|  |  |
| --- | --- |
| **PHÒNG GD&ĐT TX QUẢNG YÊN**  **TRƯỜNG THCS PHONG CỐC** | **MA TRẬN ĐỀ KIỂM TRA HỌC KỲ II**  **Môn: CÔNG NGHỆ 9 (Phần lý thuyết)**  **Năm học 2019 – 2020**  *(Thời gian:45 phút, không kể thời gian giao đề)* |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Cấp độ**  **Chủ đề** | **Nhận biết** | | **Thông hiểu** | | **Vận dụng** | | | | **Cộng** |
| **Cấp độ thấp** | | **Cấp độ cao** | |
| **TN** | **TL** | **TN** | **TL** | **TN** | **TL** | **TN** | **TL** |  |
| **Món hấp** | Biết được nguyên tắc làm chín của món hấp. | | Hiểu quy trình thực hiện món hấp. | | Vận dụng chế biến món ốc hấp lá gừng. | |  | |  |
| *Số câu*  *Số điểm*  *Tỉ lệ %* | *1*  *0,5 đ*  *5 %* |  | *1*  *2,0 đ*  *20 %* |  | *1*  *0,5 đ*  *5 %* |  |  |  | *3*  *3,0 đ*  *30 %* |
| **Món rán. Món xào** | Biết được nguyên tắc làm chín của món xào. | | Hiểu yêu cầu của món nem rán và những điều cần lưu ý khi thực hiện món rán. | | - Lấy được ví dụ về món rán, món xào.  - So sánh được món xào và món rán. | | Trình bày được phương pháp hạn chế quá trình tiết nước của nguyên liệu sau khi xào. | |  |
| *Số câu*  *Số điểm*  *Tỉ lệ %* | *1*  *0,5 đ*  *5 %* |  | *1*  *0,5 đ*  *5 %* | *1*  *2,0 đ*  *20 %* |  | *1*  *2,0 đ*  *20 %* |  | *1*  *1,0 đ*  *10%* | *5*  *6,0 đ*  *60 %* |
| **Món nướng** | Biết được nguyên tắc làm món nướng và nguyên liệu làm món bánh bông lan | |  |  |  |  |  |  |  |
| *Số câu*  *Số điểm*  *Tỉ lệ* | *2*  *1đ*  *10%* |  |  |  |  |  |  |  | *2*  *1đ*  *10%* |
| ***Tổng số câu***  ***Tổng số điểm***  ***Tỉ lệ %*** | ***6 2,0 đ***  ***20 %*** | | ***3 4,5 đ***  ***45 %*** | | ***3***  ***3,5 đ***  ***35 %*** | | | | ***10***  ***10 đ***  ***100 %*** |

|  |  |
| --- | --- |
| **PHÒNG GD&ĐT TX QUẢNG YÊN**  **TRƯỜNG THCS PHONG CỐC** | **ĐỀ KIỂM TRA HỌC KÌ II**  **Môn:CÔNG NGHỆ 9 (Phần lý thuyết)**  **Năm học: 2019 – 2020**  *Thời gian:45 phút (không kể thời gian giao đề)* |

**Phần I: Trắc nghiệm (5,0 điểm)**

1. *Khoanh vào chữ cái trước câu trả lời đúng:*

**Câu 1.** Thực phẩm món xào được làm chín trong:

A. Chất béo, lửa nhỏ, thời gian ngắn.

B. Chất béo, lửa nhỏ, thời gian dài.

C. Chất béo, lửa to, thời gian ngắn.

D. Nước, lửa to, thời gian dài.

**Câu 2**. Yếu tố nào làm cho nem rán được giòn lâu:

A .Rán lửa vừa B. Rán lửa to C. Rán lửa nhỏ

D. Rán lửa vừa, rán vàng non khi gần ăn rán lại

**Câu 3.** Thực phẩm của món hấp được làm chín:

A. Trong nước, nhiệt độ cao, thời gian ngắn.

B. Trong hơi nước, nhiệt độ cao, thời gian dài.

C. Trong chất béo, nhiệt độ thấp, thời gian dài.

D. Trong chất béo, nhiệt độ cao, thời gian ngắn

**Câu 4.** Lá gừng có công dụng gì trong món ốc hấp :

A .Khử mùi tanh của ốc

B .Tăng thêm hương vị món ăn

C .Tăng thêm hương vị và khử mùi tanh của ốc

D .Thơm ngon hơn

**Câu 5.**Thực phẩm được làm chín bằng sức nóng trực tiếp của lửa là nguyên tắc làm chín thức ăn của món nào?

A.Món hấp B. Món xào

C.Món nướng D. Món rán

**Câu 6.** Các nguyên liệu: Bột mì, trứng, đường, vani, dầu ( mỡ ) là để chế biến món nào sau đây?

A. Món bánh bông lan B. Món sườn xào chua ngọt

C. Món xôi vò D. Món chả nướng

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

Cho món hấp vào đĩa và trang trí thích hợp (1).

