

MA TRẬN ĐỀ KIỂM TRA GIỮA KỲ II (2025-2026)
MÔN: CÔNG NGHỆ, LỚP: 6

- **Thời điểm kiểm tra:** Kiểm tra giữa kỳ 2 khi kết thúc nội dung: Từ tuần 19 đến tuần 25
- **Thời gian làm bài:** 45 phút.
- **Hình thức kiểm tra:** Kết hợp giữa trắc nghiệm và tự luận (tỉ lệ 50% trắc nghiệm, 50% tự luận).
- **Cấu trúc:**
 - + Mức độ đề: 40% Nhận biết; 30% Thông hiểu; 30% Vận dụng.
 - + Phần trắc nghiệm: 5,0 điểm (gồm 15 câu hỏi: nhận biết: 9 câu, thông hiểu: 6 câu), mỗi câu 0,33 điểm;
 - + Phần tự luận: 5,0 điểm (Nhận biết : 1,0 điểm, Thông hiểu: 1,0 điểm; Vận dụng: 3,0 điểm).

Chủ đề	MỨC ĐỘ						Tổng số câu		Điểm số
	Nhận biết		Thông hiểu		Vận dụng				
	Tự luận	Trắc nghiệm	Tự luận	Trắc nghiệm	Tự luận	Trắc nghiệm	Tự luận	Trắc nghiệm	
1	2	3	4	5	6	7	10	11	12
Thực phẩm và dinh dưỡng	1 (1,5)	6 (2,0)		3 (1,0)			1	9	4,5
Bảo quản và chế biến thực phẩm		3 (1,0)	1 (1,5)	3 (1,0)	1 (2,0)		2	6	5,5
Tổng số câu	1	9	1	6	1		3	15	18
Tổng số điểm	4,5 điểm		2,5 điểm		3,0 điểm		10 điểm		10 điểm

BẢNG ĐẶC TẢ ĐỀ KIỂM TRA GIỮA KỲ II (2025-2026)
MÔN: CÔNG NGHỆ, LỚP: 6

Nội dung/ Đơn vị kiến thức	Mức độ	Yêu cầu cần đạt	Số câu hỏi		Câu hỏi	
			TN (số câu)	TL (số ý)	TN (số câu)	TL (số ý)
Thực phẩm và dinh dưỡng	Nhận biết	- Nêu được khái niệm bữa ăn hợp lý. - Kể được các nhóm chất dinh dưỡng chính. - Biết mỗi ngày cần ăn 3 bữa chính. - Kể được một số thói quen ăn uống khoa học. - Nhận biết thực phẩm đảm bảo vệ sinh an toàn.	6	1	C1,2,3,4,5,6	C16
	Thông hiểu	- Giải thích được vì sao cần ăn đa dạng thực phẩm. - Trình bày được vai trò của bữa ăn hợp lý đối với sức khỏe. - Giải thích được tác hại của việc bỏ bữa hoặc ăn uống không khoa học. - Hiểu được ý nghĩa của việc lựa chọn thực phẩm an toàn.	3		C 7,8,9	
	Vận dụng	- Nhận xét và đánh giá thói quen ăn uống trong thực tế. - Biết áp dụng các thói quen ăn uống khoa học trong sinh hoạt hằng ngày.				
Bảo quản và chế biến thực phẩm	Nhận biết	- Nêu được vai trò của bảo quản thực phẩm. - Kể tên các phương pháp bảo quản phổ biến (làm lạnh, đông lạnh, làm khô, ướp muối/đường...). - Kể được một số biện pháp giữ vệ sinh khi chế biến.	3		C10,11,12	
	Thông hiểu	- Giải thích được vì sao cần bảo quản thực phẩm. - Giải thích được tác dụng của các phương pháp bảo quản (nhiệt độ thấp, làm khô...). - Trình bày được lý do cần chế biến thực phẩm trước khi ăn.	3	1	C13,14,15	C17
	Vận dụng	- Lựa chọn phương pháp bảo quản phù hợp cho từng loại thực phẩm trong thực tế. - Vận dụng kiến thức để giữ vệ sinh và bảo quản thực phẩm đúng cách trong sinh hoạt hằng ngày.		1		C18

TRƯỜNG THCS QUẾ THUẬN Họ và tên:..... Lớp: 6/ Điểm: 	KIỂM TRA GIỮA KỲ II NĂM HỌC 2025 – 2026 MÔN: Công nghệ. Thời gian: 45 phút Lời phê:
--	--

I. PHẦN TRẮC NGHIỆM. (5.0điểm) (chọn phương án trả lời đúng nhất)

Câu 1. Các chất dinh dưỡng chính trong thực phẩm bao gồm những chất nào?

