|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **PHÒNG GD & ĐT QUẬN LONGBIÊN****TRƯỜNG THCS PHÚC LỢI** |  **ĐỀ KIỂM TRA GIỮA HỌC KÌ II** **MÔN : CÔNG NGHỆ 9** **Tiết theo PPCT : Tiết 27** **NĂM HỌC 2021-2022** |  **ĐỀ KIỂM TRA GIỮA KÌ I** **MÔN : CÔNG NGHỆ 6** **Tiết theo PPCT : Tiết 9**  **NĂM HỌC 2021-2022** |  **ĐỀ KIỂM TRA GIỮA KÌ I** **MÔN : CÔNG NGHỆ 6** **Tiết theo PPCT : Tiết 9**  **NĂM HỌC 2021-2022** |  **ĐỀ KIỂM TRA GIỮA KÌ I** **Tiết theo PPCT : Tiết 9****MônN Nămhọc: 2021 – 2022** **Môn : Công nghệ 6** |
|  |  |  |  |  |

**I. MỤC TIÊU** :

**1. Kiến thức**

 Kiểm tra các kiến thức đã học trong học kì II:

- Món nấu

- Món hấp

- Món rán

**2. Năng lực**

- Năng lực tự học, tự giải quyết vấn đề

- Năng lực sáng tạo, tư duy, hợp tác

- Năng lực sử dụng ngôn ngữ công nghệ, phân tích và tổng hợp thông tin

**3. Phẩm chất**

- Chăm chỉ ôn tập, tự học.

- Trung thực, tự tin và có tinh thần vượt khó

**II. MA TRẬN ĐỀ:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Mức độ****Nội dung** | **Nhận biết****( 40%)** | **Thông hiểu****(30%)** | **Vận dụng****(20%)** | **Vận dụng cao****(10%)** | **Tổng** |
| **TN** | **TL** | **TN** | **TL** | **TN** | **TL** | **TN** | **TL** |
| **Món nấu** | Biết được nguyên tắc chung, yêu cầu kĩ thuật khi thực hành làm món nấu | Ứng dụng được nguyên tắc chung vào việc thực hành chế biến món nấu cụ thể | Phân biệt được nguyên liệu, cách chế biến món nấu | Nhận biết được các nguyên liệu thay thế khi chế biến món ăn |  |
| *Số câu**Số điểm**Tỉ lệ* | *2**0,5**5%* | *1**2**20%* | *2**0,5**5%* |  | *3**0,75**7,5%* |  | *2**0,5**5%* |  | ***10******4,25******42,5%*** |
| **Món hấp** | Biết được nguyên tắc chung, yêu cầu kĩ thuật khi thực hành làm món hấp | Ứng dụng được nguyên tắc chung vào việc thực hành chế biến món hấp cụ thể | Phân biệt được nguyên liệu, cách chế biến món hấp | Nhận biết được các nguyên liệu thay thế khi chế biến món ăn |  |
| *Số câu**Số điểm**Tỉ lệ* | *2**0,5**5%* |  | *2**0,5**5%* | *1**1**10%* | *2**0,5**5%* |  | *2**0,5**5%* |  | ***9******3******30%*** |
| **Món rán** | Biết được nguyên tắc chung, yêu cầu kĩ thuật khi thực hành làm món rán | Ứng dụng được nguyên tắc chung vào việc thực hành chế biến món rán cụ thể | Phân biệt được nguyên liệu, cách chế biến món rán |  |  |
| *Số câu**Số điểm**Tỉ lệ* | *4**1,0**10%* |  | *4**1,0**10%* |  | *3**0,75**7,5%* |  |  |  | ***11******2,75******27,5%*** |
| **Tổng** | **9****4****40%** | **9****3****30%** | **8** **2****20%** | **4** **1****10%** | **30****10****100%** |

|  |  |
| --- | --- |
| **PHÒNG GD&ĐT QUẬN LONG BIÊNTRƯỜNG THCS PHÚC LỢI--------------------*(Đề 101)*** | **KIỂM TRA GIỮA HỌC KÌ IINĂM HỌC 2021 - 2022MÔN: Công nghệ 9***Thời gian làm bài: 45 phút(không kể thời gian phát đề)* |

