

MA TRẬN ĐỀ KIỂM TRA CUỐI HỌC KÌ I MÔN CÔNG NGHỆ 6

THỜI GIAN LÀM BÀI: 45 phút

TT	Nội dung kiến thức	Đơn vị kiến thức	Mức độ nhận biết								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 I. Nhà ở	Bài 1. Nhà ở đối với con người	3	2,25	1	1,5					4		3,75	10,0
		Bài 2. Sử dụng năng lượng trong gia	1	0,75	1	1,5					2		2,25	5,0

		<i>đình</i>												
		<i>Bài 3. Ngôi nhà thông minh</i>	1	0,75	1	1,5	1	5			2	1	7,25	15,0
2	Chương II. Bảo quản và chế biến thực phẩm	<i>Bài 4. Thực phẩm và đình dưỡng</i>	5	3,75	5	7,5			1	5	10	1	16,25	32,75
		<i>Bài 5. Bảo quản và chế biến thực</i>	6	4,5	4	6,0	1	5			10	1	15,5	37,25

		<i>phẩm</i>												
Tổng			16	12	12	18	2	10	1	5	28	3	45	100
Tỉ lệ (%)			40		30		20		10					
Tỉ lệ chung (%)			70				30							

BẢN ĐẶC TẢ ĐỀ KIỂM TRA CUỐI HỌC KÌ I MÔN CÔNG NGHỆ 6

TT	Nội dung kiến thức	Đơn vị kiến thức	Mức độ kiến thức, kỹ 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 I. Nhà ở	<i>Bài 1. Nhà ở đối với con người</i>	Nhận biết: - Nêu được vai trò của nhà ở.	1			
			- Nêu được đặc điểm chung của nhà ở Việt Nam.	1			
			- Kể được một số kiến trúc nhà ở đặc trưng ở Việt Nam.	1			
			Thông hiểu: - Phân biệt được một số kiểu kiến trúc nhà ở đặc trưng ở Việt Nam.		1		
			Vận dụng: - Xác định được kiểu kiến trúc ngôi nhà em đang ở.				
		<i>Bài 2. Sử dụng năng lượng</i>	Nhận biết: - Trình bày được một số biện pháp sử dụng năng lượng trong gia đình tiết kiệm, hiệu quả.	1			

		trong gia đình	Thông hiểu: - Giải thích được vì sao cần sử dụng năng lượng trong gia đình tiết kiệm, hiệu quả.		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.			1	
			Vận dụng cao: - Thực hiện được một số biện pháp sử dụng năng lượng trong gia đình tiết kiệm, hiệu quả.				
		Bài 3. Ngôi nhà thông minh	Nhận biết: - Nêu được đặc điểm của ngôi nhà thông minh.	1			
			Thông hiểu: - Mô tả được những đặc điểm của ngôi nhà thông minh.				
			- Nhận diện được những đặc điểm của ngôi nhà thông minh.		1		
2	Chương II. Bảo quản và chế biến thực phẩm	Bài 4. Thực phẩm và dinh dưỡng	Nhận biết: - Nêu được một số nhóm thực phẩm chính.	3			
			- Nêu được giá trị dinh dưỡng của từng nhóm thực phẩm chính.	2			
			- Trình bày được vai trò, ý nghĩa của chế biến thực phẩm				
			- 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: - Phân loại được thực phẩm theo các nhóm thực phẩm chính.		3		
			- Giải thích được ý nghĩa của từng nhóm thực phẩm chính đối với sức khỏe con người.		2		
			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.				
			Vận dụng cao: - Tính toán được sơ bộ dinh dưỡng cho một bữa ăn gia đình.				
			- Tính toán được sơ bộ chi phí tài chính cho một bữa ăn gia đình.				1
		Bài 5. Bảo quản và chế biến thực phẩm	Nhận biết: - Trình bày được vai trò, ý nghĩa của bảo quản thực phẩm.	1			
			- Trình bày được vai trò, ý nghĩa của chế biến thực phẩm	1			
			- Nêu được một số phương pháp bảo quản thực phẩm phổ biến.	1			
			- Nêu được một số phương pháp chế biến thực phẩm phổ biến.	1			
			- Nêu được các bước chính chế biến món ăn đơn giản theo phương pháp không sử dụng nhiệt.	1			

