|  |  |
| --- | --- |
| PHÒNG GD-ĐT QUẬN LONG BIÊN  **TRƯỜNG THCS THANH AM**  Năm học: 2022 – 2023 | **ĐỀ KIỂM TRA CUỐI HỌC KỲ II**  **MÔN: CÔNG NGHỆ 9**  **Thời gian làm bài: 45 phút** |

**I. MỤC TIÊU**

**1. Kiến thức**

**-** Kiểm tra, đánh giá kiến thức, kĩ năng và khả năng vận dụng kiến thức đã học vào thực tiễn của học sinh về các nội dung:

+ Bài 9: Món hấp

+ Bài 10: Món rán

+ Bài 11: Mòn xào

+ Bài 12: Món nướng

**2. Phát triển năng lực**

Kiểm tra các năng lực

|  |  |
| --- | --- |
| **Năng lực chung** | **Năng lực chuyên biệt** |
| - Năng lực giải quyết vấn đề  - Năng lực tự học | - Năng lực chế biến, trình bày món ăn  - Năng lực vận dụng kiến thức môn học vào cuộc sống. |

**3. Phẩm chất**

Giúp học sinh rèn luyện bản thân, phát triển các phẩm chất: trung thực, trách nhiệm, tiết kiệm.

**II. KHUNG MA TRẬN** (Đính kèm trang sau)

**1. Thời điểm kiểm tra:** *(hết tuần học thứ 29) khi kết thúc nội dung: Thực hành: Món nướng*

**2. Thời gian làm bài:** *45 phút.*

**3. Hình thức kiểm tra:** *100% Trắc nghiệm*

**4. Cấu trúc:** Đề có 30 câu trắc nghiệm:

40% Nhận biết (12 câu)

30% Thông hiểu (9 câu)

20% Vận dụng (6 câu)

10% Vận dụng cao (3 câu)

**III. BẢN ĐẶC TẢ** (Đính kèm trang sau)

**IV. ĐỀ KIỂM TRA** (Đính kèm trang sau)

**V. HƯỚNG DẪN CHẤM VÀ BIỂU ĐIỂM CHI TIẾT** (Đính kèm trang sau)

**II. KHUNG MA TRẬN**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Chủ đề** | **MỨC ĐỘ** | | | | **Tổng số câu** | **Điểm số** | **Tỉ lệ**  **%** |
| **Nhận biết** | **Thông hiểu** | **Vận dụng** | **Vận dụng cao** |
| **1. Món hấp** | 1 | 1 |  |  | 2 | **0.67** | **6,7%** |
| **2. Món rán** | 1 |  | 1 |  | 2 | **0.67** | **6,7%** |
| **3. Món xào** | 1 | 1 | 1 |  | 3 | **1,0** | **10%** |
| **4. Món nướng** | 9 | 7 | 4 | 3 | 23 | **7,66** | **76,6%** |
| **Số câu TN** | 12 | 9 | 6 | 3 | 30 | **10** | **100%** |
| **Điểm số** | 4,0 | 3,0 | 2,0 | 1,0 | 10 | **10** | **100%** |
| **Tỉ lệ %** | 40% | 30% | 20% | 10% | 100% | **100%** | **100%** |
| **Tỉ lệ chung** | **70%** | | **30%** | | **100%** | **100%** |

