|  |  |
| --- | --- |
| **TRƯỜNG THCS THƯỢNG THANH**  **NĂM HỌC: 2018 - 2019** | **ĐỀ KIỂM TRA HỌC KÌ 1**  **MÔN CÔNG NGHỆ 9**  **THỜI GIAN : 45 phút**  **Ngày kiểm tra: …/…./2018** |

**I. MỤC ĐÍCH – YÊU CẦU**

**1. Kiến thức**

Kiểm tra và đánh giá kiến thức của học sinh về:

- Vai trò và vị trí của nghề nấu ăn trong đời sống con người và triển vọng của nghề nấu ăn

- Hiểu đặc điểm của các loại đồ dùng trong nhà bếp.

- Biết cách sắp xếp và trang trí các khu vực trong nhà bếp hợp lý và khoa học.

- Biết cách trình bày và trang trí bàn ăn hợp lý.

- Biết cách xây dựng thực đơn dùng cho bữa ăn hàng ngày .

- Biết được một số hình thức trình bày bàn ăn theo đặc thù ăn uống của Việt Nam và phương Tây.

- Biết ứng dụng nguyên tắc chung vào việc thực hành chế biến các món cụ thể.

**2. Kĩ năng**

- Thực hiện được các công việc liên quan đến nấu ăn: bố trí sắp xếp nhà bếp, phân loại dụng cụ, xây dựng thực đơn, trình bày trang trí món ăn, bàn ăn, ứng dụng chế biến món ăn…

**3. Thái độ:**

- Học sinh có thái độ tích cực trong học tập, làm việc nghiêm túc và phát huy tính sáng tạo.

**4. Năng lực:**

- Phát triển năng lực tư duy, tổng hợp kiến thức và trình bày bài.

**II. MA TRẬN ĐỀ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Cấp độ**    **Chủ đề** | **Nhận biết**  **40%** | | **Thông hiểu**  **30%** | | | | **Vận dụng**  **25%** | | | | **Vận dụng cao**  **5%** | | | | **Tổng** |
| TNKQ | TL | TNKQ | | TL | | TNKQ | | | TL | TNKQ | | | TL |
| **Vai trò đặc điểm của nghề nấu ăn** | Biết được đối tượng lao động của nghề nấu ăn | |  | | | |  | | | |  | | | |  |
| Số câu  Số điểm  Tỉ lệ % | **1**  **0,25 đ**  ***2,5%*** |  |  | |  | |  | | |  |  |  | | | **1**  **0,25 đ**  ***2,5%*** |
| **Sử dụng và bảo quản dụng cụ, thiết bị nhà bếp** | Biết bảo quản và sử dụng các thiết bị nhà bếp hợp lý. | |  | | | | . | | | |  | | | |  |
| Số câu  Số điểm  Tỉ lệ % |  | **1**  **1,5đ**  ***15%*** |  |  | | |  | |  | |  |  | | | **1**  **1,5đ**  ***15%*** |
| **Sắp xếp trang trí nhà bếp hợp lý** | Biết cách sắp xếp và trang trí nhà bếp hợp lí. | | Giải thích vì sao cách sắp xếp nhà bếp theo dạng thông dụng thì hợp lý. | | | |  | | | |  | | | |  |
| Số câu  Số điểm  Tỉ lệ % | **1**  **0,25 đ**  ***2,5%*** |  |  | | **1**  **3đ**  **30%** | |  | |  | |  |  | | | **2**  **3,25đ**  ***32,5%*** |
| **Xây dựng thực đơn** | Biết cơ sở để xây dựng thực đơn thực đơn hợp lý. | | Hiểu được cách để xây dựng thực đơn hợp lý. | | | |  | | | | Vận dụng kiến thức để chọn và sắp xếp thực đơn hợp lý. | | | |  |
| Số câu  Số điểm  Tỉ lệ % | **1**  **0,25 đ**  ***2,5%*** |  | **1**  **0,25 đ**  ***2,5%*** | | |  |  | |  | | **1**  **0,25 đ**  ***2,5%*** | |  | | **3**  **0,75đ**  ***7,5%*** |
| **Trình bày và trang trí bàn ăn** | Biết cách trình bày và trang trí bàn ăn hợp lý. | |  | | | | Vận dụng kiến thức đã học để so sánh điểm khác nhau giữa 2 cách trình bày bàn ăn. | | | |  | | | |  |
| Số câu  Số điểm  Tỉ lệ % | **1**  **0,25 đ**  ***2,5%*** |  |  | | |  |  | | **1**  **2,5đ**  **25%** | |  | |  | | **2**  **2,75 đ *27,5%*** |
| **Chế biến món ăn** | Nắm được quy trình thực hiện món ăn không(có) sử dụng nhiệt. | | Hiểu được công dụng của các gia vị và bí quyết để làm món ăn ngon đạt yêu cầu kĩ thuật. | | | |  | | | | Vận dụng linh hoạt để thay thế, sử dụng nguyên liệu sẵn có để chế áp dụng biến món ăn. | | | |  |
| Số câu  Số điểm  Tỉ lệ % | **2**  **0,5 đ**  ***5%*** |  | **3**  **0,75đ**  ***7,5%*** | |  | |  |  | | | **1**  **0,25 đ**  ***2,5%*** |  | | | **6**  **1,5 đ**  ***15%*** |
| **Tổng số câu**  **Tổng số điểm**  ***Tỉ lệ %*** | **7**  **3 đ**  ***30%*** | | **5**  **4đ**  ***40%*** | | | | **1**  **2,5 đ**  ***25%*** | | | | **2**  **0,5đ**  ***5%*** | | | | **15**  **10 đ**  ***100%*** |

