|  |  |
| --- | --- |
| **TRƯỜNG THCS THƯỢNG THANH**  **NĂM HỌC: 2019 - 2020**  **Đề CN901** | **ĐỀ KIỂM TRA HỌC KÌ I**  **MÔN: CÔNG NGHỆ - KHỐI 9**  **THỜI GIAN : 45 phút**  **Ngày kiểm tra: .../..../2019** |

**A. PHẦN TRẮC NGHIỆM: (4đ)**

*Tô vào phiếu trả lời của em chữ cái đứng trước đáp án đúng nhất.*

**Câu 1: Yêu cầu của nghề nấu ăn là:**

|  |  |
| --- | --- |
| A. biết tính toán, lựa chọn thực phẩm.  C. biết sử dụng nguyên liệu thực phẩm phù hợp. | B. có kinh nghiệm nấu nướng.  D. sáng tạo ra các món ăn. |

**Câu 2: Vai trò của nghề nấu ăn là:**

A. thiết thực, đảm bảo chất dinh dưỡng cho con người.

B. thiết thực, thể hiện nét đặc sắc văn hóa dân tộc.

C. thiết thực, phục vụ nhu cầu ăn uống ở gia đình và xã hội.

D. thiết thực, không thể thiếu.

**Câu 3: Đặc điểm của nghề nấu ăn gồm:**

A. đối tượng, công cụ, điều kiện và môi trường lao động.

B. đối tượng, công cụ, điều kiện và kết quả lao động.

C. đối tượng, công cụ, điều kiện và thành quả lao động.

D. đối tượng, công cụ, điều kiện và sản phẩm lao động.

**Câu 4: Nguyên nhân nào gây ra tai nạn trong nấu ăn:**

A. để vật dụng ở tầm thấp, gây cản trở việc lấy

B. để vật dụng ở trên cao quá tầm với

C. để vật dụng ở tầm thấp, gây vướng víu khi sử dụng

D. để vật dụng ở trên cao quá tầm với, tầm nhìn

**Câu 5: Những dụng cụ thiết bị dễ gây tai nạn trong nhà bếp là?**

A. Dụng cụ, thiết bị cầm tay, dùng điện. B. Dụng cụ, thiết bị cầm tay, dùng lửa.

C. Dụng cụ, thiết bị dễ vỡ, sắc nhọn. D. Dụng cụ, thiết bị dễ vỡ, dùng điện.

**Câu 6: Biện pháp đảm bảo an toàn lao động trước khi sử dụng đồ dùng điện là:**

|  |  |
| --- | --- |
| A. dùng băng dính cách điện. | B. dùng bút thử điện |
| C. dùng ổ điện khác. | D. đeo găng tay. |

**Câu 7: Đâu là cách sắp xếp, trang trí nhà bếp thông dụng?**

A. Dạng chữ N, S, G, hai đường thẳng vuông góc.

B. Dạng chữ K, M, L, hai đường thẳn vuông góc.

C. Dạng chữ H, N, O, hai đường thẳng song song.

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

**Câu 8: Sắp xếp nhà bếp dạng chữ I là:**

A. các khu vực làm việc được nối liền bởi các ngăn và kệ tủ.

B. các khu vực nấu nướng được nối liền bới các ngăn và kệ tủ.

C. các khu vực rửa dọn được nối liền với khu vực nấu nướng.

D. các khu vực nấu nướng được nối sát với các khu vực còn lại.

**Câu 9: Đâu là dạng sắp nhà bếp dạng chữ L?**

|  |  |
| --- | --- |
| A. Sử dụng hai bức tường vuông góc.  C. Sử dụng hai cạnh tường vuông góc. | B. Sử dụng hai cạnh tường sát góc.  D. Sử dụng hai bức tường thẳng góc. |

