**KIỂM TRA HỌC KÌ 2 NĂM HỌC 2023 – 2024**

**MÔN : CÔNG NGHỆ 6**

 **- THỜI GIAN : 45 PHÚT**

**I. MA TRẬN**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **STT** | **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** | **Tổng** |
| **Số CH** | **Câu** **hỏi** | **Số CH** | **Câu hỏi** | **Số CH** | **Câu hỏi** | **Số CH** | **Câu hỏi** | **TN** | **TL** |  |
|  1 | **Chương 2:****Bảo quản và chế biến thực phẩm** | **2.1 Thực phẩm và dinh dưỡng** | 3 | C1,C3,C11 | 1 | C2 |  |  |  |  | 4 |  | **1,33** | **13,3** |
| **2.2 Phương pháp bảo quản và chế biến thực phẩm** | 1 | C14 | 1 | C16 |  |  |  |  | 1 | 1 | **2,33** | **23,3** |
| **2.3 Dự án bữa ăn kết nối yêu thương** | 2 | C4,5 | 1 | C6 |  |  |  |  | 3 |  | **1** | **10,0** |
| 2 | **Chương 3****Trang phục và thời trang** | **3.1 Trang phục trong đời sống** | 4 | C7,C8,C12,13 | 1 | C15 | 1 | C17 |  |  | 5 | 1 | **3,67** | **36,7** |
| **3.2 Sử dụng và bảo quản trang phục** | 2 | C9,10 |  |  |  |  | 1 | C18 | 2 | 1 | **1,67** | **16,7** |
| **Tổng số câu** | 12 | 4 | 1 | 1 | 15 | 3 | **18** |
| **Tổng điểm** | **4,0** | **3,0** | **2,0** | **1,0** | **5,0** | **5,0** |  **10,0** |
| **Tỉ lệ (%)** | **40%** | **30%** |  **20%** | **10%** | **50%** | **50%** | **100 %** |
| **Tỉ lệ chung (%)** | **70** | **30** | **100 %** |

**BẢNG ĐẶC TẢ KIỂM TRA HỌC KỲ II MÔN CÔNG NGHỆ 6 (2023-2024)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 2:****Bảo quản và chế biến thực phẩm** | ***2.1 Thực phẩm và dinh dưỡng*** | Nhận biết- Nhận biết được một số nhóm thực phẩm chính- Nhận biết được thói quen ăn uống khoa học | 3 |  |  |  |
| Thông hiểu - Biết được các nhóm thực phẩm chính và chức năng- Biết được chế dộ ăn uống hợp lí để có cơ thể khỏe mạnh |  | 1 |  |  |
| Vận dụng- Hình thành thói quen ăn uống khoa học cho bản thân |  |  |  |  |
| ***2,2 Phương pháp bảo quản và chế biến thực phẩm*** | Nhận biết- Nhận biết được các phương pháp chế biến thực phẩm- Trình bày được một số phương pháp bảo quản và chế biến thực phẩm*- Nhận biết được ưu nhược điểm của các phương pháp chế biến thực phẩm* | 1 |  |  |  |
| Thông hiểu - Biết phân biệt được phương pháp chế biến sử dụng nhiệt và không sử dụng nhiệt - Biết được cách chọn thực phẩm tươi, sạch dảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm- Trình bày được một số biện pháp đảm bảo an toàn vệ sinh trong bảo quản và chế biến thực phẩm* Biết chất dinh dưỡng dễ bị hao tổn trong quá trình chế biến
 |  | 1 |  |  |
| ***2.3* Dự án bữa ăn kết nối yêu thương** | *Nhận biết*- Nhận biết đặc điểm bữa ăn hằng ngày- Nhận biết nhu cầu dinh dưỡng cho người Việt Nam trong một ngày | 2 |  |  |  |
| *Thông hiểu**-* Biết được các bước xây dựng thực đơn bữa ăn\_ Biết được chế độ ăn uống cân đối theo tháp dinh dưỡng |  | 1 |  |  |
| *Vận dụng**-* Xây dựng thực đơn bữa cơm gia đình em |  |  |  |  |
|   1  | **Chương 3:****Trang phục và thời trang** | ***3.1 Trang phục trong đời sống*** | Nhận biết- Nhận biết được vai trò, sự đa dạng của trang phục trong đời sông- Nhận biết được một số loại vải để may trang phục | 4 |  |  |  |
| Thông hiểu - Biết được thành phần, đặc điểm các loại vải thông dụng |  | 1 |  |  |
| Vận dụng- Vận dụng lựa chọn được loại vải để mặc phù hợp với thời tiết, hoàn cảnh sử dụng |  |  | 1 |  |
| ***3.2 Sử dụng và bảo quản trang phục*** | Nhận biết* Sử dụng và bảo quản được một số loại hình trang phục thông dụng
 | 2 |  |  |  |
| Thông hiểu * Lựa chọ được trang phục phù hợp với đặc điểm và sở thích của bản thân
 |  |  |  |  |
| *Vận dụng**-* Biết cách phối hợp trang phục khi sử dụng |  |  |  |  |
| *Vận dụng cao**-* Biết cách phối hợp trang phục phù hợp vóc dáng, hoàn cảnh sử dụng |  |  |  | 1 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Họ và tên HS** **Lớp Trường THCS**  | **KIỂM TRA HỌC KỲ II (2023 – 2024)****MÔN : CÔNG NGHỆ 6****Thời gian làm bài : 45 phút** |
| **Số báo danh :** | **Phòng thi :** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Điểm :** | **Chữ ký của giám khảo** | **Chữ ký của giám thị** |

