

ĐỀ KIỂM TRA GIỮA KÌ II - MÔN CÔNG NGHỆ 9

NĂM HỌC 2025 – 2026

Thời gian làm bài: 45 phút

I. TRẮC NGHIỆM (7 điểm)

Phần 1 (3 điểm). Câu trắc nghiệm nhiều phương án lựa chọn

Trong mỗi câu hỏi từ câu 1 đến câu 12, hãy khoanh vào chữ cái in hoa đứng trước phương án đúng. Mỗi đáp án đúng được 0,25 điểm.

Câu 1. Khi lập thực đơn cho bữa ăn chính gia đình, yếu tố nào cần được ưu tiên hàng đầu?

- A. Món ăn đắt tiền, quý hiếm.
- B. Món ăn có màu sắc giống nhau.
- C. Đảm bảo đủ dinh dưỡng và cân bằng các nhóm chất.
- D. Chỉ toàn các món chiên rán.

Câu 2. Một bữa ăn chính hợp lý thường bao gồm các loại món ăn nào?

- A. Món mặn và món tráng miệng.
- B. Món xào và món canh.
- C. Chỉ cần món chính và cơm.
- D. Món mặn (kho/rim), món xào/luộc, canh và cơm.

Câu 3. Khi thiết kế thực đơn cho buổi liên hoan đơn giản (sinh nhật, cuối tuần), tiêu chí cần chú ý là gì?

- A. Món ăn phong phú, dễ làm, dễ phục vụ.
- B. Phải có từ 10 món trở lên.
- C. Chỉ bao gồm các món khô, không có nước.
- D. Thức ăn nhanh là chính.

Câu 4. Nguyên tắc "trái mùa" khi chọn thực phẩm là gì?

- A. Mua rau củ mùa hè vào mùa đông.
- B. Hạn chế mua vì thường đắt và không ngon bằng chính vụ.
- C. Chọn thực phẩm có màu sắc sặc sỡ.
- D. Chỉ mua rau củ nhập khẩu.

Câu 5. Mục đích chính của bước "Chế biến nhiệt" là gì?

- A. Làm chín, diệt khuẩn và tạo hương vị cho thực phẩm.
- B. Làm sạch nguyên liệu.
- C. Làm nguyên liệu đẹp mắt hơn.
- D. Bảo quản thực phẩm lâu dài.

Câu 6. Bước nào sau đây thuộc giai đoạn "Chuẩn bị nguyên liệu" trong quy trình chế biến?

- A. Rán cá trong chảo dầu.
- B. Hấp bánh bao.
- C. Rửa sạch, cắt thái và ướp gia vị.
- D. Cho rau vào luộc.

Câu 7. Điểm khác biệt cơ bản giữa phương pháp "Hấp" và "Luộc" là gì?

- A. Hấp làm chín thực phẩm bằng hơi nước, Luộc làm chín trong nước.
- B. Hấp tốn nhiều thời gian hơn Luộc.
- C. Luộc giữ được nhiều chất dinh dưỡng hơn Hấp.
- D. Hấp chỉ dành cho rau củ, Luộc chỉ dành cho thịt.

Câu 8. Các phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt phổ biến bao gồm:

- A. Rửa, cắt, thái.
- B. Luộc, nấu, hấp, rán, kho, nướng.
- C. Trộn dầu giấm, bóp gỏi.
- D. Muối chua, phơi khô.

Câu 9. Đây là phương pháp làm chín thực phẩm trong môi trường nước?

- A. Hấp, nướng, quay.
- B. Rán, xào, rang.
- C. Luộc, nấu, kho.
- D. Trộn dầu giấm, trộn nộm.

Câu 10. Tại sao kiểm soát nhiệt độ (lửa) lại quan trọng trong chế biến?

- A. Để làm món ăn nhanh chín hơn.
- B. Để tiết kiệm nhiên liệu.
- C. Để thay đổi hương vị món ăn.
- D. Để giữ chất lượng món ăn ổn định mỗi ngày.