**Câu 10: Những công việc nào cần làm trong nhà bếp?**

A. Cất giữ thực phẩm, dụng cụ làm bếp, sơ chế, nấu nướng, bày dọn thức ăn.

B. Lau dọn nhà bếp, cất giữ thực phẩm, trang trí bàn ăn, thực hiện món ăn.

C. Nấu nướng, cắt, thái đồ ăn, lau dọn và trang trí nhà bếp.

D. Chế biến đồ ăn, lau dọn, bày biện bàn ăn, thưởng thức món ăn sau khi thực hiện.

**Câu 11: Giá trị dinh dưỡng của thực đơn là:**

A. Chọn đủ thức ăn của các nhóm thực phẩm cần thiết.

B. Chọn tất cả các nhóm thực phẩm.

C. Chọn một số ít thực phẩm.

D. Chọn đủ thức ăn của các loại thực phẩm cần thiết.

**Câu 12: Thế nào là bữa ăn có người phục vụ?**

A. Thực đơn được yêu cầu sau. B. Không có thực đơn.

C. Thực đơn được ấn định trước. D. Thực đơn được quyết định do người nấu ăn.

**Câu 13: Tại sao phải xây dựng thực đơn?**

A. Để xây dựng một bữa ăn ngon.

B. Để xây dựng một bữa ăn đầy đủ chất dinh dưỡng.

C. Để xây dựng một bữa ăn hợp lí.

D. Để xây dựng một bữa ăn hấp dẫn, hợp khẩu vị.

**Câu 14: Tại sao phải quan tâm đến đặc điểm của mọi thành viên trong gia đình khi xây dựng thực đơn?**

A. Làm cho các thành viên ngon miệng.

B. Làm cho các thành viên xum họp, quanh quần.

C. Làm cho các thành viên vui vẻ khi ăn.

D. Làm cho các thành viên tiết kiệm thời gian ăn uống.

**Câu 15: Cách chọn thịt bò ngon khi nấu món bò kho:**

A. Màu đỏ tươi, gân màu trắng, phần mỡ màu vàng tươi, cứng khi ấn vào.

B. Màu đỏ thẫm, gân màu vàng, phần mỡ màu trắng trong, mềm khi ấn vào.

C. Màu đỏ rực, gân màu xanh, không có mỡ, cứng khi ấn vào.

D. Màu đỏ tía, gân màu tím, ít mỡ, mềm khi ấn vào.

**Câu 16: Gia vị để chế biến tương chấm của món nem cuốn là:**

A. Tương, bột năng + gia vị, gừng, nước mắm + giấm.

B. Tương, bột đao + đường, tỏi, nước me + giấm.

C. Tương, bột nở + muối, hành, nấu hơi sền sệt, nước chanh + giấm.

D. Tương, bột mì + nước mắm, nước gừng + giấm.

**B. PHẦN TỰ LUẬN (6đ)**

Câu 1: (1đ) Em hãy cho biết cách bảo quản đồ dùng nhà bếp làm bằng gỗ?

Câu 2: (2đ) Em hãy so sánh cách trình bày bàn ăn theo phong cách Việt Nam và cách trình bày bàn ăn theo phong cách phương Tây?

Câu 3: (2đ) Để giữ được độ ngọt cho tôm trong quá trình chế biến, em phải làm như thế nào?

Câu 4: (1đ) Để nấu nước dùng được trong em phải làm như thế nào?

|  |  |
| --- | --- |
| **TRƯỜNG THCS THƯỢNG THANH** | **ĐỀ KIỂM TRA HỌC KÌ I** |
| **NĂM HỌC: 2019 - 2020** | **MÔN: CÔNG NGHỆ - KHỐI 9** |
| **Đề CN901** | **THỜI GIAN : 45 phút** |

**A. PHẦN TRẮC NGHIỆM (4đ)**

Mỗi câu chọn đúng được 0,25 điểm

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Câu** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** |
| **Đáp án** | **A** | **C** | **D** | **B** | **A** | **B** | **D** | **A** | **D** | **A** | **A** | **C** | **C** | **A** | **A** | **B** |

**B. PHẦN TỰ LUẬN (6đ)**

**Ban giám hiệu Tổ chuyên môn Nhóm chuyên môn**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Câu** | **Đáp án** | **Biểu điểm** |
| **Câu 1**  *1 điểm*  **Câu 2**  *2 điểm*  **Câu 3**  *2 điểm*  **Câu 4**  *1 điểm* | **\* Cách bảo quản đồ dùng nhà bếp bằng gỗ:**  - Không ngâm nước.  - Khi sử dụng xong, rửa bằng nước rửa chén, bát thật sạch  - Phơi gió cho khô ráo, tránh phơi nắng hoặc hơ trên lửa.  - Cất giữ ở nơi cao ráo, sạch sẽ.   |  |  | | --- | --- | | **Phong cách Việt Nam** | **Phong cách phương Tây** | | - Đặt đũa bên tay phải của bát.  - Cốc nước đặt phía trước đầu đũa.  - Khăn đặt lên đĩa kê, úp bát lên trên khăn ăn.  - Thức ăn được bày trước và đưa thức ăn từ bên trái. | - Tại mỗi phần ăn thường đặt một hoặc hai đĩa.  - Bên phải đặt dao và thìa, bên trái đặt đĩa. Ly rượu đặt trước đĩa, cạnh li rượu có thêm cốc nước lạnh dùng cho người không uống rượu.  - Để khăn ăn vào đĩa.  - Đưa thức ăn vào phía bên tay trái của khách, lấy ra bên tay phải của khách. |   - Rửa sạch, cho vào soong và cho thêm một thìa cà phê muối đậy nắp trong 10 phút.  - Lấy ra bóc vỏ, rút bỏ chỉ đất ở sống lưng.  - Bước 1: Cho xương đã rửa vào soong cùng với một lít nước, đun sôi qua để xương không còn mùi hôi.  - Bước 2: Cho xương đã rửa vào soong, cùng một củ hành tím và ba lít nước, đun đến khi cạn còn khoảng 1,5 lít, nêm gia vị vừa ăn. | *0,25 điểm một ý*  *0,25 điểm một ý*  *1 điểm*  *1 điểm*  *0,5 điểm*  *0,5 điểm* |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **TRƯỜNG THCS THƯỢNG THANH**  **NĂM HỌC: 2019 - 2020**  **Đề CN902** | **ĐỀ KIỂM TRA HỌC KÌ I**  **MÔN: CÔNG NGHỆ - KHỐI 9**  **THỜI GIAN : 45 phút**  **Ngày kiểm tra: .../..../2019** |

