## MA TRẬN ĐỀ KIỂM TRA CUỐI HỌC KÌ I

**MÔN: CÔNG NGHỆ, LỚP: 6, THỜI GIAN LÀM BÀI: 45 phút**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** | **1. Nhà ở** | ***1.1. Nhà ở đối với con người*** | 2 | 2,25 |  |  |  |  |  |  | 2 |  | 2,2,5 | **10** |
| ***1.2. Xây dựng nhà ở*** | 2 | 2,25 |  |  |  |  |  |  | 2 |  | 2,2,5 | **10** |
| ***1.3. Ngôi nhà thông minh*** | 1 | 1,5 |  |  |  |  |  |  | 1 |  | 1,5 | **5,0** |
| ***1.4. Sử dụng năng lượng******trong gia đình*** | 1 | 1,5 | 1 | 3,0 |  |  |  |  | 2 |  | 3,50 | **10** |
| **2.1. Thực phẩm và dinh dưỡng** | **2** | ***2,25*** | 1 | 6,0 | 1 | 10,0 |  |  | 3 | 1 | 18,25 | 35 |
| **2.2. Bảo quản thực phẩm** | **2** | ***2,75*** | 2 | 9,0 |  |  |  |  | 5 |  | 11,75 | 20 |
| **2.3. Chế biến thực phẩm** |  |  |  |  |  |  | 1 | 5,0 | 1 | 1 | 5,0 | 10 |
| **Tổng** | **16** | **12** | **6** | **18** | **1** | **10** | **1** | **5** | **22** | **2** | **45** | **100** |
| **Tỉ lệ (%)** | **40** | **30** | **20** | **10** |  |  |  |  |
| **Tỉ lệ chung (%)** | **70** | **30** |  |  |  |

**BẢNG ĐẶC TẢ ĐỀ KIỂM TRA HỌC KÌ I**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** | **I. Nhà ở** | **1.1. Nhà ở đối với****con người** | **Nhận biết:**- Nêu được vai trò của nhà ở.C1- Đề 01 | 1 |  |  |  |
|  |  |  | - Nêu được đặc điểm chung của nhà ở Việt Nam. |  |  |  |  |
| - Kể được một số kiến trúc nhà ở đặc trưng ở ViệtNam.C2- Đề 01 | 1 |  |  |  |
| **Thông hiểu:**- Phân biệt được một số kiểu kiến trúc nhà ở đặc trưng ở Việt Nam. |  |  |  |  |
| **Vận dụng:**- Xác định được kiểu kiến trúc ngôi nhà em đang ở. |  |  |  |  |
| ***1.2. Xây dựng nhà ở*** | **Nhận biết:**- Kể tên được một số vật liệu xây dựng nhà ở. C3- Đề 01 | 1 |  |  |  |
| - Kể tên được các bước chính để xây dựng một ngôi nhà.C4- Đề 01 | 1 |  |  |  |
| **Thông hiểu:**- Sắp xếp đúng trình tự các bước chính để xây dựng một ngôi nhà. |  |  |  |  |
| - Mô tả được các bước chính để xây dựng một ngôinhà. |  |  |  |  |
| ***1.3. Ngôi nhà thông minh*** | **Nhận biết:**- Nêu được đặc điểm của ngôi nhà thông minh.C5- Đề 01 | 1 |  |  |  |
| **Thông hiểu:**- Mô tả được những đặc điểm của ngôi nhà thông minh. |  |  |  |  |
| - Nhận diện được những đặc điểm của ngôi nhà thôngminh. |  |  |  |  |
|  |  | ***1.4. Sử dụng năng lượng trong gia đình*** | **Nhận biết:**- Trình bày được một số biện pháp sử dụng năng lượng trong gia đình tiết kiệm, hiệu quả. C6- Đề 01 | 1 |  | 1 |  |
| **Thông hiểu:**- Giải thích được vì sao cần sử dụng năng lượng trong gia đình tiết kiệm, hiệu quả.C7- Đề 01 |  | 1 |  |  |
| **Vận dụng:**- Đề xuất được những việc làm cụ thể để xây dựng thói quen sử dụng năng lượng trong gia đình tiết kiệm, hiệu quả. |  |  |  |  |
| **Vận dụng cao:**- Thực hiện được một số biện pháp sử dụng năng lượng trong gia đình tiết kiệm, hiệu quả. |  |  |  |  |
| **2** | **II. Bảo****quản và****chế biến thực phẩm** | ***2.1. Thực phẩm và dinh dưỡng*** | **Nhận biết:**- Nêu được một số nhóm thực phẩm chính.C8- Đề 01 | 1 |  |  |  |
| - Nêu được giá trị dinh dưỡng của từng nhóm thựcphẩm chính.C9- Đề 01 | 1 |  |  |  |
| **Thông hiểu:**- Phân loại được thực phẩm theo các nhóm thực phẩm chính. |  |  |  |  |
| - Giải thích được ý nghĩa của từng nhóm thực phẩm chính đối với sức khoẻ con người.C10- Đề 01 |  | 1 |  |  |
| **Vận dụng:**- Đề xuất được một số loại thực phẩm cần thiết có trong bữa ăn gia đình. |  |  |  |  |
|  |  |  | - Thực hiện được một số việc làm để hình thành thói quen ăn, uống khoa học. |  |  |  |  |
| ***2.2. Bảo quản thực phẩm*** | **Nhận biết:**- Trình bày được vai trò, ý nghĩa của bảo quản thực phẩm.C11- Đề 01 | 1 |  |  |  |
| - Nêu được một số phương pháp bảo quản thực phẩm phổ biến.C12, C13- Đề 01 | 2 |  |  |  |
| **Thông hiểu:**- Mô tả được một số phương pháp bảo quản thực phẩm phổ biến.C14- Đề 01 |  | 1 |  |  |
| - Trình bày được ưu điểm, nhược điểm của một số phương pháp bảo quản thực phẩm phổ biến. |  |  |  |  |
| **Vận dụng:**- Vận dụng được kiến thức về bảo quản thực phẩm vào thực tiễn gia đình. |  |  |  |  |
| ***2.3. Chế biến thực phẩm*** | **Nhận biết:**- Trình bày được vai trò, ý nghĩa của chế biến thực phẩm. |  |  |  |  |
| - Nêu được một số phương pháp chế biến thực phẩm phổ biến. |  |  |  |  |
| - Nêu được các bước chính chế biến món ăn đơn giảntheo phương pháp không sử dụng nhiệt. |  |  |  |  |
| - Nêu được một số biện pháp đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong chế biến. |  |  |  |  |
| - Trình bày được cách tính toán sơ bộ dinh dưỡng cho một bữa ăn gia đình. |  |  |  |  |
| - Trình bày được cách tính toán sơ bộ chi phí cho một bữa ăn gia đình. |  |  |  |  |
| Thông hiểu:- Trình bày được một số ưu điểm, nhược điểm của một số phương pháp chế biến thực phẩm phổ biến. |  |  |  |  |
| - Trình bày được yêu cầu kĩ thuật đối với món ăn không sử dụng nhiệt. |  |  |  |  |
| Vận dụng:- Lựa chọn được thực phẩm phù hợp để chế biến món ăn đơn giản không sử dụng nhiệt. |  |  |  | 1 |
| - Chế biến được món ăn đơn giản không sử dụng nhiệt đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. |  |  |  |  |
| - Tính toán được sơ bộ dinh dưỡng cho một bữa ăngia đình. |  |  |  |  |
| - Tính toán được sơ bộ chi phí tài chính cho một bữa ăn gia đình. |  |  |  |  |
| **Tổng** |  | **11** | **3** | **1** | **1** |

