

NHÓM 2

KIỂM TRA CUỐI HỌC KÌ I LỚP 6 NĂM HỌC 2022 - 2023

MÔN: CÔNG NGHỆ

(Thời gian làm bài: 45 phút không kể thời gian giao đề)

MA TRẬN ĐỀ KIỂM TRA

TT	Nội dung kiến thức	Đơn vị kiến thức	Nhận biết				Thông hiểu				Vận dụng				Vận dụng cao				Tổng			% tổng điểm
			Số CH TN	Thời gian (phút)	Số CH TL	Thời gian (phút)	Số CH TN	Thời gian (phút)	Số CH TL	Thời gian (phút)	Số CH TN	Thời gian (phút)	Số CH TL	Thời gian (phút)	Số CH TN	Thời gian (phút)	Số CH TL	Thời gian (phút)	Số câu hỏi		Thời gian (phút)	
																			TN	TL		
1	Nhà ở	1. Khái quát về nhà ở	4 (1đ)	2															4		2	10
2		2. Xây dựng nhà ở	4 (1đ)	2															4		2	10
3		3. Ngôi nhà thông minh	4 (1đ)	2			4 (1đ)	3											8		5	20
4	Bảo quản và chế biến thực phẩm	1. Các nhóm thực phẩm chính	4 (1đ)	2			4 (1đ)	3					1 (1đ)	9					8	1	14	30
5		2. Phương pháp bảo quản và chế biến thực phẩm					4 (1đ)	3					1 (1đ)	9			1 (1đ)	10	4	2	22	30
Tổng			16	8			12	9					2	18			1	10	28	3	45	10
Tỉ lệ %			40%				30%				20%				10%							
Tỉ lệ chung %			70%							30%												

NHÓM 2

KIỂM TRA CUỐI HỌC KÌ I LỚP 6 NĂM HỌC 2021 – 2022

MÔN: CÔNG NGHỆ

(Thời gian làm bài: 45 phút không kể thời gian giao đề)

BẢNG ĐẶC TẢ

TT	Nội dung kiến thức	Đơn vị kiến thức, kỹ năng	Mức độ kiến thức, kỹ năng cần kiểm tra, đánh giá	Số câu hỏi theo mức độ nhận thức			
				Nhận biết	Thông hiểu	Vận dụng	Vận dụng cao
1	Nhà ở	1. Khái quát về nhà ở	Nhận biết: Nêu được vai trò và đặc điểm chung của nhà ở.	4			
		2. Xây dựng nhà ở	Nhận biết: Kể được tên của một số vật liệu sử dụng trong xây dựng nhà ở. Trình bày được các bước chính xây dựng một ngôi nhà.	4			
		3. Ngôi nhà thông minh	Nhận biết: Trình bày được những đặc điểm cơ bản của ngôi nhà thông minh. Thông hiểu: Mô tả một số hệ thống điều khiển thông minh và tác động của nó trong đời sống gia đình.	4	4		
2	Bảo quản và chế biến thực phẩm	1. Thực phẩm và dinh dưỡng	Nhận biết: Kể tên được một số nhóm thực phẩm chính. Trình bày được giá trị dinh dưỡng, ý nghĩa của các nhóm thực phẩm đối với sức khỏe con người. Thông hiểu: Giải thích được ý nghĩa của thực phẩm với cơ thể con người Vận dụng: Làm rõ được thành phần dinh dưỡng có trong các món ăn trong gia đình.	4	4	1	
		2. Phương pháp bảo quản và chế biến thực phẩm	Thông hiểu: Giải thích được vai trò, ý nghĩa của bảo quản và chế biến thực phẩm. Vận dụng: Kể tên được món ăn của bữa ăn thường ngày và nêu được phương pháp chế biến món ăn đó.	4		1	1

KIỂM TRA HỌC KÌ I LỚP 6
NĂM HỌC 2022 - 2023

MÔN: CÔNG NGHỆ
(Thời gian làm bài 45 phút)

Họ và tên:.....

Lớp:.....