**Ban Giám hiệu Tổ chuyên môn Nhóm trưởng chuyên môn**

**Đỗ Thị Thu Hoài Nguyễn Thị Nguyệt Đỗ Thị Minh Xuân**

|  |  |
| --- | --- |
| **TRƯỜNG THCS THƯỢNG THANH**  **NĂM HỌC: 2018 - 2019**  **Đề số 1** | **ĐỀ KIỂM TRA HỌC KÌ 1**  **MÔN CÔNG NGHỆ 9**  **THỜI GIAN : 45 phút**  **Ngày kiểm tra: .../..../2018** |

**A. PHẦN TRẮC NGHIỆM (3đ)**

*Em hãy ghi vào bài làm chữ cái in hoa đứng trước một câu trả lời mà em cho là đúng nhất:*

**Câu 1:Đối tượng lao động của nghề nấu ăn là gì?**

1. Lương thực, thực phẩm. B. Khách hàng.

C. Dụng cụ nhà bếp. D. Dụng cụ trình bày món ăn.

**Câu 2: Quy trình thực hiện các món ăn có sử dụng nhiệt gồm mấy bước?**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. 3 | 1. 4 | 1. 5 | 1. 6 |

**Câu 3: Các cách sắp xếp, trang trí nhà bếp thông dụng là:**

1. Dạng chữ U, L, V và A B. Dạng chữ I, U, L và hai đường thẳng song song.

C. Dạng chữ I, U, V và L D. Dạng chữ I, U, V và hai đường thẳng song song.

**Câu 4: Các nhóm chất dinh dưỡng cần thiết cho cơ thể là:**

1. Nhóm chất đạm, nhóm chất béo.
2. Nhóm chất đạm, nhóm chất béo, nhóm vitamin.

C. Nhóm chất đạm, nhóm vitamin.

D. Nhóm chất đạm, chất đường, chất béo, nhóm vitamin và khoáng chất.

**Câu 5: Khi trang trí bàn ăn để tạo vẻ trang nhã thường dùng khăn trải bàn như thế nào?**

A. Khăn trải bàn kẻ ca rô.

B. Khăn trải bàn tối màu.

C. Khăn trải bàn bằng vải hoa.

D. Khăn trải bàn màu trắng, hoặc trơn phù hợp với màu sắc chung của căn phòng.

**Câu 6: Quy trình thực hiện chế biến các món ăn nào sau đây là đúng?**

1. Trình bày, chế biến, chuẩn bị. B. Chuẩn bị, chế biến sơ qua, bày biện, chế biến kĩ.

C. Chuẩn bị, trình bày, chế biến cầu kì. D. Chuẩn bị, chế biến, trình bày.

**Câu 7: Công dụng của bột mì khi thực hiện món “ gà nấu đậu” là:**

A. Thêm mùi vị. B. Tạo độ sánh cho nước dùng.

