|  |  |
| --- | --- |
| **PHÒNG GDĐT ĐẠI LỘC**  **TRƯỜNG TH&THCS ĐẠI TÂN** | **MA TRẬN ĐỀ KIỂM TRA CUỐI HỌC KỲ II**  **NĂM HỌC 2023-2024**  **Môn: Công nghệ – Lớp 6**  **Thời gian: 45 phút**  *(Không kể thời gian giao đề)* |

**Thời điểm kiểm tra:** *Kiểm tra cuối học kì II khi kết thúc nội dung: Bài 8: Sử dụng và bảo quản trang phục*

**- Thời gian làm bài:** *45 phút.*

**- Hình thức kiểm tra:** *Kết hợp giữa trắc nghiệm và tự luận (tỉ lệ 50% trắc nghiệm, 50% tự luận).*

**- Cấu trúc:**

- Mức độ đề:*40% Nhận biết; 30% Thông hiểu; 20% Vận dụng; 10% Vận dụng cao.*

- Phần trắc nghiệm: 5,0 điểm *gồm 15 câu hỏi (biết 12 câu; hiểu 3 câu), mỗi câu 0,33 điểm;*

- Phần tự luận: 5,0 điểm( hiểu 1 câu; VD thấp 1 câu; VDC 1 câu)

**A. MA TRẬN**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** | **Câu hỏi** | **Số CH** | **Câu hỏi** | **Số CH** | **Câu hỏi** | **Số CH** | **Câu hỏi** | | **TN** | **TL** | |
| **1** | I. Bảo quản và chế biến thực phẩm | **1.1. Thực phẩm và dinh dưỡng** | 1 | C1 |  |  |  |  |  |  | | 1 |  | | **3,3** |
| **1.2. Bảo quản thực phẩm** |  |  | 1 | C16 |  |  |  |  | |  | 1 | | **20** |
| **1.3. Chế biến thực phẩm** | 2 | C2, C3 |  |  |  |  |  | |  | 2 |  | | **6,7** |
| **2** | II. Trang phục và thời trang | **2.1. Trang phục** | 2 | C4,C5 | 1 | C6 |  |  | 1 | | C18 | 3 |  | 1 | **20** |
|  |  |
| **2.2. Các loại vải thông dụng dùng**  **để may trang phục** | 3 | C7,C8, C9 | 1 | C10 | 1 | C17 |  | |  | 4 | 1 | | **33,3** |
|  |  | **2.3. Sử dụng và bảo quản trang phục** | 4 | C11, C12, C13, C14 | 1 | C15 |  |  |  | |  | 5 |  | | **16,7** |
| **Tổng** | | | **12** | | **4** | | **1** | | **1** | | | **15** | **3** | | **100** |
| **Tỉ lệ (%)** | | | **40** | | **30** | | **20** | | **10** | | | **50** | **50** | |  |
| **Tỉ lệ chung (%)** | | | **70** | | | | **30** | | | | |  |  | |  |