		- Nêu được một số biện pháp đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong chế biến.	1			
		Thông hiểu: - Mô tả được một số phương pháp bảo quản thực phẩm phổ biến.		1		
		- Trình bày được ưu điểm, nhược điểm của một số phương pháp bảo quản thực phẩm phổ biến.		1		
		- Trình bày được một số ưu điểm, nhược điểm của một số phương pháp chế biến thực phẩm phổ biến.		1		
		- Trình bày được yêu cầu kỹ thuật đối với món ăn không sử dụng nhiệt.		1		
		Vận dụng: - Vận dụng được kiến thức về bảo quản thực phẩm vào thực tiễn gia đình.				
		- 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.				
Tổng			16	12	2	1

ĐỀ KIỂM TRA CUỐI HỌC KÌ 1 MÔN CÔNG NGHỆ 6

**PHÒNG GD & ĐT
TRƯỜNG THCS.....**

**ĐỀ KIỂM TRA HỌC KÌ I
NĂM HỌC 2022 - 2023
Môn công nghệ lớp 6**

Thời gian 45 phút không kể thời gian giao đề

Họ và tên:.....Lớp 6...

I. PHẦN TRẮC NGHIỆM (7 điểm)

Câu 1. Đáp án nào sau đây không đúng khi nói về vai trò của nhà ở đối với con người?

- A. Là nơi trú ngụ của con người.
- B. Là nơi đáp ứng nhu cầu sinh hoạt hàng ngày của con người.
- C. Bảo vệ con người tránh khỏi ảnh hưởng xấu của tệ nạn xã hội.
- D. Bảo vệ con người tránh khỏi những ảnh hưởng xấu của thiên nhiên, môi trường.

Câu 2. Cấu tạo của nhà ở thường được chia thành bao nhiêu phần chính?

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

Câu 3. Kiến trúc nhà nào sau đây đặc trưng ở khu vực thành phố?

- A. Nhà biệt thự , nhà nổi, nhà sàn
- B. Nhà chung cư, nhà liền kề, nhà sàn.
- C. Nhà chung cư, nhà liền kề, nhà biệt thự.
- D. Nhà xây riêng lẻ một hay nhiều tầng , mái ngói hoặc bê tông, có sân vườn.

Câu 4. Quy trình xây dựng nhà ở gồm các bước là:

- A. Hoàn thiện → Chuẩn bị → Thi công
- B. Thi công → Hoàn thiện → Chuẩn bị
- C. Chuẩn bị → Thi công → Hoàn thiện
- D. Chuẩn bị → Hoàn thiện → Thi công

Câu 5. Hành động nào dưới đây thể hiện hành động không tiết kiệm điện?

- A. Mở cửa sổ khi trời sáng.
- B. Không đóng cửa tủ lạnh sau khi sử dụng xong.
- C. Sử dụng pin năng lượng mặt trời trong gia đình.

D. Tắt hết các thiết bị điện không cần thiết khi không sử dụng.

Câu 6. Chúng ta cần tiết kiệm năng lượng để:

- A. Bảo vệ thiên nhiên, môi trường, sức khỏe, giảm chi phí.
- B. Giảm chi phí, bảo vệ tài nguyên.
- C. Bảo vệ sức khỏe, môi trường.
- D. Không cần tiết kiệm năng lượng.

Câu 7. Phát biểu nào sau đây mô tả không đúng về ngôi nhà thông minh?

- A. Các thiết bị được điều khiển bởi hệ thống trung tâm điều khiển của ngôi nhà.
- B. Được thiết kế để tận dụng được năng lượng gió tự nhiên và ánh sáng mặt trời.
- C. Được thiết kế để sử dụng nhiều năng lượng điện và chất đốt.
- D. Được trang bị hệ thống điều khiển tự động hoặc bán tự động theo ý muốn chủ nhà.

