**TIẾT 34**

**KIỂM TRA GIỮA HỌC KÌ II**

**Năm học 2024-2025**

**Môn: Công nghệ 9 (Sách kết nối tri thức)**

## I. MA TRẬN ĐỀ KIỂM TRA

- Thời điểm kiểm tra: Kiểm tra giữa học kì II, khi kết thúc nội dung:

1. Thành phần dinh dưỡng trong thực phẩm

2. Lựa chọn và bảo quản thực phẩm

3. Một số ngành nghề liên quan đến chế biến thực phẩm

4. An toàn lao động và an toàn vệ sinh thực phẩm

5. Dự án: Tính toán chi phí bữa ăn theo thực đơn

- Thời gian làm bài: 45 phút.

- Hình thức kiểm tra: Kết hợp giữa trắc nghiệm và tự luận (tỉ lệ 70% trắc nghiệm, 30% tự luận).

- Cấu trúc:

- Mức độ đề: 40% Nhận biết; 30% Thông hiểu; 20% Vận dụng; 10% Vận dụng cao.

- Phần trắc nghiệm: 7,0 điểm, gồm 28 câu hỏi (ở mức độ Nhận biết: 16 câu, Thông hiểu 12 câu)

- Phần tự luận: 3,0 điểm (Vận dụng: 2,0 điểm; Vận dụng cao: 1 điểm)

| **TT** | **Chương/Chủ đề** | **Nội dung/đơn vị kiến thức** | **Số tiết/đơn vị kiến thức** | **Mức độ đánh giá** | **Tổng số câu/ý** | **Tổng % điểm** | **Tổng điểm** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nhận biết** | **Thông hiểu** | **Vận dụng** | **Vận dụng cao** |
| **TN** | **TN** | **TN** | **TL** | **TN** | **TL** | **TN** | **TL** |
| **1** | **Môđun: Chế biến thực phẩm** | 1.1. Thành phần dinh dưỡng trong thực phẩm | 3 | 4 | 4 |   |   |   |   | **8** | **0** | **21,4** | **2,00** |
| 1.2. Lựa chọn và bảo quản thực phẩm | 4 | 5 | 3 |   |  1 |   |   | **8** | **1** | **28,5** | **3,00** |
| 1.3. Một số ngành nghề liên quan đến chế biến thực phẩm | 2 | 4 | 2 |   |   |   |  | **6** |  | **14,2** | **1,5** |
| 1.4. An toàn lao động và an toàn vệ sinh thực phẩm | 3 | 3 |  1 |   | 1 |   |   | **4** | **1** | **21,4** | **2** |
|  |  | 1.5. Dự án: Tính toán chi phí bữa ăn theo thực đơn | 2 |  | 2 |  |  |  | 1 | **2** | **1** | **14,2** | **1,5** |
| **Tổng** | **14** | **16** | **12** | **0** | **2** | **0** | **1** | **28** | **2** | **100,0** | **10,00** |
| **Tỉ lệ %** |  | **40%** | **30%** | **20%** | **10%** | **70%** | **30%** | **100%** |  |
| **Tỉ lệ chung** |  | **70%** | **30%** |  |  | **100%** |  |

**II. BẢN ĐẶC TẢ ĐỀ KIỂM TRA**

| **TT** | **Nội dung kiến thức** | **Đơn vị****kiến thức** | **Mức độ kiến thức, kĩ năng cần kiểm tra, đánh giá** | **Số câu hỏi theo mức độ** **nhận thức** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NB** | **TH** | **VD** | **VD cao** |
| **1** | **Môđun: Chế biến thực phẩm** | 1.1. Thành phần dinh dưỡng trong thực phẩm | **Nhận biết:*** - Biết được loại vitamin giúp sáng mắt.
* - Biết được nguyên nhân bệnh bướu cổ.
* - Chỉ ra loại vitamin kích thích ăn uống, góp phần vào sự phát triển của hệ thần kinh
* - Biết được đơn phân cấu tạo của protein

**Thông hiểu:*** Phân tích được thành phần Carbohydrate.

- Trình bày vai trò chính của chất xơ đối với cơ thể người - Hiểu được công dụng của vitamin A.- Hệ quả của việc thiếu chất calcium. | **4** | **4** |  |  |
| 1.2. Lựa chọn và bảo quản thực phẩm | **Nhận biết:****-** Nhận biết được các tác nhân chính trong phương pháp bảo quản thực phẩm.- Kể tên được các nhóm thực phẩm chính.- Nêu được cách bảo quản đậu, hạt khô, gạo.- Nêu được những lưu ý khi bảo quản thực phẩm tươi sống- Biết được cách làm khô bằng năng lượng tự nhiên**Thông hiểu:*** -Trình bày được cách bảo quản thịt, cá.

