**KHUNG MA TRẬN VÀ ĐẶC TẢ ĐỀ KIỂM TRA HỌC KÌ I**

**NĂM HỌC 2024 – 2025**

**MÔN CÔNG NGHỆ, LỚP 6, THỜI GIAN LÀM BÀI 45 PHÚT**

**- Thời điểm kiểm tra:** *Kiểm tra khi kết thúc nội dung tuần 17.*

**- Thời gian làm bài:** *45 phút*

**- Hình thức kiểm tra:** *Kết hợp giữa trắc nghiệm và tự luận* ***(tỉ lệ 30% TN, 70% TL)***

**- Cấu trúc:**

+ Mức độ đề: ***40% NB; 30% TH; 20% VD; 10% VDC***

+ Phần trắc nghiệm: 3 điểm ***(gồm 12 câu hỏi;******NB: 8 câu, TH: 4 câu****), mỗi câu 0,25 điểm*

+ Phần tự luận: 7 điểm***(NB: 2 điểm; TH: 2 điểm; VD: 2 điểm; VDC: 1 điểm)***

+ Nội dung hết học kì 1: *Từ tuần 1- tuần 16.*

**BẢN ĐẶC TẢ ĐỀ KIỂM TRA CUỐI HỌC KÌ I MÔN CÔNG NGHỆ 6**

 **(Năm học 2024-2025)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** | **Chương I. Nhà ở** | **Bài 1. Nhà ở đối với con người** | **Nhận biết:**- Nêu được đặc điểm chung của nhà ở Việt Nam.- Kể được một số kiến trúc nhà ở đặc | 2TN |  |  |  |
| **Bài 2. Sử dụng năng lượng trong gia đình** | **Thông hiểu:**- Giải thích được vì sao cần sử dụng năng lượng trong gia đình tiết kiệm, hiệu quả. |  | 2TN |  |  |
| **Bài 3. Ngôi nhà thông minh** | **Nhận biết:**- Nêu được đặc điểm của ngôi nhà thông minh. | 1TN |  |  |  |
| **2** | **Chương II. Bảo quản và chế biến thực phẩm** | **Bài 4. Thực phẩm và dinh dưỡng** | **Nhận biết:**- Nêu được một số nhóm thực phẩm chính.- Nêu được giá trị dinh dưỡng của từng nhóm thựcphẩm chính. | 4TN1TL |  |  |  |
| **Vận dụng cao:**- Tính toán được sơ bộ dinh dưỡng cho một bữa ăngia đình.- Tính toán được sơ bộ chi phí tài chính cho một bữa ăn gia đình. |  |  |  | 1TL |
| **Bài 5. Bảo quản và chế biến thực phẩm** | **Nhận biết:**- Trình bày được vai trò, ý nghĩa của bảo quản và chế biến thực phẩm.- Nêu được một số phương pháp bảo quản và chế biến thực phẩm phổ biến. | 1TN |  |  |  |
| **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 và chế biến thực phẩm phổ biến.- Trình bày được yêu cầu kĩ thuật đối với món ăn không sử dụng nhiệt. |  | 3TN |  |  |
| **Vận dụng:**- Vận dụng được kiến thức về bảo quản thực phẩm vào thực tiễn gia đình.- Lựa chọn được thực phẩm phù hợp để chế biến món ăn đơn giản không sử dụng nhiệt.- Chế biến được món ăn đơn giản không sử dụng nhiệt đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. |  |  | 1TL |  |
| **Tổng** |  | 9 | 5 | 1 | 1 |