**III. BẢN ĐẶC TẢ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nội dung**  **kiến thức** | **Mức độ**  **kiến thức** | **Yêu cầu cần đạt** | **Số**  **Câu hỏi** | **Vị trí**  **câu hỏi** |
| **Món hấp** | Nhận biết | Nguyên liệu món gà hấp cải bẹ xanh | 1 | C1 |
| Thông hiểu | Công dụng của một số loại nguyên liệu trong món ốc hấp lá gừng | 1 | C2 |
| **Món rán** | Nhận biết | Nguyên liệu món nem rán | 1 | C3 |
| Vận dụng | Yêu cầu kĩ thuật của món nem rán | 1 | C4 |
| **Món xào** | Nhận biết | Sơ chế món sườn xào chua ngọt | 1 | C5 |
| Thông hiểu | Cách sử dụng món sườn xào chua ngọt | 1 | C6 |
| Vận dụng | Nguyên tắc chế biến món xào | 1 | C7 |
| **Món nướng** | Nhận biết | Nhận biết món nướng | 1 | C8 |
| Quy trình thực hiện một số món nướng | 3 | C9,14,16 |
| Nguyên liệu, sơ chế một số món nướng | 5 | C10,11,12,13,15 |
| Thông hiểu | Yêu cầu kĩ thuật của một số món nướng | 2 | C17, 22 |
| Nguyên tắc chung món nướng | 1 | C18 |
| Quy trình thực hiện món chả nướng | 2 | C19, 20 |
| Nguyên liệu món chả nướng | 2 | C21, 23 |
| Vận dụng | Chế biến món bò nướng chanh, chả nướng | 2 | C24; 25 |
| Dụng cụ làm món bánh bông lan | 1 | C26 |
| Nguyên liệu món bánh bông lan | 1 | C27 |
| Vận dụng cao | Cách lựa chọn và sơ chế nguyên liệu | 3 | C28,29,30 |

|  |  |
| --- | --- |
| PHÒNG GD-ĐT QUẬN LONG BIÊN  **TRƯỜNG THCS THANH AM**  **Năm học: 2022 – 2023**  **CN9-CKII-1** | **ĐỀ KIỂM TRA CUỐI HỌC KỲ II**  **Môn: Công nghệ 9**  **Thời gian: 45 phút**  Ngày thi: 12/4/2023 |