 |  |

**I.TRẮC NGHIỆM: (5 điểm)**

 ***Khoanh tròn vào chữ cái đứng trước câu trả lời đúng:***

 **Câu 1:** Để rèn luyện thói quen ăn khoa học, nội dung nào sau đây không đúng?

 A. Ăn đúng bữa B. Uống đủ nước

 C. Ăn đúng cách D. Chỉ ăn những món mình thích

 **Câu 2:** Người bị bệnh béo phì nên hạn chế dưỡng chất nào trong khẩu phần ăn thường ngày?

 A. Vitamin B. Chất khoáng

 C. Chất tinh bột, chất béo D. Chất đạm, chất béo

 **Câu 3:**   Nguồn thực phẩm cung cấp chất sắt là?

######  A. Thịt, cá, gan, trứng B. Sữa, trứng, hải sản

 C. Hải sản, rong biển D. Ngũ cốc, cà chua

 **Câu 4**: 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**: Loại thực phẩm nào sau đây cần ăn hạn chế nhất theo tháp dinh dưỡng cân đối?

 A. Muối B. Đường C. Dầu D. Thịt

 **Câu 6**: Trẻ em từ 10 -12 tuổi cần bao nhiêu kcal mỗi ngày để đảm bảo mức độ hoạt động trung bình?

 A. 1825kcal B. 1470 kcal C.1180 kcal D. 2110 kcal

 **Câu  7**: Chỉ ra ý sai về vai trò của trang phục?

 A. Bảo vệ cơ thể và làm đẹp cho con người

 B. Giúp chúng ta biết chính xác tuổi của người mặc

 C. Giúp chúng ta đoán biết nghề nghiệp của người mặc

 D. Giúp chúng ta biết người mặc đến từ quốc gia nào

 **Câu 8**: Khi kết hợp hai hay nhiều loại sợi khác nhau tạo thành:

 A. vải sợi thiên nhiên B. vải sợi tổng hợp

 C. vải sợi nhân tạo D. vải sợi pha

 **Câu 9**: Khi đi học em mặc trang phục nào?

######  A. Đồng phục học sinh B. Trang phục dân tộc

######  C. Trang phục bảo hộ lao động D. Trang phục lễ hội

 **Câu 10**: Bảo quản trang phục gồm những công việc nào sau đây?

 A. Làm khô, làm phẳng, cất giữ B. Làm sạch, làm khô, cất giữ

######  C. Làm sạch, làm khô, làm phẳng, cất giữ D. Làm sạch, làm khô, làm phẳng

 **Câu 11**: Nguồn cung cấp vitamin gồm:

######  A. rau muống, bí xanh, cà chua, susu B. mỡ lợn, mỡ gà

 C. đỗ xanh, đỗ tương D. thịt bò, thịt gà, cá

######  ****Câu 12**: Loại vải nào có ưu điểm độ hút ẩm cao, mặc thoáng mát và ít nhàu?**

######  A. Vải sợi nhân tạo B. Vải sợi tổng hợp C. Vải sợi pha D. Vải sợi thiên nhiên

 **Câu 13:** Câu nào sau đây ***không đúng*** về vai trò của trang phục :

 A. che chở con người tránh tác hại xấu của môi trường

 B. góp phần tôn lên vẻ đẹp của người mặc

 C. thể hiện được những thông tin về người mặc như sở thích, nghề nghiệp

 D. thể hiện được những thông tin về người giàu hay nghèo.

 **Câu 14**: Phương pháp chế biến thực phẩm nào sau đây sử dụng ít nước?

 A. Rán B. Luộc C. Kho D. Nướng