C.Thêm màu cho món ăn. D. Thêm độ béo cho món ăn.

**Câu 8: Làm thế nào để ngó sen đựơc trắng và giòn?**

1. Ngâm ngó sen trong nước lạnh có pha giấm, khi gần trộn nộm vớt ráo,trộn đều với đường.
2. Ngâm ngó sen trong nước ấm có pha muối, khi gần trộn nộm vớt ráo.
3. Trần ngó sen bằng nước ấm sau đó ngâm ngó sen trong nước lạnh.
4. Trần ngó sen bằng nước sau đó ngâm ngó sen trong nước lạnh pha với chút muối

**Câu 9: Làm thế nào để su hào vẫn giữ được độ giòn khi trộn nộm?**

1. Trộn đều su hào với 1 thìa súp muối để khoảng 5 phút, rửa lại, vắt ráo nước sau đó trộn với 2 thìa súp đường.
2. Trộn đều su hào với 1 thìa súp đường để khoảng 5 phút, rửa lại, vắt ráo nước sau đó trộn với 2 thìa súp muối.
3. Trộn đều su hào với 1 thìa cafê nước mắm để khoảng 5 phút, rửa lại, vắt ráo nước sau đó trộn với 2 thìa súp đường.
4. Trộn đều su hào với một nửa quả chanh để khoảng 5 phút, rửa lại, vắt ráo nước sau đó trộn với 2 thìa súp đường.

**Câu 10: Khi em muốn lập thực đơn chiêu đãi một nhóm bạn thân em cần dựa trên cơ sở nào để xây dựng thực đơn?**

A. Sở thích của nhóm bạn. B.Thời gian tổ chức buổi chiêu đãi.

C. Giá trị dinh dưỡng của thực đơn. D.Sở thích của nhóm bạn và giá trị dinh dưỡng của thực đơn.

**Câu 11: Khi nấu món “Chè hoa cau” nếu không có “bột đao” em có thể sử dụng loại bột nào sau đây để nấu?**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. Bột sắn. | 1. Bột mì | 1. Bột ngọt. | 1. Bột bắp. |

**Câu 12: Thực đơn nào sau đây được sắp xếp hợp lý?**

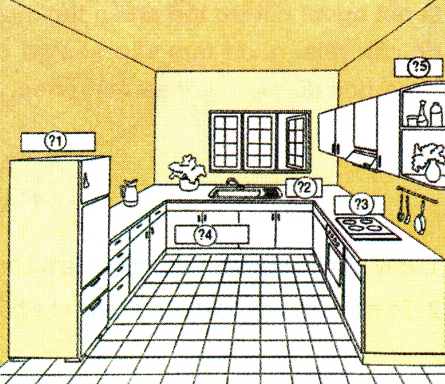
1. Món nộm su hào – món lẩu ếch – món súp cua – đĩa dưa hấu.
2. Món lẩu cá– món nộm su hào– món cá tẩm bột– món canh cải luộc – hộp sữa chua.
3. Món súp gà – món nộm sua hào – món thịt tẩm bột – món canh xương – hộp sữa chua.
4. Món thịt tẩm bột – món thịt bê hấp – món súp cua – đĩa dưa hấu.

