Tuần: Ngày soạn:

Ngày dạy:

**Tiết 19: KIỂM TRA HỌC KÌ I**

**I. MỤC TIÊU:**

**1. Kiến thức*:*** Qua tiết kiểm tra GV đánh giá được kết quả học tập của HS về kiến thức kĩ năng và vận dụng

**2. Kĩ năng*:*** Qua kết quả kiểm tra HS rút kinh nghiệm về phương pháp học của HS - GV cải tiến bổ sung cho bài giảng.

**3. Thái độ:** Có ý thức tự giác, tự lực, tập trung cao.

**4.Năng lực, phẩm chất:**

**- Năng lực**:Năng lực tự học, năng lực tư duy, năng lực sáng tạo, tự quản lí, tính toán.

**- Phẩm chất:** Trung thực; Nghiêm túc; Tự tin và có tinh thần vượt khó; Chấp hành kỉ luật

**II. HÌNH THỨC ĐỀ KIỂM TRA:**

- Trắc nghiệm kết hợp với tự luận : Tỉ lệ 20% +80%

**III. MA TRẬN ĐỀ:**

**Kiểm tra học kì I**

**Môn: Công nghệ 6(***Thời gian: 60 phút (không kể phát đề)*

**A/ MA TRẬN ĐỀ:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Chủ đề** | **Nhận biết** | | **Thông hiểu** | | **Vận dụng** | | **Cộng** |
| **TN** | **TL** | **TN** | **TL** | **TN** | **TL** |
| **1.Thực phẩm và dinh dưỡng** | Ăn uống khoa học  *sc: 2*  *sđ: 0,5* |  | Một số nhóm thực phẩm chính  *sc: 1*  *sđ: 0,25* |  |  |  | *Sc:3*  *Số điểm: 0,75*  *Tỉ lệ 7,5%* |
| **2. Bảo quản và chế biến thực phẩm** | Một số phương pháp chế biến thực phẩm  *sc: 2*  *sđ: 0,5* |  |  | So sánh phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt và phương pháp chế biến không sử dụng nhiệt về: cách làm, ưu điểm , hạn chế.  *Sc:1*  *Sđ: 3,0* |  |  | *Sc:3*  *Số điểm: 3,5*  *Tỉ lệ: 35%* |
| **3. Trang phục trong đời sống** | Một số loại trang phục  *sc: 1*  *sđ: 0,25* |  | Một số loại vải thông dụng  *sc: 1*  *sđ: 0,25* |  |  | Trang phục phù hợp với vóc dáng  *sc: 1*  *sđ: 2* | Sc: 3  *Số điểm: 2,5*  *Tỉ lệ 25%* |
| **4. Sử dụng và bảo quản trang phục** |  | Nêu các nguyên tắc phối hợp trang phục  *sc: 1*  *sđ: 3,0* | Cách sử dụng trang phục  *sc: 1*  *sđ: 0,25* |  |  |  | Sc: 2  *Số điểm: 3,25*  *Tỉ lệ 32,5%* |
| ***Tổng số câu***  ***Tổng số điểm***  ***Tỉ lệ %*** | *Số câu: 5*  *Số điểm: 4,25đ*  *4,25%* | | *Số câu: 4*  *Số điểm: 3,75đ*  *37,5%* | | *Số câu: 1*  *Số điểm: 2,0đ*  *20%* | | *Số câu: 10*  *Số điểm: 10* |

**B/ ĐỀ KIỂM TRA:**

**I/ Trắc nghiệm:** *(2 điểm)* Khoanh tròn vào chữ cái đầu câu trả lời đúng.

**Câu 1: Thành phần dinh dưỡng chính trong thịt, cá là:**

1. Chất béo. c. Chất đạm.
2. Chất đường bột. d. Chất khoáng.

**Câu 2: Bữa ăn hợp lý là bữa ăn :**

a. Đắt tiền.

b. Cung cấp đủ năng lượng cho cơ thể hoạt động.

c. Cung cấp vừa đủ cho nhu cầu của cơ thể về năng lượng và chất dinh dưỡng

d. Có nhiều loại thức ăn .

**Câu 3: Khoảng cách giữa các bữa ăn là:**

a. 3 đến 5 giờ. c. 4 đến 6 giờ.

b. 4 đến 5 giờ. d. 5 đến 6 giờ.

**Câu 4: Các phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt**

1. Kho cá, nướng thịt, dưa chua c. Nộm rau muống, thịt kho
2. Thịt luộc, cá kho, thịt nướng d. Sôi gấc, salat hoa quả, thịt kho

**Câu 5: Bảo quản thực phẩm bằng phương pháp làm lạnh và đông lạnh là:**

1. Là phương pháp sử dụng nhiệt độ thấp ngăn ngừa sự phát triển của vi khuẩn
2. Là phương pháp sử dụng nhiệt độ cao làm bay hơi nước trong thực phẩm
3. Là phương pháp trộn 1 số chất vào thực phẩm để diệt vi khuẩn
4. Là phương pháp làm chín thực phẩm với nhiệt độ cao

**Câu 6: Trang phục gồm các loại:**

1. Theo giới tính,theo lứa tuổi, theo mùa
2. Theo giới tính, theo lứa tuổi , theo thời tiết, theo công dụng
3. Trang phục thường ngày, trang phục thể thao, trang phục lễ hội
4. Trang phục mùa nóng, mùa lạnh.

