|  |  |
| --- | --- |
| TRƯỜNG THCS LÝ TỰ TRỌNG  Họ tên: …………………………….Lớp 6/… | **KIỂM TRA GIỮA KÌ II, NĂM HỌC 2022-2023**  **MÔN: Công nghệ 6** |
| Thời gian: 45 phút (không kể thời gian giao đề) | | |
| **Điểm** | **Nhận xét của thầy (cô)** |

**A. TRẮC NGHIỆM (5 điểm). *Khoanh tròn vào chữ cái đầu đáp án đúng nhất***

**Câu 1. Em hãy cho biết có mấy nhóm thực phẩm chính?**

**A.** 5                     **B**. 4 **C**. 3                     **D**. 2

**Câu 2. Vai trò của chất béo đối với cơ thể là**

**A**. cung cấp năng lượng cho cơ thể.

**B**. thành phần dinh dưỡng cấu trúc nên cơ thể.

**C**. tăng cường hệ miễn dịch.

**D**. hỗ trợ hệ tiêu hoá

**Câu 3. Loại chất khoáng nào sau đây giúp cho xương và răng chắc khỏe?**

**A**. Sắt **B**. Calcium **C**. Iodine **D**. Kali

**Câu 4. Nhóm thực phẩm cung cấp năng lượng cho cơ thể, tích trữ dưới da ở dạng lớp mỡ để bảo vệ cơ thể và giúp chuyển hóa một số loại vitamin là**

**A**. nhóm giàu chất khoáng. **B**. giàu chất đạm.

**C**. giàu chất béo. **D**. giàu vitamin.

**Câu 5.** Bảo quản thực phẩm có vai trò gì?

**A**. Làm chậm quá trình thực phẩm bị hư hỏng

**B**. Bảo quản chất lượng và chất dinh dưỡng của thực phẩm trong thời gian dài.

**C**. Làm chậm quá trình bị hư hỏng, kéo dài thời gian sử dụng mà vẫn được đảm bảo chất lượng và chất dinh dưỡng của thực phẩm.

**D**. Ngăn chặn việc thực phẩm bị hư hỏng.

**Câu 6**.Chế biến thực phẩm có vai trò:

**A**. Xử lí thực phẩm để tạo ra các món ăn

**B**. Xử lí thực phẩm để bảo quản thực phẩm.

**C**. Tạo ra các món ăn đầy đủ chất dinh dưỡng, đa dạng và hấp dẫn.

**D**. Xử lí thực phẩm để tạo ra các món ăn đầy đủ chất dinh dưỡng đa dạng và hấp dẫn.

**Câu 7. Hãy cho biết có mấy phương pháp bảo quản thực phẩm?**

**A**. 1                           **B**. 2  **C**. 3                           **D**. 4

**Câu 8.** Phương pháp nào sau đây là phương pháp bảo quản thực phẩm?

**A**. Làm lạnh và đông lạnh. **B**. Luộc và trộn hỗn hợp.

**C**. Làm chín thực phẩm bằng hơi nước **D**. Nướng và muối chua.

**Câu 9.** Nướng là phương pháp làm chín thực phẩm

**A**. bằng sức nóng trực tiếp từ nguồn nhiệt. **B**. bằng hơi nước.

**C**. trong nước. **D**. trong dầu mỡ

**Câu 10.** Đâu là quy trình chế biến món nộm rau muống tôm thịt?

**A**. Chế biến thực phẩm → Sơ chế nguyên liệu → Trình bày món ăn

**B**. Sơ chế nguyên liệu → Trình bày món ăn

**C**. Sơ chế nguyên liệu → Làm nước sốt → Trình bày món ăn

**D**. Sơ chế nguyên liệu → Lựa chọn thực phẩm → Chế biến món ăn

**B. TỰ LUẬN (5 điểm)**

**Câu 1. (1 điểm)** Trình bày cách lựa chọn thực phẩm an toàn ?

**Câu 2. (1 điểm)** Trình bày yêu cầu kĩ thuật chế biến món salad hoa quả ?

**Câu 3. (2 điểm)** Đề xuất một số việc làm để hình thành thói quen ăn uống khoa học cho gia đình của mình ?

**Câu 4. (1 điểm)** Tính toán sơ bộ chi phí tài chính cho một bữa ăn gia đình 4 người gồm bố, mẹ và 2 con học phổ thông.

Biết: 1 kg thịt ba chỉ hoặc nạc vai xay: 120 000 đồng/kg

1 kg cá rô phi: 40 000 đồng/kg

Trứng gà: 40 000/chục quả

Rau muống: 2500 đồng/bó

1kg khoai tây: 20 000 đồng

Các loại rau thơm, riềng, tỏi, gừng: 10 000 đồng.

**Bài làm.**

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

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

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

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

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

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

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

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

**ĐÁP ÁN VÀ HƯỚNG DẪN CHẤM**

**A. TRẮC NGHIỆM (5 điểm )**

**Mỗi câu trả lời đúng 0.5 điểm**

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

**B. TỰ LUẬN (5 điểm)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Câu** | **Đáp án** | **Điểm** |
| **Câu 1**  **(1 điểm)** | Trình bày được cách nhận biết thực phẩm an toàn.  -Thịt: có màu hồng đặc trưng, đàn hồi, thớ thịt chắc, không có mùi,…  -Rau, củ, quả: còn tươi, nguyên vỏ, không dập nát, không mọc mầm.  -Hải sản: còn tươi sống, có màu sắc và mùi tanh tự nhiên.  -Thực phẩm đóng hộp: có thông tin về cơ sở sản xuất, còn hạn sử dụng, thành phần,… rõ ràng | 0,25 đ  0,25 đ  0,25 đ  0,25 đ |
| **Câu 2**  **(1 điểm)** | Trình bày được 4 yêu cầu kĩ thuật chế biến món salad hoa quả | 1 đ |
| **Câu 3**  **(2 điểm)** | Một số việc làm để hình thành thói quen ăn uống khoa học cho gia đình:  + Ăn đúng bữa, gồm ba bữa chính là bữa sáng, bữa trưa và bữa tối.  + Ăn đúng cách, không xem ti vi trong bữa ăn, tạo bầu không khí thoải mái và vui vẻ trong bữa ăn.  + Đảm bảo vệ sinh thực phẩm, lựa chọn thực phẩm sạch và chế biến cẩn thận, đúng cách.  + Uống đủ nước mỗi ngày. | 0,5 đ  0,5 đ  0,5 đ  0,5 đ |
| **Câu 4**  **(1 điểm)** | Học sinh biết cân đối tính toán số lượng thực phẩm hợp lí và tài chính cho 1 bữa ăn của gia đình.  **Gợi ý:**  500g thịt ba chỉ hoặc nạc vai xay rang: 60 nghìn đồng (120 nghìn đồng/kg)  0,5 kg cá rô phi kho: 20 nghìn đồng/kg  5 quả trứng gà: 20 nghìn đồng (40 nghìn/chục quả)  Rau muống luộc: 5 nghìn đồng  0.5 kg khoai tây: 10 nghìn đồng  Các loại rau thơm, giềng, tỏi, gừng: 10 nghìn đồng.  Tổng: 125 nghìn đồng. | 0,25 đ  0,25 đ    0,25 đ  0,25 đ |