**I. TRẮC NGHIỆM: (7 điểm) *Chọn đáp án trước câu trả lời đúng nhất:***

**Câu 1.** Quy trình thực hiện chế biến món nấu là:

 **A.** Sơ chế -> nấu -> trình bày **B.** Nấu -> Trình bày -> Sơ chế

 **C.** Sơ chế -> trình bày -> nấu **D.** Nấu -> sơ chế -> trình bày

**Câu 2.** Quy trình thực hiện món nấu KHÔNG có bước nào sau đây?

 **A.** Chuẩn bị **B.** Hấp **C.** Nấu **D.** Trình bày

**Câu 3.** Theo em, khi nấu súp ngô cua, có thể thay cua bằng nguyên liệu gì?

 **A.** Tôm **B.** Thịt lợn

 **C.** Cả 3 đáp án trên **D.** Thịt gà

**Câu 4.** Bước chế biến món rán KHÔNG có giai đoạn nào sau đây?

 **A.** Cho thực phẩm vào rán trong chất béo

 **B.** Trở thực phẩm để mặt ngoài có lớp vàng nâu, giòn và chín đều

 **C.** Vớt ra để ráo mỡ.

 **D.** Đun lửa to để hơi nước bôc lên nhiều

**Câu 5.** Món nấu là:

 **A.** Phối hợp nhiều nguyên liệu động vật và thực vật, có thêm gia vị trong môi trường truyền nhiệt là nước

 **B.** Nấu các nguyên liệu thực vật, có thêm gia vị trong môi trường truyền nhiệt là nước

 **C.** Làm thực phẩm chín bằng sức nóng của hơi nước, cần lửa to để hơi nước bốc lên nhiều, đủ làm chin thực phẩm

 **D.** Nấu các nguyên liệu động vật, có thêm gia vị trong môi trường truyền nhiệt là nước

**Câu 6.** Món rán, món nấu, món hấp là những món ăn:

 **A.** Món ăn nhanh **B.** Món ăn mặn

 **C.** Không sử dụng nhiệt **D.** Có sử dụng nhiệt

**Câu 7.** Trong món rán, thực phẩm chín nhờ?

 **A.** Nước **B.** Khô **C.** Hơi nước **D.** Chất béo

**Câu 8.** Quy trình thực hiện món rán KHÔNG có bước nào sau đây?

 **A.** Rán **B.** Hấp **C.** Chuẩn bị **D.** Trình bày

**Câu 9.** Yêu cầu kỹ thuật đối với các món rán là gì?

 **A.** Hương vị thơm ngon, vừa ăn

 **B.** Cả 3 đáp án trên

 **C.** Thực phẩm giòn, xốp, ráo mỡ và chín đều

 **D.** Màu vàng nâu, không cháy xém

**Câu 10.** Món rán là:

 **A.** Làm chín thực phẩm trong chất béo rất ít, đun bằng lửa to trong khoảng thời gian ngắn

 **B.** Làm thực phẩm chín bằng sức nóng của hơi nước, cần lửa to để hơi nước bốc lên nhiều, đủ làm chin thực phẩm

 **C.** Phối hợp nhiều nguyên liệu động vật và thực vật, có thêm gia vị trong môi trường truyền nhiệt là nước

 **D.** Làm chín thực phẩm trong chất béo, đun bằng lửa vừa trong khoảng thời gian đủ làm chín thực phẩm theo yêu cầu

**Câu 11.** Đâu không phải món hấp?

 **A.** Gà hấp cải bẹ xanh **B.** Xôi vò

 **C.** Chả đùm **D.** Gà nấu đậu

**Câu 12.** Món nấu sử dụng nguyên liệu gì?

 **A.** Gia vị **B.** Cả 3 đáp án trên

 **C.** Thực vật **D.** Động vật

**Câu 13.** Đâu không phải món rán?

 **A.** Đậu phụ rán sốt cà chua **B.** Nem rán

 **C.** Ốc hấp lá gừng **D.** Trứng ốp

**Câu 14.** Trong các món sau, đâu là món rán?

 **A.** Nem rán **B.** Thịt bò kho **C.** Gà nấu đậu **D.** Bún riêu cua

**Câu 15.** Quá trình sơ chế gồm:

 **A.** Sơ chế nguyên liệu động vật

 **B.** Không cần sơ chế

 **C.** Sơ chế nguyên liệu thực vật

 **D.** Sơ chế nguyên liệu động vật và thực vật

**Câu 16.** Khi chuẩn bị nguyên liệu cho món hấp, là tiến hành làm công việc gì?

 **A.** Sơ chế nguyên liệu theo yêu cầu của món

 **B.** Cả 3 đáp án trên

 **C.** Tẩm ướp

 **D.** Làm sạch nguyên liệu

**Câu 17.** Món nấu cần đảm bảo mấy yêu cầu kĩ thuật?

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