**A. PHẦN TRẮC NGHIỆM: (4đ)**

*Tô vào phiếu trả lời của em chữ cái đứng trước đáp án đúng nhất.*

**Câu 1: Giá trị dinh dưỡng của thực đơn là:**

A. Chọn đủ thức ăn của các nhóm thực phẩm cần thiết.

B. Chọn tất cả các nhóm thực phẩm.

C. Chọn một số ít thực phẩm.

D. Chọn đủ thức ăn của các loại thực phẩm cần thiết.

**Câu 2: Cách chọn thịt bò ngon khi nấu món bò kho:**

A. Màu đỏ rực, gân màu xanh, không có mỡ, cứng khi ấn vào.

B. Màu đỏ tươi, gân màu trắng, phần mỡ màu vàng tươi, cứng khi ấn vào.

C. Màu đỏ thẫm, gân màu vàng, phần mỡ màu trắng trong, mềm khi ấn vào.

D. Màu đỏ tía, gân màu tím, ít mỡ, mềm khi ấn vào.

**Câu 3: Vai trò của nghề nấu ăn là:**

A. thiết thực, phục vụ nhu cầu ăn uống ở gia đình và xã hội.

B. thiết thực, đảm bảo chất dinh dưỡng cho con người.

C. thiết thực, không thể thiếu.

D. thiết thực, thể hiện nét đặc sắc văn hóa dân tộc.

**Câu 4: Thế nào là bữa ăn có người phục vụ?**

A. Thực đơn được yêu cầu sau.

B. Không có thực đơn.

C. Thực đơn được ấn định trước.

D. Thực đơn được quyết định do người nấu ăn.

**Câu 5: Tại sao phải xây dựng thực đơn?**

A. Để xây dựng một bữa ăn hấp dẫn, hợp khẩu vị.

B. Để xây dựng một bữa ăn đầy đủ chất dinh dưỡng.

C. Để xây dựng một bữa ăn hợp lí.

D. Để xây dựng một bữa ăn ngon.

**Câu 6: Biện pháp đảm bảo an toàn lao động trước khi sử dụng đồ dùng điện là:**

A. dùng bút thử điện B. dùng ổ điện khác.

C. dùng băng dính cách điện. D. đeo găng tay.

**Câu 7: Gia vị để chế biến tương chấm của món nem cuốn là:**

A. Tương, bột nở + muối, hành, nấu hơi sền sệt, nước chanh + giấm.

B. Tương, bột mì + nước mắm, nước gừng + giấm.

C. Tương, bột đao + đường, tỏi, nước me + giấm.

D. Tương, bột năng + gia vị, gừng, nước mắm + giấm.

**Câu 8: Sắp xếp nhà bếp dạng chữ I là:**

A. các khu vực nấu nướng được nối liền bới các ngăn và kệ tủ.

B. các khu vực nấu nướng được nối sát với các khu vực còn lại.

C. các khu vực làm việc được nối liền bởi các ngăn và kệ tủ.

D. các khu vực rửa dọn được nối liền với khu vực nấu nướng.

**Câu 9: Những công việc nào cần làm trong nhà bếp?**

A. Cất giữ thực phẩm, dụng cụ làm bếp, sơ chế, nấu nướng, bày dọn thức ăn.

B. Lau dọn nhà bếp, cất giữ thực phẩm, trang trí bàn ăn, thực hiện món ăn.

C. Nấu nướng, cắt, thái đồ ăn, lau dọn và trang trí nhà bếp.

D. Chế biến đồ ăn, lau dọn, bày biện bàn ăn, thưởng thức món ăn sau khi thực hiện.

**Câu 10: Đặc điểm của nghề nấu ăn gồm:**

A. đối tượng, công cụ, điều kiện và kết quả lao động.

B. đối tượng, công cụ, điều kiện và thành quả lao động.

C. đối tượng, công cụ, điều kiện và môi trường lao động.

D. đối tượng, công cụ, điều kiện và sản phẩm lao động.

**Câu 11: Nguyên nhân nào gây ra tai nạn trong nấu ăn:**

A. để vật dụng ở tầm thấp, gây vướng víu khi sử dụng

B. để vật dụng ở trên cao quá tầm với

C. để vật dụng ở trên cao quá tầm với, tầm nhìn

D. để vật dụng ở tầm thấp, gây cản trở việc lấy

**Câu 12: Những dụng cụ thiết bị dễ gây tai nạn trong nhà bếp là?**

A. Dụng cụ, thiết bị dễ vỡ, sắc nhọn. B. Dụng cụ, thiết bị cầm tay, dùng điện.

C. Dụng cụ, thiết bị cầm tay, dùng lửa. D. Dụng cụ, thiết bị dễ vỡ, dùng điện.

**Câu 13: Tại sao phải quan tâm đến đặc điểm của mọi thành viên trong gia đình khi xây dựng thực đơn?**

A. Làm cho các thành viên ngon miệng.

B. Làm cho các thành viên xum họp, quanh quần.

C. Làm cho các thành viên vui vẻ khi ăn.

D. Làm cho các thành viên tiết kiệm thời gian ăn uống.

**Câu 14: Đâu là cách sắp xếp, trang trí nhà bếp thông dụng?**

A. Dạng chữ I, U, L, hai đường thẳng song song.

B. Dạng chữ N, S, G, hai đường thẳng vuông góc.

C. Dạng chữ K, M, L, hai đường thẳn vuông góc.

D. Dạng chữ H, N, O, hai đường thẳng song song.

**Câu 15: Yêu cầu của nghề nấu ăn là:**

A. biết sử dụng nguyên liệu thực phẩm phù hợp.

B. có kinh nghiệm nấu nướng.

C. biết tính toán, lựa chọn thực phẩm.

D. sáng tạo ra các món ăn.

**Câu 16: Đâu là dạng sắp nhà bếp dạng chữ L?**

A. Sử dụng hai bức tường thẳng góc. B. Sử dụng hai cạnh tường vuông góc.

C. Sử dụng hai cạnh tường sát góc. D.Sử dụng hai bức tường vuông góc.

**B. PHẦN TỰ LUẬN (6 đ)**

Câu 1: (1đ) Em hãy cho biết cách bảo quản đồ dùng nhà bếp làm bằng gỗ?