- Trình bày được những yếu tố làm thay đổi dinh dưỡng thực phẩm trong quá trình chế biến.- Phân tích được lợi ích của phương pháp làm khô nhân tạo.**Vận dụng:**- Vận dụng kiến thức về lựa chọn và bảo quản thực phẩm, phân biệt giữa thực phẩm đã hết hạn và thực phẩm còn tươi ngon. |  **5** | **3** | 1 |  |
| 1.3. Một số ngành nghề liên quan đến chế biến thực phẩm | **Nhận biết:**- Nêu được khái niệm chế biến thực phẩm.- Nêu những công việc chính của thợ chế biến thực phẩm.- Kể tên 1 số ngành nghề liên quan đến chế biến thực phẩm- Nêu được những công việc chính của đầu bếp trưởng.**Thông hiểu:*** Trình bày được những phẩm chất cần có của người chuẩn bị đồ ăn nhanh
* Hiểu được công chính của người chuẩn bị đồ ăn nhanh

**Vận dụng:** | **4** | **2** |  |  |
| 1.4. An toàn lao động và an toàn vệ sinh thực phẩm | **Nhận biết:**- Nêu khái niệm an toàn lao động.- Nêu được các nguyên tắc an toàn lao động **-** Lưu ý sử dụng và bảo quản dụng cụ được làm từ gỗ.**Thông hiểu:*** Giải thích được tại sao không nên phơi các dụng cụ, thiết bị làm từ nhựa trực tiếp dưới ánh sáng mặt trời.

**Vận dung**- Đề xuất được phương án giúp đảm bảo an toàn lao động và an toàn vệ sinh thực phẩm.  | **3** | **1** | **1** |  |
|  |  | 1.5. Dự án: Tính toán chi phí bữa ăn theo thực đơn | **Nhận biết:****Thông hiểu:*** Trình bày được yếu tố quan trọng nhất để trình bày chi phí bữa ăn .

Trình bày được mục đích chính của dự án tính toán chi phí bữa ăn **Vận dung cao**- Dựa vào kiến thức đã học, tính lượng nước cần uống mỗi ngày. |  | **2** |  | **1** |
|  |  |  | **Tổng** | **16TN** | **12TN** | **2TL** | **1TL** |
|  |  |  | **Tỉ lệ %** | **40%** | **30%** | **20%** | **10%** |
|  |  |  | **Tỉ lệ chung** | **70%** | **30%** |