**Học sinh tô kín đáp án đúng nhất bằng bút chì cho các câu hỏi vào giấy kiểm tra được phát.**

**Câu 1.**Nguyên liệu nào **không** có trong món gà hấp cải bẹ xanh?

**A**. Gà. **B**. Cải bẹ. **C**. Giò sống. **D**. Dầu ăn.

**Câu 2.**Công dụng của lá gừng trong món ốc hấp là gì?

**A**. Khử mùi tanh, tăng vị ngon cho món ăn. **B**. Làm bong vẩy ốc.

**C**. Làm ốc nhanh chín. **D**. Để ốc có màu đẹp.

**Câu 3.**Nguyên liệu nào sử dụng làm nhân nem rán?

**A**. Thịt nạc. **B**. Rau xà lách. **C**. Cà chua. **D**. Thịt bò.

**Câu 4.**Khi rán nem cần cho dầu như thế nào để nem rán được giòn lâu?

**A**. Khi rán cho dầu ngập nem, trong quá trình rán thì vặn lửa vừa.

**B**. Khi rán cho ít dầu, rán trong lửa nhỏ.

**C**. Khi rán cho ngập dầu, trong quá trình rán thì vặn lửa lớn.

**D**. Rán lửa to, ít dầu.

**Câu 5.**Trong quy trình sơ chế món sườn xào chua ngọt, cắt sườn miếng như thế nào cho phù hợp?

**A**. Chặt từng miếng vuông cạnh 2 – 3 cm. **B**. Chặt từng miếng vuông cạnh 3 – 4 cm.

**C**. Để nguyên miếng sườn dài. **D**. Chặt từng miếng dài khoảng 10 cm.

**Câu 6.**Món sườn xào chua ngọt thường được ăn kèm với

**A**. cơm. **B**. canh. **C**. súp. **D**. cháo.

**Câu 7.** Tại sao cần sử dụng lửa to khi chế biến món xào?

**A**. Làm cho thức ăn vừa "áp chảo", vừa giữ lại được phần nhiều vitamin trong thực phẩm.

**B**. Để tiết kiệm thời gian.

**C**. Làm cho thức ăn không bị mềm.

**D**. Làm thức ăn được giòn.

**Câu 8.** Món nào là món nướng?

**A**. Bánh bông lan. **B**. Đậu nhồi thịt sốt cà chua.

**C**. Xôi vò. **D**. Sườn chua ngọt.

**Câu 9.** Quy trình thực hiện chế biến món nướng là

**A**. sơ chế - nướng - trình bày. **B**. nướng - sơ chế - trình bày.

**C**. sơ chế - trình bày - nướng. **D**. nướng - trình bày - sơ chế.

**Câu 10:** Khi làm món bò nướng chanh, nên thái miếng thịt bò dày khoảng

**A**. 3cm. **B.** 5cm. **C**. 0,5cm. **D**. 1mm.

**Câu 11:** Nguyên liệu nào **không** có trong món bò nướng chanh?

**A**. Lạc. **B**. Khoai tây. **C**. Ngũ vị hương. **D**. Mắm tôm.

**Câu 12:** Nguyên liệu nào **không** có trong món chả nướng?

**A**. Thịt lợn. **B**. Mỡ khổ. **C**. Gan lợn. **D**. Ức gà.

**Câu 13:** Khoai tây được sơ chế thế nào để ăn cùng bò nướng chanh?

**A**. Thái con chỉ, rán vàng. **B**. Luộc chín, nghiền nát.

**C**. Nướng cả củ. **D**. Thái múi cau, luộc chín.

**Câu 14:** Khi làm món chả nướng, thao tác “Trộn thịt + mỡ thịt, nêm gia vị vừa ăn, viên bằng đầu ngón tay cho vào mâm” thuộc bước nào?

**A.** Chuẩn bị. **B**. Sơ chế. **C.** Chế biến. **D**. Trình bày.

**Câu 15:**Nguyên liệu nào không có trong món bánh sắn nướng?

**A**. Bột mì.           **B.** Củ sắn. **C**. Dừa nạo.       **D.** Đường.

**Câu 16:**Khi nướng bánh bông lan, để lò nướng ở nhiệt độ bao nhiêu?

**A.** 2000C.              **B.** 1000C. **C.** 3000C.            **D.** 500C.

**Câu 17.** Yêu cầu kĩ thuật chung **không** đúng với món nướng là

**A.** Thực phẩm chín đều, dai.

**B.** Mặt ngoài thực phẩm có màu vàng đều, không cháy đen.

**C.** Mùi thơm ngon, vị đậm đà.

**D.** Thực phẩm bóng, giòn.

**Câu 18.**Nướng là phương pháp làm chín thực phẩm bằng

**A**. dầu thực vật.  **B**. sức nóng trực tiếp. **C**. mỡ động vật. **D**. hơi nước.

**Câu 19:**Trong quy trình chế biến món chả nướng, khi nướng chả cần để lửa như thế nào?

**A**. Lửa lớn. **B**. Lừa vừa. **C**. Lửa nhỏ. **D**. Lúc lớn, lúc nhỏ.

**Câu 20:**Trong bước chế biến món chả nướng, khi trộn thịt và mỡ thịt, ướp gia vị trong bao lâu?

**A**. 5 phút. **B**. 15 phút. **C**. 10 phút. **D**. 30 phút.

**Câu 21:**Loại bột nào dùng để làm tương chấm chả nướng?

**A**. Bột mì. **B**. Bột đao. **C**. Bột ngô. **D**. Bột gạo tẻ.

**Câu 22:**Yêu cầu kĩ thuật **không** đúng với món bánh sắn nướng là

**A**. bánh chắc, dai, ngọt đậm.

**B**. bánh nướng có vỏ vàng đều, không bị cháy.

**C**. phần bên trong bánh mềm mịn, thơm mùi cốt dừa và dẻo.

**D**. vị bánh không quá ngọt, thơm thoang thoảng.

**Câu 23:**Nguyên liệu chính làm bánh bông lan gồm

**A.** bột mì, đường, trứng gà.                   **B**. bột mì, đường, lòng trắng trứng gà.

**C**. bột bắp, đường, lòng đỏ trứng gà.                    **D.** bột bắp, đường, trứng gà.

**Câu 24:** Khi chế biến món bò nướng lá chanh cần

**A**. trở đều hai mặt để tránh bị cháy xém. **B**. nướng chín 1 mặt sau đó nướng mặt còn lại.

**C**. nướng sơ lần 1, khi ăn nướng lại. **D**. nướng lâu trên lửa.

**Câu 25:**Khi nướng chả lâu bằng lửa than yếu, chả sẽ bị

**A**. sống. **B**. khô. **C**. cháy. **D**. bở.

**Câu 26:**Khi làm bánh bông lan, dụng cụ nào giúp trứng bông (nổi)?

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | A picture containing tableware, spoon  Description automatically generated | Shape  Description automatically generated | A fork with a white background  Description automatically generated with low confidence |
| **A.** | **B.** | **C.** | **D.** |