Câu 8. Ngôi nhà thông minh có bao nhiêu đặc điểm?

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

Câu 9. Việc phân nhóm thức ăn không bao gồm nhóm nào?

- A. Nhóm giàu chất béo
- B. Nhóm giàu chất xơ
- C. Nhóm giàu chất đường bột
- D. Nhóm giàu chất đạm

Câu 10. Thực phẩm được phân làm bao nhiêu nhóm?

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

Câu 11. Các yếu tố của bữa ăn dinh dưỡng hợp lí?

- A. Có đầy đủ 2 nhóm thực phẩm và 3 loại món ăn chính.
- B. Có đầy đủ 3 nhóm thực phẩm và 3 loại món ăn chính.
- C. Có đầy đủ 4 nhóm thực phẩm và 3 loại món ăn chính.
- D. Có đầy đủ 5 nhóm thực phẩm và 3 loại món ăn chính.

Câu 12. Vai trò của nhóm thực phẩm giàu chất đường, bột là:

- A. Tạo ra tế bào mới.
- B. Cung cấp năng lượng.
- C. Tăng sức đề kháng.
- D. Bảo vệ cơ thể.

Câu 13. Vai trò của nhóm thực phẩm giàu chất khoáng và vitamin là:

- A. Tạo ra tế bào mới.
- B. Cung cấp năng lượng.
- C. Tăng sức đề kháng.
- D. Bảo vệ cơ thể.

Câu 14. Nhóm thực phẩm nào sau đây là nguồn cung cấp 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 15. Nhóm thực phẩm nào sau đây là nguồn cung cấp chất béo?

A. Gạo, đậu xanh, ngô, khoai.

C. Thịt, trứng, sữa.

B. Bắp cải, cà rốt, táo, cam.

D. Mỡ, bơ, dầu đậu nành.

Câu 16. Các loại món ăn chính gồm:

A. Món canh, món mặn.

B. Món canh, món mặn, món xào hoặc luộc.

C. Món canh, món xào hoặc luộc.

D. Món mặn, món xào hoặc luộc.

Câu 17. Nếu ăn uống thiếu chất thì cơ thể sẽ:

A. Suy dinh dưỡng

B. Bị béo phì

C. Vận động khó khăn.

D. Dễ mắc các bệnh: tim mạch, huyết áp,...

Câu 18. Trung bình thức ăn sẽ được tiêu hóa hết sau:

A. 1- 2 giờ

B. 2-3 giờ

C. 3-4 giờ

D. 4-5 giờ.

Câu 19. Vai trò của việc bảo quản thực phẩm?

A. Ngăn chặn sự xâm nhập và phát triển của vi sinh vật.

B. Ngăn chặn sự xâm nhập và phát triển của vi sinh vật gây hại, làm chậm quá trình hư hỏng của thực phẩm.

C. Ngăn chặn sự xâm nhập và phát triển của vi sinh vật gây hại.

D. Ngăn chặn sự phát triển của vi sinh vật, làm chậm quá trình hư hỏng của thực phẩm.

Câu 20. Vai trò của việc chế biến thực phẩm?

A. Giúp thực phẩm chín mềm.

B. Giúp thực phẩm dễ tiêu hóa.

C. Tăng tính đa dạng của món ăn.

D. Giúp thực phẩm chín mềm, dễ tiêu hóa, đảm bảo vệ sinh và an toàn thực phẩm.

Câu 21. Kể tên một số phương pháp bảo quản thực phẩm:

A. Kho, nướng

B. Chiên, xào

C. Phơi khô, muối chua.

D. Luộc, rang.

Câu 22. Phương pháp chế biến thực phẩm nào sau đây không sử dụng nhiệt?

A. Hấp

B. Muối chua

C. Nướng

D. Kho

Câu 23. 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 → 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 24. Món ăn nào dưới đây áp dụng phương pháp làm chín thực phẩm bằng sức nóng trực tiếp của nguồn nhiệt?