Làm sạch, tẩm ướp gia vị nếu cần (2).

Cho nước vào nồi hấp, cho nguyên liệu đã sơ chế vào nồi hấp (3).

Đun sôi với lửa to, đậy kín nắp đến khi thực phẩm chín (4).

**Phần II: Tự luận (5,0 điểm)**

**Câu 8. (2,0 điểm)**

Khi thực hiện món rán, cần lưu ý những điều gì về chất béo để rán, về lửa, về cách rán, về thành phẩm?

**Câu 9. (2,0 điểm)**

1. Kể tên một số món xào và món rán mà em biết?
2. So sánh món xào và món rán?

**Câu 10. (1,0 điểm)**

Để hạn chế quá trình tiết nước của nguyên liệu sau khi xào, người ta sử dụng phương pháp gì? -------------------- Hết -------------------

|  |  |
| --- | --- |
| **PHÒNG GD&ĐT TX QUẢNG YÊN**  **TRƯỜNG THCS PHONG CỐC** | **HƯỚNG DẪN CHẤM KIỂM TRA HỌC KÌ II**  **Môn:CÔNG NGHỆ 9 (Phần lý thuyết)**  **Năm học: 2019 – 2020** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Câu*** | ***Đáp án*** | ***Biểu điểm*** |
| **I. Trắc nghiệm (5,0 điểm)**  *( Mỗi đáp án đúng được 0,5 điểm)* | | |
|  | **1.**   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Câu** | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | **Đáp án** | C | D | B | C | C | A |   **2.** (2,0 điểm). Mỗi bước sắp xếp đúng 0,5 điểm  (2) → (3)→ (4)→(1) | 5,0 đ |
| **II. Tự luận (5,0 điểm)** | | |
| ***Câu 8***  (2,0 điểm) | Khi thực hiện món rán, cần lưu ý :  - Về chất béo để rán: Lượng chất béo có thể nhiều hay ít tuỳ cách rán, nhưng đều phải đun nóng già trước khi cho thực phẩm vào.  - Về lửa: Đun với lửa vừa trong khoảng thời gian đủ làm chín thực phẩm theo yêu cầu.  - Về cách rán: Cho thực phẩm vào rán trong chất béo đang nóng già, trở thực phẩm để mặt ngoài có lớp vàng nâu, giòn và chín đều.  - Về thành phẩm: Giòn, xốp, ráo mỡ, chín đều, hương vị thơm ngon, vừa ăn, màu vàng nâu không cháy xém. | 0,5 đ  0,5 đ  0,5 đ  0,5 đ |
| ***Câu 9***  (2,0 điểm) | a) Nêu được tên một số món xào, món rán.  b) So sánh được món xào và món rán:Món  - 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. | 0,5 đ  0,5 đ  0,5 đ  0,5 đ |
| ***Câu 10***  (1,0 điểm) | Để hạn chế quá trình tiết nước của nhiên liệu sau xào người ta dùng phương pháp:  + Trần qua nước sôi nguyên liệu thực vật.  + Thêm chút bột vào nước sốt (trước khi bắc ra khỏi bếp, hoà một chút bột đao vào nước, đổ vào nước sốt trong chảo xào, quấy đều bột chín, đảo trộn nguyên liệu để nước bột bao đều bề mặt nguyên liệu, làm cho sản phẩm khô và bóng). | 0,5 đ  0,5 đ |
| ***Cộng*** | | ***10 đ*** |

|  |  |
| --- | --- |
| **PHÒNG GD&ĐT TX QUẢNG YÊN**  **TRƯỜNG THCS PHONG CỐC** | **ĐỀ KIỂM TRA HỌC KÌ II**  **Môn:CÔNG NGHỆ 9 (Phần thực hành)**  Năm học: 2019 – 2020  *Thời gian:45 phút (không kể thời gian giao đề)* |

**Yêu cầu:**

Áp dụng nguyên tắc chung của món rán, em hãy thực hiện món nem rán theo đúng quy trình và yêu cầu kĩ thuật.

