|  |  |
| --- | --- |
| **PHÒNG GD & ĐT** ………………. | **Chữ kí GT1:** ........................... |
| **TRƯỜNG THCS**………………. | **Chữ kí GT2:** ........................... |

**ĐỀ KIỂM TRA GIỮA HỌC KÌ 1**

**CÔNG NGHỆ 9** - **TRẢI NGHIỆM NGHỀ NGHIỆP**

 **MÔ ĐUN CHẾ BIẾN THỰC PHẨM - CÁNH DIỀU**

**NĂM HỌC: 2024 - 2025**

**Thời gian làm bài: 45 phút *(****Không kể thời gian phát đề)*

|  |  |
| --- | --- |
| **Họ và tên:** …………………………………… **Lớp**:………………..**Số báo danh:** …………………………….……**Phòng KT**:………….. | **Mã phách** |

-----------------------------------------------------✂------------------------------------------------------

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Điểm bằng số** | **Điểm bằng chữ** | **Chữ ký của GK1** | **Chữ ký của GK2** | **Mã phách** |

**A. PHẦN TRẮC NGHIỆM** (6,0 điểm)

 *Khoanh tròn vào chữ cái đứng trước câu trả lời đúng:*

**Câu 1.** Nguồn cung cấp dinh dưỡng chính và năng lượng cho cơ thể là

A. carbohydrate. B. lipid. C. protein. D. vitamin.

**Câu 2.** Cơ thể sẽ bị hạ đường huyết, suy giảm trí nhớ, giảm cân, mệt mỏi,... nếu như thiếu chất dinh dưỡng nào sau đây?

A. Vitamin D. B. Protein. C. Carbohydrate. D. Lipid.

**Câu 3.** Khi trẻ bị còi xương, chậm lớn, thấp chiều cao,... cần bổ sung thực phẩm gì?

A. Thực phẩm giàu sắt như trai, sò, thịt đỏ, rau bina,...

B. Thực phẩm giàu calcium như sữa và các chế phẩm từ sữa, tôm, cua, rau dền,...

C. Thực phẩm có chứa vitamin A như cà rốt, khoai lang, lòng đỏ trừng,...

D. Thực phẩm có chứa vitamin C như cam, cà chua, thì là, dứa, dưa chuột,...

**Câu 4.** Các loại rau, củ, quả, tươi nên bảo quản ở nhiệt độ bao nhiêu?

A. 0 - 8℃. B. 2 - 6℃ C. 8 - 15℃. D. 15 - 20℃.

**Câu 5.** Nội dung nào sau đây **không** đúng về bảo quản chất dinh dưỡng khi chế biến thực phẩm?

A. Phương pháp chế thực phẩm không sử dụng nhiệt thường được dùng đối với các loại thực phẩm như thịt, cá, tôm, khoai củ.

B. Thực phẩm khi chiên ở nhiệt độ cao thường bị mất chất dinh dưỡng.

C. Chế biến thực phẩm bằng nước nóng có thể sẽ hòa tan vitamin, đường và một số khoáng chất có trong thực phẩm.

D. Khi nướng các loại thực phẩm giàu protein ở nhiệt độ cao quá lâu, giá trị dinh dưỡng của protein sẽ giảm đi vì chúng tạo thành các liên kết khó tiêu hóa.

**Câu 6.** Mai định chế biến món thịt heo chiên xù trong bữa trưa cho gia đình. Biện pháp nào tốt nhất để bảo quản chất dinh dưỡng cho phương pháp chế biến trên?