**Câu 18.** Trong món hấp, thực phẩm chín nhờ?

 **A.** Hơi nước **B.** Chất béo **C.** Khô **D.** Nước

**Câu 19.** Yêu cầu kĩ thuật chung của món rán là?

 **A.** Màu vàng nâu, không cháy sém

 **B.** Cả 3 đáp án trên

 **C.** Hương vị thơm ngon, vừa ăn

 **D.** Thực phẩm giòn, xốp, ráo mỡ và chín đều

**Câu 20.** Món rán cần đảm bảo mấy yêu cầu kĩ thuật?

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

**Câu 21.** Món hấp là:

 **A.** Phối hợp nhiều nguyên liệu động vật và thực vật, có thêm gia vị trong môi trường truyền nhiệt là nước

 **B.** Làm thực phẩm chín bằng sức nóng của hơi nước, cần lửa to để hơi nước bốc lên nhiều, đủ làm chín thực phẩm

 **C.** Làm chín thực phẩm trong chất béo, đun bằng lửa vừa trong khoảng thời gian đủ làm chín thực phẩm theo yêu cầu

 **D.** Làm chín thực phẩm trong chất béo rất ít, đun bằng lửa to trong khoảng thời gian ngắn

**Câu 22.** Yêu cầu kĩ thuật chung của các món hấp là:

 **A.** Tất cả đều đúng

 **B.** Mùi vị thơm ngon, vừa ăn

 **C.** Màu sắc đẹp, hấp dẫn

 **D.** Thực phẩm chín mềm, ráo, không có nước hoặc rất ít nước

**Câu 23.** Quy trình thực hiện chế biến món rán là:

 **A.** Rán -> Trình bày -> Sơ chế **B.** Rán -> sơ chế -> trình bày

 **C.** Sơ chế -> rán -> trình bày **D.** Sơ chế -> trình bày -> rán

**Câu 24.** Trong các món sau, đâu là món nấu?

 **A.** Xôi vò **B.** Sườn xào chua ngọt

 **C.** Chè hoa cau **D.** Bò nướng chanh

**Câu 25.** Trong các món sau, đâu là món hấp?

 **A.** Chè hoa cau **B.** Chả đùm

 **C.** Bánh đậu xanh nướng **D.** Súp ngô cua

**Câu 26.** Món hấp cần đảm bảo mấy yêu cầu kĩ thuật?

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

**Câu 27.** Quy trình thực hiện chế biến món hấp là:

 **A.** Sơ chế -> Hấp -> Trình bày **B.** Hấp -> Sơ chế -> Trình bày

 **C.** Trình bày -> Hấp -> Kiểm tra **D.** Hấp -> Trình bày -> Sơ chế

**Câu 28.** Đâu không phải yêu cầu kĩ thuật chung của món hấp:

 **A.** Mùi vị thơm ngon, vừa ăn

 **B.** Thực phẩm chín mềm, ráo, không có nước hoặc rất ít nước

 **C.** Tỉ lệ giữa nước và cái bằng nhau

 **D.** Màu sắc đẹp, hấp dẫn

**II. TỰ LUẬN: (3 điểm)**

**Câu 1:** Trình bày quy trình thực hiện món nấu.

**Câu 2:** Trình bày yêu cầu kĩ thuật khi thực hiện món hấp.

***------ HẾT ------***

|  |  |
| --- | --- |
| **PHÒNG GD&ĐT QUẬN LONG BIÊN****TRƯỜNG THCS PHÚC LỢI**--------------------*(Đề 102)* | **KIỂM TRA GIỮA HỌC KÌ IINĂM HỌC 2021 - 2022MÔN: Công nghệ 9***Thời gian làm bài: 45 phút(không kể thời gian phát đề)* |