**B. PHẦN TỰ LUẬN (7đ)**

**Câu 1**: Em hãy nêu cách sử dụng và bảo quản các dụng cụ, thiết bị nhà bếp được làm bằng gỗ?

(1,5 điểm)

**Câu 2**: Em hãy cho biết sơ đồ bếp trong hình A được sắp xếp theo dạng nào? Theo em cách sắp xếp này đã hợp lý hay chưa? Tại sao? ( 3 điểm)



Hình A

**Câu 3**: Em hãy so sánh cách trình bày bàn ăn của Việt Nam và phương Tây có điểm gì khác nhau?

(2,5 điểm)

|  |  |
| --- | --- |
| **TRƯỜNG THCS THƯỢNG THANH**  **NĂM HỌC: 2018 – 2019**  **Đề số 1** | **ĐÁP ÁN VÀ BIỂU ĐIỂM**  **ĐỀ KIỂM TRA HỌC KÌ 1 MÔN CÔNG NGHỆ 9**  **THỜI GIAN : 45 phút**  **Ngày kiểm tra: .../..../2018** |

1. **PHẦN TRẮC NGHIỆM (3 điểm)**

Mçi c©u khoanh ®óng ®­îc 0,25 ®iÓm

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

**B. PHẦN TỰ LUẬN ( 7 điểm )**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Câu** | **Đáp án** | **Điểm** |
| **Câu 1**:  ( 1,5điểm) | Cách sử dụng và bảo quản các dụng cụ, thiết bị nhà bếp được làm bằng gỗ:  +Không ngâm nước.  +Khi sử dụng xong nên rửa bằng nước rửa chén, bát thật sạch, phơi gió cho khô ráo; tránh phơi ngoài nắng hoặc hơ trên lửa. | 0,75đ  0,75đ |
| **Câu 2**  ( 3 điểm) | Sơ đồ bếp trong hình A được sắp xếp theo dạng chữ U  Theo em cách sắp xếp này đã hợp lý vì:  + các khu vực làm việc (tủ chứa thực phẩm, nơi dọn rửa, nơi đun nấu) nằm trên 3 góc của tam giác đều.  + Các khu vực làm việc được nối liền bởi các ngăn và kệ tủ ở dưới thấp cũng như ở trên tường nên tiện cho việc đi lại, di chuyển và ít tốn thời gian. | 0,5 đ  0,5 đ  1đ  1đ |
| **Câu 3**  ( ( (2,5điểm) | |  |  | | --- | --- | | **Bàn ăn Việt Nam** | **Bàn ăn phương Tây** | | -Bát | -Đĩa | | -Đũa | -Dao | | -Bát úp trên khăn | -Khăn để vào đĩa | | - Cốc nước đặt trước đầu đũa, phía bên phải của bát ăn cơm | - Li rượu đặt trước đĩa, cốc nước đặt cạnh li rượu | | -Có bát đựng nước chấm đặt trước bát ăn cơm. | - Không có bát đựng nước chấm. | | 0,5đ  0,5đ  0,5đ  0,5đ  0,5đ |

**Ban Giám hiệu Tổ chuyên môn Nhóm chuyên môn**

**Đỗ Thị Thu Hoài Nguyễn Thị Nguyệt Nguyễn Thị Thu Hiền**

|  |  |
| --- | --- |
| **TRƯỜNG THCS THƯỢNG THANH**  **NĂM HỌC: 2018 - 2019**  **Đề số 2** | **ĐỀ KIỂM TRA HỌC KÌ 1**  **MÔN CÔNG NGHỆ 9**  **THỜI GIAN : 45 phút**  **Ngày kiểm tra: .../..../2018** |

**A. PHẦN TRẮC NGHIỆM (3đ)**

*Em hãy ghi vào bài làm chữ cái in hoa đứng trước một câu trả lời mà em cho là đúng nhất:*

**Câu 1:Sản phẩm lao động của nghề nấu ăn là gì?**

1. Các món ăn phục vụ cho nhu cầu ăn uống hàng ngày.
2. Các món ăn phục vụ cho bữa tiệc liên hoan, chiêu đãi.
3. Các món ăn phục vụ cho tất cả mọi người ở mọi nơi.
4. Các món ăn phục vụ cho nhu cầu ăn uống hàng ngày, bữa tiệc liên hoan, chiêu đãi.

