

NHÓM 2

MA TRẬN ĐỀ KIỂM TRA CUỐI HỌC KÌ I

MÔN: CÔNG NGHỆ, LỚP: 6, THỜI GIAN LÀM BÀI: 45 phút

TT	Nội dung kiến thức	Đơn vị kiến thức	Mức độ nhận thức								Tổng		% tổng điểm	
			Nhận biết		Thông hiểu		Vận dụng		Vận dụng cao		Số CH			Thời gian (phút)
			Số CH	Thời gian (phút)	Số CH	Thời gian (phút)	Số CH	Thời gian (phút)	Số CH	Thời gian (phút)	TN	TL		
1	1. Nhà ở	1.1. Nhà ở đối với con người	2	1,5							2		1,5	5,0
		1.2. Xây dựng nhà ở	2	1,5							2		1,5	5,0
		1.3. Ngôi nhà thông minh	1	0,75							1		0,75	2,5
		1.4. Sử dụng năng lượng trong gia đình	1	0,75	1	3,0					2		3,75	7,5

2	II. Bảo quản và chế biến thực phẩm	2.1. Thực phẩm và dinh dưỡng	2	1,5	1	3,0	1	10,0			3	1	14,5	30
		2.2. Bảo quản thực phẩm	3	2,25	2	6,0					5		8,25	17,5
		2.3. Chế biến thực phẩm	5	3,75	2	6,0			1	5,0	7	1	14,75	32,5
Tổng			16	12	6	18	1	10	1	5	22	2	45	100
Tỉ lệ (%)			40		30		20		10					
Tỉ lệ chung (%)			70				30							

Qua bản ma trận cho thấy: thời lượng dành cho kiểm tra nửa cuối học kì chiếm 83%; lượng điểm dành cho kiểm tra nửa cuối học kì I chiếm 80%.

Tài liệu được chia sẻ bởi Website VnTeach.Com

<https://www.vnteach.com>

3.2.2. Minh họa bản đặc tả đề kiểm tra cuối học kì I môn Công nghệ 6

Bảng 3.4. Bản đặc tả đề kiểm tra cuối học kì I, môn Công nghệ 6.

TT	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	Vận dụng cao	
1	I. Nhà ở	1.1. Nhà ở đối với con người	Nhận biết: - Nêu được vai trò của nhà ở.	1				
			- Nêu được đặc điểm chung của nhà ở Việt Nam.					
			- Kể được một số kiến trúc nhà ở đặc trưng ở Việt Nam.	1				
				Thông hiểu: - Phân biệt được một số kiểu kiến trúc nhà ở đặc trưng ở Việt Nam.				
			Vận dụng: - Xác định được kiểu kiến trúc ngôi nhà em đang ở.					
		1.2. Xây dựng nhà ở	Nhận biết: - Kể tên được một số vật liệu xây dựng nhà ở.	1				
			- Kể tên được các bước chính để xây dựng một ngôi nhà.	1				
Thông hiểu: - Sắp xếp đúng trình tự các bước chính để xây dựng một ngôi nhà.								

			- Mô tả được các bước chính để xây dựng một ngôi nhà.				
		1.3. Ngôi nhà thông minh	Nhận biết: - Nêu được đặc điểm của ngôi nhà thông minh.	1			
			Thông hiểu: - Mô tả được những đặc điểm của ngôi nhà thông minh.				
			- Nhận diện được những đặc điểm của ngôi nhà thông minh.				
		1.4. Sử dụng năng lượng trong gia đình	Nhận biết: - Trình bày được một số biện pháp sử dụng năng lượng trong gia đình tiết kiệm, hiệu quả.	1			
			Thông hiểu: - Giải thích được vì sao cần sử dụng năng lượng trong gia đình tiết kiệm, hiệu quả.		1		
			Vận dụng: - Đề xuất được những việc làm cụ thể để xây dựng thói quen sử dụng năng lượng trong gia đình tiết kiệm, hiệu quả.				
			Vận dụng cao: - Thực hiện được một số biện pháp sử dụng năng lượng trong gia đình tiết kiệm, hiệu quả.				
2	II. Bảo quản và	2.1. Thực phẩm và dinh dưỡng	Nhận biết: - Nêu được một số nhóm thực phẩm chính.	1			

	chế biến thực phẩm		- Nêu được giá trị dinh dưỡng của từng nhóm thực phẩm chính.	1			
			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.		1		
			Vận dụng: - Đề xuất được một số loại thực phẩm cần thiết có trong bữa ăn gia đình.			1	
	2.2. Bảo quản thực phẩm		- Thực hiện được một số việc làm để hình thành thói quen ăn, uống khoa học.				
			Nhận biết: - Trình bày được vai trò, ý nghĩa của bảo quản thực phẩm.	1			
			- Nêu được một số phương pháp bảo quản thực phẩm phổ biến.	2			
			Thông hiểu: - Mô tả được một số phương pháp bảo quản thực phẩm phổ biến.		1		
			- Trình bày được ưu điểm, nhược điểm của một số phương pháp bảo quản thực phẩm phổ biến.		1		