**I. TRẮC NGHIỆM: (7 điểm) *Chọn đáp án trước câu trả lời đúng nhất:***

**Câu 1.** Khi chuẩn bị nguyên liệu cho món hấp, là tiến hành làm công việc gì?

 **A.** Cả 3 đáp án trên

 **B.** Tẩm ướp

 **C.** Sơ chế nguyên liệu theo yêu cầu của món

 **D.** Làm sạch nguyên liệu

**Câu 2.** Món rán là:

 **A.** Làm chín thực phẩm trong chất béo rất ít, đun bằng lửa to trong khoảng thời gian ngắn

 **B.** Làm thực phẩm chín bằng sức nóng của hơi nước, cần lửa to để hơi nước bốc lên nhiều, đủ làm chin thực phẩm

 **C.** Làm chín thực phẩm trong chất béo, đun bằng lửa vừa trong khoảng thời gian đủ làm chín thực phẩm theo yêu cầu

 **D.** Phối hợp nhiều nguyên liệu động vật và thực vật, có thêm gia vị trong môi trường truyền nhiệt là nước

**Câu 3.** Quá trình sơ chế gồm:

 **A.** Sơ chế nguyên liệu động vật

 **B.** Sơ chế nguyên liệu thực vật

 **C.** Không cần sơ chế

 **D.** Sơ chế nguyên liệu động vật và thực vật

**Câu 4.** Trong các món sau, đâu là món hấp?

 **A.** Chả đùm **B.** Súp ngô cua

 **C.** Bánh đậu xanh nướng **D.** Chè hoa cau

**Câu 5.** Yêu cầu kĩ thuật chung của món rán là?

 **A.** Thực phẩm giòn, xốp, ráo mỡ và chín đều

 **B.** Màu vàng nâu, không cháy sém

 **C.** Hương vị thơm ngon, vừa ăn

 **D.** Cả 3 đáp án trên

**Câu 6.** Món hấp cần đảm bảo mấy yêu cầu kĩ thuật?

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

**Câu 7.** Trong các món sau, đâu là món nấu?

 **A.** Sườn xào chua ngọt **B.** Xôi vò

 **C.** Bò nướng chanh **D.** Chè hoa cau

**Câu 8.** Đâu không phải món rán?

 **A.** Trứng ốp **B.** Ốc hấp lá gừng

 **C.** Nem rán **D.** Đậu phụ rán sốt cà chua

**Câu 9.** Món rán, món nấu, món hấp là những món ăn:

 **A.** Món ăn mặn **B.** Món ăn nhanh

 **C.** Không sử dụng nhiệt **D.** Có sử dụng nhiệt

**Câu 10.** Đâu không phải yêu cầu kĩ thuật chung của món hấp:

 **A.** Mùi vị thơm ngon, vừa ăn

 **B.** Thực phẩm chín mềm, ráo, không có nước hoặc rất ít nước

 **C.** Tỉ lệ giữa nước và cái bằng nhau

 **D.** Màu sắc đẹp, hấp dẫn

**Câu 11.** Trong món rán, thực phẩm chín nhờ?

 **A.** Hơi nước **B.** Khô **C.** Chất béo **D.** Nước

**Câu 12.** Quy trình thực hiện chế biến món rán là:

 **A.** Sơ chế -> trình bày -> rán **B.** Rán -> Trình bày -> Sơ chế

 **C.** Sơ chế -> rán -> trình bày **D.** Rán -> sơ chế -> trình bày

**Câu 13.** Món rán cần đảm bảo mấy yêu cầu kĩ thuật?

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

**Câu 14.** Bước chế biến món rán KHÔNG có giai đoạn nào sau đây?

 **A.** Đun lửa to để hơi nước bôc lên nhiều

 **B.** Vớt ra để ráo mỡ.

 **C.** Trở thực phẩm để mặt ngoài có lớp vàng nâu, giòn và chín đều

 **D.** Cho thực phẩm vào rán trong chất béo

**Câu 15.** Món nấu là:

 **A.** Phối hợp nhiều nguyên liệu động vật và thực vật, có thêm gia vị trong môi trường truyền nhiệt là nước

 **B.** Nấu các nguyên liệu thực vật, có thêm gia vị trong môi trường truyền nhiệt là nước

 **C.** Làm thực phẩm chín bằng sức nóng của hơi nước, cần lửa to để hơi nước bốc lên nhiều, đủ làm chin thực phẩm

 **D.** Nấu các nguyên liệu động vật, có thêm gia vị trong môi trường truyền nhiệt là nước

**Câu 16.** Yêu cầu kỹ thuật đối với các món rán là gì?

 **A.** Thực phẩm giòn, xốp, ráo mỡ và chín đều

 **B.** Cả 3 đáp án trên

 **C.** Hương vị thơm ngon, vừa ăn

 **D.** Màu vàng nâu, không cháy xém

**Câu 17.** Theo em, khi nấu súp ngô cua, có thể thay cua bằng nguyên liệu gì?

 **A.** Thịt lợn **B.** Thịt gà

 **C.** Cả 3 đáp án trên **D.** Tôm

**Câu 18.** Món nấu cần đảm bảo mấy yêu cầu kĩ thuật?

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

**Câu 19.** Quy trình thực hiện món rán KHÔNG có bước nào sau đây?

 **A.** Trình bày **B.** Hấp **C.** Rán **D.** Chuẩn bị

**Câu 20.** Yêu cầu kĩ thuật chung của các món hấp là:

 **A.** Tất cả đều đúng

 **B.** Mùi vị thơm ngon, vừa ăn

 **C.** Màu sắc đẹp, hấp dẫn

 **D.** Thực phẩm chín mềm, ráo, không có nước hoặc rất ít nước

**Câu 21.** Đâu không phải món hấp?

 **A.** Xôi vò **B.** Chả đùm

 **C.** Gà hấp cải bẹ xanh **D.** Gà nấu đậu

**Câu 22.** Món hấp là:

 **A.** Làm chín thực phẩm trong chất béo rất ít, đun bằng lửa to trong khoảng thời gian ngắn

 **B.** Phối hợp nhiều nguyên liệu động vật và thực vật, có thêm gia vị trong môi trường truyền nhiệt là nước

 **C.** Làm chín thực phẩm trong chất béo, đun bằng lửa vừa trong khoảng thời gian đủ làm chín thực phẩm theo yêu cầu

 **D.** Làm thực phẩm chín bằng sức nóng của hơi nước, cần lửa to để hơi nước bốc lên nhiều, đủ làm chín thực phẩm

**Câu 23.** Quy trình thực hiện chế biến món hấp là:

 **A.** Sơ chế -> Hấp -> Trình bày **B.** Hấp -> Trình bày -> Sơ chế

 **C.** Trình bày -> Hấp -> Kiểm tra **D.** Hấp -> Sơ chế -> Trình bày

**Câu 24.** Trong các món sau, đâu là món rán?

 **A.** Nem rán **B.** Thịt bò kho **C.** Gà nấu đậu **D.** Bún riêu cua

**Câu 25.** Trong món hấp, thực phẩm chín nhờ?

 **A.** Nước **B.** Chất béo **C.** Hơi nước **D.** Khô

**Câu 26.** Quy trình thực hiện chế biến món nấu là:

 **A.** Sơ chế -> nấu -> trình bày **B.** Sơ chế -> trình bày -> nấu

 **C.** Nấu -> Trình bày -> Sơ chế **D.** Nấu -> sơ chế -> trình bày

**Câu 27.** Quy trình thực hiện món nấu KHÔNG có bước nào sau đây?

 **A.** Nấu **B.** Trình bày **C.** Hấp **D.** Chuẩn bị

**Câu 28.** Món nấu sử dụng nguyên liệu gì?

 **A.** Động vật **B.** Gia vị

 **C.** Cả 3 đáp án trên **D.** Thực vật

**II. TỰ LUẬN: (3 điểm)**

**Câu 1:** Trình bày quy trình thực hiện món nấu.

**Câu 2:** Trình bày yêu cầu kĩ thuật khi thực hiện món hấp.

***------ HẾT ------***

|  |  |
| --- | --- |
| **PHÒNG GD&ĐT QUẬN LONG BIÊNTRƯỜNG THCS PHÚC LỢI--------------------*(Đề 103)*** | **KIỂM TRA GIỮA HỌC KÌ IINĂM HỌC 2021 - 2022MÔN: Công nghệ 9***Thời gian làm bài: 45 phút(không kể thời gian phát đề)* |