A. Lựa chọn nguyên liệu thực phẩm tươi ngon, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

B. Giới hạn lượng nước, thời gian và nhiệt độ khi đun nấu.

C. Cần đảm bảo hấp đủ nhiệt, đủ thời gian cho thực phẩm phẩm chín vừa, không để quá lâu.

D. Không chiên thực phẩm ở nhiệt độ cao, không sử dụng lại dầu, mỡ đã qua chiên.

**Câu 7.** Chất dinh dưỡng nào sau đây đóng vai trò là dung môi hòa tan các loại vitamin A, D, E, K?

A. Carbohydrate. B. Lipid. C. Protein. D. Khoáng chất.

**Câu 8.** Cơ thể sẽ bị thiếu máu, trầm cảm, rối loạn ý thức nếu thiếu

A. protein. B. natri. C. vitamin B6. D. iodine.

**Câu 9.** Nghề nghiệp nào sau đây cần được trang bị kiến thức về vai trò của chất dinh dưỡng trong thực phẩm?

A. Kĩ sư điện tử. B. Kĩ sư cầu đường.

C. Kĩ sư công nghệ chế biến thực phẩm. D. Kĩ sư công nghệ sinh học.

**Câu 10.** Nếu nhiệt độ bảo quản thịt là –20℃ thì có thể bảo quản trong thời gian bao lâu?

A. 6 - 10 tháng. B. 10 - 15 tháng.

C. 12 - 17 tháng. D. 2 - 9 tháng.

**Câu 11.** Vì sao không nên để các hạt nhiều dầu (đậu tương, lạc, vừng,...) ở những nơi có nhiệt độ cao hoặc tiếp xúc trực tiếp với ánh sáng mặt trời?

A. Vì chất béo trong hạt bị oxi hóa tạo thành những sản phẩm không có lợi cho sức khỏe.

B. Vì các enzyme trong hạt bị chuyển hóa, khiến cho chất dinh dưỡng trong hạt bị giảm.

C. Vì khi ở nhiệt độ cao quá lâu protein sẽ tạo thành các liên kết khó tiêu hóa.

D. Vì các vi sinh vật trong hạt phát triển nhanh chóng làm giảm các chất dinh dưỡng.

**Câu 12.** Nghề nghiệp nào sau đây cần được trang bị kiến thức và kĩ năng bảo quản chất dinh dưỡng trong thực phẩm?

A. Nhân viên phục vụ nhà hàng. B. Đầu bếp.

C. Bác sĩ dinh dưỡng. D. Nhà phê bình ẩm thực.

**Câu 13.** Khoáng chất nào sau đây có vai trò xây dựng bộ xương và răng; giúp trẻ tăng trưởng và phát triển?

A. Iodine. B. Natri. C. Calcium. D. Sắt.

**Câu 14.** Nguyên nhân chính dẫn đến bệnh bướu cổ là do thiếu

A. iodine. B. calcium. C. lipid. D. vitamin C.

**Câu 15.** Vitamin trong thịt và các loại rau, củ, quả sẽ bị hòa tan vào trong nước hoặc bị phá hủy khi nấu trong thời gian dài nếu sử dụng phương pháp

A. chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt.

B. chế biến thực phẩm bằng nước nóng.

C. chế biến thực phẩm bằng hơi nước nóng.

D. chế biến thực phẩm bằng dầu, mỡ nóng.

**Câu 16.** Vitamin C có vai trò

A. cần thiết cho sự tăng trưởng, phát triển cơ thể và bộ xương.

B. bảo vệ da, các dây thần kinh, đường tiêu hóa,...

C. giúp cơ thể hấp thu tốt calcium và phosphorus để hình thành và duy trì hệ xương, răng vững chắc.

D. bảo vệ cấu trúc xương, răng, da, mạch máu và giúp mau lành vết thương.

**Câu 17.** Protein **không** có vai trò

A. hỗ trợ miễn dịch.

B. cung cấp năng lượng chính cho cơ thể.

C. di chuyển các phân tử thiết yếu trong cơ thể.

D. hỗ trợ điều hòa và biểu hiện DNA, RNA.

**Câu 18.** Các tế bào sinh dưỡng của vi sinh vật đều bị tiêu diệt, đa số các enzyme bị bất hoạt nhưng một số không bị bất hoạt hoàn toàn khi ở nhiệt độ

A. 0℃. B. -6℃. C. -12℃. D. -18℃.

**Câu 19.** Trong cấu trúc màng tế bào, chất nào sau đây đóng vai trò chủ yếu?

A. Lipid. B. Protein. C. Carbohydrate. D. Natri.

**Câu 20.** Cho các nội dung sau:

(1) Glucose được đưa đến các tế bào của cơ thể nhờ hormone insulin.

