|  |  |
| --- | --- |
| PHÒNG GD&ĐT TP HẢI DƯƠNG**TRƯỜNG THCS HẢI TÂN**Ngày kiểm tra:.../03/2023**ĐỀ CHÍNH THỨC** | **ĐỀ KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ GIỮA KỲ II**NĂM HỌC 2022-2023**Môn: Công Nghệ -** Lớp 9*Thời gian làm bài: 45 phút*(Đề kiểm tra gồm 02 trang) |

**I. TRẮC NGHIỆM***(3,0 điểm)*

 ***Em hãy lựa chọn một đáp án đúng nhất trong mỗi câu sau rồi viết vào phiếu bài làm của mình:***

**Câu 1.** Khi rán phủ bề mặt, cần sử dụng lượng chất béo như thế nào?

|  |  |
| --- | --- |
| **A.** Rất ít. | **B.** Vừa phải.  |
| **C.** Nhiều. | **D.** Rất nhiều. |

**Câu 2.** Món ăn nào sau đây là món rán?

|  |  |
| --- | --- |
| **A.** Xôi gấc. | **B**. Chả đùm.  |
| **C.** Nem rán. | **D.** Chè hoa cau. |

**Câu 3.** Phương pháp chế biến thực phẩm nào dưới đây có sử dụng nhiệt:

|  |  |
| --- | --- |
| **A.** Trộn hỗn hợp. | **B.** Trộn dầu giấm.  |
| **C.** Muối chua. | **D.** Hấp. |

**Câu 4.** Để đảm bảo độ ngọt của nguyên liệu động vật khi làm *món cá chép nấu riêu* cần làm gì?

|  |
| --- |
| **A.** Nấu tươi nguyên liệu động vật. |
| **B.** Luộc qua nguyên liệu động vật trước khi nấu. |
| **C.** Rán qua nguyên liệu động vật trước khi nấu. |
| **D.** Đáp án khác. |

**Câu 5.** Món ăn nào dưới đây không sử dụng nhiệt?

|  |  |
| --- | --- |
| **A.** Trộn hỗn hợp. | **B.** Đậu rán.  |
| **C.** Xôi vò. | **D.** Cá hấp. |

**Câu 6.** Món ăn nào sau đây được chế biến bằng phương pháp hấp?

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Nộm ngó sen.
 | 1. Xôi vò.
 |
| **C.** Cá chiên. | **D.** Chè hoa cau. |

**Câu 7.** Khi thực hiện món rán cần phải dùng lửa như thế nào?

**A.** Chỉ dùng lửa nhỏ.

**B.** Dùng lửa vừa phải.

**C.** Chỉ dùng lửa to.

**D.** Lúc đầu dùng lửa nhỏ, sau đó dùng lửa to.

**Câu 8.** Yêu cầu kĩ thuật của món rán là:

**A.** Thực phẩm giòn, xốp, ráo mỡ và chín đều.

**B.** Hương vị thơm, ngon vừa ăn.

**C.** Màu vàng nâu, không cháy sém.

**D.** Cả ba phương án trên.

**Câu 9.** Món xôi vò khác với các món xôi khác ở đặc điểm nào?

**A.** Xôi dính vào nhau.

**B.** Xôi có đậu xanh.

**C.** Xôi tơi, không dính vào nhau.

**D.** Xôi ăn với chè đường.

**Câu 10.** Yêu cầu kĩ thuật của món hấp là gì?

**A.** Thực phẩm chín mềm, không có nước hoặc ít nước.

**B.** Mùi vị thơm ngon vừa ăn.

**C.** Màu sắc đẹp, hấp dẫn.

**D.** Cả 3 đáp án trên.

**Câu 11.** Quy trình thực hiện món hấp có bước nào sau đây?

1. Sơ chế.
2. Chế biến.

**C.** Trình bày.

**D.** Cả 3 đáp án trên.

**Câu 12**. Khi chế biến món ăn bằng phương pháp hấp, thực phẩm được làm chín nhờ:

**A.** Sức nóng của hơi nước.

**B.** Sức nóng của chất béo.

**C.** Môi trường truyền nhiệt là nước.

**D.** Môi trường truyền nhiệt là không khí.

**II. TỰ LUẬN** *(7,0 điểm)*

**Câu 1.** *(2,0 điểm).*

a. Khi thực hiện món xôi vò cần chuẩn bị những nguyên liệu gì?

b. Để món xôi vò ngon, cần đạt những yêu cầu gì?

