

MA TRẬN ĐỀ KIỂM TRA CUỐI KÌ II
NĂM HỌC: 2024 - 2025, MÔN: CÔNG NGHỆ 6

Bài	4	5,6	7	8	Tổng
Số tiết	3	5	2	2	12
Số điểm	1,5	3,5	2,5	2,5	10
Câu	C1, II.C1a	C2, C3, C4, C5, C6. II.C2a	C7, II. C1b, II.C3	C8,C9, C10, II. C2b	13

TT	Nội dung kiến thức	Đơn vị kiến thứ	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	1			1/2			1	1/2	1,5
		2.2. Bảo quản thực phẩm	2						2		1,0
		2.3. Chế biến thực phẩm	2		1			1/2	3	1/2	2,5
2	III. Trang phục và thời trang	3.1. Các loại vải thông dụng dùng để may trang phục				1/2				1/2	1,0
		3.2. Trang phục			1			1	1	1	1,5
		3.3. Sử dụng và bảo quản trang phục	3					1/2	3	1/2	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 CUỐI KÌ II
NĂM HỌC: 2024 - 2025, MÔN: CÔNG NGHỆ 6

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

		thực tiễn gia đình..			
	2.3. Chế biến thực phẩm	Nhận biết: -Trình bày được vai trò, ý nghĩa của chế biến thực phẩm. -Nêu được một số phương pháp chế biến thực phẩm phổ biến. -Nêu được các bước chính chế biến món ăn đơn giản theo phương pháp không sử dụng nhiệt. -Nêu được một số biện pháp đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong chế biến. -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.	C4 C5		
		Thông hiểu: -Trình bày được một số ưu điểm, nhược điểm của một số phương pháp chế biến thực phẩm phổ biến. -Trình bày được yêu cầu kỹ thuật đối với món ăn không sử dụng nhiệt.		C6	
		Vận dụng: -Lựa chọn được thực phẩm phù hợp để chế biến món ăn đơn giản không sử dụng nhiệt. -Chế biến được món ăn đơn giản không sử dụng nhiệt đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. -Thực hiện được một số việc làm để hình thành thói quen ăn uống khoa học.			II.C2 a
		Vận dụng cao: -Tính toán được sơ bộ dinh dưỡng cho một bữa ăn gia đình. -Tính toán được sơ bộ chi phí tài chính cho một bữa ăn gia đình.			
III. Trang	3.1. Các loại vải	Nhận biết: - Kể tên được các loại vải thông dụng dùng để may trang phục.			

phục và thời trang	thông dụng dùng để may trang phục	-Nêu được đặc điểm của các loại vải thông dụng dùng để may trang phục.			
		Thông hiểu: -Trình bày được ưu và nhược điểm của một số loại vải thông dụng dùng để may trang phục.		II C1b	
		Vận dụng: -Lựa chọn được các loại vải thông dụng dùng để may trang phục phù hợp với đặc điểm cơ thể, lứa tuổi, tính chất công việc.			
	3.2. Trang phục	Nhận biết: -Nêu được vai trò của trang phục trong cuộc sống. -Kể tên được một số loại trang phục trong cuộc sống.			
		Thông hiểu: -Trình bày được cách lựa chọn trang phục phù hợp với đặc điểm và sở thích của bản thân. -Trình bày được cách lựa chọn trang phục phù hợp với tính chất công việc và điều kiện tài chính của gia đình. -Phân loại được một số trang phục trong cuộc sống.		C7	
		Vận dụng: -Lựa chọn được trang phục phù hợp với đặc điểm và sở thích của bản thân, tính chất công việc, điều kiện tài chính.			
		Vận dụng cao: -Tư vấn được cho người thân việc lựa chọn và phối hợp trang phục phù hợp với đặc điểm, sở thích của bản thân, tính chất công việc và điều kiện tài chính của gia đình.			II.C3

	3.3. Sử dụng và bảo quản trang phục	Nhận biết -Nêu được cách sử dụng một số loại trang phục thông dụng. -Nêu được cách bảo quản một số loại trang phục thông dụng.	C8, C9, C10		
		Thông hiểu: -Giải thích được cách sử dụng một số loại trang phục thông dụng. -Giải thích được cách bảo quản trang phục thông dụng.			
		Vận dụng: -Sử dụng và bảo quản được một số loại trang phục thông dụng.			II C2b
	Tổng		8	3	2

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: “Là nguồn cung cấp năng lượng chủ yếu cho mọi hoạt động của cơ thể và hỗ trợ cho hệ tiêu hóa” là vai trò của nhóm thực phẩm nào?