(2) Trong quá trình tiêu hóa, carbohydrate phân giải thành đường đơn.

(3) Đường đơn hấp thụ vào máu dưới dạng đường trong máu (glucose).

(4) Các tế bào sử dụng glucose làm nhiên liệu, lượng glucose không được sử dụng sẽ được chuyển hóa và tích lũy dưới dạng chất béo.

Quá trình chuyển hóa và vai trò của carbohydrate đối với cơ thể là

A. (1) → (2) → (3) → (4). B. (4) → (3) → (2) → (1).

C. (1) → (3) → (4) → (2). D. (2) → (3) → (1) → (4).

**Câu 21.** Nguyên tố chủ yếu của dịch ngoại bào, có vai trò quan trọng trong việc duy trì áp suất thẩm thấu, kích thích dẫn truyền thần kinh, tăng cường chức năng não bộ, giúp cân bằng pH và bảo vệ cơ khỏi sự mất dịch, đó là

A. calcium. B. natri. C. sắt. D. kẽm.

**Câu 22.** Nội dung nào sau đây **không** đúng về vai trò của các chất dinh dưỡng?

A. Khi lượng carbohydrate trong cơ thể dư sẽ được chuyển hóa và tích lũy thành protein.

B. Lipid được dự trữ chủ yếu ở mô mỡ nằm dưới da, giúp bảo vệ sự mất nhiệt của cơ thể.

C. Thiếu iodine ảnh hưởng đến tăng trưởng và phát triển, đặc biệt là não bộ.

D. Thiếu vitamin A gây bệnh khô mắt và có thể gây mù.

**Câu 23.** Nguyên tố nào có khả năng kết hợp với protein tạo hemoglobin?

A. Sắt. B. Kẽm. C. Natri. D. Kali.

**Câu 24.** Vitamin hòa tan trong nước là

A. vitamin A. B. vitamin E. C. vitamin C. D. vitamin K.

**B. PHẦN TỰ LUẬN** (4,0 điểm)

**Câu 1.**

a) Trình bày nguyên nhân làm hao hụt và biến đổi chất dinh dưỡng khi chế biến thực phẩm bằng dầu, mỡ nóng. Nêu biện pháp bảo quản chất dinh dưỡng khi sử dụng phương pháp đó.

b) Hoa được giao nhiệm vụ nấu một bữa ăn tối cho gia đình với các nguyên liệu sau: thịt bò, cá, rau cần tây, súp lơ xanh, thì là, hành hoa, táo, đu đủ. Em hãy đề xuất biện pháp sơ chế và chế biến để giúp Hoa bảo quản các chất dinh dưỡng có trong những thực phẩm trên một cách tối ưu nhất.

**Câu 2.**

a) Phân biệt vai trò của protein và lipid.

b) Bạn B thường xuyên ăn thức ăn nhanh như khoai tây chiên, gà rán, hamburger,... Theo em, thói quen này có tốt cho sức khỏe không? Vì sao?

|  |
| --- |
|  |

✄----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**BÀI LÀM**

...........................................................................................................................................................

...........................................................................................................................................................

...........................................................................................................................................................

...........................................................................................................................................................

...........................................................................................................................................................

...........................................................................................................................................................

...........................................................................................................................................................

...........................................................................................................................................................

...........................................................................................................................................................

...........................................................................................................................................................

...........................................................................................................................................................

...........................................................................................................................................................

...........................................................................................................................................................

...........................................................................................................................................................

