|  |  |
| --- | --- |
|  UBND QUẬN LONG BIÊN **TRƯỜNG THCS NGÔ GIA TỰ** | **MA TRẬNKIỂM TRA HỌC KÌ I**  **NĂM HỌC: 2023–2024****MÔN: CÔNG NGHỆ 6***(Thời gian làm bài: 45 phút)* |

**I.MỤC TIÊU**

1. **Kiến thức**
* Kiểm tra kiến thức của học sinh về: xây dựng nhà ở, ngôi nhà thông minh, thực phẩm và dinh dưỡng, phương pháp bảo quản và chế biến thực phẩm, dự án bữa ăn kết nối yêu thương.
1. **Năng lực**

- Năng lực chung : Năng lực tự học, năng lực giải quyết vấn đề, năng lực tư duy, năng lực hợp tác, năng lực sử dụng ngôn ngữ, năng lực tổng hợp thông tin .

- Năng lực chuyên biệt : Năng lực sử dụng công nghệ cụ thể, năng lực phân tích.

1. **Phẩm chất:** Chăm chỉ, trung thực, yêu thích môn học.

**II.MA TRẬN ĐỀ**

| **TT** | **Chủ đề** | **MỨC ĐỘ** | **Điểm số** |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nhận biết** | **Thông hiểu** | **Vận dụng** | **Vận dụng cao** |
| **TN** | **TL** | **TN** | **TL** | **TN** | **TL** | **TN** | **TL** |  |
| **1** | **Xây dựng nhà ở** | **4****1** |  |  |  |  |  |  |  | **1** |
| **2** | **Ngôi nhà thông minh** |  |  |  | **1****0,5** |  | **1****1** |  |  | **1,5** |
| **3** | **Thực phẩm và dinh dưỡng** | **6****1,5** |  |  | **1****1** |  |  |  |  | **2,5** |
| **4** | **Phương pháp bảo quản và chế biến thực phẩm** | **6****1,5** |  | **4****1** | **1****0,5** |  | **1****1** |  |  | **4** |
| **5** | **Dự án bữa ăn kết nối yêu thương** |  |  |  |  |  |  |  | **1****1** | **1** |
| **Số câu** | **16** |  | **4** | **3** |  | **2** |  | **1** | **26** |
| **Điểm số** | **4** |  | **1** | **2** |  | **2** |  | **1** | **10,0** |
| **Tỉ lệ** | **40%** | **30%** | **20%** | **10%** |  |
| **Tổng số điểm** | **4,0 điểm** | **3,0 điểm** | **2,0 điểm** | **1,0 điểm** | **10 điểm** |

 **III. BẢNG ĐẶC TẢ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Chủ đề** | **Yêu cầu cần đạt** | **Số câu hỏi** |
| **TN** | **TL** |
| **1** | **Xây dựng nhà ở** | **–Nhận biết:**+ Mô tả các bước chính trong xây dựng nhà ở.+ Biết được các công việc trong từng bước của xây dựng nhà ở. | **4****( câu 6, 10,** **16, 20)** |  |
| **2** | **Ngôi nhà thông minh** | **– Thông hiểu:**+ Nhận diện được việc sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả. |  | **1****( câu 2a)** |
| **–Vận dụng:**+ Tìm hiểu được một số điểm lưu ý để tiết kiệm năng lượng. |  | **1****( câu 2b)** |
| **3** | **Thực phẩm và dinh dưỡng** | **–Nhận biết:**+ Nhận biết được một số nhóm thực phẩm chính, bữa ăn hợp lý, thói quen ăn uống khoa học. | **6****( Câu 2,3,8,****11,14,15)** |  |
| **– Thông hiểu:**+ Nhận diện được nguổn cung cấp và chức năng dinh dưỡng của chất đạm, chất béo. |  | **1****(Câu 1)** |
| **4** | **Phương pháp bảo quản và chế biến thực phẩm** | **–Nhận biết:**+ Biết được một số phương pháp bảo quản, chế biến thực phẩm phổ biến. | **6****( Câu 1,4,****7,9,12,13)** |  |
| **– Thông hiểu:**+ Hiểu được thế nào là an toàn vệ sinh thực phẩm. | **4****(câu 5,17,****18,19)** | **1****(Câu 3a)** |
| **– Vận dụng:**+ Đề xuất được một số biện pháp đảm bảo an toàn vệ sinh trong bảo quản và chế biến thực phẩm ở gia đình. |  | **1****(Câu 3b)** |
| **5** | **Dự án bữa ăn kết nối yêu thương** | **– Vận dụng cao:**+ Thiết kế được thực đơn bữa ăn hợp lý cho gia đình |  | **1****( câu 4)** |
| **Tổng:** |  | **20** | **6** |

