

**MA TRẬN ĐỀ KIỂM TRA GIỮA HỌC KÌ II MÔN CÔNG NGHỆ**  
**LỚP 6- NĂM HỌC 2024-2025**

|         |                              |                                 |             |
|---------|------------------------------|---------------------------------|-------------|
| Bài     | 4                            | 5                               | <b>TỔNG</b> |
| Số tiết | 3                            | 3                               | 6           |
| Số điểm | 5                            | 5                               | 10          |
| Câu     | C1, C2, C3, C4, IIC1b, II C2 | C5,C6,C7,C8,C9,C10, IIC1a, IIC3 | 13          |

| TT           | Nội dung kiến thức                 | Đơn vị kiến thức             | Mức độ nhận thức |    |            |     |          |    | Tổng số câu |     | Điểm số |
|--------------|------------------------------------|------------------------------|------------------|----|------------|-----|----------|----|-------------|-----|---------|
|              |                                    |                              | Nhận biết        |    | Thông hiểu |     | Vận dụng |    |             |     |         |
|              |                                    |                              | TN               | TL | TN         | TL  | TN       | TL | TN          | TL  |         |
| 1            | II. Bảo quản và chế biến thực phẩm | 2.1. Thực phẩm và dinh dưỡng | 3                |    | 1          | 1/2 |          | 1  | 4           | 1,5 | 5,0     |
|              |                                    | 2.2. Bảo quản thực phẩm      | 3                |    |            | 1/2 |          |    | 3           | 1/2 | 2,5     |
|              |                                    | 2.3. Chế biến thực phẩm      | 2                |    | 1          |     |          | 1  | 3           | 1   | 2,5     |
| Số câu       |                                    |                              | 8                |    | 2          | 1   |          | 2  | 10          | 3   | 10      |
| Điểm số      |                                    |                              | 4,0              |    | 3,0        |     | 3,0      |    | 5           | 5   | 10      |
| Tổng số điểm |                                    |                              | 7                |    |            |     | 3        |    |             |     | 10      |

**BẢN ĐẶC TẢ ĐỀ KIỂM TRA GIỮA HỌC KÌ II**  
**MÔN: CÔNG NGHỆ - LỚP 6 - NĂM HỌC 2024-2025**

| 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 đánh giá |              |          |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------|----------|
|                                                  |                                     |                                                                                                                                                                              | Nhận biết                       | Thông hiểu   | Vận dụng |
| <b>Chương II: Bảo quản và chế biến thực phẩm</b> | <b>2.1. Thực phẩm và dinh dưỡng</b> | <b>Nhận biết:</b><br>- Nêu được một số nhóm thực phẩm chính.                                                                                                                 |                                 |              |          |
|                                                  |                                     | - Nêu được giá trị dinh dưỡng của từng nhóm thực phẩm chính.                                                                                                                 | C1, C2, C4                      |              |          |
|                                                  |                                     | <b>Thông hiểu:</b><br>- Phân loại được thực phẩm theo các nhóm thực phẩm chính.                                                                                              |                                 | C3<br>II.C1b |          |
|                                                  |                                     | - Giải thích được ý nghĩa của từng nhóm thực phẩm chính đối với sức khỏe con người.                                                                                          |                                 |              |          |
|                                                  |                                     | <b>Vận dụng:</b><br>- 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.                                                                                                  |                                 |              | II.C2    |
|                                                  | <b>2.2. Bảo quản thực phẩm</b>      | <b>Nhận biết:</b><br>- Trình bày được vai trò, ý nghĩa của bảo quản thực phẩm.<br>- Nêu được một số phương pháp bảo quản thực phẩm phổ biến.                                 | C5<br>C6, C7                    |              |          |
|                                                  |                                     | <b>Thông hiểu:</b><br>-Mô tả được một số phương pháp bảo quản thực phẩm phổ biến.<br>-Trình bày được ưu điểm, nhược điểm của một số phương pháp bảo quản thực phẩm phổ biến. |                                 | II. C1a      |          |
|                                                  |                                     | <b>Vận dụng:</b><br>Vận dụng được kiến thức về bảo quản thực phẩm vào thực                                                                                                   |                                 |              |          |
|                                                  |                                     |                                                                                                                                                                              |                                 |              |          |



**I. TRẮC NGHIỆM:** (5,0 điểm)

*Chọn một phương án trả lời đúng của mỗi câu sau và ghi vào giấy bài làm.*

**Câu 1.** Nhóm thực phẩm nào dưới đây là thành phần dinh dưỡng để cấu trúc cơ thể, giúp cơ thể phát triển tốt?

- A. Nhóm thực phẩm giàu chất tinh bột, chất đường.
- B. Nhóm thực phẩm giàu chất đạm.
- C. Nhóm thực phẩm giàu chất béo.
- D. Nhóm thực phẩm giàu vitamin và chất khoáng.