**MA TRẬN ĐỀ KIỂM TRA CUỐI HỌC KÌ I MÔN CÔNG NGHỆ 6**

**(NĂM 2024 - 2025)**

**THỜI GIAN LÀM BÀI: 45 phút**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung kiến thức** | **Đơn vị kiến thức** | **Mức độ nhận biết** | **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 | Chương I. Nhà ở | Bài 1. Nhà ở đối với con người | 2TN | 1,5 |  |  |  |  |  |  | 2 |  | 1,5 | 0,5 |
| Bài 2. Sử dụng năng lượng trong gia đình |  |  | 2TN | 1,5 |  |  |  |  | 2 |  | 1,5 | 0,5 |
| Bài 3. Ngôi nhà thông minh | 1TN | 0,75 |  |  |  |  |  |  | 1 |  | 0,75 | 0,25 |
| 2 | Chương II. Bảo quản và chế biến thực phẩm | Bài 4. Thực phẩm và dinh dưỡng | 4TN1TL | 38 |  |  |  |  | 1TL | 8 | 4 | 2 | 19 | 4 |
| Bài 5. Bảo quản và chế biến thực phẩm | 1TN | 0,75 | 2TN1TL | 1,510 | 1TL | 10 |  |  | 3 | 2 | 22,25 | 4,75 |
| **Tổng** | 8TN1TL | 14 | 4TN1TL | 13 | 1TL | 10 | 1TL | 8 | 12 | 4 | 45 | 10 |
| **Tỉ lệ (%)** | 40 | 30 | 20 | 10 | 30 | 70 |  | 100 |
| **Tỉ lệ chung (%)** | 70 | 30 |  |  | 100 |

|  |  |
| --- | --- |
| Trường THCS Lương Văn ChánhLớp: 6AHọ và tên:……………....……… | **ĐỀ KIỂM TRA CUỐI HỌC KÌ I** (NH: 2024-2025)Thời gian: 45 phútMôn: Công nghệ **-** Lớp 6 |
| Điểm | Nhận xét  |
|  |  |

**ĐỀ CHÍNH THỨC** (Đề có 2 trang)

**A. PHẦN TRẮC NGHIỆM** (3 điểm)

**I. Chọn câu trả lời đúng rồi ghi vào giấy làm bài (2 điểm)** *mỗi câu đúng đạt 0,25 điểm*

**Câu 1. Cấu tạo của nhà ở thường được chia thành mấy phần chính?**

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

**Câu 2. Kiến trúc nhà nào sau đây đặc trưng ở khu vực thành phố?**

 A. Nhà biệt thự, nhà nổi, nhà sàn

 B. Nhà chung cư, nhà liền kề, nhà sàn.

 C. Nhà chung cư, nhà liền kề, nhà biệt thự.

 D. Nhà xây riêng lẻ một hay nhiều tầng, mái ngói hoặc bê tông, có sân vườn.

**Câu 3. Hành động nào dưới đây gây lãng phí điện năng?**

 A. Mở cửa sổ khi trời sáng.

 B. Không đóng cửa tủ lạnh sau khi sử dụng xong.

 C. Sử dụng pin năng lượng mặt trời trong gia đình.

 D. Tắt hết các thiết bị điện không cần thiết khi không sử dụng.

**Câu 4. Chúng ta cần tiết kiệm năng lượng để:**

 A. Bảo vệ thiên nhiên, môi trường, sức khỏe, giảm chi phí.

 B. Giảm chi phí, bảo vệ tài nguyên.

 C. Bảo vệ sức khỏe, môi trường.

 D. Không cần tiết kiệm năng lượng.

**Câu 5. Ngôi nhà thông minh có mấy đặc điểm?**

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

**Câu 6. Thực phẩm được phân làm mấy nhóm?**

 A. 5 B. 4 C. 3 D. 1

**Câu 7. Vai trò của nhóm thực phẩm giàu chất đường, bột là:**

 A. Tạo ra tế bào mới. B. Cung cấp năng lượng chính.

 C. Tăng sức đề kháng. D. Bảo vệ cơ thể.

**Câu 8. Nhóm thực phẩm nào sau đây là nguồn cung cấp chất đạm?**

 A. Gạo, đậu xanh, ngô, khoai. B. Thịt, cá, trứng sữa.

 C. Bắp cải, cà rốt, táo, cam. D. Mỡ, bơ, dầu đậu nành.

**II. Chọn đúng/sai** (1 điểm)

***Điền đúng (Đ) hoặc sai (S) vào ô phía dưới về bảo quản và chế biến thực phẩm***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Câu** | ***bảo quản và chế biến thực phẩm*** | **Đ/S** |
| 1 | Nguồn cung cấp chất béo là mỡ, bơ, dầu ăn |  |
| 2 | Phương pháp bảo quản thực phẩm là chiên, xào, nấu, kho |  |
| 3 | Vai trò của việc chế biến thực phẩm là giúp thực phẩm chín mềm, dễ tiêu hóa, đảm bảo vệ sinh và an toàn thực phẩm  |  |
| 4 | Phương pháp luộc có ưu điểm là tốn nhiều gia vị |  |

