**Trường THCS Phong Cốc ĐỀ KIỂM TRA CÔNG NGHỆ 9 – HỌC KỲ I**

**Lớp:** ..........  **Năm học : 2019 – 2020**

**Họ và tên**:……………………… (Thời gian: 15 phút – không kể thời gian phát đề )

|  |  |
| --- | --- |
| **ĐIỂM** | **LỜI PHÊ CỦA CÔ GIÁO** |
|  |  |

**I. Trắc nghiệm (4,0 điểm)**

**Câu 1** (2,0 điểm) Ghép các yếu tố của nghề nấu ăn (A) với đặc điểm tương ứng (B):

|  |  |
| --- | --- |
| **A** | **B** |
| a) Đối tượng | 1. đa dạng, tiện lợi, nhưng dễ tai nạn.  |
| b) Công cụ | 2. cân bằng dinh dưỡng,vệ sinh, an toàn,hấp dẫn ngon miệng,tạo văn hoá ẩm thực. |
| c) Điều kiện | 3. đa dạng, tiện lợi, nhiều nguy cơ mất an toàn vệ sinh. |
| d)Sản phẩm  | 4. khắc nghiệt, vất vả, không dễ thích nghi .  |

**Câu 2** (2,0 điểm) Đánh dấu x vào ô tương ứng

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Chất liệu, loại đồ dùng** | **Gỗ** | **Nhựa** | **Inox** | **Điện** |
| Không chứa thức ăn có nhiều dầu mỡ và thức ăn đang nóng, sôi |  |  |  |  |
| Không ngâm nước  |  |  |  |  |
| Tránh làm ướt khi sử dụng gây nguy hiểm |  |  |  |  |
| Dễ bị ăn mòn do hoá học, mắm muối  |  |  |  |  |

**II. Tự luận (6,0 điểm)**

**Câu 3** (6,0 điểm):Nêu yêu cầu của nghề nấu ăn ?

**ĐÁP ÁN – BIỂU ĐIỂM**

**I. Trắc nghiệm (4,0 điểm)** Mỗi ý đúng được 0,5 điểm

**Câu 1** (2,0 điểm)

 a – 3; b – 1; c – 4; d – 2

**Câu 2** (2,0 điểm)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Chất liệu, loại đồ dùng** | **Gỗ** | **Nhựa** | **Inox** | **Điện** |
| Không chứa thức ăn có nhiều dầu mỡ và thức ăn đang nóng, sôi |  | x |  |  |
| Không ngâm nước  | x |  |  |  |
| Tránh làm ướt khi sử dụng gây nguy hiểm |  |  |  | x |
| Dễ bị ăn mòn do hoá học, mắm muối  |  |  | x |  |

**II. Tự luận (6,0 điểm)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Câu**  | **Nội dung** | **Điểm** |
| **Câu 3**(6,0 điểm)  | *-* Có đạo đức nghề nghiệp- Nắm vững kiến thức chuyên môn- Có kĩ năng thực hành (nấu nướng)- Biết tính toán chọn lựa thực phẩm- Sử dụng thành thạo và hợp lí những nguyên liệu, dụng cụ cần thiết.- Biết chế biến món ăn ngon, hợp khẩu vị ... | 1,01,01,01,01,01,0 |

**Trường THCS Phong Cốc ĐỀ KIỂM TRA CÔNG NGHỆ 9 – HỌC KỲ I**

**Lớp:** ..........  **Năm học : 2019 – 2020**

 **(Dành cho học sinh khuyết tật)**

**Họ và tên**:……………………… (Thời gian: 15 phút – không kể thời gian phát đề )

|  |  |
| --- | --- |
| **ĐIỂM** | **LỜI PHÊ CỦA CÔ GIÁO** |
|  |  |

**I. Trắc nghiệm (7,0 điểm)**

**Câu 1** (4,0 điểm) Ghép các yếu tố của nghề nấu ăn (A) với đặc điểm tương ứng (B):

|  |  |
| --- | --- |
| **A** | **B** |
| a) Đối tượng | 1. đa dạng, tiện lợi, nhưng dễ tai nạn.  |
| b) Công cụ | 2. cân bằng dinh dưỡng,vệ sinh, an toàn,hấp dẫn ngon miệng,tạo văn hoá ẩm thực. |
| c) Điều kiện | 3. đa dạng, tiện lợi, nhiều nguy cơ mất an toàn vệ sinh. |
| d)Sản phẩm  | 4. khắc nghiệt, vất vả, không dễ thích nghi .  |

**Câu 2** (3,0 điểm) Đánh dấu x vào ô tương ứng

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Chất liệu, loại đồ dùng** | **Gỗ** | **Nhựa** | **Inox** | **Điện** |
| Không chứa thức ăn có nhiều dầu mỡ và thức ăn đang nóng, sôi |  |  |  |  |
| Không ngâm nước  |  |  |  |  |
| Tránh làm ướt khi sử dụng gây nguy hiểm |  |  |  |  |
| Dễ bị ăn mòn do hoá học, mắm muối  |  |  |  |  |

**II. Tự luận (3,0 điểm)**

**Câu 3** (3,0 điểm): Kể tên các dụng cụ cắt thái, nấu nướng, bảo quản thức ăn thường dùng trong nhà bếp ?

**ĐÁP ÁN – BIỂU ĐIỂM**

**I. Trắc nghiệm (7,0 điểm)**

**Câu 1** (4,0 điểm) Mỗi ý đúng được 1,0 điểm

 a – 3; b – 1; c – 4; d – 2

**Câu 2** (3,0 điểm) Mỗi ý đúng được 0,75 điểm

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Chất liệu, loại đồ dùng** | **Gỗ** | **Nhựa** | **Inox** | **Điện** |
| Không chứa thức ăn có nhiều dầu mỡ và thức ăn đang nóng, sôi |  | x |  |  |
| Không ngâm nước  | x |  |  |  |
| Tránh làm ướt khi sử dụng gây nguy hiểm |  |  |  | x |
| Dễ bị ăn mòn do hoá học, mắm muối  |  |  | x |  |

**II. Tự luận (3,0 điểm)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Câu**  | **Nội dung** | **Điểm** |
| **Câu 3**(3,0 điểm)  | - Dụng cụ cắt thái: các loại dao, thớt...- Dụng cụ nấu nướng: nồi, soong, chảo, nồi cơm điện,lò nướng....- Dụng cụ bảo quản thức ăn: lồng màn, tủ chứa thức ăn... | 1,01,01,0 |