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

Câu 2: Làm lạnh là phương pháp bảo quản thực phẩm ở khoảng nhiệt độ nào?

- A. Dưới 7°C. B. Dưới 0°C. C. 1°C đến 7°C. D. Trên 7°C.

Câu 3: Hãy cho biết hình ảnh sau đây thể hiện phương pháp bảo quản thực phẩm nào?



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

Câu 4: Quy trình chế biến món salad hoa quả là

- A. chế biến món ăn → sơ chế nguyên liệu → trình bày món ăn.
B. sơ chế nguyên liệu → trình bày món ăn.
C. sơ chế nguyên liệu → chế biến món ăn → trình bày món ăn.
D. sơ chế nguyên liệu → lựa chọn thực phẩm → chế biến món ăn.

Câu 5: Trẻ em từ 10 - 12 tuổi cần bao nhiêu kcal mỗi ngày để đảm bảo mức độ hoạt động trung bình?

- A. 1825kcal. B. 1470kcal. C. 1180kcal. D. 2110kcal.

Câu 6: Theo em, phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt nào làm cho một số loại vitamin có thể bị hòa tan trong nước?

- A. Rán. B. Nướng. C. Kho. D. Luộc

Câu 7: Yếu tố nào dưới đây được dùng để trang trí, làm tăng vẻ đẹp và tạo hiệu ứng thẩm mỹ cho trang phục?

- A. Chất liệu. B. Kiểu dáng. C. Màu sắc. D. Đường nét, họa tiết.

Câu 8: Khi đi học em mặc trang phục nào?

- A. Đồng phục học sinh. B. Trang phục mặc ở nhà.
C. Trang phục bảo hộ lao động. D. Trang phục lễ hội.

Câu 9: Khi sử dụng trang phục cần lưu ý điều gì?

- A. Hợp mốt. B. Phù hợp với hoạt động và môi trường.
C. Phải đắt tiền. D. Nhiều màu sắc sặc sỡ.

Câu 10: Trang phục có đặc điểm nào sau đây được dùng cho lễ hội?

- A. Có kiểu dáng đơn giản, gọn gàng, dễ mặc; thường được may từ vải sợi pha.
B. Có kiểu dáng đơn giản, rộng; màu sẫm; thường được may từ vải sợi bông.
C. Có kiểu dáng đẹp, trang trọng; có thể là trang phục truyền thống.
D. Có kiểu dáng đơn giản, thoải mái; thường được may từ vải sợi thiên nhiên.

II. TỰ LUẬN (5,0 điểm)

Câu 1: (2,0 điểm)

- a/ (1,0 điểm) Vitamin A và vitamin B có vai trò như thế nào đối với cơ thể con người?
b/ (1,0 điểm) Phân biệt ưu điểm, nhược điểm của vải sợi thiên nhiên và vải sợi tổng hợp.

Câu 2: (2,0 điểm)

- a/ (1,0 điểm) Em hãy đề xuất một số việc làm để hình thành thói quen ăn uống khoa học cho gia đình.
b/ (1,0 điểm) Em nên sử dụng trang phục như thế nào cho phù hợp khi đi học?

Câu 3: (1,0 điểm) Bạn B có dáng người gầy và cao. Em hãy đề xuất đặc điểm của bộ trang phục phù hợp với vóc dáng của bạn B về chất liệu, kiểu dáng, màu sắc và đường nét họa tiết.

----- 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: “Là nguồn cung cấp năng lượng cho cơ thể, tích trữ dưới da ở dạng lớp mỡ để bảo vệ cơ thể” là vai trò của nhóm thực phẩm nào?

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

Câu 2: Đông lạnh là phương pháp bảo quản thực phẩm ở khoảng nhiệt độ nào?

- A. Dưới 7°C . B. 1°C đến 7°C . C. Trên 7°C . D. Dưới 0°C .

Câu 3: Hãy cho biết hình ảnh sau đây thể hiện phương pháp bảo quản thực phẩm nào?



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

Câu 4: Quy trình chế biến món nộm rau muống tôm thịt là

- A. chế biến món ăn → làm nước sốt → trình bày món ăn.
B. sơ chế nguyên liệu → làm nước sốt → trình bày món ăn.
C. sơ chế nguyên liệu → trình bày món ăn.
D. sơ chế nguyên liệu → trình bày món ăn → làm nước sốt.