- A. Chất đạm, chất béo, chất đường, tinh bột, vitamin và chất khoáng
- B. Chất đạm, chất béo, chất đường, tinh bột, vitamin và nước
- C. Chất đạm, chất béo, chất đường, tinh bột, vitamin và chất xơ
- D. Chất đạm, chất béo, chất đường, tinh bột, vitamin và protein

Câu 2. Vai trò và ý nghĩa của bảo quản và chế biến thực phẩm là gì?

- A. Giúp thực phẩm giữ được độ tươi ngon và an toàn.
- B. Làm thực phẩm trở nên đắt đỏ hơn.
- C. Giảm giá trị dinh dưỡng của thực phẩm.
- D. Làm thực phẩm khó bảo quản hơn.

Câu 3. Thực phẩm nào sau đây được coi là thực phẩm chức năng?

- A. Thực phẩm chế biến sẵn
- B. Vitamin và khoáng chất bổ sung
- C. Các loại thịt
- D. Rau củ tươi

Câu 4. Thực phẩm cần đảm bảo:

- A. Giá rẻ
- B. Màu đẹp
- C. Vệ sinh an toàn
- D. Nhiều dầu mỡ

Câu 5. Chuyên gia dinh dưỡng làm việc chủ yếu tại:

- A. Nhà máy
- B. Bệnh viện
- C. Trường học
- D. Siêu thị

Câu 6. Bảo quản thực phẩm nhằm:

- A. Làm thực phẩm ngon hơn
- B. Kéo dài thời gian sử dụng
- C. Làm thực phẩm to hơn
- D. Giảm dinh dưỡng

Câu 7. Phương pháp bảo quản bằng nhiệt độ thấp là:

- A. Làm khô
- B. Ướp muối
- C. Làm lạnh, đông lạnh
- D. Phơi nắng

Câu 8. Làm lạnh thường bảo quản thực phẩm trong khoảng:

- A. 1°C – 7°C
- B. 20°C – 30°C
- C. Trên 50°C
- D. Dưới 20°C

Câu 9. Đông lạnh là bảo quản ở nhiệt độ:

- A. Trên 0°C
- B. Dưới 0°C
- C. 10°C
- D. 30°C

Câu 10. Phương pháp làm khô thực phẩm thường được áp dụng để bảo quản loại thực phẩm nào?

- A. Thịt, cá, trái cây
- B. Rau củ, trái cây
- C. Nông sản và thủy - hải sản
- D. Sữa và các sản phẩm từ sữa

Câu 11. Phương pháp làm khô thực phẩm sử dụng yếu tố nào để ngăn chặn vi khuẩn làm hỏng thực phẩm?

- A. Sử dụng nhiệt độ cao làm bay hơi nước
- B. Sử dụng nhiệt độ thấp để ngăn vi khuẩn phát triển
- C. Sử dụng hóa chất bảo quản
- D. Sử dụng ánh sáng mặt trời

Câu 12. Ướp là phương pháp gì trong bảo quản thực phẩm?

- A. Phương pháp làm khô thực phẩm
- B. Phương pháp trộn một số chất vào thực phẩm để diệt và ngăn ngừa vi khuẩn
- C. Phương pháp đông lạnh thực phẩm
- D. Phương pháp nấu chín thực phẩm

Câu 13. Biện pháp đúng khi chế biến thực phẩm:

- A. Dùng chung dao cho sống và chín
B. Rửa tay trước khi chế biến
C. Không che đậy thức ăn
D. Để ruồi bám

Câu 14. Phương pháp nào giúp bảo quản thực phẩm bằng cách sử dụng nhiệt độ cao?

