|  |  |
| --- | --- |
| **PHÒNG GD & ĐT THỊ XÃ ĐIỆN BÀN** | **MA TRẬN VÀ ĐẶC TẢ ĐỀ KIỂM TRA HỌC KỲ II** |
| **TRƯỜNG THCS TRẦN CAO VÂN** | **NĂM HỌC 2023 – 2024** |
|  | **Môn: công nghệ 6** |

**I/ MA TRẬN KIỂM TRA CUỐI HỌC KỲ II - MÔN: CÔNG NGHỆ 6**

**Thời gian:** 45 phút.

**Hình thức kiểm tra:** Kết hợp giữa trắc nghiệm và tự luận *( Trắc nghiệm 50%, tự luận 50%)*

**Cấu trúc:** Mức độ: *40% Nhận biết, 30% Thông hiểu, 20% Vận dụng, 10% Vận dụng cao.*

| **Chủ đề** | **MỨC ĐỘ** | | | | | | | | **Tổng số ý/ số câu** | | **Điểm số** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Nhận biết** | | **Thông hiểu** | | **Vận dụng thấp** | | **Vận dụng cao** | |
| **Tự luận** | **Trắc nghiệm** | **Tự luận** | **Trắc nghiệm** | **Tự luận** | **Trắc nghiệm** | **Tự luận** | **Trắc nghiệm** | **Tự luận** | **Trắc nghiệm** |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* | *10* | *11* | *12* |
| **Bài 4. Thực phẩm và dinh dưỡng.** | **1/2** |  | **1/2** | **2** |  | **1** |  |  | **1** | **3** | **3đ** |
| **Bài 5. Phương pháp bảo quản và chế biến thực phẩm.** | **1/2** | **3** |  | **2** |  | **1** |  |  | **1/2** | **6** | **3 đ** |
| **Bài 6. Dự án Bữa ăn kết nối yêu thương.** |  | **1** |  |  | **1/2** |  |  |  | **1/2** | **1** | **1,33đ** |
| **Bài 7. Trang phục trong đời sống.** |  | **2** |  | **2** |  |  | **1** |  | **1** | **4** | **2,33 đ** |
| **Bài 8. Sử dụng và bảo quản trang phục.** |  |  |  |  |  | **1** |  |  |  | **1** | **0,33 đ** |
| **Số câu** | **1** | **6** | **1/2** | **6** | **1/2** | **3** | **1** | **0** | **3** | **15** | **18** |
| **Số điểm** | **2 đ** | **2 đ** | **1 đ** | **2 đ** | **1đ** | **1 đ** | **10 đ** | **0** | **5 đ** | **5 đ** | **10 đ** |
| Tỉ lệ % | **40%** | | **30%** | | **20%** | | **10%** | | **100%** | | |
| **Tổng số điểm** | **4.0 điểm** | | **1.5 điểm** | | **2.0 điểm** | | **10 điểm** | | **5 điểm** | **5 điểm** | **10 đ** |