**Câu 7: Vải sợi thiên nhiên được dệt từ các sợi:**

1. Sợi tơ tằm, sợi tổng hợp, sợi ni-lông
2. Sợi Vít- cô, sợi len, sợi ni- lông
3. Sợi tơ tằm, sợi len, sợi bông
4. Sợi len, sợi tơ tằm, sợi tổng hợp

**Câu 8: Trang phục đi học là trang phục có:**

1. Có kiểu dáng đơn giản, rộng, dễ mặc, dễ hoạt động, có màu sắc hài hòa
2. Kiểu dáng đẹp, dễ hoạt động, màu sắc sặc sỡ.
3. Kiểu dáng đơn giản, may cầu kì, màu hài hòa
4. Kiểu dáng đơn giản, may bó sát gọn gàng, màu tối .

**II/ Tự luận***: (8 điểm)*

***Câu 1:*** *(3 điểm)*So sánh phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt và phương pháp chế biến không sử dụng nhiệt về: cách làm, ưu điểm , hạn chế.?

***Câu 2:*** *(2 điểm)* Cho biết đặc điểm vóc dáng của bản thân từ đó lựa chọn trang phục phù hợp cho mình?

***Câu 3:*** *(3điểm)* Nêu các nguyên tắc phối hợp trang phục?

**C/ HƯỚNG DẪN CHẤM VÀ BIỂU ĐIỂM:**

**I/ Trắc nghiệm:** *(2 điểm)*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Câu** | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| **Ý** | B | D | B | C | A | B | C | A |
| **Điểm** | 0,25 | 0,25 | 0,25 | 0,25 | 0,25 | 0,25 | 0,25 | 0,25 |

**II/ Tự luận***: (8 điểm)*

**Câu 1: *(3 điểm)***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nhóm phương pháp** | **Chế biến món ăn có sử dụng nhiệt** | **Chế biến món ăn không sử dụng nhiệt** | **Điểm** |
| **Bản chất** | Sử dụng nhiệt độ cao để làm chín thực phẩm | Sử dụng gần như trực tiếp các loại thực phẩm ngay sau khi sơ chế | **1 điểm** |
| **Ưu điểm** | Món ăn hấp dẫn, nhiều màu sắc, hương vị phù hợp với nhiều đối tượng sử dụng | Gần như giữ nguyên được các chất dinh dưỡng có trong thực phẩm. Món ăn thường được chế biến đơn giản, có vị thanh nhẹ, dễ ăn, không gây ngán, tốt cho sức khỏe | **1 điểm** |
| **Nhược điểm** | Chế biến cầu kì, một số chất dinh dưỡng trong món ăn bị mất hoặc biến đổi chất, trong quá trình chế biến có thể gây mất an toàn, có một số món ăn không tốt cho sức khỏe nếu sử dụng nhiều | Món ăn ít có mùi vị, màu sắc hấp dẫn người sử dụng, không tạo ra sự đa dạng như các món ăn được chế biến bằng phương pháp sử dụng nhiệt, đặc biệt cần chú ý đến các vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm | **1 điểm** |

**Câu 2:** ***(2điểm)***

Tùy theo đặc điểm vóc dáng từ đó lựa chọn trang phục phù hợp theo bảng sau:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Đặc điểm*** | ***Tạo cảm giác gầy đi cao lên*** | ***Tạo cảm giác béo ra thấp xuống*** |  |
| Chất liệu | Vải mềm mỏng, mịn | Vải cứng, dày dặn hoặc mềm vừa phải | ***0,5điểm*** |
| Kiểu dáng | Vừa sát cơ thể, có đường nếp dọc, thân rủ… | Kiểu thụng, có đường nếp ngang, tay bồng, có bèo… | ***0,5điểm*** |
| Màu sắc | Màu tối, sẫm | Màu sáng | ***0,5điểm*** |
| Đường nét, họa tiết | Kẻ dọc, hoa nhỏ | Kẻ ngang, kẻ ô vuông, hoa to | ***0,5điểm*** |

**Câu 3:** ***(3 điểm)***

|  |  |
| --- | --- |
| **Phối hợp về họa tiết:**vải hoa hợp với vải trơn có màu trùng với một trong các màu chính của vải hoa | ***1điểm*** |
| **Phối hợp về màu sắc:**phối hợp dựa trên vòng màu theo nguyên tắc   * Sử dụng một màu hoặc kết hợp các sắc độ trong cùng một màu * Kết hợp nhiều màu với nhau: màu đối nhau, các màu cạnh nhau…trên vòng màu cơ bản. * Màu trắng, màu đen có thể kết hợp với các màu bất kì. | ***0,5điểm***  ***0,5điểm***  ***0,5điểm***  ***0,5điểm*** |

**Thu bài, nhận xét giờ kiểm tra.**

- Thu bài của HS về nhà chấm điểm, nhận xét giờ kiểm tra..

- Nhắc HS ôn tập , vận dụng kiến thức đã học vào thực tiễn. Chuẩn bị bài sau: đọc trước bài 9 Thời trang.

**\* Rút kinh nghiệm**