân không,...  + Các phương pháp chế biến thực phẩm:   * Phương pháp sử dụng nhiệt:làm chín thực phẩm trong nước,chất béo,hơi nước,… * Phương pháp không sử dụng nhiệt như muối chua,trộn dầu dấm | 1,5đ |
| 3 | Tên một số thực phẩm trong nhóm giàu chất bột đường và giàu chất béo  -Chất đạm : Thịt lợn,cua, sườn lợn, Tôm, thịt gà, cá viên, cá basa  -Chất béo: Thịt lợn, sườn lợn, mỡ lợn, dầu ăn, cá basa  -Chất bột: Khoai lang, bánh mì, gạo  - Vitamin và khoáng chất: Cà rốt, đậu cô ve, bí đao, rau muống, khoai lang, bông cải, cải thìa, bắp cải thảo, dứa, su su. | 1,5đ |
| 4 | + Qui trình chế biến món nộm (dưa chuột, cà rốt…)  Bước 1: Nhặt lửa các nguyên liệu thực vật, làm chín nguyên liệu động vật (nếu có);  Bước 2: cắt thái từng loại nguyên liệu;  Bước 3: Xử lí mùi hăng của nguyên liệu.  + Các bước chế biến món ăn:  Bước 4: Pha hỗn hợp nước trộn;  Bước 5: Trộn các nguyên liệu với hỗn hợp nước trộn.  + Các bước trình bày món ăn:  Bước 6: Dọn món ăn ra đĩa;  Bước 7: Trình bày món ăn kèm nước chấm. | 1đ |