

TRƯỜNG THCS AN ĐIỀN

MA TRẬN ĐỀ KIỂM TRA CUỐI HKI

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	Nhà ở	<i>1.1. Nhà ở đối với con người</i>	2	2,0	1	2,0					3	0	4,0	1,0
		<i>1.2. Xây dựng nhà ở</i>	2	2,0	1	2,0					3	0	4,0	1,0
		<i>1.3. Ngôi nhà thông minh</i>	2	2,0							2	0	2,0	0.5
		<i>1.4. Sử dụng năng lượng trong gia đình</i>	1	1,0	1	2,0					2	0	3,0	0.75
2	Bảo quản	<i>Thực phẩm và dinh dưỡng</i>	7	7,0	2	4,0	2	10,0			9	2	21,0	4.75

	và chế biến thực phẩm	<i>Bảo quản và chế biến thực phẩm</i>	2	2,0	1	2,0			1	7.0	3	1	11,0	2,0
Tổng			16	16	6	12	2	10	1	7	22	3	45	100
Tỉ lệ (%)			40%		30%		20%		10%					100%
Tỉ lệ chung (%)			70%				30%						45	100%

BẢN ĐẠC TẢ ĐỀ KIỂM TRA CUỐI HKI

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

STT	Nội dung	Đơn vị kiến thức	Các mức độ của YCCĐ cần kiểm tra, đánh giá	Số câu hỏi theo mức độ đánh giá			
				Nhận biết	Thôn g hiểu	Vận dụng	Vận dụng cao
1	1. Nhà ở	1.1 Nhà ở đối với con người	Nhận biết: - Nêu được vai trò của nhà ở. - Nêu được đặc điểm chung của nhà ở Việt Nam. - Kể được một số kiến trúc nhà ở đặc trưng ở Việt Nam.	2			
			Thông hiểu: Phân biệt được một số kiểu kiến trúc nhà ở đặc trưng ở Việt Nam.		1		
			Vận dụng: Xác định được kiểu kiến trúc ngôi nhà em đang ở.				
			Nhận biết:	2			

		1.2 Xây dựng nhà ở	- Kể tên được một số vật liệu xây dựng nhà ở. - Kể tên được các bước chính để xây dựng một ngôi nhà.				
			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		
		1.3. Ngôi nhà thông minh	Nhận biết: - Nêu được đặc điểm của ngôi nhà thông minh. - Mô tả được những đặc điểm của ngôi nhà thông minh.	2			
			Thông hiểu: - Nhận diện được những đặc điểm của ngôi nhà thông minh.		1		
		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.				
2	Bảo quản và chế biến thực phẩm	Thực phẩm và dinh dưỡng	Nhận biết: - Trình bày được một số chất dinh dưỡng	7			
			Thông hiểu: Xây dựng bữa ăn dinh dưỡng hợp lí		2		
			Vận dụng: - Giá trị dinh dưỡng của mỗi loại thực phẩm - Kể tên vài loại thực phẩm - vai trò và ý nghĩa của việc chế biến thực phẩm			1	
			Vận dụng cao: - Chúng ta sẽ như thế nào nếu ăn uống thiếu chất và thừa chất so với nhu cầu cơ thể?			1	
		Bảo quản và chế biến thực phẩm	Nhận biết: - Trình bày được vai trò, ý nghĩa của bảo quản thực phẩm.	2			
			Thông hiểu: - Mô tả được một số phương pháp bảo quản thực phẩm phổ biến.				
			Vận dụng: - Vận dụng được kiến thức về bảo quản thực phẩm vào thực tiễn gia đình.				
			Vận dụng cao: Nêu vai trò và ý nghĩa của việc chế biến thực phẩm				1
Tổng			16	6	2	1	

A. PHẦN TRẮC NGHIỆM: (7 điểm)

Hãy khoanh tròn vào đáp án đúng nhất trong các câu hỏi sau:

Câu 1. Việc làm nào sau đây gây lãng phí điện?

- A. Điều chỉnh hoạt động của đồ dùng điện ở mức vừa đủ dùng
- B. Thay thế các đồ dùng điện thông thường bằng các đồ dùng điện tiết kiệm.
- C. Chỉ sử dụng điện khi cần thiết
- D. Bật các thiết bị điện khi không sử dụng

Câu 2. Kiểu nhà xây thấp bằng bê tông, tôn, sắt thép, vôi vữa, có khoảng 3-4 phòng khép kín là thuộc kiểu nhà nào?