**B. PHẦN TỰ LUẬN** (7 điểm)

**Câu 1.** (2 điểm) Vai trò của nhóm thực phẩm giàu vitamin và chất khoáng là gì?

**Câu 2.** (2 điểm) Nêu yêu cầu kĩ thuật của món trộn hỗn hợp.

**Câu 3.** (2 điểm) Để làm được món gỏi tai heo, em cần chuẩn bị những loại nguyên liệu gì?

**Câu 4.** (1 điểm) Bạn An xây dựng bữa ăn trưa cho gia đình mình gồm 4 người ăn bạn ấy cần chuẩn bị số lượng các loại thực phẩm như sau:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Tên thực phẩm | Gạo | Cá | Rau củ | Thịt heo |
| Số lượng (kg) | 0,5 | 0,5 | 1 | 0,5 |
| Giá tiền cho 1 kg (đồng) | 20000 | 60 000 | 30 000 | 120 000 |

 Em hãy giúp bạn An tính xem chi phí để mua các loại thực phẩm cho bữa ăn đó là bao nhiêu tiền?

**Hết**

**HƯỚNG DẪN CHẤM (ĐÁP ÁN, THANG ĐIỂM)**

**A. TRẮC NGHIỆM** (3,0 điểm)

**I. Chọn câu trả lời đúng rồi ghi vào giấy làm bài** (2 điểm) *mỗi câu đúng đạt 0,25 điểm*

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

**II. Chọn đúng/sai** (1 điểm)

***Điền đúng (Đ) hoặc sai (S) vào ô phía dưới về bảo quản và chế biến thực phẩm***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Câu** | ***bảo quản và chế biến thực phẩm*** | **Đ/S** |
| 1 | Nguồn cung cấp chất béo là mỡ, bơ, dầu ăn | **Đ** |
| 2 | Phương pháp bảo quản thực phẩm là chiên, xào, nấu, kho | **S** |
| 3 | Vai trò của việc chế biến thực phẩm là giúp thực phẩm chín mềm, dễ tiêu hóa, đảm bảo vệ sinh và an toàn thực phẩm  | **Đ** |
| 4 | Phương pháp luộc có ưu điểm là tốn nhiều gia vị | **S** |

**B. TỰ LUẬN** (7 điểm)

| **Câu** | **Đáp án** | **Thang điểm** |
| --- | --- | --- |
| **Câu 1**2 điểm | \*Vai trò của nhóm thực phẩm giàu vitamin và chất khoáng là:- Tăng cường sức đề kháng cho cơ thể, giúp cơ thể khỏe mạnh để chống lại bệnh tật. | 2 đ |
| **Câu 2**2 điểm | \*Yêu cầu kĩ thuật của món trộn hỗn hợp:- Món ăn ráo nước, có độ giòn.- Hương vị thơm ngon, màu sắc hấp dẫn.- Vị vừa ăn.- Món ăn ráo nước, có độ giòn, hương vị thơm ngon, màu sắc hấp dẫn, vừa ăn. | 0,5 đ0,5 đ0,5 đ0,5 đ |
| **Câu 3**2 điểm | \*Để làm món gỏi tai heo em cần chuẩn bị những nguyên liệu sau:HS nêu được 4 nguyên liệu chính sau:+ Tai heo+ Xoài, cà rốt, hành tây…+ Hỗn hợp nước mắm để trộn+ Đậu phộng, rau thơm, rau răm, bánh phồng. | 0,5 đ0,5 đ0,5 đ0,5 đ |
| **Câu 4**1 điểm | + Viết được phép tính:(0,5 × 20 000) + (0,5 × 60 000) + (1× 30 000) + (0,5 × 120 000) = + Tính ra kết quả: 130.000 đồng | 1 điểm |

 **PHÊ DUYỆT CỦA TỔ CM GIÁO VIÊN RA ĐỀ**