**II/ BẢNG ĐẶC TẢ KIỂM TRA CUỐI HỌC KỲ II - MÔN: CÔNG NGHỆ 6**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NỘI DUNG** | | **MỨC ĐỘ** | **YÊU CẦU CẦN ĐẠT** | **SỐ SỐ Ý / SỐ CÂU HỎI** | | **CÂU HỎI** | |
| **TL**  **(số ý)** | **TL**  **(số câu)** | **TN**  **(số ý)** | **TN**  **( số câu)** |
| **Bảo quản và chế biến thực phẩm** | **Bài 4. Thực phẩm và dinh dưỡng** | **Nhận biết** | - Nhận biết một số nhóm thực phẩm chính.  - Biết được thế nào là bữa ăn hợp lí.  - Biết được vai trò của một số loại vitamin. | **1** | **Câu 1a** |  |  |
| **Thông hiểu** | - Hiểu được công dụng của một số khoáng chất.  - Hiểu được cách ăn uống để có sức khỏe tốt.  - Hiểu được công việc của chuyên gia dinh dưỡng. | **1** | **Câu 1b** | **1**  **1** | **Câu 15**  **Câu 4** |
| **Vận dụng** | - Vận dụng kiến thức về dinh dưỡng để áp dụng vào đời sống. |  |  | **1** | **Câu 2** |
| **Vận dụng cao** | - Phân loại được các loại thực phẩm theo từng nhóm chính. |  |  |  |  |
| **Bài 5. Phương pháp bảo quản và chế biến thực phẩm** | **Nhận biết** | - Biết được vai trò, ý nghĩa của bảo quản và chế biến thực phẩm.  - Biết được một số phương pháp bảo quản và chế biến thực phẩm.  - Biết cách giữ an toàn vệ sinh trong bảo quản, chế biến thực phẩm. | **1** | **Câu 2a** | **3** | **Câu 1, Câu3,**  **Câu 8** |
| **Thông hiểu** | - Hiểu được các phương pháp chế biến thực phẩm.  - Trình bày được ưu, nhược điểm của mỗi phương pháp chế biến thực phẩm.  - Phân biệt được phương pháp làm lạnh và đông lạnh. |  |  | **2** | **Câu 7, Câu 12** |
| **Vận dụng** | - Vận dụng kiến thức đã học, chế biến được món nộm rau muống tôm, thịt.  - Vận dụng kiến thức đã học, chế biến được món salad hoa quả. |  |  | **1** | **Câu 5** |
| **Vận dụng cao** | - Vận dụng kiến thức đã học vào trong đời sống: phân biệt được thực phẩm an toàn vệ sinh. |  |  |  |  |
| **Bài 6. Dự án Bữa ăn kết nối yêu thương..** | **Nhận biết** | - Nhận biết loại thực phẩm cần ăn hạn chế theo tháp dinh dưỡng cân đối.  - Nhận biết loại thực phẩm cần ăn ít theo tháp dinh dưỡng cân đối.  - Nhận biết nhu cầu dinh dưỡng cho lứa tuổi 10 đến 12 tuổi. |  |  | **1** | **Câu 14** |
| **Thông hiểu** | - Trình bày được nguyên tắc xây dựng thực đơn.  - Nắm được thành phần dinh dưỡng của thực phẩm. |  |  |  |  |
| **Vận dụng** | - Vận dụng kiến thức đã học để đưa ra các bước xây dựng thực đơn.  - Thiết kế được thực đơn một bữa cơm gia đình. | **1** | **Câu 2b** |  |  |
| **Vận dụng cao** | - Tính toán sơ bộ được dinh dưỡng, chi phí tài chính cho một bữa ăn gia đình. |  |  |  |  |
| **Trang phục và thời trang** | **Bài 7. Trang phục trong đời sống.** | **Nhận biết** | - Nhận biết trang phục và vai trò của nó.  - Kể tên được các loại vải thông dụng dùng để may trang phục  - Nêu được đặc điểm của các loại vải thông dụng dùng để may trang phục |  |  | **2** | **Câu 6, Câu 11** |
| **Thông hiểu** | - Nắm vững các đặc điểm của trang phục.  - Cách phân loại được một số trang phục trong cuộc sống  **-** Trình bày được ưu và nhược điểm của một số loại vải thông dụng dùng để may trang phục |  |  | **1**  **1** | **Câu 10**  **Câu 9** |
| **Vận dụng** | **-** Lựa chọn được các loại vải thông dụng dùng để may trang phục phù hợp với đặc điểm cơ thể, lứa tuổi, tính chất công việc. |  |  |  |  |
| **Vận dụng cao** | - Dựa vào ưu, khuyết điểm của từng loại vải để lựa chọn loại vải phù hợp với thời tiết.  - Dựa vào nhãn quần áo để biết được trang phục đó được làm từ loại vải nào. | **1** | **Câu 3** |  |  |
| **Bài 8. Sử dụng và bảo quản trang phục.** | **Nhận biết** | - Biết được cần lựa chọn trang phục để đảm bảo phù hợp với vóc dáng.  - Biết được cần phối hợp các đặc điểm trang phục để tạo ra hiệu ứng thẩm mỹ nâng cao vẻ đẹp cho người mặc. |  |  |  |  |
| **Thông hiểu** | -Hiểu được vì sao phải lựa chọn trang phục?  - Biết cách lựa chọn trang phục phù hợp bản thân. |  |  |  |  |
| **Vận dụng** | **-** Dựa vào đặc điểm của trang phục để chọn loại trang phục phù hợp tầm vóc và hình dáng. |  |  | **1** | **Câu 13** |
| **Vận dụng cao** | **-** Tư vấn được cho người thân lựa chọn và phối hợp trang phục phù hợp với đặc điểm, sở thích bản thân, tính chất công việc và tài chính kinh tế gia đình |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Người ra đề**  **Nguyễn Lê Thùy Ngân** | **Người duyệt đề**  **Lê Thị Hồng Đẹp** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Họ và tên**:……………………  **Lớp**: **6**/………………….. | **ĐỀ KIỂM TRA HỌC KỲ II**  **Môn: Công nghệ 6**  ***Thời gian: 45 phút*** *(Không kể thời gian giao đề)* | **Điểm:** |