|  |  |
| --- | --- |
|  UBND QUẬN LONG BIÊN **TRƯỜNG THCS NGÔ GIA TỰ****ĐỀ 01** *(Đề thi gồm 02 trang)* | **ĐỀ KIỂM TRA HỌC KÌ I – NĂM HỌC: 2023–2024****MÔN: CÔNG NGHỆ 6****Thời gian làm bài: 45 phút****Ngày kiểm tra: 18/12/2023** |

**I. TRẮC NGHIỆM (5,0 điểm): *Em hãy ghi lại chữ cái đứng trước câu trả lời đúng.***

**Câu 1.** Phương pháp làm chín thực phẩm trong chất béo ở nhiệt độ cao là:

 **A.** kho **B.** rán **C.** luộc **D.** nướng

**Câu 2.** Hãy cho biết, nhóm thực phẩm nào cung cấp năng lượng chủ yếu cho mọi hoạt động của cơ thể?

 **A.** Nhóm thực phẩm giàu chất đạm. **B.** Nhóm thực phẩm giàu chất béo.

 **C.** Nhóm thực phẩm giàu vitamin. **D.** Nhóm thực phẩm giàu chất tinh bột.

**Câu 3.** Hãy cho biết loại viatmin nào giúp làm sáng mắt?

 **A.** Vitamin C **B.** Vitamin A **C.** Vitamin D **D.** Vitamin B

**Câu 4.** Thế nào là làm khô?

 **A.** Là phương pháp làm bay hơi nước có trong thực phẩm để ngăn chặn vi khuẩn làm hỏng thực phẩm. **B.** Là phương pháp sử dụng nhiệt độ thấp dưới 0oC để ngăn ngừa, làm chậm sự phát triển của vi khuẩn.