**Câu 27:** Tác dụng của vani khi làm bánh bông lan là

**A**. tạo mùi thơm. **B**. tạo độ xốp.

**C**. giúp bánh nhanh chín. **D**. tạo vị ngọt.

**Câu 28:** Ngâm chuối xanh cắt lát vào chậu nước muối chanh có tác dụng làm miếng chuối

**A.** mềm hơn. **B**. giòn hơn. **C.** không bị đen. **D**. không bị chát.

**Câu 29:** Miếng thịt bò ngon có đặc điểm gì?

**A**. Thịt có màu đỏ tươi, thớ thịt nhỏ, mềm, ấn đầu ngón tay vào thịt thấy có độ đàn hồi.

**B**. Thịt có màu đỏ sẫm, thớ thịt nhỏ, mềm, ấn đầu ngón tay vào thịt thấy có độ đàn hồi.

**C**. Thịt có màu đỏ tươi, thớ thịt to, dai, ấn đầu ngón tay vào thịt thấy dính nhớt.

**D**. Thịt có màu đỏ sẫm, thớ thịt to, dai, ấn đầu ngón tay vào thịt thấy dính nhớt.

**Câu 30:** Khi làm bò nướng chanh, dùng búa dần miếng thịt bò có tác dụng làm cho miếng thịt

**A**. dai hơn. **B**. tươi hơn. **C**. giòn hơn. **D**. mềm hơn.

**HẾT**

|  |  |
| --- | --- |
| PHÒNG GD-ĐT QUẬN LONG BIÊN  **TRƯỜNG THCS THANH AM**  **Năm học: 2022 – 2023**  **CN9-CKII-2** | **ĐỀ KIỂM TRA CUỐI HỌC KỲ II**  **Môn: Công nghệ 9**  **Thời gian: 45 phút**  Ngày thi: 12/4/2023 |

