## TRƯỜNG TH&THCS TÂN AN(đã chỉnh sửa) 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** | **TN** | **TL** | **TL** | **TL** | **TN** | **TL** |
| 1 |  **Nhà ở** | 1.1. Nhà ở đối với con người | 1C1 |  | 0,75 | 1C2 |  | 1,5 |  |  |  |  | 4 | 1 | 10,5 | 30% |
| 1.2. Ngôi nhà thông minh | 1C3 | 1C13 | 6,75 | 1C4 |  | 1,5 |  |  |  |  |
| **2** | **Bảo quản và chế biến thực phẩm** | 2.1. Thực phẩm và dinh dưỡng | 2C5,9 |  | 1,5 | 1C12 |  | 1,5 |  |  |  |  | 8 | 3 | 34,5 | 70% |
| 2.2. Bảo quản thực phẩm | 2C7,8 |  | 1,5 |  | 1C14 | 8 | 1C15 | 9 |  |  |
| 2.3. Chế biến thực phẩm | 2C6,10 |  | 1,5 | 1C11 |  | 1,5 |  |  | 1C16 | 10 |
| Tổng | **8** | **1** | 12 | **4** | **1** | 14 | **1** | 9 | **1** | **10** | **12** | **4** | **45** | **10** |
| Tỉ lệ (%) | 40 | 30 | 20 | 10 |  |  |  | 100 |
| Tỉ lệ chung (%) | 70 | 30 |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| TT | 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 | Vận dụng cao |
| 1 | Nhà ở | ***1.1. Nhà ở đối với****con người* | **Nhận biết:**Kể được một số kiến trúc nhà ở đặc trưng ở Việt Nam. | 1C1 |  |  |  |
| **Thông hiểu:**Phân biệt được một số kiểu kiến trúc nhà ở đặc trưng ở Việt Nam. |  | 1C2 |  |  |
| *1.2. Ngôi nhà thông minh* | **Nhận biết:**-Nêu được tên thiết bị điều khiển từ xa các thiết bị trong ngôi nhà thông minh,-Nêu được đặc điểm của ngôi nhà thông minh. | 2C3,CB1C13,CB2 |  |  |  |
| **Thông hiểu:** - Nhận diện được những đặc điểm của ngôi nhà thông minh. |  | 1C4 |  |  |
| 2 | 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. | 2C3C13 |  |  |  |
| **Thông hiểu:**- Phân loại được thực phẩm theo các nhóm thực phẩm chính. |  | 1C12 |  |  |
| *2.2. Bảo quản thực phẩm* | **Nhận biết:**- Trình bày được vai trò, ý nghĩa của bảo quản thực phẩm.- Trình bày được ưu điểm, nhược điểm của một số phương pháp bảo quản thực phẩm phổ biến. | 2C7,CB1C8,CB2 |  |  |  |
| **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. |  |  | 1C14;½ CB1,1/2CB2 |  |
| **Vận dụng:**- Vận dụng được kiến thức về bảo quản thực phẩm vào thực tiễn gia đình. |  |  | 1C15 |  |
| *.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. | 2C6,CB1;C10,CB2 |  |  |  |
| **Thông hiểu:**- Trình bày được một số ưu điểm, nhược điểm của một số phương pháp chế biến thực phẩm phổ biến. |  | 1C11 |  |  |
| **Vận dụng cao:**- Tính toán được sơ bộ dinh dưỡng cho một bữa ăn gia đình. |  |  |  | 1C16 |
| TỔNG | 9 | 5 | 1 | 1 |

1. **Trắc nghiệm(3 điểm).Khoanh tròn vào trước chữ cái đứng trước câu đúng**

**Câu 1. <NB>Em hãy cho biết, kiến trúc nhà ở đặc trưng của Việt Nam có mấy loại?**

A. 1                  B. 2 ***C****. 3*                  D. 4

**Câu 2.<TH> Em hãy cho biết, kiểu nhà nào sau đây thuộc kiến trúc nhà ở nông thôn?**

A**.**Nhà ở mặt phố B. Nhà ở chung cư

***C. Nhà ở ba gian*** D. Nhà sàn

**Câu 3. <NB>** Các thiết bị trong ngôi nhà thông minh được điều khiển từ xa bởi các thiết bị như

A. Điện thoại đời cũ, máy tính bảng có kết nối internet

B. Điện thoại, máy tính bảng không có kết nối internet

C. Điều khiển, máy tính không có kết nối internet

###### **D. Điện thoại thông minh, máy tính bảng có kết nối internet**

**Câu 4. <TH>Hoạt động nào sau đây không thuộc nhóm hệ thống an ninh, an toàn trong ngôi nhà thông minh?**

A. Điều khiển camera giám sát. B. Điều khiển khóa cửa.

C. Điều khiển thiết bị báo cháy. ***D. Điều khiển hệ thống âm thanh***

**Câu 5.<NB> Em hãy cho biết có mấy nhóm thực phẩm chính?**

 ***A. 5***                     B. 4 C. 3                     D. 2

**Câu 6**.<NB> Chế biến thực phẩm có vai trò gì?

1. Xử lí thực phẩm để tạo ra các món ăn.
2. Xử lí thực phẩm để bảo quản thực phẩm.
3. Tạo ra các món ăn đầy đủ chất dinh dưỡng, đa dạng và hấp dẫn.
4. ***Xử lí thực phẩm để tạo ra các món ăn đầy đủ chất dinh dưỡng, đa dạng và hấp dẫn***.