 **C.** Là phương pháp sử dụng nhiệt độ thấp từ 1oC đến 7oC để ngăn ngừa, làm chậm sự phát triển của vi khuẩn.

 **D.** 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.

**Câu 5.** Quy trình thực hiện món salad hoa quả theo thứ tự nào sau đây?

 **A.** Trộn →Sơ chế nguyên liệu → Trình bày món ăn.

 **B.** Trộn → Trình bày món ăn → Sơ chế nguyên liệu.

 **C.** Sơ chế nguyên liệu → Trộn → Trình bày món ăn.

 **D.** Sơ chế nguyên liệu → Trình bày món ăn → Trộn.

**Câu 6.** Trong xây dựng nhà ở, công việc nào dưới đây nằm trong bước thiết kế?

 **A.** Lập bản vẽ. **B.** Lát nền.

 **C.** Xây tường. **D.** Lắp đặt các thiết bị điện, nước, nội thất.

**Câu 7.** 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.** Luộc **D.** Kho

**Câu 8.** Nhu cầu nước tối thiểu mỗi ngày cho một người là bao nhiêu?

 **A.** Nhiều nhất là 1,5 lít **B.** Từ 1,5 – 2 lít

 **C.** Ít nhất là trên 2 lít **D.** 0,5 lít

**Câu 9.** Mục đích nào sau đây **không** phải của việc bảo quản thực phẩm?

 **A.** Kéo dài thời gian sử dụng thực phẩm. **B.** Đảm bảo chất dinh dưỡng của thực phẩm.

 **C.** Tạo ra các món ăn đa dạng. **D.** Đảm bảo chất lượng sản phẩm.

**Câu 10.** Thứ tự các bước chính để xây dựng một ngôi nhà là:

 **A.** Thi công thô → thiết kế → hoàn thiện. **B.** Thiết kế → thi công thô → hoàn thiện.

 **C.** Thiết kế → hoàn thiện → thi công thô. **D.** Hoàn thiện → thi công thô → thiết kế.

**Câu 11.** Muốn cơ thể phát triển một cách cân đối và khỏe mạnh, chúng ta cần:

 **A.** ăn thật no, ăn nhiều thực phẩm cung cấp chất béo.

 **B.** ăn nhiều bữa, ăn đủ chất dinh dưỡng.

 **C.** ăn đúng bữa, ăn đúng cách, đảm bảo an toàn thực phẩm.

 **D.** ăn nhiều thức ăn giàu chất đạm, ăn đúng giờ

**Câu 12.** Đối với phương pháp làm lạnh, thực phẩm được bảo quản ở nhiệt độ nào?

 **A.** – 1oC **B.** Trên 7oC

 **C.** Dưới 0oC **D.** Từ 1oC đến 7oC

**Câu 13.** Món ăn sau phương pháp chế biến nào có ưu điểm là mềm, có hương vị đậm đà?

 **A.** Rán **B.** Luộc **C.** Nướng **D.** Kho

**Câu 14.** Bữa ăn hợp lí là bữa ăn:

 **A.** có sự phối hợp đa dạng các loại thực phẩm cần thiết, tạo ra nhiều món ăn hấp dẫn, không cung cấp đủ nhu cầu của cơ thể về dinh dưỡng.

 **B.** không có sự đa dạng các loại thực phẩm mà chỉ tập trung vào một loại thực phẩm mà người dùng yêu thích, cung cấp vừa đủ nhu cầu của cơ thể về năng lượng.

 **C.** có sự kết hợp đa dạng các loại thực phẩm cần thiết, theo tỉ lệ thích hợp để cung cấp vừa đủ cho nhu cầu của cơ thể về năng lượng và chất dinh dưỡng.

 **D.** có nhiều món ăn được tạo ra từ các loại thực phẩm, không chú trọng nhu cầu dinh dưỡng và năng lượng của cơ thể.

**Câu 15.** Trong các bữa ăn, bữa ăn nào quan trọng nhất?

 **A.** Bữa sáng. **B.** Bữa chiều. **C.** Bữa trưa. **D.** Bữa tối.

**Câu 16.** Trong xây dựng nhà ở, bước hoàn thiện gồm những công việc chính nào?

 **A.** Lắp đặt các thiết bị điện, nước và nội thất. **B.** Làm móng, làm mái nhà.

 **C.** Làm khung tường, lắp khung cửa. **D.** Xây tường, cán nền.

**Câu 17.** Em hãy cho biết món nộm rau muống tôm thịt có quy trình thực hiện như thế nào?

 **A.** Làm nước sốt → Trình bày món ăn → Sơ chế nguyên liệu.

 **B.** Sơ chế nguyên liệu → Trình bày món ăn → Làm nước sốt.

 **C.** Làm nước sốt →Sơ chế nguyên liệu → Trình bày món ăn

 **D.** Sơ chế nguyên liệu → Làm nước sốt → Trình bày món ăn.

**Câu 18.** Thực phẩm nào sau đây không nên bảo quản trong ngăn lạnh quá 24 giờ?

 **A.** Các loại rau **B.** Các loại củ

 **C.** Thịt, cá tươi sống **D.** Trái cây

**Câu 19.** Mục đích nào sau đây **không** phải của việc chế biến thực phẩm?

 **A.** Tạo ra các món ăn được đảm bảo chất dinh dưỡng. **B.** Tạo ra các món ăn hấp dẫn.

 **C.** Tạo ra các món ăn đa dạng. **D.** Kéo dài thời gian sử dụng thực phẩm.

**Câu 20.** Trong xây dựng nhà ở, công việc nào sau đây **không** thuộc bước thi công thô?

 **A.** Xây tường. **B.** Sơn tường. **C.** Làm móng nhà. **D.** Làm mái.

**II. TỰ LUẬN** **(5,0 điểm):**

**Câu 1 (1 điểm):** Hãy nêu nguồn cung cấp và chức năng dinh dưỡng của chất đạm.

**Câu 2 (1,5 điểm):**

1. Thế nào là sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả?
2. Để tiết kiệm năng lượng ta cần lưu ý những điểm gì?