**I. TRẮC NGHIỆM: (7 điểm) *Chọn đáp án trước câu trả lời đúng nhất:***

**Câu 1.** Trong món rán, thực phẩm chín nhờ?

 **A.** Hơi nước **B.** Chất béo **C.** Nước **D.** Khô

**Câu 2.** Đâu không phải món hấp?

 **A.** Xôi vò **B.** Chả đùm

 **C.** Gà hấp cải bẹ xanh **D.** Gà nấu đậu

**Câu 3.** Yêu cầu kĩ thuật chung của các món hấp là:

 **A.** Thực phẩm chín mềm, ráo, không có nước hoặc rất ít nước

 **B.** Tất cả đều đúng

 **C.** Mùi vị thơm ngon, vừa ăn

 **D.** Màu sắc đẹp, hấp dẫn

**Câu 4.** Yêu cầu kĩ thuật chung của món rán là?

 **A.** Hương vị thơm ngon, vừa ăn

 **B.** Màu vàng nâu, không cháy sém

 **C.** Thực phẩm giòn, xốp, ráo mỡ và chín đều

 **D.** Cả 3 đáp án trên

**Câu 5.** Khi chuẩn bị nguyên liệu cho món hấp, là tiến hành làm công việc gì?

 **A.** Tẩm ướp

 **B.** Làm sạch nguyên liệu

 **C.** Cả 3 đáp án trên

 **D.** Sơ chế nguyên liệu theo yêu cầu của món

**Câu 6.** Món hấp là:

 **A.** Làm thực phẩm chín bằng sức nóng của hơi nước, cần lửa to để hơi nước bốc lên nhiều, đủ làm chín thực phẩm

 **B.** Làm chín thực phẩm trong chất béo, đun bằng lửa vừa trong khoảng thời gian đủ làm chín thực phẩm theo yêu cầu

 **C.** Làm chín thực phẩm trong chất béo rất ít, đun bằng lửa to trong khoảng thời gian ngắn

 **D.** Phối hợp nhiều nguyên liệu động vật và thực vật, có thêm gia vị trong môi trường truyền nhiệt là nước

**Câu 7.** Trong các món sau, đâu là món rán?

 **A.** Nem rán **B.** Gà nấu đậu **C.** Bún riêu cua **D.** Thịt bò kho

**Câu 8.** Quy trình thực hiện chế biến món nấu là:

 **A.** Sơ chế -> nấu -> trình bày **B.** Sơ chế -> trình bày -> nấu

 **C.** Nấu -> sơ chế -> trình bày **D.** Nấu -> Trình bày -> Sơ chế

**Câu 9.** Món rán là:

 **A.** Làm chín thực phẩm trong chất béo rất ít, đun bằng lửa to trong khoảng thời gian ngắn

 **B.** Làm chín thực phẩm trong chất béo, đun bằng lửa vừa trong khoảng thời gian đủ làm chín thực phẩm theo yêu cầu

 **C.** Phối hợp nhiều nguyên liệu động vật và thực vật, có thêm gia vị trong môi trường truyền nhiệt là nước

 **D.** Làm thực phẩm chín bằng sức nóng của hơi nước, cần lửa to để hơi nước bốc lên nhiều, đủ làm chin thực phẩm

**Câu 10.** Trong món hấp, thực phẩm chín nhờ?

 **A.** Khô **B.** Chất béo **C.** Hơi nước **D.** Nước

**Câu 11.** Quy trình thực hiện món nấu KHÔNG có bước nào sau đây?

 **A.** Nấu **B.** Trình bày **C.** Chuẩn bị **D.** Hấp

**Câu 12.** Món nấu cần đảm bảo mấy yêu cầu kĩ thuật?

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