Câu 5: Trẻ em từ 7 - 9 tuổi cần bao nhiêu kcal mỗi ngày để đảm bảo mức độ hoạt động trung bình?

- A. 1825kcal. B. 1470kcal. C. 1180kcal. D. 2110kcal.

Câu 6: Theo em, phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt nào làm cho thực phẩm dễ bị cháy, gây biến chất nếu chế biến không đúng cách?

- A. Rán. B. Nướng. C. Kho. D. Luộc

Câu 7: Việc lựa chọn trang phục cần dựa trên những yếu tố nào?

- A. Khuôn mặt, lứa tuổi, mục đích sử dụng.
B. Lứa tuổi, điều kiện làm việc, một thời trang, vóc dáng cơ thể, mục đích sử dụng.
C. Vóc dáng cơ thể, lứa tuổi, mục đích sử dụng, sở thích, điều kiện làm việc, tài chính.
D. Điều kiện tài chính, một thời trang, mục đích sử dụng, sở thích.

Câu 8: Khi đi học thể dục em sẽ lựa chọn trang phục như thế nào?

- A. Vải sợi bông, may sát người, giày cao gót.
B. Vải sợi tổng hợp, may rộng, giày da đắt tiền.
C. Vải sợi bông, may rộng, dép lê.
D. Vải sợi bông, may rộng, giày ba ta.

Câu 9: Trang phục ở nhà có đặc điểm nào sau đây?

A. Kiểu dáng đẹp, trang trọng.

B. Kiểu dáng lịch sự, gọn gàng.

C. Kiểu dáng đơn giản, thoải mái.

D. Kiểu dáng ôm sát cơ thể.

Câu 10: Để tạo cảm giác gây đi, cao lên cho người mặc, cần lựa chọn trang phục có đường nét, họa tiết như thế nào?

A. Kẻ ngang.

B. Kẻ ô vuông.

C. Hoa to.

D. Kẻ dọc

II. TỰ LUẬN (5,0 điểm)

Câu 1: (2,0 điểm)

a/ (1,0 điểm) Vitamin C và vitamin E có vai trò như thế nào đối với cơ thể con người?

b/ (1,0 điểm) Phân biệt ưu điểm, nhược điểm của vải sợi thiên nhiên và vải sợi tổng hợp.

Câu 2: (2,0 điểm)

a/ (1,0 điểm) Em hãy đề xuất một số việc làm để hình thành thói quen ăn uống khoa học cho gia đình.

b/ (1,0 điểm) Em nên sử dụng trang phục như thế nào cho phù hợp khi đi lao động?

Câu 3: (1,0 điểm) Bạn A có dáng người béo, thấp. Em hãy đề xuất đặc điểm của bộ trang phục phù hợp với vóc dáng của bạn A về chất liệu, kiểu dáng, màu sắc và đường nét họa tiết?

----- Hết -----

HƯỚNG DẪN CHẤM VÀ ĐÁP ÁN KIỂM TRA CUỐI KÌ II
MÔN: CÔNG NGHỆ 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	A	C	B	C	D	D	D	A	B	C

II. TỰ LUẬN

Câu 1: (2,0 điểm)

a/ (1,0 điểm) Vai trò của vitamin A và vitamin B:

- Vitamin A: Giúp làm sáng mắt, làm chậm quá trình lão hoá của cơ thể. (0,5 điểm)
- Vitamin B: Kích thích ăn uống, góp phần vào sự phát triển của hệ thần kinh. (0,5 điểm)

b/ (1,0 điểm) Phân biệt ưu điểm, nhược điểm của vải sợi thiên nhiên và vải sợi tổng hợp.