**Học sinh tô kín đáp án đúng nhất bằng bút chì cho các câu hỏi vào giấy kiểm tra được phát.**

**Câu 1.**Nguyên liệu nào không có trong món xôi vò?

**A**. Muối. **B**. Nếp ngon. **C**. Dừa nạo vụn. **D**. Con ruốc.

**Câu 2.**Ngâm ốc trong nước gạo cắt vài lát ớt có tác dụng làm cho ốc

**A**. sạch hơn. **B**. mềm hơn **C**. giòn hơn. **D**. ngọt hơn.

**Câu 3.**Nguyên liệu **không** có trong món nem rán là

**A**. khoai môn. **B**. thịt nạc. **C**. thịt gà. **D**. mộc nhĩ.

**Câu 4.**Trong quy trình chế biến món đậu phụ nhồi thịt rán sốt cà chua, khi rán đậu cần để lửa như thế nào?

**A**. Lửa lớn. **B**. Lửa vừa. **C**. Lửa nhỏ. **D**. Lúc lớn, lúc nhỏ.

**Câu 5.**Thời gian cần ướp để sườn ngấm gia vị khoảng bao lâu?

**A**. 15 phút. **B**. 30 phút. **C**. 1 giờ. **D**. 2 giờ.

**Câu 6.**Nguyên liệu dùng trong món mì xào giòn?

**A**. Rau xà lách. **B**. Tôm, thịt, hành tây. **C**. Cá chép. **D**. Trứng.

**Câu 7.** Tại sao cần sử dụng lửa to khi chế biến món xào?

**A**. Làm cho thức ăn vừa "áp chảo", vừa giữ lại được phần nhiều vitamin trong thực phẩm.

**B**. Để tiết kiệm thời gian.

**C**. Làm cho thức ăn không bị mềm.

**D**. Làm thức ăn được giòn.

**Câu 8.** Món nào là món nướng?

**A**. Bánh bông lan. **B**. Đậu nhồi thịt sốt cà chua.

**C**. Xôi vò. **D**. Sườn chua ngọt.

**Câu 9.** Quy trình thực hiện chế biến món nướng là

**A**. sơ chế - nướng - trình bày. **B**. nướng - sơ chế - trình bày.

**C**. sơ chế - trình bày - nướng. **D**. nướng - trình bày - sơ chế.

**Câu 10:** Khi làm món bò nướng chanh, nên thái miếng thịt bò dày khoảng

**A**. 3cm. **B.** 5cm. **C**. 0,5cm. **D**. 1mm.

**Câu 11:** Nguyên liệu nào **không** có trong món bò nướng chanh?

**A**. Lạc. **B**. Khoai tây. **C**. Ngũ vị hương. **D**. Mắm tôm.

**Câu 12:** Nguyên liệu nào **không** có trong món chả nướng?

**A**. Thịt lợn. **B**. Mỡ khổ. **C**. Gan lợn. **D**. Ức gà.

**Câu 13:** Khoai tây được sơ chế thế nào để ăn cùng bò nướng chanh?

**A**. Thái con chỉ, rán vàng. **B**. Luộc chín, nghiền nát.

**C**. Nướng cả củ. **D**. Thái múi cau, luộc chín.

**Câu 14:** Khi làm món chả nướng, thao tác “Trộn thịt + mỡ thịt, nêm gia vị vừa ăn, viên bằng đầu ngón tay cho vào mâm” thuộc bước nào?

**A.** Chuẩn bị. **B**. Sơ chế. **C.** Chế biến. **D**. Trình bày.

**Câu 15:**Nguyên liệu nào không có trong món bánh sắn nướng?

**A**. Bột mì.           **B.** Củ sắn. **C**. Dừa nạo.       **D.** Đường.

**Câu 16:**Khi nướng bánh bông lan, để lò nướng ở nhiệt độ bao nhiêu?

**A.** 2000C.              **B.** 1000C. **C.** 3000C.            **D.** 500C.

**Câu 17.** Yêu cầu kĩ thuật chung **không** đúng với món nướng là

**A.** Thực phẩm chín đều, dai.

**B.** Mặt ngoài thực phẩm có màu vàng đều, không cháy đen.

**C.** Mùi thơm ngon, vị đậm đà.

**D.** Thực phẩm bóng, giòn.

**Câu 18.**Nướng là phương pháp làm chín thực phẩm bằng

**A**. dầu thực vật.  **B**. sức nóng trực tiếp. **C**. mỡ động vật. **D**. hơi nước.

**Câu 19:**Trong quy trình chế biến món chả nướng, khi nướng chả cần để lửa như thế nào?

**A**. Lửa lớn. **B**. Lừa vừa. **C**. Lửa nhỏ. **D**. Lúc lớn, lúc nhỏ.

**Câu 20:**Trong bước chế biến món chả nướng, khi trộn thịt và mỡ thịt, ướp gia vị trong bao lâu?

**A**. 5 phút. **B**. 15 phút. **C**. 10 phút. **D**. 30 phút.

**Câu 21:**Loại bột nào dùng để làm tương chấm chả nướng?

**A**. Bột mì. **B**. Bột đao. **C**. Bột ngô. **D**. Bột gạo tẻ.

**Câu 22:**Yêu cầu kĩ thuật **không** đúng với món bánh sắn nướng là

**A**. bánh chắc, dai, ngọt đậm.

**B**. bánh nướng có vỏ vàng đều, không bị cháy.

**C**. phần bên trong bánh mềm mịn, thơm mùi cốt dừa và dẻo.

**D**. vị bánh không quá ngọt, thơm thoang thoảng.

**Câu 23:**Nguyên liệu chính làm bánh bông lan gồm

**A.** bột mì, đường, trứng gà.                   **B**. bột mì, đường, lòng trắng trứng gà.

**C**. bột bắp, đường, lòng đỏ trứng gà.                    **D.** bột bắp, đường, trứng gà.

**Câu 24:** Khi chế biến món bò nướng lá chanh cần

**A**. trở đều hai mặt để tránh bị cháy xém. **B**. nướng chín 1 mặt sau đó nướng mặt còn lại.

**C**. nướng sơ lần 1, khi ăn nướng lại. **D**. nướng lâu trên lửa.

**Câu 25:**Khi nướng chả lâu bằng lửa than yếu, chả sẽ bị

**A**. sống. **B**. khô. **C**. cháy. **D**. bở.

**Câu 26:**Khi làm bánh bông lan, dụng cụ nào giúp trứng bông (nổi)?

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | A picture containing tableware, spoon  Description automatically generated | Shape  Description automatically generated | A fork with a white background  Description automatically generated with low confidence |
| **A.** | **B.** | **C.** | **D.** |