## Đề 02

## MA TRẬN ĐỀ KIỂM TRA CUỐI HỌC KÌ I

**MÔN: CÔNG NGHỆ, LỚP: 6, THỜI GIAN LÀM BÀI: 45 phút**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** | **1. Nhà ở** | **1.1. Nhà ở đối với con người** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **1.2. Xây dựng nhà ở** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **1.3. Ngôi nhà thông minh** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **1.4. Sử dụng năng lượng****trong gia đình** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2.1. Thực phẩm và dinh dưỡng** | **1** | ***2,0*** | 1 | 4,0 | 1 | 10,0 |  |  | 2 | 1 | 16 | 30 |
| **2.2. Bảo quản thực phẩm** | **3** | ***3,75*** | 2 | 7,0 |  |  |  |  | 5 |  | 10,75 | 25 |
| **2.3. Chế biến thực phẩm** | **5** | ***6,25*** | 2 | 7,0 |  |  | 1 | 5,0 | 7 | 1 | 18,25 | 45 |
| **Tổng** | **9** | **12** | **5** | **18** | **1** | **10** | **1** | **5** | **22** | **2** | **45** | **100** |
| **Tỉ lệ (%)** | **40** | **30** | **20** | **10** |  |  |  |  |
| **Tỉ lệ chung (%)** | **70** | **30** |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** | **I. Nhà ở** | **1.1. Nhà ở đối với****con người** | **Nhận biết:**- Nêu được vai trò của nhà ở. |  |  |  |  |
|  |  |  | - Nêu được đặc điểm chung của nhà ở Việt Nam. |  |  |  |  |
| - Kể được một số kiến trúc nhà ở đặc trưng ở ViệtNam. |  |  |  |  |
| **Thông hiểu:**- Phân biệt được một số kiểu kiến trúc nhà ở đặc trưng ở Việt Nam. |  |  |  |  |
| **Vận dụng:**- Xác định được kiểu kiến trúc ngôi nhà em đang ở. |  |  |  |  |
| **1.2. Xây dựng nhà ở** | **Nhận biết:**- Kể tên được một số vật liệu xây dựng nhà ở |  |  |  |  |
| - Kể tên được các bước chính để xây dựng một ngôi nhà. |  |  |  |  |
| **Thông hiểu:**- Sắp xếp đúng trình tự các bước chính để xây dựng một ngôi nhà. |  |  |  |  |
| - Mô tả được các bước chính để xây dựng một ngôinhà. |  |  |  |  |
| **1.3. Ngôi nhà thông minh** | **Nhận biết:**- Nêu được đặc điểm của ngôi nhà thông minh. |  |  |  |  |
| **Thông hiểu:**- Mô tả được những đặc điểm của ngôi nhà thông minh. |  |  |  |  |
| - Nhận diện được những đặc điểm của ngôi nhà thôngminh. |  |  |  |  |
|  |  | **1.4. Sử dụng năng lượng trong gia đình** | **Nhận biết:**- Trình bày được một số biện pháp sử dụng năng lượng trong gia đình tiết kiệm, hiệu quả.  |  |  | 1 |  |
| **Thông hiểu:**- Giải thích được vì sao cần sử dụng năng lượng trong gia đình tiết kiệm, hiệu quả. |  |  |  |  |
| **Vận dụng:**- Đề xuất được những việc làm cụ thể để xây dựng thói quen sử dụng năng lượng trong gia đình tiết kiệm, hiệu quả. |  |  |  |  |
| **Vận dụng cao:**- Thực hiện được một số biện pháp sử dụng năng lượng trong gia đình tiết kiệm, hiệu quả. |  |  |  |  |
| **2** | **II. Bảo****quản và****chế biến thực phẩm** | **2.1. Thực phẩm và dinh dưỡng** | **Nhận biết:**- Nêu được một số nhóm thực phẩm chính. |  |  |  |  |
| - Nêu được giá trị dinh dưỡng của từng nhóm thựcphẩm chính. C1 | 1 |  |  |  |
| **Thông hiểu:**- Phân loại được thực phẩm theo các nhóm thực phẩm chính. |  |  |  |  |
| - Giải thích được ý nghĩa của từng nhóm thực phẩm chính đối với sức khoẻ con người. C2 |  | 1 |  |  |
| **Vận dụng:**- Đề xuất được một số loại thực phẩm cần thiết có trong bữa ăn gia đình. |  |  |  |  |
