|  |  |
| --- | --- |
| **TRƯỜNG THCS ĐÔNG DƯ** | **MA TRẬN ĐỀ KIỂM TRA CUỐI HỌC KỲ I****MÔN: CÔNG NGHỆ LỚP 6****Năm học: 2022 - 2023****Thời gian làm bài: 45 phút** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| Số CH | Thời gian(phút) | Số CH | Thời gian(phút) | Số CH | Thời gian(phút) | Số CH | Thời gian(phút) | TN | TL | Thời gian(phút) |
| 1. Bảo quản và chế biến thực phẩm | 1.1. Phương pháp bảo quản và chế biến thực phẩm | 8 | 6 | 3 |  |  |  | 1 | 10 | 10 | 2 | 13,75 | **60** |
| 1.2. Bữa ăn kết nối yêu thương | 4 | 3 | 1 |  | 1 | 10 |  |  | 5 | 1 | 13,75 | **27,5** |
| 2. Trang phục và thời trang | 2.1.Trang phục trong đời sống | 4 | 3 | 1 |  |  |  |  |  | 5 |  | 3,75 | **12,5** |
| **Tổng** | **16** | **12** | **5** | **13** | **1** | **10** | **1** | **10** | **20** | **3** | **45** | **100** |
| **Tỷ lệ %** | **40** | **35** | **15** | **10** |  |  |  |  |
| **Tỷ lệ % chung** | **75** | **25** |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **TRƯỜNG THCS ĐÔNG DƯ** | **BẢN ĐẶC TẢ ĐỀ KIỂM TRA CUỐI HỌC KỲ I****MÔN: CÔNG NGHỆ LỚP 6****Năm học: 2022 - 2023****Thời gian làm bài: 45 phút** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 nhận thức** |
| **Nhận****biết** | **Thông****hiểu** | **Vận****dụng** | **Vận****dụng cao** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1 | **I Bảo quản và chế biến thực phẩm.**  | ***1.1****Phương pháp bảo quản và chế biến thực phẩm****.*** | **Nhận biết:*** Nêu được một số nhóm thực phẩm chính.
* Nêu được giá trị dinh dưỡng của từng nhóm thực phẩm chính.

**Thông hiểu:*** Phân loại được thực phẩm theo các nhóm thực phẩm chính.

Giải thích được ý nghĩa của từng nhóm dinh dưỡng chính đối với sức khoẻ con người. | 8 | 3 |  | 1 |
| *1.2**Bữa ăn kết nối yêu thương* | **Nhận biết:**- Nêu được một số nhóm thực phẩm chính.- Nêu được giá trị dinh dưỡng của từng nhóm thựcphẩm chính.- 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.**Vận dụng:** Giải thích được ý nghĩa của từng nhóm thực phẩm chính đối với sức khoẻ con người. | 4 | 1 | 1 |  |
| 2 | II. Trang phục và thời trang | ***2.1.*** Trang phục trong đời sống | **Nhận biết:*** Nêu được nhóm trang phục
* Nêu được vai trò của trang phục

**Thông hiểu:*** Phân loại được trang phục

Giải thích được việc lựa chọn trang phục phù hợp**Vận dụng:**Biết lựa chọn trang phục trong cuộc sống hàng ngày | 4 | 1 |  |  |
| **TỔNG** | 16 | 5 | 1 | 1 |

|  |  |
| --- | --- |
| **TRƯỜNG THCS ĐÔNG DƯ** |  **ĐỀ KIỂM TRA CUỐI HỌC KỲ I****MÔN: CÔNG NGHỆ LỚP 6****Năm học: 2022 - 2023****Thời gian làm bài: 45 phút** |

**ĐỀ 1**

**PHẦN I. TRẮC NGHIỆM** (*5,0 điểm*).

**Câu 1. 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 2. 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 thực phẩm thông dụng.