- A. Ướt muối B. Làm khô C. Tiệt trùng D. Đông lạnh

Câu 15. Mục đích của chế biến thực phẩm là:

- A. Làm mát chất B. Làm thực phẩm hấp dẫn, dễ ăn
C. Làm thực phẩm hỏng nhanh D. Giảm dinh dưỡng

II. PHẦN TỰ LUẬN. (5.0 điểm)

Câu 16: Thế nào là bữa ăn hợp lý? Nêu 2 thói quen ăn uống khoa học.(1.5đ)

Câu 17: Trình bày vai trò của bảo quản thực phẩm. Vì sao cần chế biến thực phẩm trước khi ăn?(1.5đ)

Câu 18:(2đ) Gia đình em thường bảo quản thực phẩm trong tủ lạnh.

- Phương pháp này gọi là gì?
- Cách bảo quản này có tác dụng gì?
- Nêu thêm 2 biện pháp đảm bảo an toàn thực phẩm khi chế biến tại nhà.

-----**Hết**-----

BÀI LÀM

I. TRẮC NGHIỆM

[illegible]This image shows a full page of white paper with horizontal dotted lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a guide for handwriting practice. There are no margins, text, or other markings on the page.

HƯỚNG DẪN CHẤM KIỂM TRA GIỮA KÌ II (2025-2026)

MÔN: CÔNG NGHỆ; LỚP: 6

I. TRẮC NGHIỆM: (5,0 điểm) Mỗi câu đúng cho 0,33 điểm, cứ đúng 3 câu được 1,0 điểm.

Câu	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ĐA	A	A	B	C	B	B	C	A	B	C	A	B	B	C	B

II. TỰ LUẬN: (5,0 điểm)

Câu	Nội dung	Điểm
Câu 16: (1,5 điểm)	Bữa ăn hợp lý là bữa ăn đảm bảo đủ chất dinh dưỡng, cân đối các nhóm chất (đạm, béo, đường bột, vitamin, khoáng), phù hợp với lứa tuổi và nhu cầu cơ thể. Hai thói quen ăn uống khoa học: 1. Ăn đúng giờ, đủ bữa (đặc biệt không bỏ bữa sáng). 2. Ăn đa dạng thực phẩm, tăng rau xanh và trái cây.	0,5 0,5 0,5
Câu 17: (1,5 điểm)	Vai trò của bảo quản thực phẩm: - Giữ thực phẩm tươi lâu, hạn chế hư hỏng. - Giữ giá trị dinh dưỡng. - Đảm bảo an toàn thực phẩm và tiết kiệm chi phí. Vì sao cần chế biến trước khi ăn? - Làm thực phẩm mềm, dễ tiêu hóa. - Diệt vi khuẩn, ký sinh trùng gây hại. - Tăng hương vị, giúp món ăn ngon và hấp dẫn hơn.	0,5 1
Câu 18: (2,0 điểm)	a) Phương pháp này gọi là bảo quản bằng nhiệt độ thấp (làm lạnh hoặc đông lạnh). b) Tác dụng: Làm chậm sự phát triển của vi khuẩn. • Giữ thực phẩm tươi lâu, hạn chế hư hỏng. c) Hai biện pháp đảm bảo an toàn khi chế biến tại nhà: 1. Rửa tay sạch trước khi chế biến và ăn. 2. Dùng riêng dao, thớt cho thực phẩm sống và chín (hoặc nấu chín kỹ, che đậy thức ăn).	0,5 0,5 0,5

Mọi cách làm đúng đều cho điểm tối đa!

HƯỚNG DẪN CHẤM KIỂM TRA GIỮA KÌ II HỌC SINH KT

MÔN: CÔNG NGHỆ; LỚP: 6

I. TRẮC NGHIỆM: (5,0 điểm) Mỗi câu đúng cho 0,33 điểm, cứ đúng 3 câu được 1,0 điểm.

Câu	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ĐA	A	A	B	C	B	B	C	A	B	C	A	B	B	C	B

II. TỰ LUẬN: (5,0 điểm)

Câu 16:	Bữa ăn hợp lý là bữa ăn đảm bảo đủ chất dinh dưỡng, cân đối các nhóm chất (đạm, béo, đường bột, vitamin, khoáng), phù hợp với lứa tuổi và nhu cầu cơ thể. Hai thói quen ăn uống khoa học: 1. Ăn đúng giờ, đủ bữa (đặc biệt không bỏ bữa sáng). 2. Ăn đa dạng thực phẩm, tăng rau xanh và trái cây.	3 1 1
----------------	---	--------------------------------------