**ĐỀ BÀI**

**I. TRẮC NGHIỆM KHÁCH QUAN** *(Mỗi câu trả lời đúng 0,25 điểm)*

**Câu 1. Hãy cho biết loại vitamin nào giúp làm sáng mắt?**

A. Vitamin A.B. Vitamin B.C. Vitamin C.D. Vitamin E.

**Câu 2. Nguyên nhân gây bệnh bướu cổ thường do thiếu loại muối khoáng nào dưới đây?**

A. Natrium. B. Iodine. C. Iron. D. Sulfur.

**Câu 3. Loại vitamin nào kích thích ăn uống, góp phần vào sự phát triển của hệ thần kinh là**

A. Vitamin A. B. Vitamin C. C. Vitamin E. D. Vitamin B.

**Câu 4. Đơn phân cấu tạo của protein là**

A. Nucleic acid. B. Nucleic. C. Amino acid. D. Phosphoric acid.

**Câu 5.** **Vitamin A thường có trong loại thực phẩm nào?**

 A. Sữa, gan, lòng đỏ trứng, bơ, phô mai.

 B. Các loại ngũ cốc, rau, củ quả, hạt đậu.

 C. Các loại rau và quả: chanh, cam, bưởi, dưa hấu, ổi, cà chua.

 D. Hải sản.

**Câu 6.** **Nếu cơ thể thiếu chất khoáng calcium sẽ dẫn đến hệ quả gì?**

 A. Thiếu máu.

B. Còi xương ở trẻ em và loãng xương ở người lớn.

 C. Tăng huyết áp.

 D. Dẫn đến bệnh bướu cổ

**Câu 7. Carbohydrate thường có trong**

A. các loại thực phẩm: thịt, cá trứng, sữa,...

B. các loại rau củ: bắp cải, su hào, …

C. các loại lương thực: gạo, ngô, khoai, sắn,...

D. các loại hoa quả: cam, quýt, xoài,...

**Câu 8. Những ý nào sau đây là vai trò chính của chất xơ đối với cơ thể người ?**

1. Đảm bảo hoạt động bình thường của bộ máy tiêu hoá.
2. Đóng vai trò quan trọng trọng chuyên hoá và trao đổi chất trong tế bào và giữa tế bào với mới trường.
3. Là môi trường cho các phản ứng chuyển hoá xảy ra trong cơ thể.
4. Làm khối lượng thức ăn lớn hơn, do đó tạo cảm giác no.
5. Giúp điều hòa thân nhiệt.
6. Cung cấp năng lượng.
7. Điều hoà hoạt động của cơ thể.
8. Hấp phụ những chất có hại trong đường tiêu hoá.

A. (2), (3); (5) B. (1), (4), (8). C. (1), (2), (5), (7). D. (1), (4), (6), (8)

**Câu 9. Căn cứ vào giá trị dinh dưỡng của mỗi loại thực phẩm, người ta chia thực phẩm thành mấy nhóm chính?**

**A. 5 B. 6 C. 4 D. 3**

**Câu 10.** **Các tác nhân vật lí trong phương pháp bảo quản thực phẩm là**

A. Bảo quản lạnh. B. Sấy khô, phơi nắng.

C. Đóng hộp, bao gói kín. D. Tia tử ngoại, sóng siêu âm, chiếu xạ

**Câu 11.** **Cách bảo quản đậu, hạt khô, gạo là**

A. Bảo quản trong các tủ đông lạnh.

B. Sơ chế sạch sẽ và bảo quản lạnh.

C. Khử khuẩn bằng các tác nhân vật lí.

D. Để trong hộp, lọ kín,... bảo quản nơi khô ráo, mát mẻ.

**Câu 12. Các cách làm khô bằng năng lượng tự nhiên là**

A. Năng lượng gió, nước,... B. Năng lượng mặt trời, gió,...

C. Năng lượng mặt trời, nước,... D. Năng lượng điện, gió,...

**Câu 13.** **Những lưu ý khi bảo quản thực phẩm tươi sống là**

A. Có thể bảo quản lạnh trong thời gian ngắn và đông lạnh khi chưa cần sử dụng ngay.

B. Bảo quản lạnh sau khi giết mổ.

C. Đun nấu thịt, cá sau khi cắt, thái.

D. Nên để thịt, cá trong túi giấy sau khi cắt, thái.

**Câu 14.** **Khi bảo quản thực phẩm thịt, cá cần có những lưu ý nào?**

A. Bảo quản thịt, cá ở nơi khô, ráo.

B. Không ngâm rửa thịt, cá sau khi cắt, thái.

C. Rửa thịt, cá thật sạch sau khi cắt, thái.

D. Nên để thịt, cá trong túi giấy sau khi cắt, thái.

**Câu 15.** **Trong quá trình chế biến, thành phần dinh dưỡng có trong thực phẩm sẽ bị thay đổi phụ thuộc vào những**

**yếu tố nào?**

A. Nhiệt độ, áp suất, thời gian, phương pháp đóng hộp,...

B. Nhiệt độ, áp suất, độ ẩm, phương pháp nấu,...

C. Nhiệt độ, dinh dưỡng, thời gian, phương pháp nấu,..

D. Nhiệt độ, áp suất, thời gian, phương pháp nấu,...

**Câu 16.** **Lợi ích của phương pháp làm khô nhân tạo là**

###### A. giảm thời gian làm khô, giảm diện tích nhà xưởng, đảm bảo chất lượng sản phẩm.

B. tăng thời gian làm khô, giảm diện tích nhà xưởng, đảm bảo chất lượng sản phẩm.

C. giảm thời gian làm khô, tăng diện tích nhà xưởng, đảm bảo chất lượng sản phẩm.

D. tăng thời gian làm khô, tăng diện tích nhà xưởng, đảm bảo chất lượng sản phẩm.

**Câu 17. Ngành chế biến thực phẩm là gì?**

A. Kiểm tra và đánh giá chất lượng thực phẩm trong quá trình chế biến một cách định kì.

B. Cắt thịt từ xác động vật hay nướng, đông lạnh, hun nhiệt, nghiền, trộn, chế biến các loại thực phẩm, đồ uống, ...

C. Chuẩn bị và nấu các bữa ăn trong khách sạn, nhà hàng, trên tàu thủy, tàu hỏa chở khách, gia đình và các nơi ăn uống khác.