**Câu 13.** Yêu cầu kỹ thuật đối với các món rán là gì?

 **A.** Cả 3 đáp án trên

 **B.** Thực phẩm giòn, xốp, ráo mỡ và chín đều

 **C.** Hương vị thơm ngon, vừa ăn

 **D.** Màu vàng nâu, không cháy xém

**Câu 14.** Quy trình thực hiện chế biến món hấp là:

 **A.** Trình bày -> Hấp -> Kiểm tra **B.** Hấp -> Sơ chế -> Trình bày

 **C.** Sơ chế -> Hấp -> Trình bày **D.** Hấp -> Trình bày -> Sơ chế

**Câu 15.** Theo em, khi nấu súp ngô cua, có thể thay cua bằng nguyên liệu gì?

 **A.** Thịt gà **B.** Thịt lợn

 **C.** Tôm **D.** Cả 3 đáp án trên

**Câu 16.** Đâu không phải yêu cầu kĩ thuật chung của món hấp:

 **A.** Tỉ lệ giữa nước và cái bằng nhau

 **B.** Màu sắc đẹp, hấp dẫn

 **C.** Thực phẩm chín mềm, ráo, không có nước hoặc rất ít nước

 **D.** Mùi vị thơm ngon, vừa ăn

**Câu 17.** Món hấp cần đảm bảo mấy yêu cầu kĩ thuật?

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

**Câu 18.** Món nấu là:

 **A.** Nấu các nguyên liệu động vật, có thêm gia vị trong môi trường truyền nhiệt là nước

 **B.** Làm thực phẩm chín bằng sức nóng của hơi nước, cần lửa to để hơi nước bốc lên nhiều, đủ làm chin thực phẩm

 **C.** Phối hợp nhiều nguyên liệu động vật và thực vật, có thêm gia vị trong môi trường truyền nhiệt là nước

 **D.** Nấu các nguyên liệu thực vật, có thêm gia vị trong môi trường truyền nhiệt là nước

**Câu 19.** Trong các món sau, đâu là món hấp?

 **A.** Chả đùm **B.** Chè hoa cau

 **C.** Súp ngô cua **D.** Bánh đậu xanh nướng

**Câu 20.** Món rán cần đảm bảo mấy yêu cầu kĩ thuật?

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

**Câu 21.** Quy trình thực hiện món rán KHÔNG có bước nào sau đây?

 **A.** Rán **B.** Hấp **C.** Chuẩn bị **D.** Trình bày

**Câu 22.** Bước chế biến món rán KHÔNG có giai đoạn nào sau đây?

 **A.** Cho thực phẩm vào rán trong chất béo

 **B.** Đun lửa to để hơi nước bôc lên nhiều

 **C.** Vớt ra để ráo mỡ.

 **D.** Trở thực phẩm để mặt ngoài có lớp vàng nâu, giòn và chín đều

**Câu 23.** Quy trình thực hiện chế biến món rán là:

 **A.** Rán -> Trình bày -> Sơ chế **B.** Rán -> sơ chế -> trình bày

 **C.** Sơ chế -> trình bày -> rán **D.** Sơ chế -> rán -> trình bày

**Câu 24.** Món nấu sử dụng nguyên liệu gì?

 **A.** Thực vật **B.** Động vật

 **C.** Gia vị **D.** Cả 3 đáp án trên

**Câu 25.** Trong các món sau, đâu là món nấu?

 **A.** Sườn xào chua ngọt **B.** Bò nướng chanh

 **C.** Xôi vò **D.** Chè hoa cau

**Câu 26.** Quá trình sơ chế gồm:

 **A.** Sơ chế nguyên liệu động vật

 **B.** Sơ chế nguyên liệu thực vật

 **C.** Sơ chế nguyên liệu động vật và thực vật

 **D.** Không cần sơ chế

**Câu 27.** Đâu không phải món rán?

 **A.** Đậu phụ rán sốt cà chua **B.** Trứng ốp

 **C.** Nem rán **D.** Ốc hấp lá gừng

**Câu 28.** Món rán, món nấu, món hấp là những món ăn:

 **A.** Món ăn mặn **B.** Không sử dụng nhiệt

 **C.** Món ăn nhanh **D.** Có sử dụng nhiệt

**II. TỰ LUẬN: (3 điểm)**

**Câu 1:** Trình bày quy trình thực hiện món nấu.

**Câu 2 :** Trình bày yêu cầu kĩ thuật khi thực hiện món hấp.

***------ HẾT ------***

|  |  |
| --- | --- |
| **PHÒNG GD&ĐT QUẬN LONG BIÊNTRƯỜNG THCS PHÚC LỢI--------------------*(Đề 104)*** | **KIỂM TRA GIỮA HỌC KÌ IINĂM HỌC 2021 - 2022MÔN: Công nghệ 9***Thời gian làm bài: 45 phút(không kể thời gian phát đề)* |