Câu 2: (2đ) Em hãy so sánh quy trình chế biến các món trộn và món nấu?

Câu 3: (2đ) Để giữ được độ ngọt cho tôm trong quá trình chế biến, em phải làm như thế nào?

Câu 4: (1đ) Để ngó sen được trắng và giòn em phải làm như thế nào?

|  |  |
| --- | --- |
| **TRƯỜNG THCS THƯỢNG THANH** | **ĐỀ KIỂM TRA HỌC KÌ I** |
| **NĂM HỌC: 2019 - 2020** | **MÔN: CÔNG NGHỆ - KHỐI 9** |
| **Đề CN902** | **THỜI GIAN : 45 phút** |

**A. PHẦN TRẮC NGHIỆM (4đ)**

Mỗi câu chọn đúng được 0,25 điểm

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Câu** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** |
| **Đáp án** | **A** | **B** | **A** | **C** | **C** | **A** | **C** | **C** | **A** | **D** | **B** | **B** | **A** | **A** | **C** | **A** |

**B. PHẦN TỰ LUẬN (6đ)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Câu** | **Đáp án** | **Biểu điểm** |
| **Câu 1**  *1 điểm*  **Câu 2**  *2 điểm*  **Câu 3**  *2 điểm*  **Câu 4**  *1 điểm* | - Không ngâm nước.  - Khi sử dụng xong, rửa bằng nước rửa chén, bát thật sạch  - Phơi gió cho khô ráo, tránh phơi nắng hoặc hơ trên lửa.  - Cất giữ ở nơi cao ráo, sạch sẽ.   |  |  |  | | --- | --- | --- | | So sánh | Món trộn | Món nấu | | 1. Nguyên liệu  2. Chế biến  3. Trình bày | - Nhặt, rửa, cắt thái phù hợp, ngâm nước muối.  - Làm chín mềm.  - Trộn chung nguyên liệu thực vật, động vật và gia vị.  - Cho vào đĩa, trang trí với rau thơm, cắt tỉa hoa và kèm nước chấm. | - Nhặt, rửa, cắt thái phù hợp, ngâm nước muối.  - Tẩm ướp hoặc rán sơ qua.  - Nấu nguyên liệu động vật với nước. Sau đó cho nguyên liệu thực vật vào nấu tiếp cho mềm đều và nêm gia vị phù hợp.  - Cho vào đĩa sâu lòng, bát to và sắp xếp theo đặc trưng của món. |   - Rửa sạch, cho vào soong và cho thêm một thìa cà phê muối đậy nắp trong 10 phút.  - Lấy ra bóc vỏ, rút bỏ chỉ đất ở sống lưng.  - Bước 1: Cắt khúc dài 4cm, chẻ đôi hoặc làm bốn và ngâm trong nước lạnh có pha giấm.  - Bước 2: Khi gần trộn vớt ngó sen ra rổ, vẩy ráo nước, cho đường vào trộn đều để giữ độ giòn. | *0,25 điểm một ý*  *0,25 điểm một ý*  *1 điểm*  *1 điểm*  *0,5 điểm*  *0,5 điểm* |

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| **TRƯỜNG THCS THƯỢNG THANH**  **NĂM HỌC: 2019 - 2020**  **Đề CN903** | **ĐỀ KIỂM TRA HỌC KÌ I**  **MÔN: CÔNG NGHỆ - KHỐI 9**  **THỜI GIAN : 45 phút**  **Ngày kiểm tra: .../..../2019** |