**Câu 2: Quy trình thực hiện các món ăn có không dụng nhiệt gồm mấy bước?**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. 3 | 1. 4 | 1. 5 | 1. 6 |

**Câu 3: Món nào sau đây là món ăn không sử dụng nhiệt?**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. Súp ngô cua. | 1. Chè hoa cau. | 1. Gà nấu đậu | 1. Nộm ngó sen |

**Câu 4: Nếu đặt bàn ăn theo phong cách Việt Nam thì mỗi phần ăn gồm có:**

1. Bát ăn cơm, đĩa kê, thìa canh, khăn ăn, bát nước chấm.
2. Bát ăn cơm, đũa, cốc nước, bát nước chấm.
3. Bát ăn cơm, thìa, đũa, bát nước chấm.
4. Bát ăn cơm, đĩa kê, đũa, thìa canh, khăn ăn, cốc nước, bát đựng nước chấm.

**Câu 5: Khi sử dụng các thiết bị dùng điện, em cần đảm bảo an toàn lao động trong lúc nào?**

1. Trước khi sử dụng thiết bị dùng điện.
2. Trong khi sử dụng thiết bị dùng điện.
3. Sau khi sử dụng thiết bị dùng điện.
4. Cả trước khi, trong khi và sau khi sử dụng thiết bị dùng điện.

**Câu 6: Thế nào là cách sắp xếp nhà bếp hợp lý?**

1. Sắp xếp nhà bếp hợp lý là bố trí các khu vực thuận lợi cho người nội trợ để công việc được triển khai gọn gàng, khoa học.
2. Sắp xếp nhà bếp hợp lý là để các dụng cụ nấu ăn gọn gàng sạch sẽ.
3. Sắp xếp nhà bếp hợp lý là bố trí các thiết bị, dụng cụ nấu ăn ở một góc tập trung.
4. Sắp xếp nhà bếp hợp lý là bố trí các đồ dùng nấu nướng ở phía dưới, bát đũa trên cao.

**Câu 7: Cách luộc tôm để tôm chín mà vẫn giữ được độ ngọt là:**

A. Cho tôm vào soong cùng 1 bát nước con đậy nắp nấu trong 10 phút.

B. Hấp tôm nửa tiếng với sả.

C. Nướng tôm bằng lò vi sóng.

D. Cho tôm vào soong cùng 1 thìa cà phê muối đậy nắp nấu trong 10 phút.

**Câu 8: Làm thế nào để nấu nước dùng được trong?**

1. Cho xương vào soong + 3 lít nước đun nhỏ lửa cho đến khi cạn.
2. Cho xương vào soong + 3 lít nước đun sôi hạ lửa riu riu, vớt bọt bẩn, đun đến khi cạn.
3. Đun sôi 3 lít nước thả xương vào, vớt bọt bẩn, đun đến khi cạn.
4. Trần xương với nước sôi sau đó cho 3 lít nước đun nhỏ lửa cho đến khi cạn.

**Câu 9: Công dụng của bột đao khi thực hiện món “chè hoa cau” là:**

A. Thêm mùi vị.

B. Tạo độ sánh cho món chè.

C.Thêm màu cho món chè.

D. Thêm độ béo cho món chè.

**Câu 10: Khi em muốn lập thực đơn chiêu đãi nhóm bạn em sẽ lưu ý những yếu tố nào sau đây?**

1. Sở thích của các bạn. B.Thời gian tổ chức buổi chiêu đãi.

C. Giá trị dinh dưỡng của thực đơn. D.Sở thích của các bạn và giá trị dinh dưỡng của thực đơn.

**Câu 11: Khi làm món “Bún rêu cua” làm thế nào để thịt cua đóng mảng?**

1. Khi rã cua cho thêm chút muối.
2. Khi đun nước cua thì đun nhỏ lửa.
3. Khi đun nước cua cho vào một thìa bột năng.
4. Khi rã cua cho thêm chút muối và khi đun nước cua thì đun nhỏ lửa.