		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.	1			
		- Nêu được một số phương pháp chế biến thực phẩm phổ biến.	1			
		- Nêu được các bước chính chế biến món ăn đơn giản theo phương pháp không sử dụng nhiệt.	1			
		- Nêu được một số biện pháp đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong chế biến.	2			
		- 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.				
		Thông hiểu: - Trình bày được một số ưu điểm, nhược điểm của một số phương pháp chế biến thực phẩm phổ biến.		1		
		- Trình bày được yêu cầu kỹ thuật đối với món ăn không sử dụng nhiệt.		1		
		Vận dụng:				

			- Lựa chọn được thực phẩm phù hợp để chế biến món ăn đơn giản không sử dụng nhiệt.				1
			- Chế biến được món ăn đơn giản không sử dụng nhiệt đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.				
			- 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.				
Tổng				16	6	1	1

3.2.3. Minh họa đề kiểm tra cuối học kì I môn Công nghệ 6

NHÓM 2	ĐỀ KIỂM TRA CUỐI KÌ I NĂM HỌC 2022 - 2023
Môn công nghệ lớp 6 (Thời gian 45 phút không kể thời gian giao đề)	
Họ và tên: Lớp:	
A. TRẮC NGHIỆM (7 điểm). Chọn đáp án đúng nhất trong các câu sau rồi ghi vào bài làm.	
Câu 1: Nhà ở có vai trò:	
A. Nơi bảo vệ tài sản	B. Tránh tác động của thiên nhiên
C. Học tập và làm việc	D. Cả A, B, C
Câu 2: Kiến trúc nào sau đây KHÔNG PHẢI là kiến trúc nhà ở đặc trưng ở Việt Nam:	
A. Nhà trên xe	B. Nhà nổi
C. Nhà chung cư	D. Nhà mái ngói
Câu 3: Vật liệu nào sau đây dùng để xây dựng những ngôi nhà lớn, kiên cố hoặc các chung cư:	
A. Lá cọ	B. Tre
C. Gạch	D. Rơm
Câu 4: Các bước chính khi xây dựng nhà ở gồm:	
A. Thiết kế, chuẩn bị vật liệu.	B. Vẽ thiết kế, xây tường, sơn, lợp mái.
C. Chọn vật liệu, xây tường, làm mái.	D. Thiết kế, thi công thô, hoàn thiện.
Câu 5: Phát biểu nào sau đây là ĐÚNG về đặc điểm ngôi nhà thông minh:	
A. Bền, đẹp	B. An toàn, tiện nghi, tiết kiệm năng lượng
C. Đầy đủ tiện nghi	D. An toàn, tiết kiệm
Câu 6: Cách làm nào sau đây không tiết kiệm điện khi sử dụng tủ lạnh:	
A. Không đóng chặt cửa tủ lạnh	B. Hạn chế số lần và thời gian mở cửa tủ lạnh
C. Sử dụng tủ có dung tích phù hợp	D. Sử dụng tủ lạnh có nhãn hiệu tiết kiệm điện năng
Câu 7: Sử dụng năng lượng tiết kiệm cho gia đình và xã hội mang lại lợi ích ra sao:	
A. Bảo vệ môi trường sức khỏe.	B. Giảm mức tiêu thụ năng lượng

C. Cả A và B đều đúng

D. Cả A và B đều sai

Câu 8: Trong các chất dinh dưỡng sau loại nào không cung cấp năng lượng cho cơ thể

A. Chất đường bột

B. Chất đạm

C. Chất khoáng

D. Chất béo

Câu 9: Các thực phẩm nào sau đây thuộc nhóm thực phẩm giàu chất đạm:

A. Gạo, đậu xanh, ngô, khoai.

B. Thịt, trứng, sữa.

C. Bắp cải, cà rốt, táo, cam.

D. Mỡ, bơ, dầu đậu nành

Câu 10: Nhóm thực phẩm nào giúp cho sự phát triển của xương, hoạt động của cơ bắp, cấu tạo hồng cầu:

A. Nhóm thực phẩm giàu chất béo

B. Nhóm thực phẩm giàu Vitamin.

C. Nhóm thực phẩm giàu chất đạm

D. Nhóm thực phẩm giàu chất khoáng

Câu 11: Ý nào sau đây không phải là ý nghĩa của bảo quản thực phẩm:

A. Làm thực phẩm dễ nên tiêu hóa

B. Làm tăng tính đa dạng của thực phẩm

C. Tạo ra nhiều sản phẩm có thời hạn sử dụng lâu dài

D. Tạo thuận tiện cho việc chế biến thực phẩm

Câu 12: Phương pháp nào sau đây là phương pháp bảo quản thực phẩm?