D. Nghiên cứu về cách chế biến và bảo quản các loại thực phẩm, các loại nông sản.

**Câu 18.** **Công việc chính của thợ chế biến thực phẩm là**

A. Ước lượng thực phẩm; hướng dẫn đầu bếp và nhân viên khác chuẩn bị, nấu ăn, trang trí và trình bày thực phẩm; chuẩn bị gia vị, nấu các món ăn phức tạp.

B. Kiềm chế, gây choáng, giết mổ động vật; thiết lập và giám sát máy móc và lò nướng để trộn; vận hành thiết bị đông lạnh.

**C.** Giết mổ động vật; chuẩn bị chế biến thịt, cá; làm các loại bánh mì, bánh ngọt; chế biến, bảo quản trái cây, rau, củ; phân loại đồ ăn, đồ uống**.**

D. Ước lượng chi phí lao động và đặt hàng cung cấp thực phẩm.

**Câu 19. Một số ngành nghề liên quan đến chế biến thực phẩm là**

A. Thợ chế biến thực phẩm, thợ cơ khí, kĩ sư xây dựng, đầu bếp trưởng, người chuẩn bị đồ ăn nhanh,...

B.Thợ chế biến thực phẩm, thợ vận hành máy sản xuất thực phẩm, đầu bếp trưởng, người chuẩn bị đồ ăn nhanh,...

C. Thợ chế biến thực phẩm, thợ vận hành máy sản xuất thực phẩm, tiếp viên hàng không, người chuẩn bị đồ ăn nhanh,...

D. Thợ chế biến thực phẩm, thợ vận hành máy sản xuất thực phẩm, đầu bếp trưởng, giáo viên, lập trình viên,...

**Câu 20. Công việc chính của đầu bếp trưởng là**

A. Nhận đơn hàng của khách hàng và phục vụ tại quầy hoặc bàn.

B. Bảo quản thực phẩm chưa sử dụng, phân loại thực phẩm.

C. Lập kế hoạch, phát triển các công thức nấu ăn và thực đơn**.**

D. Trộn, nghiền, tách thực phẩm và chất lỏng với các thiết bị khuấy, ép, sàng, lọc.

**Câu 21.** **Phẩm chất cần có của người chuẩn bị đồ ăn nhanh là**

A. Có sự tỉ mỉ, kiên trì, khéo léo và sáng tạo trong công việc.

B. Biết cách sử dụng nhiều thiết bị, máy móc.

C. Yêu thích công việc nấu nướng, cẩn thận, kiên trì, tỉ mỉ trong công việc.

D. Khéo tay, sạch sẽ, nhanh nhẹn, có mắt thẩm mĩ tốt, nhạy cảm với mùi vị.

**Câu 22.** **Nội dung nào dưới đây *không đúng* khi nói về công việc chính của người chuẩn bị đồ ăn nhanh**?

A. Chuẩn bị món ăn, đồ uống đơn giản hoặc chế biến sẵn như bánh mì kẹp, khoai tây chiên,...

B.Giám sát máy móc dùng để giết mổ động vật, cắt thịt từ xác động vật hay nướng, đông lạnh, hun nhiệt, nghiền,...

C. Rửa, thái, đong và trộn thực phẩm để nấu.

D. Sử dụng thiết bị nấu ăn như lò nướng, nồi chiên,...

**Câu 23. An toàn lao động:**

A. Là giải pháp phòng, chống tác động của các yếu tố nguy hiểm nhằm bảo đảm không xảy ra thương tật, tử vong đối với con người trong quá trình lao động.

B. Là giải pháp phòng ngừa các yếu tố nguy hiểm, hạn chế xảy ra thương tật, tử vong đối với người lao động tại cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

C. Là giải pháp phòng, chống tác động các yếu tố nguy hiểm về sản xuất, hạn chế xảy ra thương tật đối với con người trong quá trình lao động.

