**ĐỀ KIỂM TRA HỌC KÌ I**

**Môn: Công nghệ 6**

**Thời gian 45 phút**

**I.Trắc nghiệm (2 điểm)**

**Em hãy lựa chọn ý đúng nhất trong các câu sau**

**Câu 1**. Nhà thường gồm các phần chính là

A.Móng nhà, sàn nhà, khung nhà, tường, cửa ra vào, cửa sổ.

B.Móng nhà, sàn nhà, khung nhà, tường, mái nhà, cửa sổ.

C.Móng nhà, sàn nhà, khung nhà, tường, mái nhà, cửa ra vào.

D.Móng nhà, sàn nhà, khung nhà, tường, mái nhà, cửa ra vào, cửa sổ.

**Câu 2.** Nhà thường được phân chia thành các khu vực chức năng như:

A. Khu sinh hoạt chung, khu vực nghỉ ngơi, khu vực thờ cúng, khu vực nấu ăn, khu vực vệ sinh

 B. Khu sinh hoạt chung, khu vực nghỉ ngơi, khu vực thờ cúng, khu vực nấu ăn.

 C. Khu sinh hoạt chung, khu vực thờ cúng, khu vực nấu ăn, khu vực vệ sinh

 D. Khu sinh hoạt chung, khu vực nghỉ ngơi, khu vực nấu ăn, khu vực vệ sinh

**Câu 3**. Các bước chính xây dựng nhà ở cần tuân theo quy trình sau

A. Thi công thô, thiết kế, hoàn thiện.

B. Thiết kế, hoàn thiện, thi công thô.

C. Thiết kế, thi công thô, hoàn thiện.

D. Hoàn thiện, thiết kế, thi công thô.

**Câu 4**. Ngôi nhà thông minh thường lắp đặt các hệ thống điều khiển tự động, bán tự động như

A. Nhóm hệ thống an ninh, an toàn; nhóm hệ thống chiếu sáng; nhóm hệ thống kiểm soát nhiệt độ; nhóm hệ thống giải trí.

B. Nhóm hệ thống an ninh, an toàn; nhóm hệ thống chiếu sáng; nhóm hệ thống kiểm soát nhiệt độ; nhóm hệ thống giải trí; nhóm hệ thống điều khiển các thiết bị gia dụng.

C. Nhóm hệ thống an ninh, an toàn; nhóm hệ thống chiếu sáng; nhóm hệ thống giải trí; nhóm hệ thống điều khiển các thiết bị gia dụng.

D. Nhóm hệ thống an ninh, an toàn; nhóm hệ thống chiếu sáng; nhóm hệ thống kiểm soát nhiệt độ; nhóm hệ thống điều khiển các thiết bị gia dụng.

**Câu 5. *Chuyển hóa một số vitamin cần thiết cho cơ thể*** là chức năng của chất dinh dưỡng nào?

 A. Chất đạm.

 B. Chất béo.

 C. Chất khoáng.

 D.Chất đường bột.

**Câu 6**. Thói quen ăn uống khoa học thể hiện là

A. Ăn ít bữa, ăn đúng cách; đảm bảo an toàn thực phẩm.

B. Ăn đúng bữa, ăn không đúng cách, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

C. Ăn đúng bữa, ăn đúng cách; đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

D. Ăn đúng bữa, ăn không đúng cách, không đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm

**Câu 7**. Nướng là phương pháp chế biến thực phẩm bằng cách:

 A. Làm chín thực phẩm bằng sức nóng của hơi nước.

 B. Là phương pháp làm chín thực phẩm với lượng chất béo vừa phải, có sự kết hợp giữa thực phẩm thực vật và động vật hoặc riêng từng loại, đun lửa to trong thời gian ngắn.