**Câu 2.** Cùng với calcium giúp kích thích sự phát triển của hệ xương là vai trò của

- A. vitamin A.
- B. vitamin C.
- C. vitamin E.
- D. vitamin D.

**Câu 3.** Nhóm thực phẩm nào giàu chất béo trong các thực phẩm dưới đây?

- A. Dầu ăn, bơ, đậu phộng, dừa.
- B. Dầu ăn, tôm, mỡ gà, cá.
- C. Dầu ăn, dừa, sữa, đậu xanh.
- D. Dầu oliu, mỡ cá, mì tôm, khoai tây.

**Câu 4.** Tham gia vào quá trình cấu tạo và là thành phần của hồng cầu trong máu là vai trò chủ yếu của

- A. calcium.
- B. iodine.
- C. sắt.
- D. vitamin A.

**Câu 5.** Ý nào sau đây **không phải** là vai trò, ý nghĩa của bảo quản thực phẩm?

- A. Ngăn chặn sự xâm nhập và phát triển của vi sinh vật gây hại.
- B. Kéo dài thời gian sử dụng của thực phẩm.
- C. Làm chậm quá trình hư hỏng của thực phẩm.
- D. Tạo ra các món ăn có hương vị thơm ngon hơn.

**Câu 6.** Phương pháp nào sau đây là phương pháp bảo quản thực phẩm?

- A. Làm lạnh và đông lạnh.
- B. Luộc và trộn hỗn hợp.
- C. Làm chín thực phẩm.
- D. Nướng và muối chua.

**Câu 7.** Làm bay hơi nước có trong thực phẩm để ngăn chặn vi khuẩn làm hỏng thực phẩm là phương pháp bảo quản thực phẩm nào dưới đây?

- A. Ướp.
- B. Làm khô.
- C. Làm lạnh.
- D. Đông lạnh.

**Câu 8.** Nhóm phương pháp nào dưới đây **không phải** là phương pháp chế biến thực phẩm?

- A. Rang và nướng.
- B. Xào và muối chua.
- C. Rán và trộn dầu giấm.
- D. Ướp và phơi.

**Câu 9.** Biện pháp nào sau đây có tác dụng phòng tránh nhiễm độc thực phẩm?

- A. Không ăn những thức ăn nhiễm độc tố.
- B. Dùng thức ăn không có nguồn gốc rõ ràng.
- C. Sử dụng đồ hộp hết hạn sử dụng.
- D. Ăn khoai tây mọc mầm.

**Câu 10.** Nhược điểm của chế biến thực phẩm bằng phương pháp nướng là

- A. thời gian chế biến lâu.
- B. thực phẩm dễ bị cháy, gây biến chất.
- C. món ăn nhiều chất béo.
- D. một số loại vitamin hòa tan trong nước.

**II. TỰ LUẬN:** (5,0 điểm)

**Câu 1.** (2,0 điểm)

a/ Phân biệt bảo quản thực phẩm bằng phương pháp làm lạnh và đông lạnh. (1,0 điểm)

**b/** Sắp xếp các loại thực phẩm sau: thịt bò, cá biển, ngũ cốc, dầu đậu nành, sữa bò, rau bắp cải, hạt điều, mỡ lợn theo các nhóm thực phẩm chính. (1,0 điểm)

**Câu 2.** (2,0 điểm) Bạn N có cân nặng hơi thừa so với tiêu chuẩn. Bạn ấy thường xuyên ăn những món ăn nhanh, đồ rán và chiên xào. Em hãy đưa ra lời khuyên để bạn N lựa chọn những loại thực phẩm phù hợp giúp cơ thể phát triển cân đối, khỏe mạnh?

**Câu 3.** (1,0 điểm) Em hãy xây dựng thực đơn cho một bữa ăn (trưa hoặc tối) của gia đình em và tính toán chi phí tài chính cho một bữa ăn đó.

-----Hết-----

ĐỀ CHÍNH THỨC

Mã đề: B

I. TRẮC NGHIỆM: (5,0 điểm)

Chọn một phương án trả lời đúng của mỗi câu sau và ghi vào giấy bài làm.