|  |  |  | - Thực hiện được một số việc làm để hình thành thói quen ăn, uống khoa học. |  |  |  |  |
| **2.2. Bảo quản thực phẩm** | **Nhận biết:**- Trình bày được vai trò, ý nghĩa của bảo quản thực phẩm. C3 | 1 |  |  |  |
| - Nêu được một số phương pháp bảo quản thực phẩm phổ biến. C4, C5 | 2 |  |  |  |
| **Thông hiểu:**- Mô tả được một số phương pháp bảo quản thực phẩm phổ biến. C6 |  | 1 |  |  |
| - Trình bày được ưu điểm, nhược điểm của một số phương pháp bảo quản thực phẩm phổ biến. C7 |  | 1 |  |  |
| **Vận dụng:**- Vận dụng được kiến thức về bảo quản thực phẩm vào thực tiễn gia đình. |  |  |  | 1 |
| **2.3. Chế biến thực phẩm** | **Nhận biết:**- Trình bày được vai trò, ý nghĩa của chế biến thực phẩm. C8 | 1 |  |  |  |
| - Nêu được một số phương pháp chế biến thực phẩm phổ biến. C9 | 1 |  |  |  |
| - Nêu được các bước chính chế biến món ăn đơn giảntheo phương pháp không sử dụng nhiệt. C10 | 1 |  |  |  |
| - Nêu được một số biện pháp đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong chế biến. C12, C11 | 2 |  |  |  |
| - Trình bày được cách tính toán sơ bộ dinh dưỡng cho một bữa ăn gia đình. |  |  |  |  |
| - Trình bày được cách tính toán sơ bộ chi phí cho một bữa ăn gia đình. |  |  |  |  |
| Thông hiểu:- Trình bày được một số ưu điểm, nhược điểm của một số phương pháp chế biến thực phẩm phổ biến.C13 |  | 1 |  |  |
| - Trình bày được yêu cầu kĩ thuật đối với món ăn không sử dụng nhiệt.C14 |  | 1 |  |  |
| Vận dụng:- Lựa chọn được thực phẩm phù hợp để chế biến món ăn đơn giản không sử dụng nhiệt. |  |  |  |  |
| - Chế biến được món ăn đơn giản không sử dụng nhiệt đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. |  |  |  |  |
| - Tính toán được sơ bộ dinh dưỡng cho một bữa ăngia đình. |  |  |  |  |
| - Tính toán được sơ bộ chi phí tài chính cho một bữa ăn gia đình. |  |  |  |  |
| **Tổng** |  | **9** | **5** | **1** | **1** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TRƯỜNG PTDTBT THCS PHÌNH GIÀNG****ĐIỆN BIÊN ĐÔNG**

|  |
| --- |
| **ĐỀ CHÍNH THỨC** |

*Đề gồm có 02 trang* *Đề 01-Mã đề 01* | **ĐỀ KIỂM TRA HỌC KỲ I****Năm học: 2022 – 2023****Môn: Công nghệ 6****Thời gian làm bài: 45 phút***(Không kể thời gian giao đề)* |

**A. TRẮC NGHIỆM (7,0 điểm)**

**Câu 1**: Nhà ở giúp bảo vệ con người trước các hiện tượng thiên nhiên là:

**A.** mưa, nắng. **B.** gió, bão.

**C.** tuyết, lũ lụt. **D.** mưa, nắng, gió, bão, tuyết, lũ lụt.

**Câu 2**: Kiến trúc nào sau đây **KHÔNG PHẢI** là kiến trúc nhà ở đặc trưng ở Việt Nam?

**A**. Nhà trên xe **B.** Nhà nổi **C**. Nhà liên kế **D**. Nhà ba gian

**Câu 3**: Vật liệu nào sau đây KHÔNG dùng để xây dựng những ngôi nhà lớn, kiên cố hoặc các chung cư?

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

**Câu 4:** Các bước chính khi xây dựng nhà ở gồm:

A. thiết kế, chuẩn bị vật liệu. lợp mái. **B.** vẽ thiết kế, xây tường, sơn, lợp mái

**C.** chọn vật liệu, xây tường, làm mái. thiện **D.** thiết kế, thi công thô, hoàn thiện

**Câu 5**: Phát biểu nào sau đây là ĐÚNG về ngôi nhà thông minh?

A. ngôi nhà thông minh được trang bị nhiều thiết bị, đồ dùng phục vụ cho việc vui chơi,giải trí.

B. ngôi nhà thông minh được trang bị hệ thống điều khiển tự động hoặc bán tự động đối với các thiết bị, đồ dùng trong nhà

