

MA TRẬN ĐỀ KIỂM TRA CUỐI HỌC KỲ I
MÔN: CÔNG NGHỆ 6 - THỜI GIAN LÀM BÀI: 45 PHÚT

T T	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	Số CH	Số CH	Số CH	TN	TL	
1	Nhà ở	1.1. Nhà ở đối với con người.		2			2		
		1.2. Xây dựng nhà ở		2			2		
		1.3. Ngôi nhà thông minh		1			1		
		1.4. Sử dụng năng lượng trong gia đình		1			1		
2	Bảo quản và chế biến thực phẩm	2.1. Thực phẩm và giá trị dinh dưỡng	6	2	1		8	1	
		2.2. Bảo quản thực phẩm	6	2			8		
		2.3. Chế biến thực phẩm	4	2		1	6	1	
Tổng			16	12	1	1	28	2	10
Tỉ lệ (%)			40	30	20	10			100
Tỉ lệ chung (%)			70		30				100

BẢNG ĐẶC TẢ

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 nhận thức			
				Nhận biết	Thông hiểu	Vận dụng	Vận dụng cao
1	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 tên 1 số kiến trúc nhà ở Việt Nam		2		

			Thông hiểu: Phân biệt 1 số kiến trúc nhà ở đặc trưng ở Việt Nam				
			Vận dụng: -Xác định kiến trúc ngôi nhà em đang ở				
		1.2. Xây dựng nhà ở	Nhận biết: - Kể tên 1 số vật liệu xây dựng nhà ở - Kể tên các bước xây dựng 1 ngôi nhà		2		
			Thông hiểu: -Sắp xếp đúng trình tự các bước chính để xây dựng ngôi nhà. - Mô tả được các bước chính để xây dựng một ngôi nhà				
		1.3.Ngôi nhà thông minh	Nhận biết: -Nêu được đặc điểm của ngôi nhà thông minh		1		
			Thông hiểu: -Mô tả đặc điểm của ngôi nhà thông minh				
			-Nhận diện đặc điểm của ngôi nhà thông minh				
		1.4.Sử dụng năng lượng trong gia đình	Nhận biết: Trình bày được 1 số biện pháp sử dụng năng lượng 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 cụ thể để xây dựng thói quen sử dụng năng lượng gia đình tiết kiệm, hiệu quả.				
			Vận dụng cao: Thực hiện được 1 số biện pháp sử dụng năng lượng trong gia đình tiết kiệm, hiệu quả.				
2		2.1.Thực phẩm và giá trị dinh dưỡng	Nhận biết: Nêu được một số loại thực phẩm và giá trị dinh dưỡng	6			
			Thông hiểu: Giải thích được vì sao cần sử dụng dụng		2		

Bảo quản và chế biến thực phẩm			thực phẩm đảm bảo dinh dưỡng				
			Vận dụng: Đề xuất được những việc cụ thể để xây dựng thói quen sử dụng thực phẩm khoa học				
			Vận dụng cao: Thực hiện được khẩu phần ăn đảm bảo dinh dưỡng.				
	2.2. Bảo quản thực phẩm		Nhận biết: Trình bày được 1 số biện pháp bảo quản thực phẩm	6			
			Thông hiểu: Giải thích được vì sao cần bảo quản thực phẩm		2		
			Vận dụng: Đề xuất được những việc cụ thể để Bảo quản thực phẩm an toàn, hiệu quả.				
			Vận dụng cao: Thực hiện được 1 số biện pháp bảo quản thực phẩm an toàn, hiệu quả.				1
	2.3. Chế biến thực phẩm		Nhận biết: Trình bày được 1 số biện pháp chế biến thực phẩm	4			
			Thông hiểu: Giải thích được vì sao cần chế biến thực phẩm		2		
			Vận dụng: Đề xuất được những việc cụ thể để chế biến thực phẩm.			1	
			Vận dụng cao: Thực hiện được 1 số biện pháp chế biến thực phẩm.				
	Tổng số câu hỏi các mức				16 (7+9)	12 (6 + 6)	1

Ninh Đông, ngày 24 tháng 12 năm 2024

Duyệt của Nhóm trưởng

Người soạn

Trần Minh Thọ

Nguyễn Thị Tây

Họ và tên: Lớp: 6/.... Số báo danh:.....

A. TRẮC NGHIỆM: (7,0 điểm) Em hãy chọn câu trả lời đúng.

Câu 1. Nhà nổi trên mặt nước, nhà sàn thuộc kiểu nhà:

- A. ở các khu vực đặc thù. B. liền kề. C. ở nông thôn. D. ở đô thị.

Câu 2. Ý kiến *không đúng* trong việc xây dựng phần thô?

- A. Trát tường, trần. B. Xây tường ngăn. C. Dựng khung. D. Làm mái.

Câu 3. Trình tự đúng của các bước xây dựng nhà ở là:

- A. chuẩn bị, xây dựng phần thô, hoàn thiện.
B. hoàn thiện, xây dựng phần thô, chuẩn bị.
C. xây dựng phần thô, chuẩn bị, hoàn thiện.
D. chuẩn bị, hoàn thiện, xây dựng phần thô.

Câu 4. Thực phẩm được phân làm bao nhiêu nhóm?

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

Câu 5. Người đi tới đâu, đèn bật sáng tới đó là đặc tính:

- A. rộng rãi của nhà thông minh. B. an toàn của nhà thông minh.
C. tiện nghi của nhà thông minh. D. thoáng mát của nhà thông minh.

Câu 6. Nhà ở có 2 đặc điểm chung về:

- A. kiến trúc và màu sắc. B. cấu tạo và phân chia khu vực chức năng.
C. vật liệu xây dựng và cấu tạo. D. kiến trúc và phân chia khu vực.