**A. PHẦN TRẮC NGHIỆM: (4đ)**

*Tô vào phiếu trả lời của em chữ cái đứng trước đáp án đúng nhất.*

**Câu 1: Giá trị dinh dưỡng của thực đơn là:**

A. Chọn đủ thức ăn của các nhóm thực phẩm cần thiết.

B. Chọn tất cả các nhóm thực phẩm.

C. Chọn một số ít thực phẩm.

D. Chọn đủ thức ăn của các loại thực phẩm cần thiết.

**Câu 2: Đâu là cách sắp xếp, trang trí nhà bếp thông dụng?**

A. Dạng chữ K, M, L, hai đường thẳn vuông góc.

B. Dạng chữ N, S, G, hai đường thẳng vuông góc.

C. Dạng chữ H, N, O, hai đường thẳng song song.

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

**Câu 3: Tại sao phải xây dựng thực đơn?**

A. Để xây dựng một bữa ăn hợp lí.

B. Để xây dựng một bữa ăn hấp dẫn, hợp khẩu vị.

C. Để xây dựng một bữa ăn đầy đủ chất dinh dưỡng.

D. Để xây dựng một bữa ăn ngon.

**Câu 4: Biện pháp đảm bảo an toàn lao động trước khi sử dụng đồ dùng điện là:**

A. dùng băng dính cách điện. B. đeo găng tay.

C. dùng ổ điện khác. D. dùng bút thử điện

**Câu 5: Những công việc nào cần làm trong nhà bếp?**

A. Nấu nướng, cắt, thái đồ ăn, lau dọn và trang trí nhà bếp.

B. Lau dọn nhà bếp, cất giữ thực phẩm, trang trí bàn ăn, thực hiện món ăn.

C. Cất giữ thực phẩm, dụng cụ làm bếp, sơ chế, nấu nướng, bày dọn thức ăn.

D. Chế biến đồ ăn, lau dọn, bày biện bàn ăn, thưởng thức món ăn sau khi thực hiện.

**Câu 6: Sắp xếp nhà bếp dạng chữ I là:**

A. các khu vực nấu nướng được nối liền bới các ngăn và kệ tủ.

B. các khu vực nấu nướng được nối sát với các khu vực còn lại.

C. các khu vực làm việc được nối liền bởi các ngăn và kệ tủ.

D. các khu vực rửa dọn được nối liền với khu vực nấu nướng.

**Câu 7: Vai trò của nghề nấu ăn là:**

A. thiết thực, đảm bảo chất dinh dưỡng cho con người.

B. thiết thực, phục vụ nhu cầu ăn uống ở gia đình và xã hội.

C. thiết thực, thể hiện nét đặc sắc văn hóa dân tộc.

D. thiết thực, không thể thiếu.

**Câu 8: Những dụng cụ thiết bị dễ gây tai nạn trong nhà bếp là?**

A. Dụng cụ, thiết bị dễ vỡ, sắc nhọn. B. Dụng cụ, thiết bị cầm tay, dùng điện.

C. Dụng cụ, thiết bị cầm tay, dùng lửa. D. Dụng cụ, thiết bị dễ vỡ, dùng điện.

**Câu 9: Yêu cầu của nghề nấu ăn là:**

|  |  |
| --- | --- |
| A. biết tính toán, lựa chọn thực phẩm.  C. biết sử dụng nguyên liệu thực phẩm phù hợp. | B. có kinh nghiệm nấu nướng.  D. sáng tạo ra các món ăn. |

**Câu 10: Thế nào là bữa ăn có người phục vụ?**

A. Thực đơn được ấn định trước. B. Thực đơn được yêu cầu sau.

C. Thực đơn được quyết định do người nấu ăn. D. Không có thực đơn.

**Câu 11: Cách chế biến tương chấm của món nem cuốn là:**

A. Tương, bột đao + đường, tỏi, nước me + giấm.

B. Tương, bột năng + gia vị, gừng, nước mắm + giấm.

C. Tương, bột mì + nước mắm, nước gừng + giấm.

D. Tương, bột nở + muối, hành, nấu hơi sền sệt, nước chanh + giấm.

**Câu 12: Tại sao phải quan tâm đến đặc điểm của mọi thành viên trong gia đình khi xây dựng thực đơn?**

A. Làm cho các thành viên vui vẻ khi ăn.

B. Làm cho các thành viên xum họp, quanh quần.

C. Làm cho các thành viên ngon miệng.

D. Làm cho các thành viên tiết kiệm thời gian ăn uống.

**Câu 13: Cách chọn thịt bò ngon khi nấu món bò kho:**

A. Màu đỏ thẫm, gân màu vàng, phần mỡ màu trắng trong, mềm khi ấn vào.

B. Màu đỏ rực, gân màu xanh, không có mỡ, cứng khi ấn vào.

C. Màu đỏ tía, gân màu tím, ít mỡ, mềm khi ấn vào.

D. Màu đỏ tươi, gân màu trắng, phần mỡ màu vàng tươi, cứng khi ấn vào.

**Câu 14: Đâu là dạng sắp nhà bếp dạng chữ L?**

A. Sử dụng hai bức tường thẳng góc. B. Sử dụng hai cạnh tường vuông góc.

C. Sử dụng hai cạnh tường sát góc. D. Sử dụng hai bức tường vuông góc.

**Câu 15: Nguyên nhân nào gây ra tai nạn trong nấu ăn:**

A. để vật dụng ở tầm thấp, gây vướng víu khi sử dụng.

B. để vật dụng ở trên cao quá tầm với.

C. để vật dụng ở trên cao quá tầm với, tầm nhìn.

D. để vật dụng ở tầm thấp, gây cản trở việc lấy.

**Câu 16: Đặc điểm của nghề nấu ăn gồm:**

A. đối tượng, công cụ, điều kiện và kết quả lao động.

B. đối tượng, công cụ, điều kiện và thành quả lao động.

C. đối tượng, công cụ, điều kiện và môi trường lao động.

D. đối tượng, công cụ, điều kiện và sản phẩm lao động.

**B. PHẦN TỰ LUẬN (6đ)**

Câu 1: (1đ) Em hãy cho biết cách bảo quản đồ dùng nhà bếp làm bằng gỗ?

Câu 2: (2đ) Em hãy so sánh cách trình bày bàn ăn theo phong cách Việt Nam và cách trình bày bàn ăn theo phong cách phương Tây?

Câu 3: (2đ) Để giữ được độ ngọt cho tôm trong quá trình chế biến, em phải làm như thế nào?