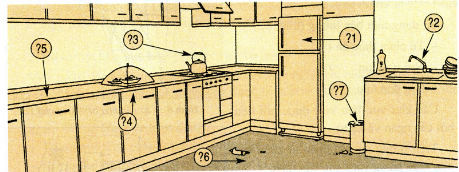
**Câu 12: Thực đơn nào sau đây được sắp xếp hợp lý?**

1. Món nộm – món lẩu – món súp – món tráng miệng.
2. Món lẩu – món nộm – món rán – món nấu – món tráng miệng.
3. Món súp – món nộm – món rán – món nấu – món tráng miệng.
4. Món rán– món hấp – món lẩu – món nấu – món tráng miệng.

**B. PHẦN TỰ LUẬN (7đ)**

**Câu 1**: Em hãy nêu cách sử dụng và bảo quản các dụng cụ, thiết bị nhà bếp được làm bằng nhựa? (1,5 điểm)

**Câu 2**: Em hãy cho biết sơ đồ bếp trong hình A được săp xếp theo dạng nào? Theo em cách sắp xếp này đã hợp lý hay chưa? Tại sao? (3 điểm)



Hình A

**Câu 3**: Em hãy so sánh cách trình bày bàn ăn của Việt Nam và phương Tây có điểm gì khác nhau?

(2,5 điểm)

|  |  |
| --- | --- |
| **TRƯỜNG THCS THƯỢNG THANH**  **NĂM HỌC: 2018 – 2019**  **Đề số 2** | **ĐÁP ÁN VÀ BIỂU ĐIỂM**  **ĐỀ KIỂM TRA HỌC KÌ 1 MÔN CÔNG NGHỆ 9**  **THỜI GIAN : 45 phút**  **Ngày kiểm tra: .../..../2018** |

1. **PHẦN TRẮC NGHIỆM (3 điểm)**

Mçi c©u khoanh ®óng ®­îc 0,25 ®iÓm

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

**B. PHẦN TỰ LUẬN ( 7 điểm )**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Câu** | **Đáp án** | **Điểm** |
| **Câu 1**:  ( 1,5điểm) | Cách sử dụng và bảo quản các dụng cụ, thiết bị nhà bếp được làm bằng nhựa:  +Không để gần lửa, không nên chứa thức ăn nhiều dầu mỡ và những thức ăn đang sôi, nóng...  + Khi sử dụng xong nên rửa bằng nước rửa chén, bát thật sạch, phơi cho khô ráo. | 0,75đ  0,75đ |
| **Câu 2**  ( 3 điểm) | Sơ đồ bếp trong hình A được sắp xếp theo dạng chữ L  Theo em cách sắp xếp này đã hợp lý vì:  + các khu vực làm việc (tủ chứa thực phẩm, nơi dọn rửa, nơi đun nấu) nằm trên 3 góc của tam giác đều.  + Các khu vực làm việc được nối liền bởi các ngăn và kệ tủ ở dưới thấp cũng như ở trên tường nên tiện cho việc đi lại, di chuyển và ít tốn thời gian. | 0,5đ  0,5đ  1đ  1đ |
| **Câu 3**  ( ( (2,5điểm) | |  |  | | --- | --- | | **Bàn ăn Việt Nam** | **Bàn ăn phương Tây** | | -Bát | -Đĩa | | -Đũa | -Dao | | -Bát úp trên khăn | -Khăn để vào đĩa | | - Cốc nước đặt trước đầu đũa, phía bên phải của bát ăn cơm | - Li rượu đặt trước đĩa, cốc nước đặt cạnh li rượu | | -Có bát đựng nước chấm đặt trước bát ăn cơm. | - Không có bát đựng nước chấm. | | 0,5đ  0,5đ  0,5đ  0,5đ  0,5đ |

**Ban Giám hiệu Tổ chuyên môn Nhóm chuyên môn**

**Đỗ Thị Thu Hoài Nguyễn Thị Nguyệt Nguyễn Thị Thu Hiền**