Câu 11. Cách tốt nhất để hạn chế mất Vitamin trong rau củ khi chế biến nhiệt là gì?

- A. Ninh rau củ thật lâu trong nước lạnh.
- B. Mở nắp vung suốt quá trình luộc.
- C. Cho rau vào khi nước đã sôi, đậy nắp và nấu vừa chín tới.
- D. Rửa rau thật kỹ sau khi đã thái nhỏ rồi mới đem nấu.

Câu 12. Để đảm bảo màu sắc đặc trưng của món ăn (ví dụ: rau xanh, thịt đỏ), cần lưu ý yếu tố nào?

- A. Thời gian nấu thật lâu.
- B. Nhiệt độ và thời gian chế biến phù hợp.
- C. Cho thật nhiều dầu mỡ.
- D. Cho nhiều gia vị mặn.

Phần 2 (2 điểm). Câu trắc nghiệm đúng sai

Câu 13 (1 điểm). Mỗi nhận định sau đúng (Đ) hay sai (S)?

A. Việc lập thực đơn cho các bữa ăn gia đình (sáng, trưa, tối) và các bữa liên hoan đơn giản là kỹ năng cơ bản, thiết yếu, giúp đảm bảo dinh dưỡng, cân đối khẩu vị và tiết kiệm thời gian, chi phí.	
B. Thực đơn cần đa dạng món, phù hợp với sở thích và sức khỏe của các thành viên.	
C. Bữa liên hoan thường nhanh gọn nhưng đủ năng lượng (vd: xôi, bánh mì, bún, phở).	
D. Bữa chính đòi hỏi số lượng món nhiều hơn, cách trình bày cầu kỳ và có thể chia theo trình tự (khai vị, món chính, món lẩu, tráng miệng).	

Câu 14 (1điểm). Mỗi nhận định sau đúng (Đ) hay sai (S)?

A. Việc hiểu rõ sự biến đổi của thực phẩm dưới tác động của nhiệt độ giúp kiểm soát cấu trúc và hương vị món ăn.	
B. Sắp xếp dụng cụ nhà bếp khoa học chỉ nhằm mục đích thẩm mỹ, không ảnh hưởng đến tốc độ chế biến.	
C. Các dụng cụ thường xuyên sử dụng nên được cất trên giá cao để tiết kiệm diện tích mặt bàn?	
D. Vitamin C và các vitamin nhóm B rất bền vững, không bị mất đi khi đun nấu lâu trong nước.	

Phần 3 (2,0 điểm). Câu hỏi trắc nghiệm trả lời ngắn

Trả lời các câu sau: **Từ câu 15 đến câu 22 (mỗi câu đúng được 0,25 điểm)**

Câu 15. Để lập thực đơn hợp lý cho gia đình hoặc các bữa liên hoan, thực đơn cần đảm bảo các tiêu chí nào?

Trả lời:.....

Câu 16. Bữa sáng cần đảm bảo yêu cầu nào?

Trả lời:.....

Câu 17. Bước đầu tiên khi thực hiện xây dựng thực đơn là gì?

Trả lời:.....

Câu 18. Để lập thực đơn hợp lý cho gia đình hoặc bữa liên hoan, học sinh cần tuân thủ nguyên tắc nào?

Trả lời:.....

Câu 19. Thực đơn gia đình cần có bao nhiêu món?

Trả lời:.....

Câu 20. Cần chọn thực phẩm cho bữa ăn gia đình như thế nào?

Trả lời:.....

Câu 21. Việc hiểu về nhiệt độ giúp ích gì cho việc nấu ăn?

Trả lời:.....

Câu 22. Khi thực hiện món "Rau muống luộc", làm thế nào để rau giữ được màu xanh ?

Trả lời:.....