- A. Chả giò. B. Sườn nướng. C. Gà rán. D. Canh chua.

Câu 25. Sấy khô là phương pháp để thực phẩm:

- A. Ở trong nước. B. Bị mất nước. C. Ở trong tủ lạnh. D. Ở trong túi.

Câu 26. Phương pháp cấp đông thực phẩm có khuyết điểm là:

- A. Thực phẩm mềm, tươi ngon.
B. Thực phẩm có màu sắc tươi mới.
C. Tốn thời gian để rã đông thực phẩm.
D. Thời gian bảo quản thực phẩm được lâu.

Câu 27. Phương pháp luộc có ưu điểm là:

- A. Dễ chế biến.
B. Không tốn nhiều gia vị.
C. Chế biến từ những thực phẩm thông dụng.
D. Dễ chế biến, không tốn nhiều gia vị, chế biến từ những thực phẩm thông dụng.

Câu 28. Yêu cầu kĩ thuật của món trộn hỗn hợp là:

- A. Món ăn ráo nước, có độ giòn.
B. Hương vị thơm ngon, màu sắc hấp dẫn.
C. Vị vừa ăn.
D. Món ăn ráo nước, có độ giòn, hương vị thơm ngon, màu sắc hấp dẫn, vừa ăn.

II. PHẦN TỰ LUẬN (3 điểm)

Câu 1. Em hãy nêu 4 việc làm cụ thể giúp tiết kiệm năng lượng được sử dụng trong gia đình.

Câu 2. Bạn An xây dựng bữa ăn trưa cho gia đình mình gồm 4 người ăn bạn ấy cần chuẩn bị số lượng các loại thực phẩm như sau:

Tên thực phẩm	Gạo	Cá lóc	Rau củ	Thịt heo
Số lượng (kg)	0,5	0,5	1	0,5
Giá tiền cho 1 kg (đồng)	15 000	60 000	30 000	130 000

Em hãy giúp bạn An tính xem chi phí để mua các loại thực phẩm cho bữa ăn đó là bao nhiêu tiền?

Câu 3. Để làm được một món gỏi trộn ngó sen em cần chuẩn bị những loại nguyên liệu nào?

----- *HẾT* -----

Hướng dẫn chấm thi

I. PHẦN TRẮC NGHIỆM

Mỗi câu trắc nghiệm đúng 0,25 điểm

1.C	2.C	3.C	4.C	5.B	6.A	7.D	8.C	9.B	10.C
11.C	12.B	13.C	14.C	15.D	16.B	17.A	18.D	19.B	20.D
21.C	22.B	23.C	24.B	25.B	26.C	27.D	28.D		

II. PHẦN TỰ LUẬN

CÂU	NỘI DUNG	ĐIỂM
1	Một số ví dụ tham khảo: + Bật máy lạnh ở nhiệt độ lớn hơn 20°C và đóng kín cửa phòng. + Vào ban ngày mở cửa của các phòng trong nhà ở để tận dụng ánh sáng mặt trời hạn chế bật đèn. + Sử dụng máy nước nóng, đèn chiếu sáng năng lượng mặt trời thay cho dùng điện. + Khi sử dụng tủ lạnh không được mở cửa tủ lạnh quá lâu Lưu ý: HS có thể nêu các biện pháp khác đúng vẫn chấm điểm tối đa	0,25đ/1 ý
2	+ Viết được phép tính: $0,5 \times 15\,000 + 0,5 \times 60\,000 + 1 \times 30\,000 + 0,5 \times 130\,000$ + Tính ra kết quả: 132 500 đồng	0,5đ 0,5đ

3	HS nêu được 4 nguyên liệu chính sau: + Ngó sen + Thịt heo (hoặc Tôm, tai heo) + Hỗn hợp nước mắm để trộn + Đậu phộng, rau thơm, rau răm, bánh phồng.	0,25đ/1 ý
---	--	-----------