**Câu 3. Trang phục gồm các loại:**

 A. Theo giới tính, theo lứa tuổi, theo mùa
 B. Theo giới tính, theo lứa tuổi, theo thời tiết, theo công dụng
 C. Trang phục thường ngày, trang phục thể thao, trang phục lễ hội
 D. Trang phục mùa nóng, mùa lạnh.

**Câu 4. Trang phục đi học là trang phục có:**

 A.Có kiểu dáng đơn giản, rộng, dễ mặc, dễ hoạt động, có màu sắc hài hòa

 B. Kiểu dáng đẹp, dễ hoạt động, màu sắc sặc sỡ.

 C. Kiểu dáng đơn giản, may cầu kì, màu hài hòa

 D. Kiểu dáng đơn giản, may bó sát gọn gàng, màu tối .

**Câu 5. Trang phục có vai trò nào sau đây?**

 A. Che chở cho con người.

 B. Bảo vệ cơ thể con người khỏi tác hại của thời tiết.

 C. Góp phần tôn lên vẻ đẹp của con người.

 D. Cả 3 đáp án trên

**Câu 6. Trang phục trẻ em là trang phục được phân loại theo cách nào?**

 A. Theo giới tính                      B. Theo lứa tuổi

 C. Theo thời tiết                       D. Theo công dụng

**Câu 7. Trang phục nam là trang phục được phân loại theo cách nào?**

 A. Theo giới tính                      B. Theo lứa tuổi

 C. Theo thời tiết                       D. Theo công dụng

**Câu 8. Biết được đặc điểm trang phục giúp:**

 A. Lựa chọn trang phục            B. Sử dụng trang phục

 C. Bảo quản trang phục D. Cả 3 đáp án trên

**Câu 9. Yếu tố dùng để trang trí trang phục là gì?**

 A. Chất liệu                              B. Kiểu dáng

 C. Màu sắc                               D. Đường nét, họa tiết

**Câu 10. Chỉ ra ý sai về vai trò của trang phục.**

 A. Giúp chúng ta đoán biết nghề nghiệp của người mặc

 B. Bảo vệ cơ thể và làm đẹp cho con người

 C. Giúp chúng ta biết chính xác tuổi của người mặc

 D. Giúp chúng ta biết người mặc đến từ quốc gia nào.

**Câu 11. Trong ngày hè, người ta thường chọn mặc vải tơ tằm vì sao?**

 A. Vải có độ hút ẩm cao, thoáng mát. B. Vải có độ hút ẩm thấp.
 C. Vải phồng, giữ ấm. D. Vải mềm, dễ rách.

**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. B. Bắp cải, cà rốt, táo, cam.

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

**Câu 16. 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 17. 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 18. 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, dễ tiêu hóa, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

**Câu 19. Kể tên một số phương pháp bảo quản thực phẩm?**

 A. Kho, nướng B. Chiên, xào

 C. Phơi khô, ướp muối D. Luộc, rang.

**Câu 20. Phương pháp chế biến thực phẩm nào sau đây không sử dụng nhiệt?**

 A. Hấp B. Muối chua C. Nướng D. Kho

-

**PHẦN II. TỰ LUẬN** (*5,0 điểm***).**

Câu 1. *(2,5 điểm)* Bạn Hoa xây dựng bữa ăn trưa cho gia đình mình gồm 4 người cần chuẩn bị số lượng các loại thực phẩm như sau:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Tên thực phẩm | Gạo | Tôm  | Rau củ | Thịt bò |
| Số lượng (kg) | 0,5 | 0,5 | 1 | 0,5 |
| Giá tiền cho 1 kg (đồng) | 15 000 | 280 000 | 30 000 | 250 000 |

1. Em hãy giúp bạn Hoa tính xem chi phí để mua các loại thực phẩm cho bữa ăn đó là bao nhiêu tiền?
2. Từ các thực phẩm trên có thể chế biến thành bữa cơm gồm các món ăn gì ?

Câu 2. *(2,0 điểm)* Có những cách bảo quản thực phẩm nào? Hãy trình bày cách làm của một phương pháp bảo quản cụ thể mà gia đình em thực hiện ?