C. ngôi nhà thông minh được được xâ y dựng bằng những vât liệu đặc biệt

D. ngôi nhà thông minh được trang bị nhiều đồ dùng đắt tiền

**Câu 6**: Cách làm nào sau đây giúp em tiết kiệm điện khi sử dụng tủ lạnh?

**A**. Cất thức ăn còn nóng vào tủ lạnh

B. Hạn chế số lần và thời gian mở cửa tủ lạnh.

C. Sử dụng tủ lạnh có dung tích lớn cho gia đình ít người.

D. Không đóng chặt cửa tủ lạnh khiến hơi lạnh thất thoát ra ngoài.

**Câu 7**: Theo em hậu quả của việc sử dụng quá nhiều chất đốt như dầu, than, củi, gas là:

A. làm ô nhiễm môi trường.

B. làm gia tăng lượng rác thải.

C. làm hư hỏng các đồ dùng, thiết bị có sử dụng chất đốt

D. làm ô nhiễm môi trường, Làm gia tăng lượng rác thải, Làm hư hỏng các đồ dùng, thiết bị có sử dụng chất đốt.

**Câu 8:** Đâu KHÔNG PHẢI là tên gọi của nhóm thực phẩm chính?

A. Nhóm thực phẩm giàu chất béo. B. Nhóm thực phẩm giàu chất xơ.

C. Nhóm thực phẩm giàu vitamin. D. Nhóm thực phẩm giàu chất đạm.

**Câu 9:** Các thực phẩm nào sau đây thuộc nhóm thực phẩm giàu chất đạm?

**A.** Gạo, đậu xanh, ngô, khoai. **B.** Bắp cải, cà rốt, táo, cam.

**C**. Thịt, trứng, sữa. **D.** Mỡ, bơ, dầu đậu nành

**Câu 10:** Nhóm thực phẩm nào giúp cho sự phát triển của xương, hoạt động của cơ bắp, cấu tạo hồng cầu?

A. Nhóm thực phẩm giàu chất béo. B. Nhóm thực phẩm giàu vitamin.

C. Nhóm thực phẩm giàu chất đạm. D. Nhóm thực phẩm giàu chất khoáng.

**Câu 11:** Ý nào sau đây KHÔNG PHẢI là vai trò, ý nghĩa của bảo quản thực phẩm?

A. Đảm bảo chất dinh dưỡng của thực phẩm.

B. Kéo dài thời gian sử dụng của thực phẩm.

C. Đảm bảo chất lượng của thực phẩm.

D. Tạo ra các món ăn đa dạng hơn.

**Câu 12:** Phương pháp nào sau đây là phương pháp bảo quản thực phẩm?

**A.** Nướng và muối chua. **B.** Luộc và trộn hỗ hợp.

**C.** Xào và muối chua. **D.** Làm lạnh và đông lạnh.

**Câu 13:** Rau, quả sau khi mua về chưa sử dụng ngay nên bảo quản:

**A.** bảo quản ở nhiệt độ thường **B.** bảo quản trong tủ lạnh

**C.** bảo quản ở nhiệt độ cao **D.** cất vào trong hộp kín

**Câu 14:** Những biện pháp đảm bảo an toàn thực phẩm là gì?

A. Không cần bảo quản ở nhiệt độ thích hợp

B. Thực phẩm đóng hộp không cần chú ý hạn sử dụng

C. Tránh để lẫn lộn thực phẩm ăn sống với thực phẩm cần nấu chín

D. Thực phẩm đóng hộp phải chú ý hạn sử dụng, tránh để lẫn lộn thực phẩm ăn sống với thực phẩm cần nấu chín.

**B. TỰ LUẬN (3,0 điểm):**

**Câu 1 (2,0 điểm):**

Nam là học sinh lớp 6 có cân nặng hơi thừa so với tiêu chuẩn. Bạn ấy rất thích ăn những món ăn nhanh, đồ rán và chiên xào. Em hãy đưa ra lời khuyên để bạn Nam lựa chọn những loại thực phẩm phù hợp giúp cơ thể phát triển cân đối, khỏe mạnh.

**Câu 2 (1,0 điểm):** Em hãy lựa chọn một món ăn đơn giản không sử dụng nhiệt và lập danh sách các thực phẩm cần dùng để chế biến món ăn đó.

.............................HẾT..............................