Câu 4: (1đ) Để nấu nước dùng được trong em phải làm như thế nào?

|  |  |
| --- | --- |
| **TRƯỜNG THCS THƯỢNG THANH** | **ĐỀ KIỂM TRA HỌC KÌ I** |
| **NĂM HỌC: 2019 - 2020** | **MÔN: CÔNG NGHỆ - KHỐI 9** |
| **Đề CN903** | **THỜI GIAN : 45 phút** |

**A. PHẦN TRẮC NGHIỆM (4đ)**

Mỗi câu chọn đúng được 0,25 điểm

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Câu** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** |
| **Đáp án** | **A** | **D** | **A** | **D** | **C** | **C** | **B** | **B** | **A** | **A** | **A** | **C** | **D** | **A** | **B** | **D** |

**B. PHẦN TỰ LUẬN (6đ)**

**Ban giám hiệu Tổ chuyên môn Nhóm chuyên môn**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Câu** | **Đáp án** | **Biểu điểm** |
| **Câu 1**  *1 điểm*  **Câu 2**  *2 điểm*  **Câu 3**  *2 điểm*  **Câu 4**  *1 điểm* | - Không ngâm nước.  - Khi sử dụng xong, rửa bằng nước rửa chén, bát thật sạch  - Phơi gió cho khô ráo, tránh phơi nắng hoặc hơ trên lửa.  - Cất giữ ở nơi cao ráo, sạch sẽ.   |  |  | | --- | --- | | **Phong cách Việt Nam** | **Phong cách phương Tây** | | - Đặt đũa bên tay phải của bát.  - Cốc nước đặt phía trước đầu đũa.  - Khăn đặt lên đĩa kê, úp bát lên trên khăn ăn.  - Thức ăn được bày trước và đưa thức ăn từ bên trái. | - Tại mỗi phần ăn thường đặt một hoặc hai đĩa.  - Bên phải đặt dao và thìa, bên trái đặt đĩa. Ly rượu đặt trước đĩa, cạnh li rượu có thêm cốc nước lạnh dùng cho người không uống rượu.  - Để khăn ăn vào đĩa.  - Đưa thức ăn vào phía bên tay trái của khách, lấy ra bên tay phải của khách. |   - Rửa sạch, cho vào soong và cho thêm một thìa cà phê muối đậy nắp trong 10 phút.  - Lấy ra bóc vỏ, rút bỏ chỉ đất ở sống lưng.  - Bước 1: Cho xương đã rửa vào soong cùng với một lít nước, đun sôi qua để xương không còn mùi hôi.  - Bước 2: Cho xương đã rửa vào soong, cùng một củ hành tím và ba lít nước, đun đến khi cạn còn khoảng 1,5 lít, nêm gia vị vừa ăn. | *0,25 điểm một ý*  *0,25 điểm một ý*  *1 điểm*  *1 điểm*  *0,5 điểm*  *0,5 điểm* |

|  |  |
| --- | --- |
| **TRƯỜNG THCS THƯỢNG THANH**  **NĂM HỌC: 2019 - 2020**  **Đề CN904** | **ĐỀ KIỂM TRA HỌC KÌ I**  **MÔN: CÔNG NGHỆ - KHỐI 9**  **THỜI GIAN : 45 phút**  **Ngày kiểm tra: .../..../2019** |