II. TỰ LUẬN (3 điểm)

Câu 23 (1 điểm). Em hãy xây dựng thực đơn 1 bữa chính cho gia đình.

Câu 24 (1 điểm). Em hãy lập một thực đơn cho một bữa liên hoan đơn giản (khoảng 6 người) mang phong cách miền Bắc (bao gồm: Khai vị, món chính, món phụ, canh, hoa quả tráng miệng).

Dựa trên thực đơn vừa lập em hãy ước tính chi phí tài chính cụ thể cho thực đơn đó.

Câu 25 (1 điểm). Thực phẩm biến đổi dưới tác động của nhiệt độ như thế nào?

HDC KIỂM TRA GIỮA KÌ II - MÔN CÔNG NGHỆ 9
NĂM HỌC 2025 – 2026

Thời gian làm bài: 45 phút

I. TRẮC NGHIỆM (7 điểm)

Từ câu 1 đến câu 12 (Mỗi câu đúng 0,25 điểm)

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

Câu 13, 14 (2 điểm, mỗi ý đúng 0,25 điểm)

13				14			
Đ	Đ	S	S	Đ	S	S	S

Từ câu 15 đến câu 22 (mỗi câu đúng được 0,25 điểm)

Câu 15. dinh dưỡng, sở thích và ngân sách.

Câu 16. Nhanh gọn, đủ năng lượng.

Câu 17. Xác định số người ăn và chi phí dự kiến.

Câu 18. Đủ nhóm chất, phù hợp đối tượng.

Câu 19. 3 đến 4 món.

Câu 20. tươi ngon

Câu 21. kiểm soát chất lượng món ăn.

Câu 22. Đợi nước sôi thật già mới cho rau vào, đun lửa lớn và mở vung.

II. TỰ LUẬN (3 điểm)

Câu 23 (1 điểm)

Thực đơn 1 bữa chính cho gia đình.

- Món mặn: Thịt kho tàu với trứng hoặc Cá diêu hồng chiên giòn.
- Món xào: Su su xào tỏi hoặc Cải thìa xào nấm.
- Món canh: Canh cải nấu thịt băm hoặc Canh chua tôm.
- Cơm: Cơm trắng.
- Tráng miệng: Dưa hấu hoặc Quýt.

Câu 24 (1 điểm)

Thực đơn và chi phí dự kiến cho 6 người:

STT	Món, thực phẩm	Đơn vị tính	Số tiền
1	Món khai vị/Nộm Nộm đu đủ	Đĩa	50 000
2	Món chính 1: Gà ta luộc	Đĩa	200 000

3	Món chính 2: Tôm hấp sả	Đĩa	300 000
4	Món phụ: Mực xào cần tỏi	Đĩa	150 000
5	Món canh: Canh mọc nấm	Bát	80 000
6	Tinh bột: Xôi gấc	Đĩa	50 000
7	Tráng miệng: Trái cây theo mùa	Đĩa	50 000
8	Đồ uống & Gia vị: Bia/nước ngọt, gia vị nấu		150 000
Tổng			880 000

Câu 25 (1 điểm)

Thực phẩm biến đổi dưới tác động của nhiệt độ:

- Nhiệt độ cao (Nướng, chiên, rán): Giúp thực phẩm chín nhanh, tạo mùi thơm, màu vàng giòn. Tuy nhiên, nhiệt độ quá cao có thể tạo ra các chất độc hại, gây hại cho sức khỏe.
- Nhiệt độ vừa phải (Hấp, luộc, nấu): Giúp thực phẩm chín đều, giữ được độ ẩm và hàm lượng dinh dưỡng cao hơn, hạn chế tạo ra chất độc.
- Nhiệt độ thấp (Bảo quản lạnh): Ngăn chặn sự phát triển của vi khuẩn, giữ thực phẩm tươi lâu hơn. Tuy nhiên, cần tránh để lẫn thực phẩm sống và chín để không bị nhiễm khuẩn chéo.