*(Lưu ý: cán bộ coi thi không giải thích gì thêm)*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TRƯỜNG PTDTBT THCS PHÌNH GIÀNG****ĐIỆN BIÊN ĐÔNG**

|  |
| --- |
| **ĐỀ CHÍNH THỨC** |

*Đề gồm có 02 trang* *Đề 01-Mã đề 02* | **ĐỀ KIỂM TRA HỌC KỲ I****Năm học: 2022 – 2023****Môn: Công nghệ 6****Thời gian làm bài : 45 phút***(Không kể thời gian giao đề)* |

**A. TRẮC NGHIỆM (7,0 điểm)**

**Câu 1:** Ý nào sau đây KHÔNG PHẢI là vai trò, ý nghĩa của bảo quản thực phẩm?

A. Đảm bảo chất dinh dưỡng của thực phẩm.

B. Kéo dài thời gian sử dụng của thực phẩm.

C. Đảm bảo chất lượng của thực phẩm.

D. Tạo ra các món ăn đa dạng hơn.

**Câu 2:** Các bước chính khi xây dựng nhà ở gồm:

A. thiết kế, chuẩn bị vật liệu. lợp mái.

**B.** vẽ thiết kế, xây tường, sơn, lợp mái

**C.** chọn vật liệu, xây tường, làm mái. thiện

**D.** thiết kế, thi công thô, hoàn thiện

**Câu 3:** Những biện pháp đảm bảo an toàn thực phẩm là gì?

A. Không cần bảo quản ở nhiệt độ thích hợp

B. Thực phẩm đóng hộp không cần chú ý hạn sử dụng

C. Tránh để lẫn lộn thực phẩm ăn sống với thực phẩm cần nấu chín

D. Thực phẩm đóng hộp phải chú ý hạn sử dụng, tránh để lẫn lộn thực phẩm ăn sống với thực phẩm cần nấu chín.

**Câu 4:** Phương pháp nào sau đây là phương pháp bảo quản thực phẩm?

**A.** Nướng và muối chua. **B.** Luộc và trộn hỗ hợp.

**C.** Xào và muối chua. **D.** Làm lạnh và đông lạnh.

**Câu 5:** Rau, quả sau khi mua về chưa sử dụng ngay nên bảo quản:

**A.** bảo quản ở nhiệt độ thường **B.** bảo quản trong tủ lạnh

**C.** bảo quản ở nhiệt độ cao **D.** cất vào trong hộp kín

**Câu 6**: Phát biểu nào sau đây là ĐÚNG về ngôi nhà thông minh?

A. Ngôi nhà thông minh được trang bị nhiều thiết bị, đồ dùng phục vụ cho việc vui chơi,giải trí.

B. Ngôi nhà thông minh được trang bị hệ thống điều khiển tự động hoặc bán tự động đối với các thiết bị, đồ dùng trong nhà

C. Ngôi nhà thông minh được được xâ y dựng bằng những vât liệu đặc biệt

D. Ngôi nhà thông minh được trang bị nhiều đồ dùng đắt tiền

**Câu 7**: Cách làm nào sau đây giúp em tiết kiệm điện khi sử dụng tủ lạnh?

**A**. Cất thức ăn còn nóng vào tủ lạnh

B. Hạn chế số lần và thời gian mở cửa tủ lạnh.

C. Sử dụng tủ lạnh có dung tích lớn cho gia đình ít người.

D. Không đóng chặt cửa tủ lạnh khiến hơi lạnh thất thoát ra ngoài.

**Câu 8**: Theo em hậu quả của việc sử dụng quá nhiều chất đốt như dầu, than, củi, gas là:

A. làm ô nhiễm môi trường.

B. làm gia tăng lượng rác thải.

C. làm hư hỏng các đồ dùng, thiết bị có sử dụng chất đốt

D. làm ô nhiễm môi trường, làm gia tăng lượng rác thải, làm hư hỏng các đồ dùng, thiết bị có sử dụng chất đốt.

**Câu 9:** Đâu KHÔNG PHẢI là tên gọi của nhóm thực phẩm chính?

A. Nhóm thực phẩm giàu chất béo. B. Nhóm thực phẩm giàu chất xơ.

C. Nhóm thực phẩm giàu vitamin. D. Nhóm thực phẩm giàu chất đạm.

**Câu 10:** Các thực phẩm nào sau đây thuộc nhóm thực phẩm giàu chất đạm?

**A.** Gạo, đậu xanh, ngô, khoai. **B.** Bắp cải, cà rốt, táo, cam.

**C**. Thịt, trứng, sữa. **D.** Mỡ, bơ, dầu đậu nành

**Câu 11:** Nhóm thực phẩm nào giúp cho sự phát triển của xương, hoạt động của cơ bắp, cấu tạo hồng cầu?

A. Nhóm thực phẩm giàu chất béo. B. Nhóm thực phẩm giàu vitamin.

C. Nhóm thực phẩm giàu chất đạm. D. Nhóm thực phẩm giàu chất khoáng.

**Câu 12**: Vật liệu nào sau đây KHÔNG dùng để xây dựng những ngôi nhà lớn, kiên cố hoặc các chung cư?

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

**Câu 13**: Nhà ở giúp bảo vệ con người trước các hiện tượng thiên nhiên là:

**A.** mưa, nắng. **B.** gió, bão.

**C.** tuyết, lũ lụt. **D.** mưa, nắng, gió, bão, tuyết, lũ lụt.

**Câu 14**: Kiến trúc nào sau đây **KHÔNG PHẢI** là kiến trúc nhà ở đặc trưng ở Việt Nam?

**A**. Nhà trên xe **B.** Nhà nổi **C**. Nhà liên kế **D**. Nhà ba gian

**B. TỰ LUẬN (3,0 điểm):**

**Câu 1 (2,0 điểm):**

Nam là học sinh lớp 6 có cân nặng hơi thừa so với tiêu chuẩn. Bạn ấy rất thích ăn những món ăn nhanh, đồ rán và chiên xào. Em hãy đưa ra lời khuyên để bạn Nam lựa chọn những loại thực phẩm phù hợp giúp cơ thể phát triển cân đối, khỏe mạnh.