**I. TRẮC NGHIỆM: (7 điểm) *Chọn đáp án trước câu trả lời đúng nhất:***

**Câu 1.** Quy trình thực hiện chế biến món nấu là:

 **A.** Sơ chế -> nấu -> trình bày **B.** Sơ chế -> trình bày -> nấu

 **C.** Nấu -> Trình bày -> Sơ chế **D.** Nấu -> sơ chế -> trình bày

**Câu 2.** Quy trình thực hiện món rán KHÔNG có bước nào sau đây?

 **A.** Chuẩn bị **B.** Rán **C.** Hấp **D.** Trình bày

**Câu 3.** Yêu cầu kỹ thuật đối với các món rán là gì?

 **A.** Cả 3 đáp án trên

 **B.** Hương vị thơm ngon, vừa ăn

 **C.** Màu vàng nâu, không cháy xém

 **D.** Thực phẩm giòn, xốp, ráo mỡ và chín đều

**Câu 4.** Món nấu là:

 **A.** Nấu các nguyên liệu thực vật, có thêm gia vị trong môi trường truyền nhiệt là nước

 **B.** Làm thực phẩm chín bằng sức nóng của hơi nước, cần lửa to để hơi nước bốc lên nhiều, đủ làm chin thực phẩm

 **C.** Phối hợp nhiều nguyên liệu động vật và thực vật, có thêm gia vị trong môi trường truyền nhiệt là nước

 **D.** Nấu các nguyên liệu động vật, có thêm gia vị trong môi trường truyền nhiệt là nước

**Câu 5.** Quy trình thực hiện chế biến món hấp là:

 **A.** Sơ chế -> Hấp -> Trình bày **B.** Trình bày -> Hấp -> Kiểm tra

 **C.** Hấp -> Trình bày -> Sơ chế **D.** Hấp -> Sơ chế -> Trình bày

**Câu 6.** Bước chế biến món rán KHÔNG có giai đoạn nào sau đây?

 **A.** Cho thực phẩm vào rán trong chất béo

 **B.** Trở thực phẩm để mặt ngoài có lớp vàng nâu, giòn và chín đều

 **C.** Vớt ra để ráo mỡ.

 **D.** Đun lửa to để hơi nước bôc lên nhiều

**Câu 7.** Trong các món sau, đâu là món hấp?

 **A.** Súp ngô cua **B.** Chả đùm

 **C.** Bánh đậu xanh nướng **D.** Chè hoa cau

**Câu 8.** Theo em, khi nấu súp ngô cua, có thể thay cua bằng nguyên liệu gì?

 **A.** Thịt lợn **B.** Cả 3 đáp án trên

 **C.** Tôm **D.** Thịt gà

**Câu 9.** Món rán, món nấu, món hấp là những món ăn:

 **A.** Món ăn mặn **B.** Có sử dụng nhiệt

 **C.** Món ăn nhanh **D.** Không sử dụng nhiệt

**Câu 10.** Món nấu sử dụng nguyên liệu gì?

 **A.** Cả 3 đáp án trên **B.** Gia vị

 **C.** Động vật **D.** Thực vật

**Câu 11.** Đâu không phải yêu cầu kĩ thuật chung của món hấp:

 **A.** Thực phẩm chín mềm, ráo, không có nước hoặc rất ít nước

 **B.** Màu sắc đẹp, hấp dẫn

 **C.** Mùi vị thơm ngon, vừa ăn

 **D.** Tỉ lệ giữa nước và cái bằng nhau

**Câu 12.** Quá trình sơ chế gồm:

 **A.** Sơ chế nguyên liệu động vật và thực vật

 **B.** Không cần sơ chế

 **C.** Sơ chế nguyên liệu thực vật

 **D.** Sơ chế nguyên liệu động vật

**Câu 13.** Trong các món sau, đâu là món nấu?

 **A.** Xôi vò **B.** Bò nướng chanh

 **C.** Chè hoa cau **D.** Sườn xào chua ngọt

**Câu 14.** Quy trình thực hiện chế biến món rán là:

 **A.** Rán -> Trình bày -> Sơ chế **B.** Sơ chế -> rán -> trình bày

 **C.** Sơ chế -> trình bày -> rán **D.** Rán -> sơ chế -> trình bày

**Câu 15.** Món hấp cần đảm bảo mấy yêu cầu kĩ thuật?

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

**Câu 16.** Trong các món sau, đâu là món rán?

 **A.** Thịt bò kho **B.** Nem rán **C.** Bún riêu cua **D.** Gà nấu đậu

**Câu 17.** Món rán cần đảm bảo mấy yêu cầu kĩ thuật?

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

**Câu 18.** Trong món hấp, thực phẩm chín nhờ?

 **A.** Chất béo **B.** Hơi nước **C.** Nước **D.** Khô

**Câu 19.** Món nấu cần đảm bảo mấy yêu cầu kĩ thuật?

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

**Câu 20.** Quy trình thực hiện món nấu KHÔNG có bước nào sau đây?

 **A.** Hấp **B.** Trình bày **C.** Nấu **D.** Chuẩn bị

**Câu 21.** Yêu cầu kĩ thuật chung của các món hấp là:

 **A.** Tất cả đều đúng

 **B.** Mùi vị thơm ngon, vừa ăn

 **C.** Thực phẩm chín mềm, ráo, không có nước hoặc rất ít nước

 **D.** Màu sắc đẹp, hấp dẫn

**Câu 22.** Khi chuẩn bị nguyên liệu cho món hấp, là tiến hành làm công việc gì?

 **A.** Làm sạch nguyên liệu

 **B.** Tẩm ướp

 **C.** Cả 3 đáp án trên

 **D.** Sơ chế nguyên liệu theo yêu cầu của món

**Câu 23.** Món rán là:

 **A.** Phối hợp nhiều nguyên liệu động vật và thực vật, có thêm gia vị trong môi trường truyền nhiệt là nước

 **B.** Làm chín thực phẩm trong chất béo rất ít, đun bằng lửa to trong khoảng thời gian ngắn

 **C.** Làm thực phẩm chín bằng sức nóng của hơi nước, cần lửa to để hơi nước bốc lên nhiều, đủ làm chin thực phẩm

 **D.