Câu 1. Chất đạm có vai trò chủ yếu là

- A. thành phần dinh dưỡng để cấu trúc cơ thể, giúp cơ thể phát triển tốt.
- B. nguồn cung cấp năng lượng chủ yếu cho mọi hoạt động của cơ thể.
- C. tăng cường hệ miễn dịch, tham gia vào quá trình chuyển hóa các chất.
- D. giúp cho sự phát triển của xương, hoạt động của cơ bắp.

Câu 2. Vai trò chủ yếu của vitamin E là gì?

- A. Cùng với calcium giúp kích thích sự phát triển của hệ xương.
- B. Tốt cho da và bảo vệ tế bào.
- C. Giúp làm sáng mắt và làm chậm quá trình lão hoá của cơ thể.
- D. Kích thích ăn uống.

Câu 3. Nhóm thực phẩm nào dưới đây giàu chất đạm?

- A. Thịt, rau củ quả, các loại đậu.
- B. Cá, tôm, dầu ăn, các loại thịt.
- C. Thịt, trứng, sữa, các loại đậu.
- D. Thịt bò, cá, sữa, bơ, khoai lang.

Câu 4. Giúp cho xương và răng chắc khoẻ là vai trò chủ yếu của

- A. calcium.
- B. iodine.
- C. sắt.
- D. vitamin A.

Câu 5. Bảo quản thực phẩm có vai trò gì?

- A. Làm chậm quá trình thực phẩm bị hư hỏng.
- B. Kéo dài thời gian sử dụng của thực phẩm.
- C. Kéo dài thời gian sử dụng, đảm bảo chất lượng và chất dinh dưỡng của thực phẩm.
- D. Đảm bảo chất lượng và chất dinh dưỡng của thực phẩm.

Câu 6. Phương pháp nào sau đây **không phải** là phương pháp bảo quản thực phẩm?

- A. Làm lạnh và đông lạnh.
- B. Phơi khô.
- C. Trộn hỗn hợp.
- D. Ướp muối.

Câu 7. Bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ dưới 0°C trong thời gian từ vài tuần đến vài tháng là phương pháp bảo quản nào dưới đây?

- A. Ướp.
- B. Làm khô.
- C. Làm lạnh.
- D. Đông lạnh.

Câu 8. Phương pháp nào dưới đây là phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt?

- A. Muối chua.
- B. Xào.
- C. Rán.
- D. Nướng.

Câu 9. Trong những biện pháp sau, biện pháp nào đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm?

- A. Sử dụng chung thớt để chế biến thực phẩm sống và thực phẩm chín trong cùng một thời điểm.
- B. Sử dụng thực phẩm đóng hộp có ghi rõ thông tin cơ sở sản xuất, thành phần dinh dưỡng, còn hạn sử dụng.
- C. Để lẫn thực phẩm sống và thực phẩm chín với nhau.
- D. Không che đậy thực phẩm sau khi nấu chín.

Câu 10. Một số loại vitamin trong thực phẩm có thể bị hoà tan trong nước khi chế biến là hạn chế của phương pháp nào dưới đây?

- A. Nướng.
- B. Muối chua.
- C. Luộc.
- D. Kho.

## **II. TỰ LUẬN:** (5,0 điểm)

### **Câu 1.** (2,0 điểm)

**a/** Thế nào là bảo quản thực phẩm bằng phương pháp làm khô và ướp? (1,0 điểm)

**b/** Sắp xếp các loại thực phẩm sau: bánh mì, gạo tẻ, thịt nạc, mật ong, dầu phộng, bơ, trứng, tôm theo các nhóm thực phẩm chính. (1,0 điểm)

**Câu 2.** (2,0 điểm) Bạn N có cân nặng hơi thừa so với tiêu chuẩn. Bạn ấy thường xuyên ăn những món ăn nhanh, đồ rán và chiên xào. Em hãy đưa ra lời khuyên để bạn N lựa chọn những loại thực phẩm phù hợp giúp cơ thể phát triển cân đối, khỏe mạnh?

**Câu 3.** (1,0 điểm) Em hãy xây dựng thực đơn cho một bữa ăn (trưa hoặc tối) của gia đình em và tính toán chi phí tài chính cho một bữa ăn đó.

-----Hết-----

**HƯỚNG DẪN CHẤM VÀ ĐÁP ÁN KIỂM TRA GIỮA KÌ II**  
**MÔN: CÔNG NGHỆ - LỚP 6 - NĂM HỌC 2024-2025**

-----  
**MÃ ĐỀ A**

**I. TRẮC NGHIỆM:** Chọn đúng mỗi câu được 0,5 điểm

|        |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
|--------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| Câu    | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| Đáp án | B | D | A | C | D | A | B | D | A | B  |

**II. TỰ LUẬN**

**Câu 1.** (2,0 điểm)

**a/ - Làm lạnh:** Bảo quản thực phẩm trong khoảng nhiệt độ từ 1°C đến 7°C, thường được dùng để bảo quản thịt, cá, trái cây, rau củ,... trong thời gian ngắn từ 3 đến 7 ngày.

