|  |  |
| --- | --- |
| **TRƯỜNG THCS CÁT KHÁNH** | **ĐỀ KIỂM TRA CUỐI HỌC KÌ I**  **NĂM HỌC 2024-2025**  Môn: Công nghệ - Lớp: 6  Thời gian: 45 phút *(Không kể thời gian phát đề)*  Ngày kiểm tra: …/ … /2024  *(Đề kiểm tra gồm có 2 trang)* |

**I. Trắc nghiệm: ( 4 điểm)**

**Chọn đáp án đúng.**

**Câu 1: Làm cách nào sau đây giúp em tiết kiệm điện khi sử dụng tủ lạnh :**

A. Cất thức ăn còn nóng vào tủ lạnh

B. Không đóng chặt cửa tủ lạnh khiến hơi lạnh thất thoát ra ngoài.

C. Sử dụng tủ lạnh có dung tích lớn cho gia đình ít người.

D. Hạn chế số lần và thời gian mở cửa tủ lạnh.

**Câu 2: Những đồ dùng nào sau đây phù hợp với ngôi nhà thông minh:**

A. Ổ khóa mở bằng chìa khóa, chuông báo cháy

B. Tivi kết nối điện thoại di động, đèn tự động tắt mở

C. Rèm cửa tự mở, quạt tắt mở bằng công tắc

D. Máy điều hòa không khí tự thay đổi nhiệt độ, đèn mở bằng công tắc

**Câu 3: Nhà chung cư là:**

A. Nhà được xây riêng biệt trong khuôn viên rộng lớn, đầy đủ tiện nghi.

B. Tòa nhà gồm nhiều căn hộ sử dụng chung các công trình phụ như cầu thang, lối đi…

C. Nhà được chia thành 3 gian phòng, đầy đủ tiện nghi sinh hoạt.

D. Nhà ở riêng biệt được xây sát nhau thành một dãy.

**Câu 4: Món ăn nào dưới đây được chế biến bằng phương pháp không sử dụng nhiệt?**

A. Canh cua mồng tơi B. Rau muống luộc

C. Trứng rán. D. Salad hoa quả.

**Câu 5: Biện pháp nào sau đây có tác dụng phòng tránh nhiễm độc thực phẩm?**

A. Dùng thức ăn có nguồn gốc rõ ràng. B. Ăn thức ăn bị biến chất.

C. Ăn khoai tây mọc mầm D. Sử dụng đồ hộp hết hạn sử dụng.

**Câu 6: *Chuyển hóa một số vitamin cần thiết cho cơ thể*** là chức năng của chất dinh dưỡng nào?

A. Chất béo. B. Chất đạm. C. Chất khoáng. D.Chất đường bột.

**Câu 7: Cách nhận biết thịt tươi ngon:**

A. Bị chảy nước B. Có mùi lạ.

C. Có màu hồng đặc trưng, đàn hồi, săn chắc. D. Hôi, mềm nhũn.

**Câu 8. Nướng là phương pháp chế biến thực phẩm bằng cách:**

A. Làm chín thực phẩm bằng sức nóng trực tiếp của nguồn nhiệt.

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

C. Làm chín thực phẩm bằng sức nóng trực tiếp của nguồn nhiệt.

D. Làm chín thực phẩm trong chất béo ở nhiệt độ cao

**II. Tự luận: (6 điểm)**

**Câu 1** (1 điểm): Thế nào là bữa ăn hợp lí.? Cho ví dụ.

**Câu 2** (2 điểm): Trang phục là gì? Nêu vai trò của trang phục? Kể tên ba loại trang phục theo công dụng?

**Câu 3** (2 điểm). Nhà bạn Châu ăn rau sống sau bữa ăn trưa thì bị ngộ độc thực phẩm. Để thực hiện an toàn thực phẩm thì nhà bạn Châu thực hiện những biện pháp nào?

**Câu 4.(1 điểm):**Nếu được lắp đặt hệ thống thông minh trong ngôi nhà của mình thì em sẽ lắp đặt những hệ thống gì? Giải thích về sự lựa chọn của em.

**Hết**

|  |  |
| --- | --- |
| **TRƯỜNG THCS CÁT KHÁNH** | **HƯỚNG DẪN CHẤM VÀ ĐÁP ÁN ĐỀ KIỂM TRA CUỐI**  **HỌC KÌ I**  **Năm học: 2024 – 2025**  **Môn : Công nghệ 6**  **Thời gian làm bài: 45 phút** |

**I. Trắc nghiệm** (4 điểm) mỗi đáp án đúng được 0,5 điểm

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Câu** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
| **Đáp án** | **D** | **B** | **B** | **D** | **A** | **A** | **C** | **C** |
| **Điểm** | 0,5đ | 0,5đ | 0,5đ | 0,5đ | 0,5đ | 0,5đ | 0,5đ | 0,5đ |