So sánh	Vải sợi thiên nhiên	Vải sợi tổng hợp
Ưu điểm	Vải sợi bông, vải tơ tằm có độ hút ẩm cao, mặc thoáng mát. Vải len giữ nhiệt tốt. (0,25 điểm)	Bền, đẹp, giặt nhanh khô, không bị nhàu. (0,25 điểm)
Nhược điểm	Dễ bị nhàu (0,25 điểm)	Có độ hút ẩm thấp, mặc không thoáng mát. (0,25 điểm)

Câu 2: (2,0 điểm)

a. (1,0 điểm)

Một số việc làm để hình thành thói quen ăn uống khoa học: Mỗi ý trả lời đúng đạt 0,25 điểm

- Ăn đúng bữa: Mỗi ngày cần ăn 3 bữa chính: Bữa sáng; bữa trưa; bữa tối.
- Ăn đúng cách: Tập trung, nhai kỹ và cảm nhận hương vị món ăn, tạo bầu không khí thân mật, vui vẻ.
- Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm: Thực phẩm lựa chọn, bảo quản, chế biến cẩn thận, đúng cách
- Uống đủ nước: mỗi ngày từ 1,5 lít đến 2 lít, thường được cung cấp qua nước uống, sữa, nước trong các thức ăn.

b. (1,0 điểm) Trang phục đi học: có kiểu dáng đơn giản, gọn gàng, dễ mặc, dễ hoạt động; có màu sắc hài hoà; thường được may từ vải sợi pha.

Câu 3: (1,0 điểm) Đặc điểm của bộ trang phục phù hợp với vóc dáng của bạn B về chất liệu, kiểu dáng, màu sắc và đường nét họa tiết:

Đặc điểm	Tạo cảm giác béo ra thấp xuống
Chất liệu	Vải cứng, dày dặn hoặc mềm vừa phải. (0,25 điểm)
Kiểu dáng	Kiểu thùng, có đường nét chính ngang thân áo, tay bông, có bèo, .. (0,25 điểm)
Màu sắc	Màu sáng. (0,25 điểm)
Đường nét, họa tiết	Kẻ ngang, kẻ ô vuông, hoa to. (0,25 điểm)

HƯỚNG DẪN CHẤM VÀ ĐÁP ÁN KIỂM TRA CUỐI KÌ II
MÔN: CÔNG NGHỆ 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	D	D	A	B	A	B	C	D	C	D

II. TỰ LUẬN

Câu 1: (2,0 điểm)

a/ (1,0 điểm) Vai trò của vitamin C và vitamin E:

- Vitamin C: Làm chậm quá trình lão hoá. Làm tăng sức bền của thành mạch máu. (0,5 điểm).

- Vitamin E: Tốt cho da. Bảo vệ tế bào. (0,5 điểm)

b/ (1,0 điểm) Phân biệt ưu điểm, nhược điểm của vải sợi thiên nhiên và vải sợi tổng hợp.

So sánh	Vải sợi thiên nhiên	Vải sợi tổng hợp
Ưu điểm	Vải sợi bông, vải tơ tằm có độ hút ẩm cao, mặc thoáng mát. Vải len giữ nhiệt tốt. (0,25 điểm)	Bền, đẹp, giặt nhanh khô, không bị nhàu. (0,25 điểm)
Nhược điểm	Dễ bị nhàu (0,25 điểm)	Có độ hút ẩm thấp, mặc không thoáng mát. (0,25 điểm)

Câu 2: (2,0 điểm)

a/ (1,0 điểm) Một số việc làm để hình thành thói quen ăn uống khoa học: Mỗi ý trả lời đúng đạt 0,25 điểm

- Ăn đúng bữa: Mỗi ngày cần ăn 3 bữa chính: Bữa sáng; bữa trưa; bữa tối.

- Ăn đúng cách: Tập trung, nhai kỹ và cảm nhận hương vị món ăn, tạo bầu không khí thân mật, vui vẻ.

- Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm: Thực phẩm lựa chọn, bảo quản, chế biến cẩn thận, đúng cách

- Uống đủ nước: mỗi ngày từ 1,5 lít đến 2 lít, thường được cung cấp qua nước uống, sữa, nước trong các thức ăn.

b/ (1,0 điểm) Trang phục lao động: có kiểu dáng đơn giản, rộng, dễ hoạt động; thường có màu sẫm ; được may từ vải sợi bông.

Câu 3: (1,0 điểm) Đặc điểm của bộ trang phục phù hợp với dáng của bạn A về chất liệu, kiểu dáng, màu sắc và đường nét họa tiết:

Đặc điểm	Tạo cảm giác gây đi cao lên
Chất liệu	Vải mềm, mỏng, mịn. (0,25 điểm)
Kiểu dáng	Vừa sát cơ thể, có đường nét chính dọc thân áo, thân rũ,... (0,25 điểm.)
Màu sắc	Màu tối, sẫm. (0,25 điểm.)
Đường nét, họa tiết	Kẻ dọc, hoa nhỏ. (0,25 điểm.)