**A. TRẮC NGHIỆM** (5 điểm): Khoanh tròn vào chữ cái in hoa trước câu trả lời đúng nhất.

**Câu 1:** Phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt là:

**A.** trộn rau quả **B.** luộc rau muống. **C.** muối cải. **D.** muối dưa.

**Câu 2:** Khi bị cảm cúm, ta thường bổ sung loại vitamin nào?

**A.** Vitamin A. **B.** Vitamin C. **C.** Vitamin B. **D.** Vitamin D.

**Câu 3:** Làm lạnh là phương pháp:

**A.** làm bay hơi nước có trong thực phẩm. **B.** bảo quản thực phẩm dưới 00C.

**C.** trộn với một số chất.

**D.** bảo quản thực phẩm trong khoảng nhiệt độ từ 10C đến 70C.

**Câu 4:** Để có một sức khỏe tốt ta cần:

**A.** ăn uống hợp lý. **B.** uống nhiều nước.

**C.** tập thể thao quá độ **D.** chỉ ăn món mình thích.

**Câu 5:** Em hãy cho biết món nộm rau muống tôm thịt có quy trình thực hiện theo mấy bước?

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

**Câu 6:** Vật nào dưới đây **không** phải là trang phục?

**A.** Mũ. **B.** Bút bi. **C.** Áo. **D.** Quần.

**Câu 7:** Đâu là phương pháp chế biến thức ăn tốt cho sức khỏe nhất?

**A.** Luộc. **B.** Kho. **C.** Nướng. **D.** Chiên.

**Câu 8:** Phương pháp nào sau đây là phương pháp chế biến thực phẩm?

**A.** Làm lạnh. **B.** Đông lạnh. **C.** Làm khô. **D.** Muối chua.

**Câu 9:** Theo giới tính, người ta chia trang phục làm mấy loại?

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

**Câu 10:** Khi lựa chọn và sử dụng trang phục, cần căn cứ vào mấy đặc điểm?

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

**Câu 11:** Trang phục có vai trò nào sau đây?

**A.** Che chở cho con người.

**B.** Bảo vệ cơ thể con người khỏi tác hại của thời tiết.

**C.** Góp phần tôn lên vẻ đẹp của con người. **D.** Cả 3 đáp án trên

**Câu 12:** Phương pháp làm chín thực phẩm trong chất béo ở nhiệt độ cao là:

**A.** luộc.                  **B.** rán. **C.** nướng.                       **D.** kho.

**Câu 13:** Để tạo cảm giác gầy đi, cao lên cho người mặc, cần lựa chọn trang phục có đường nét, họa tiết như thế nào?

**A.** Kẻ ngang. **B.** Kẻ ô vuông. **C.** Kẻ dọc. **D.** Hoa to.

**Câu 14:** Loại thực phẩm cần ăn hạn chế theo tháp dinh dưỡng cân đối là:

**A**. đường **B.** muối **C.** rau xanh. **D.** vitamin

**Câu 15:** Loại chất khoáng nào sau đây tham gia vào quá trình cấu tạo và là thành phần của hồng cầu trong máu?

**A.** Sắt.                    **B.** Canxi. **C.** Iodine.                 **D.** Cả 3 đáp án trên.

**B. TỰ LUẬN** (5 điểm):

**Câu 1:** a) Thế nào là bữa ăn hợp lý? (1 điểm)

b) Muốn cơ thể phát triển cân đối, khỏe mạnh chúng ta cần phải làm gì? (1 điểm)