**Câu 2 (1,0 điểm):** Em hãy lựa chọn một món ăn đơn giản không sử dụng nhiệt và lập danh sách các thực phẩm cần dùng để chế biến món ăn đó.

.............................HẾT..............................

*(Lưu ý: cán bộ coi thi không giải thích gì thêm)*

|  |  |
| --- | --- |
| TRƯỜNG PTDTBT THCS PHÌNH GIÀNG **ĐIỆN BIÊN ĐÔNG***( Hướng dẫn chấm 01 trang)* | **HƯỚNG DẪN CHẤM KIỂM TRA****CUỐI HỌC KÌ I****Môn: Công nghệ 6****Năm học: 2022 - 2023** |
| **Câu** | **Nội dung** | **Điểm** |
|  | **I. Trắc nghiệm** |  |
| **Mã Đế 01** | **7 điểm** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| D | A | D | D | B | B | D | B |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |  |  |
| C | D | D | D | B | D |  |  |

**Mã Đề 02** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| D | D | D | D | B | B | B | D |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |  |  |
| B | C | D | D | D | A |  |  |  |
|  | **II. Tự luận** |  |
| **Câu 1** | **Lời khuyên của bạn Nam là:**+ Hạn chế ăn đồ ăn nhanh, rán và chiên xào+ Tăng cường ăn rau xanh và hoa quả+ Kết hợp đa dạng các loại thực phẩm trong bữa ăn+ Uống nhiều nước | 0,5đ0,5đ0,5đ0,5đ |
| **Câu 2** | - Nêu được tên một món ăn đơn giản không sử dụng nhiệt- Lập được danh sách các thực phẩm cần dùng để chế biến món ăn đó | 1đ |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TRƯỜNG PTDTBT THCS PHÌNH GIÀNG****ĐIỆN BIÊN ĐÔNG**

|  |
| --- |
| **ĐỀ CHÍNH THỨC** |

*Đề gồm có 02 trang* *Đề 02-Mã đề 01* | **ĐỀ KIỂM TRA HỌC KỲ I****Năm học: 2022 – 2023****Môn: Công nghệ 6****Thời gian làm bài: 45 phút***(Không kể thời gian giao đề)* |

**A. TRẮC NGHIỆM (7,0 điểm)**

**Câu 1:** Các thực phẩm nào sau đây thuộc nhóm thực phẩm giàu chất đạm?

**A.** Gạo, đậu xanh, ngô, khoai. **B.** Bắp cải, cà rốt, táo, cam.

**C**. Thịt, trứng, sữa. **D.** Mỡ, bơ, dầu đậu nành

**Câu 2:** Nhóm thực phẩm nào giúp cho sự phát triển của xương, hoạt động của cơ bắp, cấu tạo hồng cầu?

A. Nhóm thực phẩm giàu chất béo.

B. Nhóm thực phẩm giàu vitamin .

C. Nhóm thực phẩm giàu chất đạm.

D. Nhóm thực phẩm giàu chất khoáng.

**Câu 3:** Ý nào sau đây KHÔNG PHẢI là vai trò, ý nghĩa của bảo quản thực phẩm?

A. Đảm bảo chất dinh dưỡng của thực phẩm.

B. Kéo dài thời gian sử dụng của thực phẩm.

C. Đảm bảo chất lượng của thực phẩm.

D. Tạo ra các món ăn đa dạng hơn.

**Câu 4:** Phương pháp nào sau đây là phương pháp bảo quản thực phẩm?

**A.** Nướng và muối chua. **B.** Luộc và trộn hỗ hợp.

**C.** Xào và muối chua. **D.** Làm lạnh và đông lạnh.

**Câu 5:** Rau, quả sau khi mua về chưa sử dụng ngay nên bảo quản:

**A.** bảo quản ở nhiệt độ thường **B.** bảo quản trong tủ lạnh

**C.** bảo quản ở nhiệt độ cao **D.** cất vào trong hộp kín

**Câu 6:** Những biện pháp đảm bảo an toàn thực phẩm là gì?

A. Phải bảo quản ở nhiệt độ thích hợp.

B. Phải chú ý hạn sử dụng.

C. Để lẫn lộn thực phẩm ăn sống với thực phẩm cần nấu chín.

D. Tránh để lẫn lộn thực phẩm ăn sống với thực phẩm cần nấu chín, thực phẩm đóng hộp phải chú ý hạn sử dụng.

**Câu 7:** Nhược điểm của phương pháp bảo quản đóng hộp là:

A. quy trình bảo quản tốn chi phí.

B. chất dinh dưỡng trong thực phẩm giảm.

C. không bảo quản được lâu.

D. quy trình bảo quản tốn chi phí, chất dinh dưỡng trong thực phẩm giảm, không bảo quản được lâu.

**Câu 8:** Vai trò của chế biến thực phẩm là:

A. giúp món ăn thơm ngon, hấp dẫn.

B. giúp thực phẩm chín mềm, dễ tiêu hóa.

C. đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

D. giúp món ăn thơm ngon, hấp dẫn, giúp thực phẩm chín mềm, dễ tiêu hóa, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