** Làm chín thực phẩm trong chất béo, đun bằng lửa vừa trong khoảng thời gian đủ làm chín thực phẩm theo yêu cầu

**Câu 24.** Món hấp là:

 **A.** Phối hợp nhiều nguyên liệu động vật và thực vật, có thêm gia vị trong môi trường truyền nhiệt là nước

 **B.** Làm chín thực phẩm trong chất béo, đun bằng lửa vừa trong khoảng thời gian đủ làm chín thực phẩm theo yêu cầu

 **C.** Làm chín thực phẩm trong chất béo rất ít, đun bằng lửa to trong khoảng thời gian ngắn

 **D.** Làm thực phẩm chín bằng sức nóng của hơi nước, cần lửa to để hơi nước bốc lên nhiều, đủ làm chín thực phẩm

**Câu 25.** Đâu không phải món hấp?

 **A.** Gà hấp cải bẹ xanh **B.** Xôi vò

 **C.** Gà nấu đậu **D.** Chả đùm

**Câu 26.** Đâu không phải món rán?

 **A.** Ốc hấp lá gừng **B.** Đậu phụ rán sốt cà chua

 **C.** Nem rán **D.** Trứng ốp

**Câu 27.** Yêu cầu kĩ thuật chung của món rán là?

 **A.** Hương vị thơm ngon, vừa ăn

 **B.** Màu vàng nâu, không cháy sém

 **C.** Cả 3 đáp án trên

 **D.** Thực phẩm giòn, xốp, ráo mỡ và chín đều

**Câu 28.** Trong món rán, thực phẩm chín nhờ?

 **A.** Nước **B.** Khô **C.** Hơi nước **D.** Chất béo

**II. TỰ LUẬN: (3 điểm)**

**Câu 1:** Trình bày quy trình thực hiện món nấu. (2 điểm)

**Câu 2:** Trình bày yêu cầu kĩ thuật khi thực hiện món hấp. (1 điểm)

***------ HẾT ------***

|  |  |
| --- | --- |
| **PHÒNG GD&ĐT QUẬN LONG BIÊN****TRƯỜNG THCS PHÚC LỢI** | **ĐÁP ÁN ĐỀ KIỂM TRA GIỮA KÌ II****MÔN: CÔNG NGHỆ 9** **Năm học: 2021 – 2022**Thời gian làm bài: 45 phút |

**ĐÁP ÁN VÀ BIỂU ĐIỂM CHẤM**

**I.TRẮC NGHIỆM: (7 điểm)** Mỗi câu trả lời đúng được 0,25 điểm

**ĐỀ 101**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Câu** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** |
| **Đáp án** | A | B | C | D | A | D | D | B | B | D | D | B | C | A |
| **Câu** | **15** | **16** | **17** | **18** | **19** | **20** | **21** | **22** | **23** | **24** | **25** | **26** | **27** | **28** |
| **Đáp án** | D | B | C | A | B | B | B | A | C | C | B | D | A | C |

**ĐỀ 102**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Câu** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** |
| **Đáp án** | A | C | D | A | D | B | D | B | D | C | C | C | C | A |
| **Câu** | **15** | **16** | **17** | **18** | **19** | **20** | **21** | **22** | **23** | **24** | **25** | **26** | **27** | **28** |
| **Đáp án** | A | B | C | A | B | A | D | D | A | A | C | A | C | C |

**ĐỀ 103**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Câu** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** |
| **Đáp án** | B | D | B | D | C | A | A | A | B | C | D | B | A | C |
| **Câu** | **15** | **16** | **17** | **18** | **19** | **20** | **21** | **22** | **23** | **24** | **25** | **26** | **27** | **28** |
| **Đáp án** | D | A | A | C | A | D | B | B | D | D | D | C | D | D |

**ĐỀ 104**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Câu** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** |
| **Đáp án** | A | C | A | C | A | D | B | B | B | A | D | A | C | B |
| **Câu** | **15** | **16** | **17** | **18** | **19** | **20** | **21** | **22** | **23** | **24** | **25** | **26** | **27** | **28** |
| **Đáp án** | C | B | B | B | A | A | A | C | D | D | C | A | C | D |

**II. TỰ LUẬN: (3 điểm)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Bài** | **Đáp án** | **Biểu điểm** |
| Câu 1(2 điểm) | Quy trình thực hiện món nấu :Bước 1 : Chuẩn bị* Nguyên liệu thực vật : nhặt, rửa sạch, cắt thái phù hợp
* nguyên liệu động vật : rửa sach, cắt, thái phù hợp, tẩm ướp gia vị

Bước 2 : Nấu* Nấu nguyên liệu động vật với nước
* Cho nguyên liệu thực vật vào nấu tiếp cho mềm đều
* Nêm gia vị phù hợp

Bước 3 : Trình Bày* Cho món nấu vào điã sâu lòng hoặc bát to, sắp xếp và trang trí theo đặc trưng của món
 | *0,5 điểm**1 điểm**0,5 điểm* |
| Câu 2(1 điểm) | Yêu cầu kĩ thuật khi thực hiện món hấp : * Thực phẩm chín mềm, ráo, không có hoặc rất ít nước
* Mùi vị thơm ngon, vừa ăn
* Màu sắc đẹp, hấp dẫn
 | *1 điểm* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **GV ra đề****Bùi Thị Quỳnh** | **TTCM duyệt****Đinh Thị Như Quỳnh** |  **BGH duyệt****Đặng Thị Tuyết Nhung**  |