- A. Nhà sàn B. Nhà biệt thự. C. Nhà cấp 4. D. Nhà nổi trên mặt nước.

Câu 3 : Thực phẩm nào là nguồn năng lượng chính cung cấp chất đường bột cho cơ thể?

- A. Thịt bò. B. Gạo. C. Mỡ lợn. D. Rau bắp cải.

Câu 4: Theo tháp dinh dưỡng hằng ngày chúng ta cần sử dụng loại thực phẩm nào nhiều nhất trong các thực phẩm dưới đây?

- A. Rau, củ, quả B. Dầu, mỡ C. Thịt, cá D. Muối

Câu 5 : Vai trò của móng nhà là gì?

- A. Chống đỡ các bộ phận bên trên của ngôi nhà B. Tạo nên kiến trúc của ngôi nhà.
- C. Che phủ và bảo vệ các bộ phận bên dưới ngôi nhà D. Cả 3 đáp án trên

Câu 6: Nhà ở đáp ứng các nhu cầu sinh hoạt hằng ngày cho con người là gì?

- A. Ăn uống, ngủ nghỉ, làm việc, học tập, vui chơi giải trí.
- B. Vui chơi, sản xuất.
- C. Làm việc, nghỉ ngơi.
- D. Học tập, buôn bán.

Câu 7 : Trong ngôi nhà thông minh, đồ dùng thiết bị nào sử dụng nguồn năng lượng mặt trời?

- A. Bình nước nóng dùng điện. B. Bình nước nóng năng lượng mặt trời
- C. Đèn chiếu sáng đất liền. D. Quạt cũ rẻ tiền.

Câu 8: Các đồ dùng nào sau đây sử dụng nguồn năng lượng điện?

- A. Quạt lá. B. Tủ lạnh, đèn điện, máy tính, tivi, bàn là... C. Đèn dầu. D. Bếp củi.

Câu 9 : Kiến trúc nhà ở phụ thuộc vào:

- A. Điều kiện tự nhiên B. Tập quán địa phương
- C. Điều kiện tự nhiên và tập quán địa phương. D. Không phụ thuộc vào yếu tố nào.

Câu 10: Khi nhà có khách, nhạc, tivi tự động bật lên là hoạt động của hệ thống nào trong ngôi nhà thông minh?

- A. Hệ thống chiếu sáng thông minh. B. Hệ thống camera giám sát an ninh
- C. Hệ thống giải trí thông minh D. Hệ thống kiểm soát nhiệt độ

Câu 11: Khu vực chức năng nào là nơi để gia chủ chế biến những món ăn ngon?

- A. Khu vực sinh hoạt chung. B. Khu vực nghỉ ngơi.
- C. Khu vực thờ cúng D. Khu ăn uống.

Câu 12: Nhóm thực phẩm nào giúp tăng sức đề kháng cho cơ thể?

- A. Nhóm thực phẩm giàu chất đạm B. Nhóm thực phẩm giàu chất đường, bột
C. Nhóm thực phẩm giàu chất béo D. Nhóm thực phẩm giàu chất khoáng

Câu 13: Những món ăn phù hợp nhất vào buổi sáng là gì?

- A. Bánh mì, trứng ốp-la, sữa tươi B. Cơm, thịt kho, canh rau, dưa hấu
C. Cơm, rau xào, cá sốt cà chua D. Tất cả đều sai

Câu 14: Bệnh suy dinh dưỡng làm cho cơ thể phát triển chậm, cơ bắp yếu ớt, bụng phình to, tóc mọc thưa thớt là do đâu?

- A. Thiếu chất đạm trầm trọng B. Thừa chất đạm
C. Thiếu chất đường bột D. Thiếu chất béo

Câu 15 : Phương pháp chế biến món ăn không sử dụng nhiệt bao gồm những phương pháp nào?

- A. Trộn hỗn hợp và ngâm chua B. Trộn hỗn hợp và xào
C. Ngâm chua và rang D. Hấp và nướng

Câu 16: Ý nào dưới đây không phải là ý nghĩa của việc bảo quản thực phẩm?