**Câu 2.** *(3,0 điểm).*

Hãy trình bày quy trình thực hiện một món hấp tuỳ chọn (nêu rõ tên món, nguyên liệu, sơ chế, chế biến, trình bày, yêu cầu kĩ thuật của món đó).

**Câu 3.** *(2,0 điểm).*

Khi thực hiện món đậu phụ nhồi thịt rán sốt cà chua cần chuẩn bị những gì? Để món đậu phụ nhồi thịt rán sốt cà chua ngon, cần có yêu cầu gì?

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

|  |  |
| --- | --- |
| PHÒNG GD&ĐT TP HẢI DƯƠNG**TRƯỜNG THCS HẢI TÂN**Ngày kiểm tra:.../03/2023**ĐỀ CHÍNH THỨC** | **HƯỚNG DẪN CHẤM****ĐỀ KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ GIỮA KỲ II**NĂM HỌC 2022-2023**Môn: Công Nghệ -** Lớp 9*Thời gian làm bài: 45 phút*(Hướng dẫn chấm gồm 02 trang) |

**I. TRẮC NGHIỆM** *(3,0 điểm)* ***Mỗi đáp án chọn đúng được 0,25 điểm.***

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

**II. TỰ LUẬN** *(7,0 điểm)*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Câu** | **Đáp án** | **Điểm** |
| **Câu 1***(2,0 điểm)* | a.- Khi thực hiện món xôi vò cần chuẩn bị những nguyên liệu sau:1 kg nÕp ngon.300g dõa n¹o vôn.250g ®Ëu xanh xay vì ®«i.50g ®­êng c¸t tr¾ng, 2 th×a xóp.b.- Để món xôi vò ngon, cần có yêu cầu sau:+ Xôi chín mềm, không có nước. Mùi vị thơm ngon, vừa ăn.+ Màu sắc hấp dẫn, đẹp mắt.+ Mãn x«i vß kh¸c víi x«i kh¸c, khi xíi ra ph¶i t¬i, kh«ng dÝnh vµo nhau. Cho nªn khi chÝn, xíi x«i ra m©m, tr¶i máng cho mau nguéi, sau ®ã xíi ra ®Üa.+ Cã thÓ ¨n víi chÌ ®­êng hoÆc giß lôa  | *0,25đ**0,25 đ**0,25 đ**0,25 đ**0,25 đ**0,25 đ**0,25 đ**0,25 đ* |
| **Câu 2***(3,0 điểm)* | Trình bày đủ 6 ý:+ Tên món.+ Chuẩn bị nguyên liệu.+ Sơ chế.+ Chế biến.+ Trình bày.+ Yêu cầu kỹ thuật. | *0,25đ**0,5đ**0,5đ**0,75đ**0,5đ**0,5đ* |
| **Câu 3***(2,0 điểm)* | - Món đậu phụ nhồi thịt rán sốt cà chua cần chuẩn bị:+ Hành khô: bóc vỏ, băm nhỏ.+ Miến: Ngâm nước, cắt khúc+ Mộc nhĩ: Ngâm, rửa sạch, thái sợi+ Hành lá: Rửa sạch, cắt nhỏ, phần củ với phần lá để riêng+ Thịt: băm nhỏ, trộn chung với ½ hành khô+miến+mộc nhĩ, nêm nước mắm, muối, hạt tiêu, bột ngọt vừa ăn+ Đậu phụ: rửa sạch, để ráo, sau đó xẻ dọc cho nhân thịt vào giữa+ Cà chua: bổ đôi, bỏ hạt ,cắt lát, băm nhuyễn+ Rau mùi: Nhặt, rửa sạch.- Yêu cầu:+ Miếng đậu có màu vàng nâu không cháy sém, không bị vỡ nát+ Hương vị thơm ngon, vừa ăn, ngấm vị.+ Trình bày đẹp+ Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, phòng chống cháy nổ khi nấu ăn. | *0,25đ**0,25đ**0,25đ**0,25đ**0,25đ**0,25đ**0,25đ**0,25đ* |

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