...........................................................................................................................................................

...........................................................................................................................................................

...........................................................................................................................................................

...........................................................................................................................................................

...........................................................................................................................................................

...........................................................................................................................................................

**TRƯỜNG THCS** ........

**HƯỚNG DẪN CHẤM KIỂM TRA GIỮA HỌC KÌ 1 (2024** - **2025)**

**CÔNG NGHỆ 9** - **TRẢI NGHIỆM NGHỀ NGHIỆP**

 **MÔ ĐUN CHẾ BIẾN THỰC PHẨM - CÁNH DIỀU**

 **A. PHẦN TRẮC NGHIỆM: (6,0 điểm)**

 *Mỗi câu trả lời đúng được 0,25 điểm.*

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

**B. PHẦN TỰ LUẬN**: **(4,0 điểm)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Câu** | **Nội dung đáp án** | **Biểu điểm** |
| **Câu 1****(2 điểm)** | a) Phương pháp chế biến thực phẩm bằng dầu, mỡ nóng:- Nguyên nhân làm hao hụt và biến đổi chất dinh dưỡng: Thực phẩm khi chiên ở nhiệt độ cao thường bị mất chất dinh dưỡng, bên cạnh đó, nếu chiên không đúng cách các acid béo không no sẽ bị oxi hóa tạo thành các sản phẩm trung gian như peroxide aldehyde, aldehyde không có lợi cho sức khỏe.- Biện pháp bảo quản chất dinh dưỡng: Không chiên thực phẩm ở nhiệt độ quá cao, không sử dụng lại dầu, mỡ đã qua chiên. | 0,50,5 |
| b) Sơ chế: nhặt, rửa sạch, cắt súp lơ, rau cần tây, thì là, hành hoa; nạo vỏ, rửa sạch đu đủ; thịt bò, cá rửa sạch, thái miếng vừa ăn.- Có thể chế biến thành các món ăn:\* Tráng miệng bằng táo, đu đủ: cần sơ chế táo ngay trước khi ăn.\* Cá hấp hành hoa, thì là: cần đảm bảo hấp đủ nhiệt, đủ thời gian cho cá chín vừa, không để quá lâu.\* Thịt bò xào cần tây: không xào thịt bò ở nhiệt độ quá cao, xào riêng từng loại thức ăn đến khi chín đủ.\* Rau súp lơ luộc: chú ý lượng nước vừa đủ, thời gian và nhiệt độ khi đun. | 0,250,75 |
| **Câu 2****(2 điểm)** | a) Phân biệt vai trò của protein và lipid:- Lipid: nguồn cung cấp và dự trữ năng lượng quan trọng cho cơ thể; tham gia vào nhiều phản ứng sinh hóa trong cơ thể, tham gia vào cấu trúc màng tế bào; là dung môi hòa tan nhiều loại vitamin A, D, E, K và giúp ruột hấp thụ các vitamin này; làm tăng hương vị và giúp các món ăn hấp dẫn hơn; bảo vệ sự mất nhiệt của cơ thể.- Protein: enzyme tiêu hóa giúp tạo điều kiện thuận lợi cho các phản ứng hóa học; hỗ trợ điều hòa và biểu hiện DNA và RNA; di chuyển các phân tử thiết trong cơ thể; kháng thể hỗ trợ chức năng miễn dịch; hỗ trợ co cơ và vận động; tham gia cấu tạo xương; hormone giúp điều phối chức năng cơ thể. | 0,50,5 |
| b) Thường xuyên ăn các loại thức ăn nhanh không tốt cho sức khỏe vì các loại thực ăn này chứa nhiều chất béo chuyển hóa làm tăng nồng độ cholesterol “xấu” (LDL cholesterol), giảm nồng độ cholesterol “tốt” (HDL cholesterol) và là nguyên nhân chính gây các bệnh tim mạch, huyết áp, thừa cân, béo phì. | 1 |