**Câu 7.<NB>** Hãy cho biết có mấy phương pháp bảo quản thực phẩm?

A. 1                           B. 2 C. 3                           ***D. 4***

**Câu 8.<NB>** Bảo quản thực phẩm có vai trò gì?

A. Làm chậm quá trình thực phẩm bị hư hỏng.

B. Đảm bảo chất lượng và chất dinh dưỡng của thực phẩm trong thời gian dài.

###### **C. Làm chậm quá trình thực phẩm bị hư hỏng, kéo dài thời gian sử dụng mà vẫn được đảm bảo chất lượng và chất dinh dưỡng của thực phẩm.**

D. Ngăn chặn việc thực phẩm bị hư hỏng.

**Câu 9.<NB>** 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 tinh bột, chất đường.***

B. Nhóm thực phẩm giàu chất đạm.

C. Nhóm thực phẩm giàu chất béo.

D. Nhóm thực phẩm giàu vitamin.

**Câu 10.<NB>**  Nhóm phương pháp nào sau đây không phải là phương pháp chế biến thực phẩm?

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

**Câu 11.<TH>**  Nhược điểm của 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

**Câu 12.**<TH>Nhóm thực phẩm nào dưới đây không thuộc các nhóm thực phẩm chính?

A. Nhóm thực phẩm giàu chất đạm B. Nhóm thực phẩm giàu chất đường, bột

###### **C. Nhóm thực phẩm giàu chất xơ** D. Nhóm thực phẩm giàu chất khoáng và vitamin

**II/. Phần Tự luận: (7điểm)**

**Câu 13**.<NB> (2 điểm) Nêu những đặc điểm của ngôi nhà thông minh?

**Câu 14**.<TH> (2 điểm) Trình bày phương pháp bảo quản thực phẩm bằng cách làm lạnh và đông lạnh? Ưu, nhược điểm của phương pháp này?

**Câu 15**.<VD> (2 điểm) Đề xuất một số biện pháp để đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản và chế biến thực phẩm ở gia đình em.

**Câu 16**.<VDC> (1 điểm) Em hãy lựa chọn một món ăn đơn giản không sử dụng nhiệt, lập danh sách các thực phẩm cần dùng để chế biến và tính toán sơ bộ dinh dưỡng món ăn đó.

**HƯỚNG DẪN CHẤM VÀ THANG ĐIỂM**

**TRẮC NGHIỆM**: **(3,0 điểm)** Mỗi câu đúng được 0,25 điểm

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Câu** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** |
| **Đáp án** | C | C | D | D | A | D | D | C | A | A | B | C |

**PHẦN TỰ LUẬN*(7 điểm)***

|  |
| --- |
|  |
| 13  |  Đặc điểm của ngôi nhà thông minh là:+ Là ngôi nhà được trang bị hệ thống điều khiển tự động hay bán tự động cho các thiết bị trong gia đình, nhờ đó cuộc sống trở nên tiện nghi và đảm bảo an ninh, an toàn và tiết kiệm năng lượng+ Thường lắp đặt các hệ thống điều khiển tự động, bán tự động như: hệ thống an ninh, an toàn; hệ thống chiếu sáng; hệ thống kiểm soát nhiệt độ; hệ thống giải trí; hệ thống kiểm soát nhiệt độ; hệ thống giải trí; hệ thống điều khiển các thiết bị gia dụng. | ***1 đ******1 đ*** |
| 14  | \*Phương pháp bảo quản thực phẩm bằng cách làm lạnh và đông lạnh + Làm lạnh: bảo quản trong ngăn mát trái cây, rau củ để ăn trong tuần.+ Đông lạnh: gồm thịt, cá trong ngăn đông để sử dụng trong vài tuần.\*Ưu điểm: Thực phẩm sẽ có thể sử dụng lâu dài mà vẫn đảm bảo chất dinh dưỡng, \*Nhược điểm: Chi phí cao | ***0,5đ******0,5đ******0,5đ******0,5đ*** |
| 15 | Một số giải pháp để đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản và chế biến thực phẩm trong gia đình em là:- Lựa chọn thực phẩm an toàn- Giữ vệ sinh cá nhân khi tham gia sơ chế, chế biến  thực phẩm.- Nấu chín thức ăn,che đậy thực phẩm để tránh côn trùng và các động vật khác.- Sử dụng nguồn nước sạch an toàn, giữ sạch các bề mặt chế biến thức ăn như bát đĩa. | ***0,5đ******0,5đ******0,5đ******0,5đ*** |
| 16  | Lựa chọn một món ăn đơn giản không sử dụng nhiệt, lập danh sách các thực phẩm cần dùng để chế biến Tính toán sơ bộ dinh dưỡng món ăn đó. | ***0,5đ******0,5đ*** |