Câu 3. *(0,5điểm)* Phân loại trang phục theo lứa tuổi

|  |  |
| --- | --- |
| **TRƯỜNG THCS ĐÔNG DƯ** |  **ĐỀ KIỂM TRA CUỐI HỌC KỲ I****MÔN: CÔNG NGHỆ LỚP 6****Năm học: 2022 - 2023****Thời gian làm bài: 45 phút** |

**ĐỀ 2**

**PHẦN I. TRẮC NGHIỆM** (*5,0 điểm*).

**Câu 1. 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 2. 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 3. 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 4. Nhóm thực phẩm nào sau đây là nguồn cung cấp chất béo?**

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

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

**Câu 5. 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 6. 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 7. 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, dễ tiêu hóa, đảm bảo vệ sinh và an toàn thực phẩm.

**Câu 8. Kể tên một số phương pháp bảo quản thực phẩm?**

 A. Kho, nướng B. Chiên, xào

 C. Phơi khô, ướp muối D. Luộc, rang.

**Câu 9. Phương pháp chế biến thực phẩm nào sau đây không sử dụng nhiệt?**

 A. Hấp B. Muối chua C. Nướng D. Kho

**Câu 10. 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 11. 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 thực phẩm thông dụng.

**Câu 12. Trang phục gồm các loại:**

 A. Theo giới tính, theo lứa tuổi, theo mùa
 B. Theo giới tính, theo lứa tuổi, theo thời tiết, theo công dụng
 C. Trang phục thường ngày, trang phục thể thao, trang phục lễ hội
 D. Trang phục mùa nóng, mùa lạnh.

**Câu 13. Trang phục đi học là trang phục có:**

 A.Có kiểu dáng đơn giản, rộng, dễ mặc, dễ hoạt động, có màu sắc hài hòa

 B. Kiểu dáng đẹp, dễ hoạt động, màu sắc sặc sỡ.

 C. Kiểu dáng đơn giản, may cầu kì, màu hài hòa

 D. Kiểu dáng đơn giản, may bó sát gọn gàng, màu tối .

**Câu 14. Trang phục có vai trò nào sau đây?**

 A. Che chở cho con người.

 B. Bảo vệ cơ thể con người khỏi tác hại của thời tiết.

 C. Góp phần tôn lên vẻ đẹp của con người.

 D. Cả 3 đáp án trên

**Câu 15. Trang phục trẻ em là trang phục được phân loại theo cách nào?**

 A. Theo giới tính                      B. Theo lứa tuổi

 C. Theo thời tiết                       D. Theo công dụng

**Câu 16. Trang phục nam là trang phục được phân loại theo cách nào?**

 A. Theo giới tính                      B. Theo lứa tuổi

 C. Theo thời tiết                       D. Theo công dụng

**Câu 17. Biết được đặc điểm trang phục giúp:**

 A. Lựa chọn trang phục            B. Sử dụng trang phục

 C. Bảo quản trang phục D. Cả 3 đáp án trên

**Câu 18. Yếu tố dùng để trang trí trang phục là gì?**

 A. Chất liệu                              B. Kiểu dáng

 C. Màu sắc                               D. Đường nét, họa tiết

**Câu 19. Chỉ ra ý sai về vai trò của trang phục.**

 A. Giúp chúng ta đoán biết nghề nghiệp của người mặc

 B. Bảo vệ cơ thể và làm đẹp cho con người

 C. Giúp chúng biết chính xác tuổi của người mặc

 D. Giúp chúng ta biết người mặc đến từ quốc gia nào.

**Câu 20. Trong ngày hè, người ta thường chọn mặc vải tơ tằm vì sao?**

 A. Vải có độ hút ẩm cao, thoáng mát. B. Vải có độ hút ẩm thấp.
 C. Vải phồng, giữ ấm. D. Vải mềm, dễ rách.

**II. TỰ LUẬN** (*5,0 điểm***).**

Câu 1. *(2,5 điểm)* Bạn Hồng xây dựng bữa ăn trưa cho gia đình mình gồm 4 người cần chuẩn bị số lượng các loại thực phẩm như sau:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Tên thực phẩm | Gạo | Mực  | Rau củ | Thịt gà |
| Số lượng (kg) | 0,5 | 0,5 | 1 | 0,5 |
| Giá tiền cho 1 kg (đồng) | 15 000 | 350 000 | 30 000 | 170 000 |