Điểm:

Phần 1. Trắc nghiệm: (7điểm).

Khoanh tròn vào chữ cái đứng trước câu trả lời đúng nhất:

Câu 1: Chất đạm có nhiều trong thực phẩm nào sau đây?

- a. Cá, tôm. b. Gạo, bánh. c. Các loại quả tươi. d. Rau, củ.

Câu 2: Chất dinh dưỡng cung cấp năng lượng chủ yếu cho cơ thể là:

- a. Chất đạm. b. Chất đường bột. c. Chất béo. d. Chất xơ.

Câu 3: Khu vực nào trong nhà là nơi thể hiện niềm tâm linh của mọi người?

- a. Khu vực ăn uống. b. Khu vực sinh hoạt chung c. Khu vực thờ cúng. d. Khu vực vệ sinh.

Câu 4: Khu vực nào trong nhà là nơi để gia chủ tiếp khách và các thành viên trong gia đình trò chuyện?

- a. Khu vực ăn uống. b. Khu vực sinh hoạt chung c. Khu vực thờ cúng. d. Khu vực vệ sinh.

Câu 5: Lắp thiết bị điện, nước và nội thất là các công việc của bước nào trong quá trình xây dựng nhà ở?

- a. Chuẩn bị. b. Thiết kế. c. Thi công thô. d. Hoàn thiện.

Câu 6: Người kĩ sư sẽ giúp chủ nhà hình dung được ngôi nhà của mình được thể hiện ở bước nào của quá trình xây dựng nhà ở?

- a. Chuẩn bị. b. Thiết kế. c. Thi công thô. d. Hoàn thiện.

Câu 7: Để bắt, tắt bóng đèn khi trời tối cần sử dụng cảm biến nào sau đây?

- a. Cảm biến ánh sáng. b. Cảm biến khối. c. Cảm biến khí gas. d. Cảm biến nhiệt.

Câu 8: Để báo động khi có hỏa hoạn cần sử dụng cảm biến nào sau đây?

- a. Cảm biến ánh sáng. b. Cảm biến khói. c. Cảm biến khí gas. d. Cảm biến nhiệt.

Câu 9: Thiết bị nào sau đây thuộc nhóm hệ thống an ninh, an toàn?

- a. Rèm cửa. b. Quạt điện. c. Camera. d. Máy giặt.

Câu 10: Thiết bị nào sau đây thuộc nhóm hệ thống chiếu sáng ?

- a. Rèm cửa. b. Quạt điện. c. Camera. d. Máy giặt.

Câu 11: Chất béo có nhiều trong thực phẩm nào:

- a. Keo, bánh. b. Mỡ, bơ. c. Sữa, trứng. d. Thịt gà, tôm.

Câu 12: Chất dinh dưỡng nào giúp cho xương và răng chắc khỏe?

- a. Chất đạm. b. Chất béo. c. Can xi. d. Sắt.

Câu 13: Có thể bảo quản rau củ bằng cách nào?

- a. Rán. b. Luộc. c. Phơi. d. Làm lạnh.

Câu 14: Cách bảo quản lạc nhân tốt nhất là:

- A. Rán B. Phơi C. Sấy khô D. Luộc

Câu 15: Cấu tạo nhà ở thường bao gồm mấy phần chính

- A. 5 B. 6 C. 7 D. 8

Câu 16: Phần nào sau đây của ngôi nhà ở vị trí cao nhất?

- A. Mái nhà B. Khung nhà C. Móng nhà D. Sàn nhà.

Câu 17: Trong các vật liệu sau, vật liệu nào có sẵn trong thiên nhiên?

- A. Gỗ B. Gạch ngói C. Xi măng D. Thép

Câu 18: Theo em để xây dựng ngôi thực hiện theo mấy bước chính?

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

Câu 19: Đâu không phải hệ thống trong ngôi nhà thông minh?

- A. Hệ thống an ninh an toàn B. Hệ thống kiểm soát nhiệt độ
C. Hệ thống nhúng D. Hệ thống giải trí

Câu 20: Đâu là hệ thống chiếu sáng của ngôi nhà thông minh.