**Câu 9:** Món ăn nào dưới đây được chế biến bằng phương pháp không sử dụng nhiệt?

**A**. Canh cua mồng tơi. **B.** Dưa cải chua

**C.** Rau muống luộc. **D.** Trứng tráng.

**Câu 10:** Bước nào không có trong quy trình chế biến món rau xà lách trộn dầu giấm?

A. Luộc rau xà lách. B. Nhặt, rửa rau xà lách.

C. Pha hỗn hợp dầu giấm. D. Trộn rau xà lách với hỗn hợp dầu giấm.

**Câu 11:** Biện pháp nào sau đây có tác dụng phòng tránh nhiễm độc thực phẩm?

A. Không ăn những thức ăn nhiễm độc tố

B. Dùng thức ăn không có nguồn gốc rõ ràng

C. Sử dụng đồ hộp hết hạn sử dụng

D. Ăn khoai tây mọc mầm

**Câu 12:** Trong những biện pháp sau, biện pháp nào đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm?

A. Sử dụng chung thớt để chế biến thực phẩm sống và thực phẩm chính trong cùng một thời điểm

B. Chỉ sử dụng thực phẩm đóng hộp có ghi rõ thông tin cơ sở sản xuất, thành phần dinh dưỡng, còn hạn sử dụng.

C. Để lẫn thực phẩm sống và thực phẩm đã chế biến với nhau trong tủ lạnh

D. Thực phẩm sau khi nấu chín để trên bàn ăn không cần che đậy

**Câu 13:** Nhược điểm của các thức ăn nhanh:

**A.** quá nhiều chất béo, đường, muối

B. có chất bảo quản thực phẩm

C. giá trị dinh dưỡng giảm

D. giá trị dinh dưỡng giảm, có chất bảo quản thực phẩm, quá nhiều chất béo, đường, muối.

**Câu 14:** Yêu cầu kỹ thuật của các món ăn không sử dụng nhiệt là:

A. nguyên liêu thực phẩm giòn, không dai, không nát.

B. thơm ngon, vị vừa ăn (hơi chua, ngọt).

C. trình bày đẹp mắt, màu sắc tươi ngon.

D. nguyên liêu thực phẩm giòn, không dai, không nát, trình bày đẹp mắt, màu sắc tươi ngon, thơm ngon, vị vừa ăn.

**B. TỰ LUẬN (3, 0 điểm):**

**Câu 1**(1,0 điểm):

Nêu biện pháp sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả trong gia đình?

**Câu 2(2,0 điểm):**

Nhà bạn Lan ăn chè đỗ đen xong thì bị ngộ độc thực phẩm. Để thực hiện an toàn thực phẩm thì nhà bạn Lan cần thực hiện những biện pháp nào?

.............................HẾT..............................

*(Lưu ý: cán bộ coi thi không giải thích gì thêm)*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TRƯỜNG PTDTBT THCS PHÌNH GIÀNG****ĐIỆN BIÊN ĐÔNG**

|  |
| --- |
| **ĐỀ CHÍNH THỨC** |

*Đề gồm có 02 trang* *Đề 02-Mã đề 02* | **ĐỀ KIỂM TRA HỌC KỲ I****Năm học: 2022 – 2023****Môn: Công nghệ 6****Thời gian làm bài: 45 phút***(Không kể thời gian giao đề)* |

**A. TRẮC NGHIỆM (7,0 điểm)**

**Câu 1:** Trong những biện pháp sau, biện pháp nào đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm?

A. Sử dụng chung thớt để chế biến thực phẩm sống và thực phẩm chính trong cùng một thời điểm

B. Chỉ sử dụng thực phẩm đóng hộp có ghi rõ thông tin cơ sở sản xuất, thành phần dinh dưỡng, còn hạn sử dụng.

C. Để lẫn thực phẩm sống và thực phẩm đã chế biến với nhau trong tủ lạnh

D. Thực phẩm sau khi nấu chín để trên bàn ăn không cần che đậy

**Câu 2:** Nhược điểm của các thức ăn nhanh:

**A.** quá nhiều chất béo, đường, muối

B. có chất bảo quản thực phẩm

C. giá trị dinh dưỡng giảm

D. giá trị dinh dưỡng giảm, có chất bảo quản thực phẩm, quá nhiều chất béo, đường, muối.

**Câu 3:** Yêu cầu kỹ thuật của các món ăn không sử dụng nhiệt là:

A. nguyên liêu thực phẩm giòn, không dai, không nát.

B. thơm ngon, vị vừa ăn (hơi chua, ngọt).

C. trình bày đẹp mắt, màu sắc tươi ngon.

D. nguyên liêu thực phẩm giòn, không dai, không nát, trình bày đẹp mắt, màu sắc tươi ngon, thơm ngon, vị vừa ăn.

**Câu 4:** Rau, quả sau khi mua về chưa sử dụng ngay nên bảo quản:

**A.** bảo quản ở nhiệt độ thường **B.** bảo quản trong tủ lạnh

**C.** bảo quản ở nhiệt độ cao **D.** cất vào trong hộp kín

**Câu 5:** Những biện pháp đảm bảo an toàn thực phẩm là gì?

A. Phải bảo quản ở nhiệt độ thích hợp.

B. Phải chú ý hạn sử dụng.

C. Để lẫn lộn thực phẩm ăn sống với thực phẩm cần nấu chín.

D. Tránh để lẫn lộn thực phẩm ăn sống với thực phẩm cần nấu chín, thực phẩm đóng hộp phải chú ý hạn sử dụng.

**Câu 6:** Nhược điểm của phương pháp bảo quản đóng hộp là:

A. quy trình bảo quản tốn chi phí.

B. chất dinh dưỡng trong thực phẩm giảm.

C. không bảo quản được lâu.

D. quy trình bảo quản tốn chi phí, chất dinh dưỡng trong thực phẩm giảm, không bảo quản được lâu.

**Câu 7:** Vai trò của chế biến thực phẩm là:

A. giúp món ăn thơm ngon, hấp dẫn.

B. giúp thực phẩm chín mềm, dễ tiêu hóa.

C. đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

D. giúp món ăn thơm ngon, hấp dẫn, giúp thực phẩm chín mềm, dễ tiêu hóa, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