**A. PHẦN TRẮC NGHIỆM: (4đ)**

*Tô vào phiếu trả lời của em chữ cái đứng trước đáp án đúng nhất.*

**Câu 1: Tại sao phải xây dựng thực đơn?**

A. Để xây dựng một bữa ăn hấp dẫn, hợp khẩu vị.

B. Để xây dựng một bữa ăn đầy đủ chất dinh dưỡng.

C. Để xây dựng một bữa ăn hợp lí.

D. Để xây dựng một bữa ăn ngon.

**Câu 2: Đặc điểm của nghề nấu ăn gồm:**

A. đối tượng, công cụ, điều kiện và kết quả lao động.

B. đối tượng, công cụ, điều kiện và môi trường lao động.

C. đối tượng, công cụ, điều kiện và thành quả lao động.

D. đối tượng, công cụ, điều kiện và sản phẩm lao động.

**Câu 3: Yêu cầu của nghề nấu ăn là:**

A. biết tính toán, lựa chọn thực phẩm.

B. có kinh nghiệm nấu nướng.

C. sáng tạo ra các món ăn.

D. biết sử dụng nguyên liệu thực phẩm phù hợp.

**Câu 4: Giá trị dinh dưỡng của thực đơn là:**

A. Chọn một số ít thực phẩm.

B. Chọn đủ thức ăn của các loại thực phẩm cần thiết.

C. Chọn tất cả các nhóm thực phẩm.

D. Chọn đủ thức ăn của các nhóm thực phẩm cần thiết.

**Câu 5: Những dụng cụ thiết bị dễ gây tai nạn trong nhà bếp là?**

A. Dụng cụ, thiết bị cầm tay, dùng điện. B. Dụng cụ, thiết bị dễ vỡ, sắc nhọn.

C. Dụng cụ, thiết bị cầm tay, dùng lửa. D. Dụng cụ, thiết bị dễ vỡ, dùng điện.

**Câu 6: Biện pháp đảm bảo an toàn lao động trước khi sử dụng đồ dùng điện là:**

A. dùng bút thử điện B. đeo găng tay.

C. dùng băng dính cách điện. D. dùng ổ điện khác.

**Câu 7: Đâu là dạng sắp nhà bếp dạng chữ L?**

A. Sử dụng hai bức tường thẳng góc. B. Sử dụng hai cạnh tường vuông góc.

C. Sử dụng hai cạnh tường sát góc. D.Sử dụng hai bức tường vuông góc.

**Câu 8: Vai trò của nghề nấu ăn là:**

A. thiết thực, đảm bảo chất dinh dưỡng cho con người.

B. thiết thực, không thể thiếu.

C. thiết thực, phục vụ nhu cầu ăn uống ở gia đình và xã hội.

D. thiết thực, thể hiện nét đặc sắc văn hóa dân tộc.

**Câu 9: Thế nào là bữa ăn có người phục vụ?**

A. Thực đơn được yêu cầu sau. B. Không có thực đơn.

C. Thực đơn được ấn định trước. D. Thực đơn được quyết định do người nấu ăn.

**Câu 10: Gia vị để chế biến tương chấm của món nem cuốn là:**

A. Tương, bột đao + đường, tỏi, nước me + giấm.

B. Tương, bột năng + gia vị, gừng, nước mắm + giấm.

C. Tương, bột mì + nước mắm, nước gừng + giấm.

D. Tương, bột nở + muối, hành, nấu hơi sền sệt, nước chanh + giấm.

**Câu 11: Tại sao phải quan tâm đến đặc điểm của mọi thành viên trong gia đình khi xây dựng thực đơn?**

A. Làm cho các thành viên vui vẻ khi ăn.

B. Làm cho các thành viên xum họp, quanh quần.

C. Làm cho các thành viên ngon miệng.

D. Làm cho các thành viên tiết kiệm thời gian ăn uống.

**Câu 12: Cách chọn thịt bò ngon khi nấu món bò kho:**

**A.** Màu đỏ thẫm, gân màu vàng, phần mỡ màu trắng trong, mềm khi ấn vào.

**B.** Màu đỏ rực, gân màu xanh, không có mỡ, cứng khi ấn vào.

**C.** Màu đỏ tía, gân màu tím, ít mỡ, mềm khi ấn vào.

**D.** Màu đỏ tươi, gân màu trắng, phần mỡ màu vàng tươi, cứng khi ấn vào.

**Câu 13: Đâu là cách sắp xếp, trang trí nhà bếp thông dụng?**

**A.** Dạng chữ I, U, L, hai đường thẳng song song.

**B.** Dạng chữ N, S, G, hai đường thẳng vuông góc.

**C.** Dạng chữ H, N, O, hai đường thẳng song song.

**D.** Dạng chữ K, M, L, hai đường thẳn vuông góc.

**Câu 14: Những công việc nào cần làm trong nhà bếp?**

**A.** Nấu nướng, cắt, thái đồ ăn, lau dọn và trang trí nhà bếp.

**B.** Chế biến đồ ăn, lau dọn, bày biện bàn ăn, thưởng thức món ăn sau khi thực hiện.

**C.** Cất giữ thực phẩm, dụng cụ làm bếp, sơ chế, nấu nướng, bày dọn thức ăn.

**D.** Lau dọn nhà bếp, cất giữ thực phẩm, trang trí bàn ăn, thực hiện món ăn.

**Câu 15: Sắp xếp nhà bếp dạng chữ I là:**

**A.** các khu vực nấu nướng được nối liền bới các ngăn và kệ tủ.

**B.** các khu vực nấu nướng được nối sát với các khu vực còn lại.

**C.** các khu vực làm việc được nối liền bởi các ngăn và kệ tủ.

**D.** các khu vực rửa dọn được nối liền với khu vực nấu nướng.

**Câu 16: Nguyên nhân nào gây ra tai nạn trong nấu ăn:**

**A.** để vật dụng ở tầm thấp, gây cản trở việc lấy

**B.** để vật dụng ở trên cao quá tầm với, tầm nhìn

**C.** để vật dụng ở tầm thấp, gây vướng víu khi sử dụng

**D.** để vật dụng ở trên cao quá tầm với

**B. PHẦN TỰ LUẬN (6 đ)**

Câu 1: (1đ) Em hãy cho biết cách bảo quản đồ dùng nhà bếp làm bằng gỗ?

Câu 2: (2đ) Em hãy so sánh quy trình chế biến các món trộn và món nấu?

Câu 3: (2đ) Để giữ được độ ngọt cho tôm trong quá trình chế biến, em phải làm như thế nào?

Câu 4: (1đ) Để ngó sen được trắng và giòn em phải làm như thế nào?

|  |  |
| --- | --- |
| **TRƯỜNG THCS THƯỢNG THANH** | **ĐỀ KIỂM TRA HỌC KÌ I** |
| **NĂM HỌC: 2019 - 2020** | **MÔN: CÔNG NGHỆ - KHỐI 9** |
| **Đề CN904** | **THỜI GIAN : 45 phút** |

**A. PHẦN TRẮC NGHIỆM (4đ)**

Mỗi câu chọn đúng được 0,25 điểm

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Câu** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** |
| **Đáp án** | **C** | **D** | **A** | **D** | **A** | **A** | **A** | **C** | **C** | **A** | **C** | **D** | **A** | **C** | **C** | **D** |