- A. Quạt điện B. Thiết bị điều khiển ánh sáng C. Công tắc D. Bóng đèn chiếu sáng

Câu 21: Đâu không phải là đặc điểm ngôi nhà thông minh.

- A. Các thiết bị lắp đặt, sử dụng trong ngôi có công suất tiêu thụ điện năng thấp nhất.
B. Có hệ thống điều khiển cho phép truy cập từ xa.
C. Sử dụng cảm biến để giám sát các trạng thái của ngôi nhà như kiểm soát nhiệt độ, ánh sáng.
D. Các thiết bị trong ngôi nhà có thể ghi nhớ thói quen của người sử dụng, tự thay đổi và cập nhật cài đặt sẵn cho phù hợp.

Câu 22: Nhóm thực phẩm nào giàu chất béo.

- A. Thịt bò B. Xúc xích C. Mỡ lợn D. Tôm

Câu 23: Có mấy nhóm thực phẩm.

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

Câu 24: Để cung cấp chất xơ cho cơ thể cần bổ sung cá loại thực phẩm nào sau đây.

- A. Rau, củ, quả
B. Các loại thịt
C. Gạo
D. Chất béo

Câu 25: Để rèn luyện thói quen ăn khoa học, nội dung nào sau đây không đúng?

- A. Ăn đúng bữa B. Uống đủ nước C. Ăn đúng cách D. Chỉ ăn đúng món mình thích

Câu 26: Đâu là nguồn cung cấp vitamin A:

- A. Trứng, bơ, cà chua B. Ớt chuông, cà rốt, cà chua
C. Các loại quả có múi D. Các loại nấm

Câu 27: Thực phẩm nào thường sử dụng phương pháp bảo quản làm lạnh:

- A. Ngô B. Khoai C. Cá D. Gạo

Câu 28: Nướng là phương pháp làm chín thực phẩm:

- A. Trong nước B. Trong chảo dầu C. Sử dụng bằng hơi nước D. Nhiệt độ từ than, củi

Phần 2. Tự luận: (3 điểm).

Thực đơn bữa trưa hôm nay của nhà bạn A là:

- Cơm trắng
- Món mặn: Thịt lợn kho, lạc rang
- Món rau: Bắp cải luộc, cà muối
- Món canh: Canh trứng

- Nước chấm: Nước mắm

- Hoa quả tráng miệng: Quả quýt

1. Em hãy kể tên các món ăn có trong bữa ăn trên?

2. Em hãy cho biết các món ăn trong bữa ăn trên được chế biến bằng phương pháp nào?

3. Em hãy kể tên các chất dinh dưỡng chính có trong món tôm rang và bắp cải luộc?

--Hết--

HƯỚNG DẪN CHẤM
MÔN: CÔNG NGHỆ
(Hướng dẫn chấm gồm có 01 trang)

Phần 1. Trắc nghiệm: (7 điểm)

Mỗi câu trả lời đúng được 0,25 điểm

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

Phần 2. Tự luận: (3 điểm)

Câu	Đáp án	Thang điểm
1	Các món ăn có trong bữa ăn: Cơm, tôm rang, đậu sốt cà chua, bắp cải luộc, cà muối, canh trứng.	0,5
2	Phương pháp chế biến các món ăn trong thực đơn là: - Cơm: Chế biến bằng phương pháp nấu - Thịt lợn kho: Chế biến bằng phương pháp kho - Lạc rang: Chế biến bằng phương pháp rang - Bắp cải luộc: Chế biến bằng phương pháp luộc - Cà muối: Chế biến bằng phương pháp muối chua - Canh trứng: Chế biến bằng phương pháp nấu	0,25 0,25 0,25 0,25 0,25 0,25
3	Chất dinh dưỡng chính có trong: - Tôm rang: Chất béo, chất đạm - Bắp cải luộc: Chất xơ, vitamin	0,5 0,5

--Hết--