 C. Làm chín thực phẩm bằng sức nóng trực tiếp từ lửa.

 D. Làm chín thực phẩm trong môi trường nước, khi nấu phối hợp nguyên liệu động vật và thực vật, có thêm gia vị.

**Câu 8**. Phương pháp bảo quản thực phẩm là

 A**.** Làm lạnh, đông lạnh; làm khô. .

B. Làm lạnh; làm khô, ướp muối.

 C. Đông lạnh; làm khô, ướp muối.

 D. Làm lạnh và đông lạnh; làm khô, ướp muối.

**II. Tự luận (8 điểm)**

**Câu 1**. (2 điểm) Nêu biện pháp sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả trong gia đình?

**Câu 2**.(2 điểm). Phân biệt trộn hỗn hợp và trộn dầu giấm?

**Câu 3**(1 điểm). Vật liệu được dùng trong xây dựng nhà ở theo thời gian đã thay đổi như thế nào?

**Câu 4.** (2 điểm) Nhà bạn Lan ăn chè đỗ đen xong thì bị ngộ độc thực phẩm. Để thực hiện an toàn thực phẩm thì nhà bạn Lan cần thực hiện những biện pháp nào?

**Câu 5.** (1 điểm) Hãy nêu ý tưởng thiết kế ngôi nhà có phòng chức năng phù hợp với các thành viên trong gia đình em?

**HƯỚNG DẪN CHẤM CÔNG NGHỆ 6 MÃ ĐỀ 01**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Câu** | **Nội dung** | **Điểm** |
|  | **I. Trắc nghiệm*****Mỗi câu đúng được 0,25 điểm*** | **2 điểm** |
|  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |  |
| D | A | C | B | B | C | C | D |
|  | **II. Tự luận** | **8 điểm** |
| **Câu 1** |  | ***2điểm*** |
| - 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 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 tiêu thụ điện đúng cách, tiết kiệm năng lượng | 0,5đ0,5đ0,5đ0,5đ |
| **Câu 2** |  | ***2 điểm*** |
| a. Trộn hỗn hợp- Khái niệm: Trộn hỗn hợp là phương pháp trộn các thực phẩm đã được sơ chế hoặc làm chín, kết hợp với các gia vị tạo thành món ăn. Trộn dầu dấm, nộm,... là những món ăn được chế biến bằng phương pháp này.- Ưu điểm: dễ làm, thực phẩm giữ nguyên được màu sắc, mùi vị và chất dinh dưỡng.- Hạn chế: cầu kì trong việc lựa chọn, bảo quản và chế biến để đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.b.Muối chua- Khái niệm: Muối chua là phương pháp làm thực phẩm lên men vi sinh trong thời gian cần thiết, được dùng để chế biến các loại thực phẩm như: rau cải bắp, rau cải bẹ, su hào.- Ưu điểm: dễ làm, món ăn có vị chua nên kích thích vị giác khi ăn.- Hạn chế: món ăn có nhiều muối, không tốt cho dạ dày. | 0,5đ0,25đ0,25đ0,5đ0,25đ0,25đ |
| **Câu 3** |  | ***1 điểm*** |
| Vật liệu được dùng trong xây dựng nhà ở theo thời gian đã thay đổi về kết cấu, màu sắc, chất liệu. | 1đ |
| **Câu 4** |  | ***2 điểm*** |
| **-** Giữ thực phẩm trong môi trường sạch sẽ, có che đậy để tránh bụi bẩn và các loại côn trùng; - Để riêng thực phẩm sống và thực phẩm chín; -Rửa tay sạch trước khi chế biến thực phẩm; - Sử dụng riêng các loại dụng cụ dành cho thực phẩm sống và thực phẩm chín. | 0,5đ0,5đ0,5đ0,5đ |
| **Câu 5** |  | ***1 điểm*** |
|  | HS tự thiết kế ngôi nhà đảm bảo có các khu vực chức năng như khu sinh hoạt chung, khu nghỉ ngơi, khu ăn uống, khu vệ sinh | 1đ |