(0,5 điểm)

**- Đông lạnh:** Bảo quản thực phẩm trong khoảng nhiệt độ dưới 0°C, thường được dùng để bảo quản thịt, cá,... trong thời gian dài từ vài tuần đến vài tháng. (0,5 điểm)

**b/**

+ Nhóm thực phẩm giàu chất tinh bột, chất đường và chất xơ: ngũ cốc, rau bắp cải (0,25 điểm)

+ Nhóm thực phẩm giàu chất đạm: cá biển, thịt bò, sữa bò, hạt điều (0,5 điểm)

+ Nhóm thực phẩm giàu chất béo: dầu đậu nành, mỡ lợn. (0,25 điểm)

**Câu 2.** (2,0 điểm)

- Bạn N không nên ăn nhiều đồ ăn nhanh, đồ rán và chiên xào như thế. Nếu cứ tiếp tục ăn thì bạn có thể sẽ bị béo phì, thừa cân và có thể bị các loại bệnh nguy hiểm khác. (1,0 điểm)

→ Em sẽ khuyên bạn N nên ăn những món ăn chế biến đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, các món ăn cần đủ 5 nhóm dinh dưỡng trong bữa ăn hằng ngày, nên ăn nhiều rau xanh, và trái cây, uống đủ nước mỗi ngày và tăng cường luyện tập thể thao để cơ thể phát triển khoẻ mạnh và cân đối. (1,0 điểm)

**Câu 3.** (1,0 điểm) Em hãy xây dựng thực đơn cho một bữa ăn (trưa hoặc tối) của gia đình em và tính toán chi phí tài chính cho một bữa ăn đó.

- Xây dựng thực đơn đảm bảo về dinh dưỡng :0,5 điểm

- Tính toán chi phí cho bữa ăn gia đình: 0,5 điểm

**HƯỚNG DẪN CHẤM VÀ ĐÁP ÁN KIỂM TRA GIỮA KÌ II**  
**MÔN: CÔNG NGHỆ - LỚP 6 - NĂM HỌC 2024-2025**

-----  
**MÃ ĐỀ B**

**I. TRẮC NGHIỆM:** Chọn đúng mỗi câu được 0,5 điểm

|        |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
|--------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| Câu    | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| Đáp án | A | B | C | A | C | C | D | A | B | C  |

**II. TỰ LUẬN**

**Câu 1.** (2,0 điểm)

**a/**

- Làm khô là phương pháp làm bay hơi nước có trong thực phẩm để ngăn chặn vi khuẩn làm hỏng thực phẩm. (0,5 điểm)
- Ướp là phương pháp trộn một số chất đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm vào thực phẩm để diệt và ngăn ngừa sự phát triển của vi khuẩn làm hỏng thực phẩm. (0,5 điểm)

**b/**

- + Nhóm thực phẩm giàu chất tinh bột, chất đường và chất xơ: bánh mì, gạo tẻ, mật ong. (0,375 điểm)
- + Nhóm thực phẩm giàu chất đạm: thịt nạc, tôm, trứng (0,375 điểm)
- + Nhóm thực phẩm giàu chất béo: dầu phộng, bơ. (0,25 điểm)

**Câu 2.** (2,0 điểm)

- Bạn N không nên ăn nhiều đồ ăn nhanh, đồ rán và chiên xào như thế. Nếu cứ tiếp tục ăn thì bạn có thể sẽ bị béo phì, thừa cân và có thể bị các loại bệnh nguy hiểm khác. (1,0 điểm)
- Em sẽ khuyên bạn N nên ăn những món ăn chế biến đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, các món ăn cần đủ 5 nhóm dinh dưỡng trong bữa ăn hằng ngày, nên ăn nhiều rau xanh, và trái cây, uống đủ nước mỗi ngày và tăng cường luyện tập thể thao để cơ thể phát triển khỏe mạnh và cân đối. (1,0 điểm)

**Câu 3.** (1,0 điểm) Em hãy xây dựng thực đơn cho một bữa ăn (trưa hoặc tối) của gia đình em và tính toán chi phí tài chính cho một bữa ăn đó.

- Xây dựng thực đơn đảm bảo về dinh dưỡng :0,5 điểm
- Tính toán chi phí cho bữa ăn gia đình: 0,5 điểm.