1. Em hãy giúp bạn Hồng tính xem chi phí để mua các loại thực phẩm cho bữa ăn đó là bao nhiêu tiền?
2. Từ các thực phẩm trên có thể chế biến thành bữa cơm gồm các món ăn gì ?

Câu 2. *(2,0 điểm)* Có những cách chế biến thực phẩm nào? Hãy trình bày một phương pháp chế biến cụ thể?

Câu 3. *(0,5điểm)* Phân loại trang phục theo công dụng

|  |  |
| --- | --- |
| **TRƯỜNG THCS ĐÔNG DƯ** |  **ĐÁP ÁN ĐỀ KIỂM TRA CUỐI HỌC KỲ I****MÔN: CÔNG NGHỆ LỚP 6****Năm học: 2022 - 2023****Thời gian làm bài: 45 phút****ĐỀ 1** |

**I. Trắc nghiệm: 5,0 điểm**

***- Mỗi câu trả lời đúng được 0,25 điểm***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  **Câu** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
| **Đáp án** | B | D | B |  A | D | B | A | D |
| **Câu** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** |
| **Đáp án** | D | C | A | B | C | C | D | A |
| **Câu** | **17** | **18** | **19** | **20** |
| **Đáp án** | B | D | C | B |

**II. Tự luận: 5, 0 điểm**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CÂU** | **NỘI DUNG** | **ĐIỂM** |
| **Câu 1****(2,5 đ)** | a.Chi phí bữa ăn: gạo 7.500đ, tôm: 140.000đ,rau 30.000đ, thịt bò 125.000đTổng chi phí: 302.500đb.Các món ăn: Cơm trắng, tôm hấp, thịt bò xào, rau củ luộc | 1đ1đ0,5đ |
| **Câu 2****(2,0đ)** | * Nêu đúng tên các các bảo quản thực phẩm: Làm lạnh và đông lạnh, phơi khô, ướp
* Trình bày được một cách bảo quản thực phẩm
 | 1 đ1 đ |
| **Câu 3****(0,5đ)** | * Phân loại trang phục theo lứa tuổi: trang phục trẻ em-thanh niên-trung niên-người cao tuổi
 | 0.5đ |

**ĐỀ 2**

**I. Trắc nghiệm: 5,0 điểm**

***- Mỗi câu trả lời đúng được 0,25 điểm***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  **Câu** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
| **Đáp án** | B | C | C |  D | A | B | D | C |
| **Câu** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** |
| **Đáp án** | B | B | D | B | A | D | B | A |
| **Câu** | **17** | **18** | **19** | **20** |
| **Đáp án** | D | D | C | A |

**II. Tự luận: 5, 0 điểm**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CÂU** | **NỘI DUNG** | **ĐIỂM** |
| **Câu 1****(2,5 đ)** | a.Chi phí bữa ăn: gạo 7.500đ, mực: 175.000đ,rau 30.000đ, thịt gà 85.000đTổng chi phí: 297.500đb.Các món ăn: Cơm trắng, mực hấp, gà rang, rau củ luộc | 1đ1đ0,5đ |
| **Câu 2****(2,0đ)** | * Nêu đúng tên các cách chế biến thực phẩm: dùng nhiệt và không sử dụng nhiệt
* Trình bày được một cách chế biến thực phẩm
 | 1 đ1 đ |
| **Câu 3****(0,5đ)** | * Phân loại trang phục theo công dụng: trang phục mặc lót…
 | 0.5đ |