**Câu 2:**

a) Nêu vai trò, ý nghĩa của bảo quản và chế biến thực phẩm? (1 điểm)

b) Hãy nêu các bước xây dựng thực đơn cho một bữa cơm gia đình hằng ngày? (1 điểm)

**Câu 3:** Với thời tiết mùa hè, em sẽ chọn quần áo làm từ loại vải nào? Vì sao? (1 điểm)

**----hết-----**

**ĐÁP ÁN VÀ HƯỚNG DẪN CHẤM**

**A. TRẮC NGHIỆM** (5 điểm) Mỗi câu đúng 0,33 điểm

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Câu** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** |
| **Đáp án** | **B** | **B** | **D** | **A** | **B** | **B** | **A** | **D** | **C** | **D** | **D** | **B** | **C** | **B** | **A** |

**B. TỰ LUẬN**(5 điểm)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Câu** | **Đáp án** | **Điểm** |
| Câu 1 | a) 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 vừa đủ cho nhu cầu của cơ thể về năng lượng và chất dinh dưỡng  b) Muốn cơ thể phát triển cân đối, khỏe mạnh chúng ta cần phải:  - Ăn đúng bữa.  - Ăn đúng cách.  - Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.  - Uống đủ nước. | 1 đ  Mỗi ý đúng được 0,25 đ |
| Câu 2 | a) Bảo quản thực phẩm là quá trình xử lý thực phẩm, có vai trò kéo dài thời gian sử dụng mà vẫn đảm bảo được chất lượng và chất dinh dưỡng của thực phẩm.  Chế biến thực phẩm là quá trình xử lý thực phẩm để tạo ra các món ăn được đảm bảo chất dinh dưỡng, sự đa dạng và hấp dẫn.  b) Các bước xây dựng thực đơn:  - Bước 1: Lựa chọn các món ăn.  - Bước 2: Ước lượng khối lượng của mỗi món ăn.  - Bước 3: Tính tổng giá trị dinh dưỡng của các món ăn trong thực đơn.  - Bước 4: Điều chỉnh khối lượng của các món ăn để phù hợp với nhu cầu dinh dưỡng của cả gia đình.  - Bước 5: Hoàn thiện thực đơn. | 0,5 đ  0,5 đ  Mỗi ý đúng được 0,2 điểm |
| Câu 3 | Với thời tiết mùa hè, em sẽ chọn quần áo làm từ loại vải sợi thiên nhiên như vải sợi bông, vải tơ tằm.  Vì loại vải này có độ hút ẩm cao, mặc thoáng mát. | 0,5 đ  0,5 đ |

Hướng dẫn chấm cho học sinh khuyết tật:

1. Trắc nghiệm:

Học sinh làm đúng các câu: câu 1, câu 3, câu 4, câu 6, câu 9, câu 11, câu 12, câu 13, câu 14

Mỗi câu được 0,5 điểm x 9 = 4,5 đ

Học sinh làm đúng các câu: câu 2, câu 5, câu 7, câu 8, câu 10, câu 15. Mỗi câu được 0,33 điểm x 6 = 2,0 điểm

1. Tự luận: 3,5 điểm

Học sinh chỉ cần làm câu 1 và câu 2a.

Câu 1. a) Học sinh làm đúng ý được 1,5 điểm.

b) Học sinh trả lời được 3 ý được 1 điểm,

Câu 2. a) Học sinh trả lời được đúng ý được 1 điểm.