-------------------- Hết --------------------

|  |  |
| --- | --- |
| **PHÒNG GD&ĐT TX QUẢNG YÊN**  **TRƯỜNG THCS PHONG CỐC** | **HƯỚNG DẪN CHẤM KIỂM TRA HỌC KÌ II**  **Môn:CÔNG NGHỆ 9 (Phần thực hành)**  Năm học: 2019 – 2020  *Thời gian:45 phút (không kể thời gian giao đề)* |

|  |  |
| --- | --- |
| **Nội dung** | **Điểm** |
| - Chuẩn bị nguyên liệu đúng, đủ với món ăn đã chọn.  - Đảm bảo đúng yêu cầu kĩ thuật của món ăn.  - Trình bày đẹp mắt.  - Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.  - Chấp hành quy tắc an toàn lao động, thực hành tiết kiệm thực phẩm.  - Ý thức thực hành nghiêm túc và cách tổ chức hoạt động của các nhóm khoa học. | 2  3  2  1  1    1 |

|  |  |
| --- | --- |
| **PHÒNG GD&ĐT TX QUẢNG YÊN**  **TRƯỜNG THCS PHONG CỐC** | **ĐỀ KIỂM TRA HỌC KÌ II (HSKT)**  **Môn:CÔNG NGHỆ 9 ( Phần lý thuyết )**  Năm học: 2019 – 2020  *Thời gian:45 phút (không kể thời gian giao đề)* |

**Phần I: Trắc nghiệm (10 điểm)** *Khoanh vào chữ cái trước câu trả lời đúng:*

**Câu 1.** Thực phẩm món xào được làm chín trong:

A. Chất béo, lửa nhỏ, thời gian ngắn.

B. Chất béo, lửa nhỏ, thời gian dài.

C. Chất béo, lửa to, thời gian ngắn.

D. Nước, lửa to, thời gian dài.

**Câu 2**. Yếu tố nào làm cho nem rán được giòn lâu:

A .Rán lửa vừa B. Rán lửa to C. Rán lửa nhỏ

D. Rán lửa vừa, rán vàng non khi gần ăn rán lại

**Câu 3.** Thực phẩm của món hấp được làm chín:

A. Trong nước, nhiệt độ cao, thời gian ngắn.

B. Trong hơi nước, nhiệt độ cao, thời gian dài.

C. Trong chất béo, nhiệt độ thấp, thời gian dài.

D. Trong chất béo, nhiệt độ cao, thời gian ngắn

**Câu 4.** Lá gừng có công dụng gì trong món ốc hấp :

A .Khử mùi tanh của ốc

B .Tăng thêm hương vị món ăn

C .Tăng thêm hương vị và khử mùi tanh của ốc

D .Thơm ngon hơn

**Câu 5.**Thực phẩm được làm chín bằng sức nóng trực tiếp của lửa là nguyên tắc làm chín thức ăn của món nào?

1. Món hấp B. Món xào
2. Món nướng D. Món rán

**Câu 6.** Để hạn chế quá trình tiết nước của nguyên liệu thực vật sau khi xào người ta dùng phương pháp nào?

A.Trần qua nước sôi nguyên liệu thực vật

B. Xào cùng lúc nguyên liệu động vật với nguyên liệu thực vật

C. Xào nguyên liệu động vật trước nguyên liệu thực vật

D. Không sử dụng nguyên liệu thực vật để xào

**Câu 7 :** Trong các món ăn sau , món nào thuộc món hấp :

A. Cá rô kho tộ B. Xôi

C . Chè bưởi D. Bún riêu cua

**Câu 8 :** Những nguyên liệu động vật chính dùng để thực hiện món ốc hấp lá gừng là?:

A . ốc B .giò sống

C .trứng gà D. lá gừng

**Câu 9.** Các nguyên liệu: Bột mì, trứng, đường, vani, dầu ( mỡ ) là để chế biến món nào sau đây?

A. Món bánh bông lan B. Món sườn xào chua ngọt

C. Món xôi vò D. Món chả nướng

**Câu 10**: Hấp là phương pháp làm chín thực phẩm bằng

A .Chất béo B.Lửa. C . Sấy khô D.Sức nóng của hơi nước

**PHÒNG GD&ĐT TX QUẢNG YÊN HƯỚNG DẪN CHẤM KIỂM TRA HỌC KÌ II**

**TRƯỜNG THCS PHONG CỐC Môn:CÔNG NGHỆ 9 (Phần HSKT)**

**Năm học: 2019 – 2020**

**Thời gian:45 phút (không kể thời gian giao đề**)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Câu** | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | | **Đáp án** | C | D | B | C | B | A | B | A | A | D |   Mỗi câu trả lời đúng được 1 điểm |

*Phong Cốc, ngày 6 tháng 6 năm 2020* **NHÀ TRƯỜNG TỔ CHUYÊN MÔN NGƯỜI RA ĐỀ**

*( Phê duyệt ) ( Duyệt )*

**LÊ THỊ HẬU VŨ THỊ LUYẾN**