|  |  |
| --- | --- |
| **TRƯỜNG THCS VIỆT HƯNG** **NĂM HỌC: 2017 - 2018** | **ĐỀ KIỂM TRA HỌC KÌ II- TIẾT 35****MÔN: CÔNG NGHỆ 9***Thời gian làm bài: 45 phút**Ngày kiểm tra: /04/2018* |

**I. MỤC TIÊU:**

**1. Kiến thức:** Học sinh nắm được những kiến thức cơ bản đã học về

**2. Kỹ năng:** Biết vận dụng những điều đã học vào thực tế cuộc sống và bản thân, biết lấy dẫn chứng minh họa cho những điều đã học.

**3. Thái độ:**Nghiêm túc trong học tập. Trình bày rõ ràng, khoa học.

**4. Hình thành năng lực:** Năng lực giải quyết vấn đề, năng lực tư duy, năng lực vận dụng.

 **II. MA TRẬN ĐỀ:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|   **Mức độ****Nội dung**  | **Biết** | **Hiểu** | **Vận dụng** | **Vận dụng cao** | **Tổng** |
| **TN** | **TL** | **TN** | **TL** | **TN** | **TL** | **TN** | **TL** |
| Món rán | 13  |  |   |  |  |  |  |  | 1 3 |
| Món xào | 11 |  |  |  |  |  |  |  | 11 |
| Món nướng |  |  |   | 11.5 |  |  |  |  | 11.5 |
| So sánh kĩ thuật nấu các món ăn |  |  |  | 13 |  |  |  |  | 13 |
| Vai trò của ăn uống, giữ vệ sinh an toàn thực phẩm |  |  |  |  |  | 11.5 |  |  | 11.5 |
| Tổng số câu (ý)Tổng số điểm | 24  |  |   | 23.5 |  | 11.5 |  |  | 510 |
| Tỉ lệ phần trăm | 40% |  |  | 35% |  | 15% |  |  | 100% |

**III. ĐỀ BÀI KIỂM TRA VÀ ĐÁP ÁN BIỂU ĐIỂM** (đính kèm trang sau)

|  |  |
| --- | --- |
| **TRƯỜNG THCS VIỆT HƯNG** **NĂM HỌC: 2017 - 2018** | **ĐỀ KIỂM TRA HỌC KÌ II- TIẾT 35****MÔN: CÔNG NGHỆ 9***Thời gian làm bài: 45 phút**Ngày kiểm tra: /04/2018* |

**I. TRẮC NGHIỆM (4,0 điểm)**

**Câu 1.** Chọn và ghi lại từ hoặc cụm từ đã cho điền vào chỗ trống (...) ở các câu sau để được câu trả lời đúng.

|  |
| --- |
| *Dầu ăn; thực phẩm; bún hoặc cơm; vàng giòn; nóng già; chín đều.* |

Nem rán được làm chín bằng sức nóng của (1).......................và được ăn nóng kèm với

 (2) ....................... Khi chế biến món rán, cần cho (3)......................vào chất béo đang (4) .....................; trở hai mặt thực phẩm để ngoài có lớp (5).......................và (6).........................

**Câu 2. Hãy sắp xếp các nội dung dưới đây theo thứ tự đúng với quy trình chế biến món xào**

- Cho món xào vào đĩa, trình bày đẹp mắt, sáng tạo. (1).

- Làm sạch, cắt, thái, tẩm ướp gia vị nếu cần (2).

- Cho nguyên liệu vào chảo xào chín đều, nêm vừa ăn (3).

- Sử dụng lửa to, xào nhanh đến khi thực phẩm chín (4).

**II. TỰ LUẬN (6,0 điểm)**

**Câu 1:** So sánh món xào và món rán. Kể tên 2 món xào, 2 món rán mà em yêu thích.

**Câu 2:** Nêu yêu cầu kĩ thuật của món nướng.

**Câu 3:** Trình bày về tầm quan trọng của việc ăn uống đối với sức khoẻ và trách nhiệm của em trong việc giữ vệ sinh an toàn thực phẩm hàng ngày.

**ĐÁP ÁN – BIỂU ĐIỂM CÔNG NGHỆ 9**

**I. TRẮC NGHIỆM** ***( 4 điểm)***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Câu** | **Nội dung** | **Điểm** |
| **Câu 1****(3 điểm)** | (1) : dầu ăn; (2) bún hoặc cơm;(3) thực phẩm;(4) nóng già;(5) vàng giòn; (6) chín đều | **0.5****0.5****0.5****0.5****0.5****0.5** |
| **Câu 2** **(1điểm)** | Mỗi bước sắp xếp đúng 0,25 điểm (2) → (3)→ (4)→(1) | **1** |

**II. TỰ LUẬN** ***(8 điểm)***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Câu** | **Nội dung** | **Điểm** |
| **Câu 1****(3điểm)** | ***\*So sánh món xào và món rán*** - Giống nhau: đều được làm chín bằng chất béo.- Khác nhau:+ Món xào sử dụng ít chất béo hơn món rán+ Món xào sử dụng lửa to và thời gian ngắn hơn món rán.***\*Nêu được tên 2 món xào, 2 món rán.*** (Mỗi món đúng được 0,25 điểm) | **1****0.5****0.5****1** |
| **Câu 2****(3điểm)** | **Yêu cầu kĩ thuật món nướng (1.5 điểm)**- Thực phẩm chín đều, không dai, bóng, giòn. - Mặt ngoài thực phẩm có màu vàng đều, không cháy đen.- Mùi thơm ngon, vị đậm đà.  | **0.5****0.5****0.5** |
| **Câu3****(1.5điểm)** | - Tầm quan trọng của việc ăn uống đối với sức khoẻ :+ Tạo nên món ăn phục vụ nhu cầu ăn uống của con người.+ Duy trì và thể hiện nét văn hoá ẩm thực độc đáo của mỗi dân tộc …- Trách nhiệm của em trong việc giữ vệ sinh an toàn thực phẩm hàng ngày: Chọn lựa thực phẩm bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm: biết rõ nguồn gốc, giữ vệ sinh … | **1****0.5** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***BGH duyệt*** | ***Tổ, nhóm chuyên môn*** | ***Người ra đề*** |
| *Tạ Thị Thanh Hương* |  | *Nguyễn Thị Thanh Hà* |