Câu 7. Sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả, tránh lựa chọn thiết bị nào?

- A. Có dán nhãn tiết kiệm năng lượng. B. Không dán nhãn tiết kiệm năng lượng.
C. Có công nghệ mới. D. Có công nghệ tiên tiến.

Câu 8. Không có trong nhóm thức ăn là:

- A. đường. B. đạm. C. chất béo. D. chất xơ.

Câu 9. Quá trình tính toán sơ bộ dinh dưỡng và chi phí tài chính cho một bữa ăn gia đình gồm có:

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

Câu 10. Chất dinh dưỡng không cung cấp năng lượng cho cơ thể là:

- A. đường. B. đạm. C. chất khoáng. D. chất béo.

Câu 11. Vai trò sau đây không thuộc về calcium:

- A. giúp xây dựng tế bào. B. giúp hình thành hệ xương, răng.
C. giúp hệ xương, răng tăng trưởng. D. phát triển chiều cao.

Câu 12. Khoai lang là sản phẩm chứa nhiều chất dinh dưỡng:

- A. chất đường bột. B. chất béo C. chất đạm. D. vitamin.

Câu 13. Chất là nguồn cung cấp năng lượng chủ yếu cho mọi hoạt động của cơ thể:

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

Câu 14. Vitamin A có vai trò chủ yếu là:

- A. cùng với canxi kích thích sự phát triển của hệ xương.
B. tốt cho da và bảo vệ tế bào.
C. làm chậm quá trình lão hoá.
D. kích thích ăn uống.

Câu 15. Phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt là:

- A. muối chua. B. trộn dầu giấm. C. ngâm đường. D. hấp.

Câu 16. Phương pháp đông lạnh, thực phẩm được bảo quản ở nhiệt độ:

- A. 26°C. B. trên 30°C. C. từ 15°C đến 30°C. D. dưới 0°C.

Câu 17. Thời gian tốt nhất khi bảo quản hải sản tươi trong tủ lạnh là:

- A. 1 – 2 tuần. B. 2 – 4 tuần. C. 3 – 5 ngày. D. 24 giờ.

Câu 18. Bảo quản thực phẩm được tiếp xúc trực tiếp với không khí là phương pháp:

- A. luộc. B. đông lạnh. C. bảo quản thoáng. D. ướp muối, đường.

Câu 19. Có bao nhiêu nguyên tắc bảo quản thực phẩm?

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

Câu 20. Các loại thực phẩm thường dùng phương pháp bảo quản kín là:

- A. gạo. B. khoai tây. C. hành tươi. D. trái cây tươi.

Câu 21. Đối với phương pháp luộc, thực phẩm được làm chín nhờ nhiệt độ cao của:

- A. nước sôi. B. dầu, mỡ. C. ánh nắng. D. lửa.

Câu 22. Ưu điểm của thực phẩm sử dụng phương pháp hấp là:

- A. có hương vị đậm đà.
B. có độ giòn, độ béo.
C. tốn kém chi phí.
D. chín nhanh, ít mất chất dinh dưỡng.

Câu 23. Đặc điểm và tính chất của thực phẩm bảo quản là:

- A. giữ nguyên đặc điểm.
B. giữ nguyên tính chất.
C. mất đi tính chất .
D. giữ nguyên đặc điểm và tính chất.

Câu 24. Thực phẩm nào dưới đây không bảo quản đông lạnh?

- A. Tôm, mực. B. Trái cây C. Cá biển. D. Thịt bò.

Câu 25. Phương pháp chế biến thực phẩm sau đây *không* sử dụng nhiệt:

- A. chiêm. B. muối chua. C. nướng. D. hấp.

Câu 26. Thực phẩm giàu vitamin, chất khoáng là:

- A. thịt. B. khoai. C. nước cam. D. tôm, mực.

Câu 27. Người ta chế biến thực phẩm theo phương pháp nào sau đây?

- A. Công nghiệp hoặc thủ công. B. Thủ công. C. Sấy. D. Công nghiệp.

Câu 28. Đâu là phương pháp chế biến thực phẩm?

- A. Luộc, hấp. B. Tiếp xúc không khí. C. Đóng gói. D. Đông lạnh.

B. TỰ LUẬN: (3,0 điểm)

Câu 29. (1,0 điểm) Em hãy trình bày phương pháp bảo quản cà rốt?

Câu 30. (2,0 điểm) Em hãy nêu phương pháp làm chín một loại thực phẩm trong chất béo?

BÀI LÀM

A. TRẮC NGHIỆM:

[illegible]

B. TỰ LUẬN:

[illegible]

BẢN CHÍNH

A. TRẮC NGHIỆM:(7,00 điểm)

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

B. TỰ LUẬN:(3,00 điểm)

Câu	Đáp án	Điểm
Câu 29 (1,0đ)	Em có thể bảo quản cà rốt bằng những phương pháp: + Bảo quản thoáng. + Bảo quản lạnh.	0,5đ 0,5đ
Câu 30 (2,0đ)	Phương pháp làm chín một loại thực phẩm trong chất béo: - Quy trình thực hiện: vd: chiên (rán) cá,... + Làm sạch nguyên liệu thực phẩm(sơ chế thực phẩm). + Chiên (rán) chín thực phẩm. - Yêu cầu kĩ thuật: + Thực phẩm phải giòn, xốp, ráo mỡ và chín kĩ. + Thực phẩm có hương vị thơm ngon khi có lớp màu vàng nâu bao quanh, không bị cháy sém hoặc vàng non.	1,5đ 0,5đ

Tổ(nhóm) trưởng

Ngày 25 tháng 12 năm 2024

Người ra đề

Trần Minh Thọ

Nguyễn Thị Tây