**Câu 3 (1,5 điểm):**

1. Thế nào là an toàn vệ sinh thực phẩm?
2. Đề xuất một số biện pháp để đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản thực phẩm ở gia đình em.

**Câu 4 (1 điểm):** Xây dựng thực đơn 1 ngày cho gia đình của em đảm bảo đủ chất dinh dưỡng và phù hợp với các thành viên trong gia đình.

**---Hết---**

|  |  |
| --- | --- |
| **TRƯỜNG THCS NGÔ GIA TỰ** **ĐỀ 01** | **HƯỚNG DẪN CHẤM KIỂM TRA HỌC KỲ I****NĂM HỌC 2023-2024**Môn: Công nghệ 6 |

**I. TRẮC NGHIỆM (5 điểm):** *Mỗi câu trả lời đúng được 0.25 điểm.*

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

**II. TỰ LUẬN (5 điểm):**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Nội dung** | **Điểm** |
| **Câu 1****(1 điểm)** | Nguồn cung cấp và chức năng dinh dưỡng của chất đạm:+ Nguồn cung cấp: thịt nạc, cá, trứng, sữa, ...+ Chức năng dinh dưỡng: là thành phần dinh dưỡng để cấu trúc cơ thể và giúp cơ thể phát triển tốt. | 0, 5 điểm0, 5 điểm |
| **Câu 2** **(1,5 điểm)** | - Sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả được hiểu là: sử dụng năng lượng đúng lúc, đúng chỗ; sử dụng ít năng lượng mà vẫn đảm bảo được nhu cầu.- Để tiết kiệm năng lượng cần lưu ý những điểm sau:+ Thiết kế nhà phải đảm bảo tính thông thoáng, tăng cường sử dụng ánh sáng tự nhiên.+ Sử dụng các vật liệu có khả năng cách nhiệt tốt.+ Lựa chọn các thiết bị, đồ dùng tiết kiệm năng lượng+ Sử dụng các nguồn năng lượng thân thiện với môi trường như năng lượng gió, năng lượng mặt trời.+ Sử dụng các thiết bị, đồ dùng đúng cách, tiết kiệm năng lượng. | 0, 5 điểm1 điểm |
| **Câu 3** **(1,5 điểm)** | - An toàn vệ sinh thực phẩm là các biện pháp, điều kiện cần thiết để giữ cho thực phẩm không bị biến chất; không bị chất độc, vi khuẩn có hại xâm nhập, giúp bảo vệ sức khỏe con người.- Một số biện pháp để đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản thực phẩm ở gia đình em: + đậy thức ăn cẩn thận+ thực phẩm đã chế biến: cho vào hộp kín để tủ lạnh (không nên để lâu)+ thực phẩm đóng hộp: để tủ lạnh, nên mua vừa dùng+ thực phẩm khô: phơi khô , cho vào lọ kín, kiểm tra thường xuyên để phát hiện kịp thời khi bị ẩm, ... | 0, 5 điểm1 điểm |
| **Câu 4****(1 điểm)** | Học sinh xây dựng được thực đơn 1 ngày cho gia đình mình đảm bảo đủ chất dinh dưỡng và phù hợp với các thành viên trong gia đình. | 1 điểm |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **GV RA ĐỀ****Nguyễn Lệ Hằng** | **TTCM DUYỆT****Phạm Anh Tú** | **BGH DUYỆT****PHÓ HIỆU TRƯỞNG****Nguyễn Thị Song Đăng** |