A. Bảo quản ở nhiệt độ thấp

B. Luộc và trộn hỗn hợp

C. Hấp chín thực phẩm

C. Nướng thực phẩm

Câu 13: Bảo quản thoáng là phương pháp bảo quản như thế nào:

A. Chứa đựng hoặc bao kín bằng vật liệu có khả năng cách âm tốt.

B. Là phương pháp bảo quản thực phẩm được tiếp xúc trực tiếp với không khí.

C. Bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ từ 0-15⁰C.

D. Bảo quản ở nhiệt độ < -18⁰C

Câu 14: Các loại thực phẩm nào thường dùng phương pháp bảo quản kín:

A. Rau cải

B. Khoai tây

C. Tôm, cá

D. Thóc, gạo

Câu 15: Nhược điểm của phương pháp bảo quản lạnh là:

A. Quy trình sản xuất tốn chi phí

B. Giữ chất dinh dưỡng

C. Không bảo quản được lâu

D. Dễ chế biến

Câu 16: Vai trò của chế biến thực phẩm là:

A. Hấp dẫn, ngon miệng

B. Giúp thực phẩm chín mềm, dễ tiêu hóa

C. Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

D. Cả A, B và C

Câu 17: Món ăn nào dưới đây được chế biến bằng phương pháp không sử dụng nhiệt?

A. Canh cua mồng tơi.

B. Dưa cải muối chua

C. Rau muống luộc.

D. Trứng tráng.

Câu 18: Bước nào không có trong quy trình chế biến món rau xà lách trộn dầu giấm ?

- A. Luộc rau xà lách.
- B. Nhặt, rửa rau xà lách.
- C. Pha hỗn hợp dầu giấm.
- D. Trộn rau xà lách với hỗn hợp dầu giấm

Câu 19: 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 20: Trong những biện pháp sau, biện pháp nào đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm

- A. Dùng chung thớt 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 đã chế biến với nhau trong tủ lạnh.
- D. Thực phẩm sau khi nấu chín để trên bàn ăn không cần che đậy.

Câu 21: Nhược điểm của các thức ăn nhanh:

- A. Không mất nhiều thời gian chế biến
- B. Ngon miệng
- C. Quá nhiều chất béo, đường, muối
- D. Không làm thay đổi giá trị dinh dưỡng

Câu 22: Yêu cầu kỹ thuật của các món ăn không sử dụng nhiệt là:

- A. Không giữ được độ tươi, giòn.
- B. Thực phẩm chín mềm.
- C. Không giữ được giá dinh dưỡng.
- D. Thơm ngon, vị vừa ăn (hơi chua, ngọt).

B. TỰ LUẬN (3.0 điểm):

Câu 1 (2.0 điểm):

Nam là học sinh lớp 6 có cân nặng hơi thừa so với tiêu chuẩn. Bạn ấy rất thích ăn những món ăn nhanh, đồ rán và chiên xào. Em hãy đưa ra lời khuyên để bạn Nam lựa chọn những loại thực phẩm phù hợp giúp cơ thể phát triển cân đối, khỏe mạnh.

Câu 2 (1.0 điểm):

Em hãy lựa chọn một món ăn đơn giản không sử dụng nhiệt và lập danh sách các thực phẩm cần dùng để chế biến món ăn đó.

ĐÁP ÁN VÀ HƯỚNG DẪN CHẤM

A. TRẮC NGHIỆM (7 điểm) :

Câu	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Đáp án	D	A	C	D	B	A	C	C	B	D	A
Câu	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
Đáp án	A	B	D	C	D	B	A	A	B	C	D
Câu 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 12, 13, 16, 17, 18, 19, 20: Mỗi câu 0.25 điểm Câu 7, 10, 14, 15, 21, 22: Mỗi câu 0.5 điểm											

B. Tự luận (3 điểm):

Câu	Hướng dẫn chấm	Điểm
Câu 1	- Để cơ thể phát triển khỏe mạnh cần cân bằng các nhóm chất dinh dưỡng: + Nhóm giàu chất đạm. + Nhóm giàu chất béo. + Nhóm giàu chất đường bột. + Nhóm giàu vitamin và chất khoáng.	1.0
	- Hạn chế ăn nhiều đồ ăn nhanh, chiên rán sẽ làm cơ thể béo phì, tăng cân, mắc các bệnh mỡ máu, tim mạch...	0.5
	- Ngoài ra nên kết hợp tập luyện thể dục thể thao.	0.5
Câu 2	- Lựa chọn một món ăn đơn giản không sử dụng nhiệt: VD:Nộm đu đủ	0.5
	- Danh sách các thực phẩm cần dùng: Đu đủ, cà rốt, lạc rang, chanh, tỏi, ớt, rau thơm... <i>* Chú ý: HS có thể trình bày nhiều món khác nhau, nếu đúng vẫn cho điểm. (Nêu được tên món ăn, nêu danh</i>	0.5

	<i>sách thực phẩm dùng để chế biến món ăn đó)</i>	
--	---	--
