|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 BIÊN TRƯỜNG THCS PHÚC LỢI  -------------------- *(Đề 101)*** | **KIỂM TRA GIỮA HỌC KÌ II NĂM HỌC 2021 - 2022 MÔN: 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 II NĂM HỌC 2021 - 2022 MÔN: 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 BIÊN TRƯỜNG THCS PHÚC LỢI  -------------------- *(Đề 103)*** | **KIỂM TRA GIỮA HỌC KÌ II NĂM HỌC 2021 - 2022 MÔN: 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 BIÊN TRƯỜNG THCS PHÚC LỢI  -------------------- *(Đề 104)*** | **KIỂM TRA GIỮA HỌC KÌ II NĂM HỌC 2021 - 2022 MÔN: 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** |