**II. Tự luận** (6 điểm)

|  |  |
| --- | --- |
| **Câu** | **Đáp án** |
| **Câu 1**  **(1 điểm )** | Bữa ăn hợp lí là bữa ăn có sự kết hợp đa dạng các loại thực phẩm cần thiết, theo tỉ lệ thích hợp để cung cấp đầy đủ cho nhu cầu cơ thể về năng lượng và chất dinh dưỡng. **0.75đ**  Ví dụ: Cơm, thịt kho tàu, canh chua cá lóc, rau muốn luộc, bưởi. **0.25đ** |
| **Câu 2**  **(2 điểm)** | - Trang phục bao gồm các loại áo, quần và một số vật dụng đi kèm như mũ, giày, tất, thắt lưng,khăn quàng... Trong đó áo quần là quan trọng nhất. ***( 0.75 điểm)***  - Vai trò của trang phục***( 0.5 điểm)***  + Bảo vệ cơ thể con người tránh những tác hại xấu của thời tiết, môi trường  + Góp phần tôn lên vẻ đẹp của người mặc  - Ba loại trang phục theo công dụng: Trang phục lễ hội, trang phục thể thao, trang phục bảo hộ lao động. ***( 0.75 điểm)*** |
| **Câu 3**  **(2 điểm )** | **\* Nhà bạn Châu ăn rau sống sau bữa ăn trưa thì bị ngộ độc thực phẩm. Để thực hiện an toàn thực phẩm thì nhà bạn Châu thực hiện những biện pháp:**  **-** 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.  Mỗi ý đúng 0.5đ |
| **Câu 4**  **( 1 điểm)** | - Nếu được lắp đặt hệ thống thông minh trong ngôi nhà của mình, em sẽ lắp đặt hệ thống chiếu sáng thông minh và hệ thống giải trí thông minh 0.5đ  - Giải thích lí do lắp đặt các hệ thống trên: 0.5đ  + Hệ thống chiếu sáng thông minh để dù quên khi không tắt điện vẫn có hệ thống xử lí.  + Lắp đặt hệ thống giải trí thông minh để tivi tự động mở kênh truyền hình yêu thích.  HS trả lời theo sự lựa chon của mình và giải thích |

**MA TRẬN ĐỀ KIỂM TRA CUỐI KÌ 1**

**MÔN : CÔNG NGHỆ 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** | | **Số CH** | | **Số CH** | | **Số CH** | | **Số CH** | |
| **TN** | **TL** | **TN** | **TL** | **TN** | **TL** | **TN** | **TL** | **TN** | **TL** |
| 1 | **Nhà ở** | **1.1 Nhà ở với con người** | 1 |  |  |  |  |  |  |  | 1 |  | **5** |
| **1.2 Ngôi nhà thông minh** | 2 |  |  |  |  |  |  | **1** | 2 | 1 | **20** |
| **2** | **Bảo quản và chế biến thực phẩm** | **2.1 Thực phẩm và dinh dưỡng** |  | **1** | 1 |  |  |  |  |  | 1 | 1 | **15** |
| **2.2 Bảo quản thực phẩm** | 2 |  |  |  |  | **1** |  |  | 2 | 1 | **30** |
| **2.3 Chế biến thực phẩm** | 1 |  | 1 |  |  |  |  |  | 2 |  | **10** |
| **3** | **Trang phục và thời trang** | **3.1 Trang phục trong cuộc sống** |  |  |  | **1** |  |  |  |  |  | 1 | **20** |
| Tổng | | | **6** | **1** | **2** | **1** |  | **1** |  | **1** | **8** | **4** | **100** |
| Tỉ lệ (%) | | | **40** | | **30** | | **20** | | **10** | |  |  |  |

**BẢN ĐẶC TẢ ĐỀ KIỂM TRA CUỐI KÌ 1**

**MÔN : CÔNG NGHỆ 6 - THỜI GIAN LÀM BÀI : 45 PHÚT**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 nhận thức** | | | |
| **Nhận biết** | **Thông hiểu** | **Vận dụng** | **Vận dụng cao** |
| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) | (7) | (8) |
| **1** | **I. Nhà ở** | **1.1 Nhà ở với con người.** | **Nhận biết:**  - Nêu được đặc điểm nhà ở chung cư. | 1  (Câu 3) |  |  |  |
| **1.2 Ngôi nhà thông minh** | **Nhận biết:**  - Nêu được những đồ dùng phù hợp ngôi nhà thông minh. | 1  (Câu 2) |  |  |  |
| **Nhận biết:**  - Trình bày được một số biện pháp sử dụng năng lượng trong gia đình tiết kiệm, hiệu quả. | 1  (Câu 1) |  |  |  |
| **Vận dụng cao:** Khai thác được lắp đặt hệ thống thông minh trong ngôi nhà của mình. |  |  |  | 1  (Câu 4 TL) |
| **2** | **II. Bảo quản và chế biến thực phẩm** | **2.1 Thực phẩm và dinh dưỡng.** | **Thông hiểu:** giải thích được chức năng dinh dưỡng của chất béo |  | 1 (Câu 6) |  |  |
| **Nhận biết:**  - Nêu được bữa ăn hợp lí. Ví dụ bữa ăn hợp lí | 1  (Câu 1 TL) |  |  |  |
| **2.2 Bảo quản thực phẩm** | **Nhận biết:**  **-** Nêu được một số biện pháp phòng tránh nhiễm độc thực phẩm | 1  (Câu 5) |  |  |  |
| **Nhận biết:**  **-** Nêu được cách nhận biết thịt tươi ngon. | 1  (Câu 8) |  |  |  |
| **Vận dụng:**  - Khai thác được các biện pháp phòng tránh ngộ độc thực phẩm |  |  | 1  (Câu 3 TL) |  |
| **2.3 Chế biến thực phẩm** | **Nhận biết:**  - Nêu được phương pháp nướng | 1  (Câu 7) |  |  |  |
| **Thông hiểu:**  - Phân biệt được một số món ăn chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt. |  | 1  (Câu 4) |  |  |
| **3** | **III. Trang phục và thời trang** | **2.1 Trang phục trong đời sốg** | **Thông hiểu:**  - Phân biệt được trang phục, chức năng của trang phục. Một số loại trang phục theo công dụng |  | 1  (Câu 2 TL) |  |  |