**Câu 8:** Món ăn nào dưới đây được chế biến bằng phương pháp không sử dụng nhiệt?

**A**. Canh cua mồng tơi. **B.** Dưa cải chua

**C.** Rau muống luộc. **D.** Trứng tráng.

**Câu 9:** Các thực phẩm nào sau đây thuộc nhóm thực phẩm giàu chất đạm:

**A.** gạo, đậu xanh, ngô, khoai. **B.** bắp cải, cà rốt, táo, cam.

**C**. thịt, trứng, sữa. **D.** mỡ, bơ, dầu đậu nành

**Câu 10:** Nhóm thực phẩm nào giúp cho sự phát triển của xương, hoạt động của cơ bắp, cấu tạo hồng cầu?

A. Nhóm thực phẩm giàu chất béo.

B. Nhóm thực phẩm giàu vitamin .

C. Nhóm thực phẩm giàu chất đạm.

D. Nhóm thực phẩm giàu chất khoáng.

**Câu 11:** Ý nào sau đây KHÔNG PHẢI là vai trò, ý nghĩa của bảo quản thực phẩm?

A. Đảm bảo chất dinh dưỡng của thực phẩm.

B. Kéo dài thời gian sử dụng của thực phẩm.

C. Đảm bảo chất lượng của thực phẩm.

D. Tạo ra các món ăn đa dạng hơn.

**Câu 12:** Phương pháp nào sau đây là phương pháp bảo quản thực phẩm?

**A.** Nướng và muối chua. **B.** Luộc và trộn hỗ hợp.

**C.** Xào và muối chua. **D.** Làm lạnh và đông lạnh.

**Câu 13:** Bước nào không có trong quy trình chế biến món rau xà lách trộn dầu giấm?

A. Luộc rau xà lách. B. Nhặt, rửa rau xà lách.

C. Pha hỗn hợp dầu giấm. D. Trộn rau xà lách với hỗn hợp dầu giấm.

**Câu 14:** Biện pháp nào sau đây có tác dụng phòng tránh nhiễm độc thực phẩm?

A. Không ăn những thức ăn nhiễm độc tố

B. Dùng thức ăn không có nguồn gốc rõ ràng

C. Sử dụng đồ hộp hết hạn sử dụng

D. Ăn khoai tây mọc mầm

**B. TỰ LUẬN (3, 0 điểm):**

**Câu 1**(1,0 điểm):

Nêu biện pháp sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả trong gia đình?

**Câu 2(2,0 điểm):**

Nhà bạn Lan ăn chè đỗ đen xong thì bị ngộ độc thực phẩm. Để thực hiện an toàn thực phẩm thì nhà bạn Lan cần thực hiện những biện pháp nào?

.............................HẾT..............................

*(Lưu ý: cán bộ coi thi không giải thích gì thêm)*

|  |  |
| --- | --- |
| TRƯỜNG PTDTBT THCS PHÌNH GIÀNG **ĐIỆN BIÊN ĐÔNG***( Hướng dẫn chấm 01 trang)* | **HƯỚNG DẪN CHẤM KIỂM TRA****CUỐI HỌC KÌ I****Môn: Công nghệ 6****Năm học: 2022 - 2023** |
| **Câu** | **Nội dung** | **Điểm** |
|  | **A. Trắc nghiệm** |  |
| **Mã Đế 01** | **7 điểm** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| C | D | D | D | B | D | D | D |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |  |  |
| B | A | A | B | D | D |  |  |

**Mã Đề 02** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| B | D | D | B | D | D | D | B |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |  |  |
| C | D | D | D | A | A |  |  |  |
|  | **B. Tự luận** |  |
| **Câu 1** | - Thiết kế nhà phải đảm bảo tính thông thoáng, tăng cường sử dụng ánh sáng tự nhiên.- Sử dụng các vật liệu có khả năng cách nhiệt tốt, lựa chọn các thiết bị tiết kiệm năng lượng.- Sử dụng các nguồn năng lượng thân thiện với môi trường như năng lượng gió, năng lượng mặt trời.- Sử dụng các thiết bị tiêu thụ điện đúng cách, tiết kiệm năng lượng | 0,25đ0,25đ0,25đ0,25đ |
| **Câu 2** | **-** Giữ thực phẩm trong môi trường sạch sẽ, có che đậy để tránh bụi bẩn và các loại côn trùng; - Để riêng thực phẩm sống và thực phẩm chín; -Rửa tay sạch trước khi chế biến thực phẩm; - Sử dụng riêng các loại dụng cụ dành cho thực phẩm sống và thực phẩm chín. | 0,5đ0,5đ0,5đ0,5đ |