**TRƯỜNG THCS** .........

**MA TRẬN ĐỀ KIỂM TRA GIỮA HỌC KÌ 1 (2024** - **2025)**

**CÔNG NGHỆ 9** - **TRẢI NGHIỆM NGHỀ NGHIỆP**

 **MÔ ĐUN CHẾ BIẾN THỰC PHẨM - CÁNH DIỀU**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CHỦ ĐỀ** | **MỨC ĐỘ** | **Tổng số câu** | **Điểm số** |
| **Nhận biết** | **Thông hiểu** | **Vận dụng** | **VD cao** |
| **TN** | **TL** | **TN** | **TL** | **TN** | **TL** | **TN** | **TL** | **TN** | **TL** |
| **Bài 1. Vai trò của các chất dinh dưỡng trong thực phẩm** | 8 |  | 6 | 1 | 2 | 1 |  |  | 16 | 2 | 6,0 |
| **Bài 2. Bảo quản chất dinh dưỡng trong thực phẩm** | 4 | 1 | 2 |  | 2 |  |  | 1 | 8 | 2 | 4,0 |
| **Tổng số câu TN/TL** | **12** | **1** | **8** | **1** | **4** | **1** |  | **1** | **24** | **4** | **28** |
| **Điểm số** | **3,0** | **1,0** | **2,0** | **1,0** | **1,0** | **1,0** |  | **1,0** | **6,0** | **4,0** | **10,0** |
| **Tổng số điểm** | **4,0 điểm****40 %** | **3,0 điểm****30 %** | **2,0 điểm****20 %** | **1,0 điểm****10 %** | **10 điểm****100 %** | **100%** |

**TRƯỜNG THCS** .........

**BẢN ĐẶC TẢ KĨ THUẬT ĐỀ KIỂM TRA GIỮA HỌC KÌ 1 (2024** - **2025)**

**CÔNG NGHỆ 9** - **TRẢI NGHIỆM NGHỀ NGHIỆP**

 **MÔ ĐUN CHẾ BIẾN THỰC PHẨM - CÁNH DIỀU**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nội dung** | **Mức độ** | **Yêu cầu cần đạt** | **Số câu TL/** **Số câu hỏi TN** | **Câu hỏi** |
| **TL** **(số ý)** | **TN** **(số câu)** | **TL** | **TN**  |
| **CHỦ ĐỀ 1. CHẤT DINH DƯỠNG VÀ AN TOÀN TRONG CHẾ BIẾN THỰC PHẨM** | 4 | 24 | 4 | 24 |
| **Bài 1. Vai trò của các chất dinh dưỡng trong thực phẩm** | **Nhận biết** | - Nêu được khái niệm và vai trò của chất dinh dưỡng.- Nêu được một số vitamin thiết yếu.  |  | 8 |  | C1C7C13C16C19C21C23C24 |
| **Thông hiểu** | - Phân tích được vai trò của các chất dinh dưỡng có trong thực phẩm.- Liên hệ với sức khỏe của người tiêu dùng. | 1 | 6 | C2a | C2C8C14C17C20C22 |
| **Vận dụng** | Khai thác được những kiến thức về vai trò của chất dinh dưỡng trong thực tiễn. | 1 | 2 | C2b | C3C9 |
| **Bài 2. Bảo quản chất dinh dưỡng trong thực phẩm** | **Nhận biết** | Nêu được các biện pháp bảo quản chất dinh dưỡng có trong thực phẩm. | 1 | 4 | C1a | C4C10C15C18 |
| **Thông hiểu** | - Phân tích được các biện pháp bảo quản chất dinh dưỡng có trong thực phẩm.- Giải thích được các hiện tượng xảy ra trong thực tiễn. |  | 2 |  | C5C11 |
| **Vận dụng** | Đề xuất được các biện pháp bảo quản các chất dinh dưỡng có trong thực ăn. | 1 | 2 | C1b | C6C12 |