**B. BẢNG ĐẶC TẢ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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. Bảo**  **quản và chế biến thực phẩm** | **1.1. Thực phẩm và dinh dưỡng** | **Nhận biết:**   * Nêu được một số nhóm thực phẩm chính. * Nêu được giá trị dinh dưỡng của từng nhóm thực phẩm chính.   **Thông hiểu:**   * Phân loại được thực phẩm theo các nhóm thực phẩm chính. * Giải thích được ý nghĩa của từng nhóm dinh dưỡng chính đối với sức khoẻ con người.   **Vận dụng:**   * Đề xuất được một số loại thực phẩm cần thiết có trong bữa ăn gia đình.   Thực hiện được một số việc làm để hình thành thói quen ăn, uống khoa học. | 1(C1) |  |  |  |
|  |  | **1.2. Bảo**  **quản thực phẩm** | **Nhận biết:**   * Trình bày được vai trò, ý nghĩa của bảo quản thực phẩm. * Nêu được một số phương pháp bảo quản thực phẩm phổ biến.   **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 thực phẩm phổ biến.   **Vận dụng:**   * Vận dụng được kiến thức về bảo quản thực phẩm vào thực tiễn gia đình. |  | 1(C16) |  |  |
|  |  | **1.3. Chế biến thực phẩm** | **Nhận biết:**   * - Trình bày được vai trò, ý nghĩa của chế biến thực phẩm. * - Nêu được một số phương pháp chế biến thực phẩm phổ biến. * - Nêu được các bước chính chế biến món ăn đơn giản theo phương pháp không sử dụng nhiệt. * - Nêu được một số biện pháp đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong chế biến. * - Trình bày được cách tính toán sơ bộ dinh dưỡng cho một bữa ăn gia đình. * Trình bày được cách tính toán sơ bộ chi phí cho một bữa ăn gia đình.   **Thông hiểu:**   * - Trình bày được một số ưu điểm, nhược điểm của một số phương pháp chế biến thực phẩm phổ biến. * Trình bày được yêu cầu kĩ thuật đối với món ăn không sử dụng nhiệt.   **Vận dụng:**   * - 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. * - Thực hiện được một số việc làm để hình thành thói quen ăn uống khoa học.   **Vận dụng cao:**   * - Tính toán được sơ bộ dinh dưỡng cho một bữa ăn gia đình. | 1 (C2)  1(C3) |  |  |  |
| **2** | **II. Trang phục và thời trang** | **2.1. Trang phục** | **Nhận biết:**   * Nêu được vai trò của trang phục trong cuộc sống. * Kể tên được một số loại trang phục trong cuộc sống.   **Thông hiểu:**   * Trình bày được cách lựa chọn trang phục phù hợp với đặc điểm và sở thích của bản thân. * Trình bày được cách lựa chọn trang phục phù hợp với tính chất công việc và điều kiện tài chính của gia đình.   - Phân loại được một số trang phục trong cuộc sống.  **Vận dụng:**   * Lựa chọn được trang phục phù hợp với đặc điểm và sở thích của bản thân, tính chất công việc, điều kiện tài chính.   **Vận dụng cao:**  - Tư vấn được cho người thân việc lựa chọn và phối hợp trang phục phù hợp với đặc điểm, sở thích của bản thân, tính chất công việc và điều kiện tài chính của gia đình. | 1(C4)  1(C5) | 1(C6) |  | 1 (C18) |
|  |  | **2.2. Các loại vải thường dùng để may trang phục** | **Nhận biết:**  - 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.   **Thông hiểu:**   * Trình bày được ưu và nhược điểm của một số loại vải thông dụng dùng để may trang phục.   **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. | 1(C7)  2(C8,C9) | 1(C10) | 1(C17) |  |
| **2.3 Sử dụng và bảo quản trang phục** | **Nhận biết:**   * Nêu được cách sử dụng một số loại trang phục thông dụng. * Nêu được cách bảo quản một số loại trang phục thông dụng.   **Thông hiểu:**   * Giải thích được cách sử dụng một số loại trang phục thông dụng. * Giải thích được cách bảo quản trang phục thông dụng.   **Vận dụng:**  - Sử dụng và bảo quản được một số loại trang phục thông dụng. | 3(C11,C12,C13)  1(C14) | 1(C15) |  |  |
| **3** | **Tổng** | | | **12** | **4** | **1** | **1** |

|  |  |
| --- | --- |
| **PHÒNG GDĐT ĐẠI LỘC**  **TRƯỜNG TH&THCS ĐẠI TÂN**    ĐỀ CHÍNH THỨC  *(Đề gồm có ….. trang)* | **ĐÁP ÁN – HƯỚNG DẪN CHẤM ĐỀ KT CUỐI HK II**  **NĂM HỌC 2023-2024**  **Môn: Công nghệ – Lớp 6**  **Thời gian: 45 phút**  *(Không kể thời gian giao đề)* |

I. TRẮC NGHIỆM: **:(5 điểm)  *Mỗi câu đúng 0,33đ***

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

**II. TỰ LUẬN: (5 điểm)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Câu** | **Đáp án** | **Điểm** |
| **16** | - Gia đình em sử dụng các bảo quản thực phẩm làm lạnh và đông lạnh, làm khô.  - Trình bày cách bảo quản đó là:  + Làm lạnh: bảo quản trong ngăn mát trái cây, rau củ để ăn trong tuần.  + Đông lạnh: gồm thịt, cá trong ngăn đông để sử dụng trong vài tuần.  + Làm khô: phơi khô hành tỏi dưới ánh nắng mặt trời, phơi khô thóc lúa. | 1,0  1,0 |
| **17** | - Một số loại trang phục thường mặc:  đồng phục đi học, đồng phục thể thao, áo rét mùa đông, trang phục thường ngày như áo phông, quần soóc, quần áo ngủ.  - Với thời tiết mùa hè, em sẽ chọn quần áo làm từ loại vải sợi thiên nhiên có chất liệu thoáng mát, thấm mồ hôi tốt. | 1,0  1,0 |
| **18** | Trường hợp vóc dáng của bạn An béo, thấp: em sẽ lựa chọn trang phục có đặc điểm sau:  - Trang phục may với chất liệu vải mỏng, mịn  - Kiểu dáng: May vừa sát cơ thể…  - Trang phục có họa tiết là kẻ sọc dọc hoặc hoa nhỏ.  - Màu sắc trang phục là màu tối, sẫm. | 1,0 |