|  |  |
| --- | --- |
| **TRƯỜNG THCS VIỆT HƯNG** | **ĐỀ KIỂM TRA GIỮA HỌC KÌ I**  **MÔN CÔNG NGHỆ 9**  **Năm học 2020 – 2021**  Thời gian: 45 phút  Ngày kiểm tra: /11/2020 |

**I. Mục tiêu cần đạt**

**1. Kiến thức:** HS biết ứng dụng nguyên tắc chung của món trộn – cuốn hỗn hợp vào việc thực hành chế biến các món ăn cụ thể

**2.** **Kĩ năng:** HS có kĩ năng thực hiện được hai trong các món trộn – cuốn hỗn hợp đã nêu theo đúng quy trình và đạt được yêu cầu kỹ thuật.

**3**. **Thái độ:** HS có ý thức vận dụng kiến thức đã học vào cuộc sống.

**4. Năng lực cần đạt:** Rèn cho học sinh tính cẩn thận, nghiêm túc khi thực hành.

**II. Nội dung đề kiểm tra**

**THỰC HÀNH**

**Món trộn – cuốn hỗn hợp**

**Yêu cầu:**

- Chuẩn bị (sơ chế):

+ Nguyên liệu thực vật:  Nhặt, rửa, cắt, thái phù hợp, ngâm nước muối 25% hoặc ướp muối, vắt ráo.

+ Nguyên liệu động vật:  Làm chín mềm, cắt, thái phù hợp.

+ Nước chấm:  Nước mắm + đường + chanh (hoặc giấm) + tỏi, ớt băm nhỏ.

- Chế biến (trộn hỗn hợp): Trộn chung: Nguyên liệu thực vật + nguyên liệu động vật + gia vị.

- Trình bày (sáng tạo cá nhân): Cho món trộn vào đĩa, trên mặt trang trí thêm ít thực phẩm động vật + lạc (đậu phộng) + củ hành cắt lát, rau thơm + ớt tỉa hoa. Kèm nước chấm.

- Giữ vệ sinh nơi thực hành tốt, đảm bảo an toàn khi thực hành.

**III. Hướng dẫn chấm và biểu điểm**

|  |  |
| --- | --- |
| **Yêu cầu** | **Biểu điểm** |
| - Chuẩn bị nguyên liệu thực phẩm giòn, không dai, không nát  - Thơm ngon, vị vừa ăn (hơi chua, ngọt)  - Trình bày đẹp mắt, màu sắc tươi ngon.  - Giữ vệ sinh nơi thực hành tốt, đảm bảo an toàn khi thực hành. | 1 điểm  4 điểm  4 điểm  1 điểm |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **BGH duyệt**  **Tạ Thị Thanh Hương** | **Tổ nhóm chuyên môn** | **Người ra đề**  **Đỗ Hồng Dương** |