- A. Làm thực phẩm trở nên dễ 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 sự thuận tiện cho việc chế biến thực phẩm thành nhiều món khác nhau

Câu 17: Bạn muốn bổ sung thêm món ăn kèm vào thực đơn để bữa ăn gia đình thêm phong phú. Bạn có thể lựa chọn những món ăn kèm nào dưới đây?

- A. Tôm rang thịt ba chỉ, dưa chua B. Rau sống, rau trộn, dưa chua
C. Salad, sườn lợn kho dứa D. Cà pháo, canh tép

Câu 18: Các loại món ăn chính gồm:

- A. Món canh, món mặn. B. Món canh, món mặn, món xào hoặc luộc.
C. . Món mặn, món xào hoặc luộc D. Món canh, món xào hoặc luộc.

Câu 19: Phương pháp chế biến thực phẩm nào sau đây có sử dụng nhiệt?

- A. Trộn dầu giấm B. Trộn hỗn hợp C. Luộc D. Muối chua

Câu 20: Trung bình thức ăn sẽ được tiêu hóa hết sau:

- A. 2 giờ B. 3 giờ C. 4 giờ D. 5 giờ

Câu 21: Vì sao nhà nổi có thể nổi được trên mặt nước?

- A. Do có tường B. Mái nhà rất nhẹ.
C. Có sàn nhẹ. D. Có hệ thống phao dưới sàn.

Câu 22: Thực phẩm nào sau đây không nên bảo quản trong ngăn lạnh quá 24 giờ?

- A. Trái cây B. Các loại củ C. Các loại rau D. Thịt, cá

B. PHẦN TỰ LUẬN (3 điểm)

Câu 1: (1 điểm) Căn cứ vào giá trị dinh dưỡng của mỗi loại thực phẩm, người ta chia thực phẩm làm mấy nhóm? Kể tên vài loại thực phẩm của nhóm đó?

Câu 2: (1 điểm) Theo em, chúng ta sẽ như thế nào nếu ăn uống thiếu chất và thừa chất so với nhu cầu cơ thể?

Câu 3 : (1 điểm) Nêu vai trò và ý nghĩa của việc chế biến thực phẩm? Kể tên những phương pháp chế biến thực phẩm mà em biết?

.....HẾT

HƯỚNG DẪN CHẤM KT CUỐI KÌ I, MÔN CÔNG NGHỆ 6 (2025 – 2026)

A. TRẮC NGHIỆM (7.0 điểm)

- Từ câu 1- 16 : 0.25 điểm/câu
- Từ câu 17,18,19,20,21, 22: 0.5 điểm/câu

Câu hỏi	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Đáp án	D	C	B	A	A	A	B	B	C	C	D
Câu hỏi	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
Câu hỏi	D	A	A	A	A	B	B	C	C	D	D

B. PHẦN TỰ LUẬN (3 điểm)

CÂU	ĐÁP ÁN	ĐIỂM
Câu 1 1 đ	Thực phẩm chia thành 4 nhóm: - Nhóm thực phẩm giàu chất đạm: Thịt, cá, trứng, sữa... - Nhóm thực phẩm giàu chất đường bột: Ngũ cốc, khoai, bánh, kẹo... - Nhóm thực phẩm giàu chất béo: mỡ, dầu, bơ... - Nhóm thực phẩm giàu chất khoáng và vitamin: Thủy hải sản, rau củ quả...	0,25 đ 0,25 đ 0,25 đ 0,25 đ
Câu 2 1 đ	- Thiếu chất: Bị suy dinh dưỡng, mệt mỏi, cơ thể chậm phát triển hoặc ngừng phát triển. - Thừa chất: Bị béo phì, cơ thể nặng nề, dễ bị các loại bệnh: Huyết áp, tim mạch, tiểu đường...	0,5đ 0,5 đ
Câu 3 1 đ	- Vai trò: Giúp thực phẩm trở nên chín mềm, thơm ngon, dễ tiêu hóa. - Ý nghĩa: Làm cho món ăn đa dạng, phong phú bữa ăn. - Những phương pháp chế biến thực phẩm: + Phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt: Trộn hỗn hợp, ngâm chua + Phương pháp chế biến thực phẩm: Luộc, xào, nấu, kho, hấp, nướng...	0,25 đ 0,25 đ 0,25 đ 0,25 đ

.....Hết.....