**B. PHẦN TỰ LUẬN (6đ)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Câu** | **Đáp án** | **Biểu điểm** |
| **Câu 1**  *1 điểm*  **Câu 2**  *2 điểm*  **Câu 3**  *2 điểm*  **Câu 4**  *1 điểm* | - Không ngâm nước.  - Khi sử dụng xong, rửa bằng nước rửa chén, bát thật sạch  - Phơi gió cho khô ráo, tránh phơi nắng hoặc hơ trên lửa.  - Cất giữ ở nơi cao ráo, sạch sẽ.   |  |  |  | | --- | --- | --- | | So sánh | Món trộn | Món nấu | | 1. Nguyên liệu  2. Chế biến  3. Trình bày | - Nhặt, rửa, cắt thái phù hợp, ngâm nước muối.  - Làm chín mềm.  - Trộn chung nguyên liệu thực vật, động vật và gia vị.  - Cho vào đĩa, trang trí với rau thơm, cắt tỉa hoa và kèm nước chấm. | - Nhặt, rửa, cắt thái phù hợp, ngâm nước muối.  - Tẩm ướp hoặc rán sơ qua.  - Nấu nguyên liệu động vật với nước. Sau đó cho nguyên liệu thực vật vào nấu tiếp cho mềm đều và nêm gia vị phù hợp.  - Cho vào đĩa sâu lòng, bát to và sắp xếp theo đặc trưng của món. |   - Rửa sạch, cho vào soong và cho thêm một thìa cà phê muối đậy nắp trong 10 phút.  - Lấy ra bóc vỏ, rút bỏ chỉ đất ở sống lưng.  - Bước 1: Cắt khúc dài 4cm, chẻ đôi hoặc làm bốn và ngâm trong nước lạnh có pha giấm.  - Bước 2: Khi gần trộn vớt ngó sen ra rổ, vẩy ráo nước, cho đường vào trộn đều để giữ độ giòn. | *0,25 điểm một ý*  *0,25 điểm một ý*  *1 điểm*  *1 điểm*  *0,5 điểm*  *0,5 điểm* |

**Ban giám hiệu Tổ chuyên môn Nhóm chuyên môn**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **PHÒNG GD & ĐT LONG BIÊN**  **TRƯỜNG THCS THƯỢNG THANH**  **NĂM HỌC: 2019 - 2020** | **ĐỀ KIỂM TRA HỌC KÌ 1**  **MÔN CÔNG NGHỆ 9**  **THỜI GIAN : 45 phút**  **Ngày kiểm tra: …/…./2019** |

**I. MỤC ĐÍCH – YÊU CẦU:**

**1. Kiến thức**

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

- Đặc điểm, vai trò và an toàn lao động đối với nghề nấu ăn.

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

- Sắp xếp và trang trí khu vực nhà bếp, bàn ăn theo đặc thù ăn uống của các nước.

- Xây dựng thực đơn dùng cho bữa ăn hàng ngày .

- Ứng dụng nguyên tắc chung vào việc thực hành quy trình 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** | | **Thông hiểu** | | | | **Vận dụng** | | | | | | | **Cộng** |
| **Cấp độ thấp** | | | **Cấp độ cao** | | | |
| TNKQ | TL | TNKQ | | TL | | TNKQ | | TL | TNKQ | | | TL |
| **1. Vai trò đặc điểm, an toàn lao động của nghề nấu ăn** | Nguyên nhân gây ra tai nạn khi nấu ăn | |  | | | |  | | |  | | | |  |
| Số câu  Số điểm  Tỉ lệ % | 1  0,25đ  2,5% |  |  | |  | |  | |  |  |  | | | **1**  **0,25đ**  **2,5%** |
| **2. Sử dụng và bảo quản dụng cụ, thiết bị nhà bếp** | Bảo quản  đồ dùng  trong nhà  bếp | |  | | | |  | | |  | | | |  |
| Số câu  Số điểm  Tỉ lệ % | 3  0,75đ  7,5% | 1  0,5đ  5% |  |  | | |  |  | |  |  | | | **4**  **1,25đ**  **12,5%** |
| **3. Sắp xếp và trang trí nhà bếp** | - Biết cách sắp xếp và trang trí nhà bếp hợp lí.  - Biết được việc cần làm trong nhà bếp. | |  | | | |  | | |  | | | |  |
| Số câu  Số điểm  Tỉ lệ % | 3  0,75đ  7,5% |  |  | |  | |  |  | |  |  | | | **3**  **0,75đ**  **7,5%** |
| **4. Xây dựng thực đơn** |  | | Tại sao phải xây dựng thực đơn | | | |  | | |  | | | |  |
| Số câu  Số điểm  Tỉ lệ % |  |  | 1  0,25đ  2,5% | | |  |  |  | |  | |  | | **1**  **0,25đ**  **2,5%** |
| **5. Trình bày, trang trí bàn ăn và chế biến món ăn** | - Biết cách trình bày và trang trí bàn ăn hợp lý.  - Nắm được quy trình thực hiện món ăn không(có) sử dụng nhiệt. | | Trình bày  bàn ăn  theo  phong  cách các  nước và  quy trình  nấu các  món ăn | | | | Vận  dụng  cách  chế  biến  vào  món  ăn  thực  tế | | | Mẹo nhỏ  được áp  dụng khi  chế biến  món ăn | | | |  |
| Số câu  Số điểm  Tỉ lệ % | 7  1,75đ  17,5% |  | 1  0,25đ  2,5% | | | 1  2,5đ  25% |  | 1  2đ  20% | |  | | 1  1đ  10% | | **11**  **7,5**  **75%** |
| **Tổng số câu**  **Tổng số điểm**  ***Tỉ lệ %*** | **15**  **4đ**  **40%** | | **3**  **3đ**  ***30%*** | | | | **1**  **2đ**  **20%** | | | **1**  **1đ**  **10%** | | | | **20**  **10đ**  **100%** |

**Ban giám hiệu Tổ chuyên môn Nhóm chuyên môn**

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