 **Câu 15:** Chất liệu may trang phục có sự khác biệt về những yếu tố nào?

 A. Độ nhàu; độ dày, mỏng, kiểu may B. Độ thấm hút; độ bền; độ nhàu, kiểu may

 C. Độ bền; độ dày, mỏng; độ nhàu, kiểu may D. Độ bền; độ dày, mỏng; độ nhàu; độ thấm hút mồ hôi

**B. PHẦN TỰ LUẬN: (5 điểm)**

 **Câu 16:** (2,0 điểm) So sánh phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt và phương pháp chế

biến thực phẩm không sử sụng nhiệt về: cách làm, ưu điểm, hạn chế.

 **Câu 17:** ( 2 điểm) Kể tên một số loại trang phục thường mặc của em, mô tả kiểu dáng và tìm hiểu loại vải

 để may các trang phục đó.

**Câu 18:(**1 điểm). Bạn Lan có dáng người gầy và cao. Sắp tới bạn có chuyến đi du lịch cùng gia đình. Em hãy tư vấn cho bạn chọn trang phục phù hợp cho chuyến đi này?

**---Hết---**

**ĐÁP ÁN VÀ HƯỚNG DẪN CHẤM.**

**I/ TRẮC NGHIỆM. (5 điểm)** . 3 câu 1 điểm

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

 **B. PHẦN TỰ LUẬN**: **( 5,0 điểm)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Câu** | **Nội dung đáp án** | **Biểu điểm** |
| **Câu 11****(1,0 điểm)** | * Giống nhau: phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt và không sử dụng giống nhau là đều sơ chế sạch trước khi làm. Ưu điểm là tạo ra hương vị hấp dẫn cho món ăn, kích thích vị giác khi ăn.
* Khác nhau:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   | **phương pháp có sử dụng nhiệt** | **phương pháp không sử dụng nhiệt** |
| Cách làm | Là phương pháp làm chín thực phẩm trong nước hoặc bằng sức nóng trực tiếp của nguồn nhiệt. | Là phương pháp trộn các thực phẩm hoặc làm thực phẩm lên men vi sinh trong thời gian cần thiết |
| Ưu điểm | Phù hợp chế biến nhiều loại thực phẩm, hương vị hấp dẫn | Dễ làm, món ăn ít dầu mỡ |
| Hạn chế | Thời gian chế biến lâu | Khó khăn trong lựa chọn thực phẩm và bảo quản |

 | 0,5 điểm0,25 điểm0,25 điểm |
| **Câu 12****2,0 điểm** | Một số loại trang phục thường mặc của em:  Trang phục đi học: đơn giản, gọn gàng, dễ mặc, thường may từ vải sợi phaTrang phục lao động: đơn giản, rộng rãi, dễ hoạt động,vải sợi bôngTrang phục đi tiệc: đẹp, lịch sự, vải sợi pha, vải lụa Trang phục thường ngày như áo phông, quần soóc, quần áo ngủ, vải sợi thiên nhiên | 0,5 đ0,5 đ0,5 đ0,5 đ |
| **Câu 13****(2,0 điểm)** | Nên chọn màu sángNên chọn hoa văn:  Kẻ sọc ngang, hoa văn dạng sọc ngang, hoa to ...Nên chọn chất liệu vải : cứng, dày dặn...Nên chọn kiểu may : Rộng, xếp li, có bèo, tay bồng... | 0,25 đ0,25 đ0,25 đ0,25 đ |