D. Là giải pháp hạn chế tai nạn lao động, hạn chế xảy ra thương tật đối với con người trong quá trình lao động.

**Câu 24.** **Đảm bảo các nguyên tắc an toàn lao động giúp người lao động:**

A. Ảnh hưởng đến tính mạng.

B. Gây thiệt hại về tài sản của cá nhân và doanh nghiệp.

C. Giảm nguy cơ mắc phải các tai nạn như đứt tay, bỏng lửa, bỏng lạnh,...

D. Giảm năng suất khi làm việc.

**Câu 25. Lưu ý khi sử dụng loại dụng cụ, thiết bị được làm từ gỗ là**

A. Không đun nấu, đựng đồ ở nhiệt độ quá cao.

B. Hạn chế va đập do dễ vỡ hoặc bong tróc lớp men, mẻ, nứt,...

C. Tránh tiếp xúc trực tiếp với lửa hoặc nguồn nhiệt có nhiệt độ quá cao.

D. Không phơi trực tiếp dưới ánh sáng mặt trời vì nhanh bị giòn, vỡ, gãy.

**Câu 26.**Tại sao không nên phơi các dụng cụ, thiết bị làm từ nhựa trực tiếp dưới ánh sáng mặt trời?

A. Nhanh bị móp, méo. B. Nhanh bị giòn, vỡ, gãy**.**

C. Không gây tác hại nào. D. Dễ bị mốc, mọt.

**Câu 27.**Khi tính toán chi phí bữa ăn, yếu tố nào là quan trọng nhất?

A. Số lượng người ăn B. Giá nguyên liệu

C. Khẩu phần ăn tiêu chuẩn D. Thời gian chuẩn bị

**Câu 28.**Mục đích chính của dự án tính toán chi phí bữa ăn theo thực đơn là gì?

A. Tối ưu hóa chi phí cho bữa ăn  B. Phân tích thực đơn và lập kế hoạch mua sắm

C. Lập báo cáo tài chính trong gia đình D. Quản lý nguồn nguyên liệu

**II. TỰ LUẬN**

**Câu 29.** (1 điểm) Từ thực tế gia đình và địa phương, kết hợp với kiến thức đã học, hãy đề xuất phương án bảo quản an toàn lao động và an toàn vệ sinh thực phẩm trong chế biến thực phẩm.

**Câu 30.** (1 điểm)Làm thế nào để phân biệt giữa thực phẩm đã hết hạn và thực phẩm còn tươi ngon?

**Câu 31.** (1 điểm)Theo khuyến nghị năm 2012 của Viện Dinh dưỡng Quốc gia, trẻ em ở tuổi vị thành niên cần 40 mL nước/1kg thể trọng mỗi ngày. Bạn An có cân nặng hiện tại là 42kg. Dựa vào khuyến nghị này, hãy tính lượng nước cần uống mỗi ngày của An để đảm bảo nhu cầu nước cho cơ thể.

**ĐÁP ÁN VÀ HƯỚNG DẪN CHẤM**

**I. TRẮC NGHIỆM KHÁCH QUAN** *(Mỗi câu trả lời đúng 0,25 điểm)*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Câu** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** |
| **Đáp án** | **A** | **B** | **D** | **C** | **A** | **B** | **C** | **B** | **A** | **D** | **D** | **B** | **A** | **B** |
| **Câu**  | **15** | **16** | **17** | **18** | **19** | **20** | **21** | **22** | **23** | **24** | **25** | **26** | **27** | **28** |
| **Đáp án** | **D** | **A** | **D** | **C** | **B** | **C** | **C** | **B** | **A** | **C** | **C** | **B** | **A** | **B** |

**II. TỰ LUẬN**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Câu** | **Đáp án** | **Điểm** |
| **29** | - Với an toàn lao động:+ Trang bị đầy đủ trang thiết bị.+ Thăm khám sức khỏe định kì hàng năm.- Với an toàn vệ sinh thực phẩm:+ Chọn thực phẩm tươi.+ Nấu chín trước khi ăn.+ Đun kĩ lại thực phẩm trước khi ăn.+ Che đậy thực phẩm để tránh côn trùng. | 0,50,5 |
| **30** | *-*  Kiểm tra ngày sản xuất, hạn sử dụng…- Kiểm tra màu sắc và trạng thái của thực phẩm để xác định tình trạng của nó. | 0,50,5 |
| **31** | Lượng nước cần uống mỗi ngày để đảm bảo nhu cầu nước cho cơ thể là:42 x 40 = 1680 (mL) = 1,68 (l)Vậy lượng nước cần uống mỗi ngày để đảm bảo nhu cầu nước cho cơ thể là 1,68 lít nước. | 1,0 |

.