**Câu 27:** Tác dụng của vani khi làm bánh bông lan là

**A**. tạo mùi thơm. **B**. tạo độ xốp.

**C**. giúp bánh nhanh chín. **D**. tạo vị ngọt.

**Câu 28:** Ngâm chuối xanh cắt lát vào chậu nước muối chanh có tác dụng làm miếng chuối

**A.** mềm hơn. **B**. giòn hơn. **C.** không bị đen. **D**. không bị chát.

**Câu 29:** Miếng thịt bò ngon có đặc điểm gì?

**A**. Thịt có màu đỏ tươi, thớ thịt nhỏ, mềm, ấn đầu ngón tay vào thịt thấy có độ đàn hồi.

**B**. Thịt có màu đỏ sẫm, thớ thịt nhỏ, mềm, ấn đầu ngón tay vào thịt thấy có độ đàn hồi.

**C**. Thịt có màu đỏ tươi, thớ thịt to, dai, ấn đầu ngón tay vào thịt thấy dính nhớt.

**D**. Thịt có màu đỏ sẫm, thớ thịt to, dai, ấn đầu ngón tay vào thịt thấy dính nhớt.

**Câu 30:** Khi làm bò nướng chanh, dùng búa dần miếng thịt bò có tác dụng làm cho miếng thịt

**A**. dai hơn. **B**. tươi hơn. **C**. giòn hơn. **D**. mềm hơn.

**HẾT**

**ĐÁP ÁN, BIỂU ĐIỂM**

**Mỗi câu đúng: 1/3 điểm**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **101** | **102** | **103** | **104** | **201** | **202** | **203** | **204** |
| **1** | D | A | B | D | B | B | C | B |
| **2** | A | C | C | B | A | C | A | D |
| **3** | B | A | C | C | C | B | D | D |
| **4** | D | C | A | C | B | B | A | D |
| **5** | A | C | D | C | B | B | A | D |
| **6** | D | D | D | A | A | A | C | A |
| **7** | D | C | B | B | C | D | C | C |
| **8** | C | C | D | C | C | D | C | C |
| **9** | B | A | A | A | D | D | C | C |
| **10** | A | D | A | C | B | C | B | D |
| **11** | B | D | D | B | C | C | D | D |
| **12** | A | D | C | D | C | B | D | C |
| **13** | D | C | C | C | C | D | A | A |
| **14** | D | C | A | A | D | C | C | A |
| **15** | A | C | C | B | D | B | D | C |
| **16** | B | C | A | B | C | A | A | B |
| **17** | A | D | C | D | A | C | A | B |
| **18** | A | A | A | C | A | C | A | A |
| **19** | A | C | A | C | D | B | C | B |
| **20** | A | C | B | D | D | B | A | D |
| **21** | A | A | C | C | C | A | B | D |
| **22** | B | A | A | D | C | D | B | B |
| **23** | B | A | B | D | A | D | A | B |
| **24** | A | B | C | D | B | A | C | C |
| **25** | D | B | C | C | D | B | D | A |
| **26** | A | C | C | A | C | C | A | A |
| **27** | D | D | A | B | A | B | D | A |
| **28** | A | C | B | D | D | C | A | C |
| **29** | D | C | A | C | B | B | D | D |
| **30** | B | B | C | A | D | D | C | C |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ban giám hiệu**  Ký duyệt  **Lê Thị Ngọc Anh** | **Tổ/nhóm chuyên môn**  Ký duyệt  **Nguyễn Thế Mạnh** | **Người lập**  **Nguyễn Thị Hồng** |