|  |  |
| --- | --- |
| **TRƯỜNG THCS HÒA QUANG**  **Họ và tên**: ……………………….  **Lớp:**……. | **KIỂM TRA GIỮA KÌ II – NĂM HỌC 2024-2025**  **MÔN CÔNG NGHỆ 9**  Thời gian làm bài 45 phút |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ĐIỂM** | **LỜI PHÊ CỦA GIÁO VIÊN** | **DUYỆT ĐỀ** | |
| **TỔ CHUYÊN MÔN** | **NHÀ TRƯỜNG** |
|  |  |  |  |

**ĐỀ 01**

**A. TRẮC NGHIỆM (3.0 điểm)**

**I. Khoanh tròn vào chữ cái câu trả lời đúng.**

**Câu 1.** 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 2.** Vitamin C có vai trò gì đối với cơ thể con người?

A. Giúp phát triển, tái tạo các tế bào da, niêm mạc và tăng cường cơ thể.

B. Kích thích sự phát triển của hệ xương.

C. Góp phần vào sự phát triển của hệ thần kinh.

D. Kích thích quá trình liền sẹo diễn ra nhanh.

**Câu 3.** 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 4.** Thực phẩm giàu lodine thường có trong thực phẩm nào?

A. Gạo, ngô, cá mực, rau bắp cải.

B. Rau bắp cải, cá ngừ, táo, dâu tây.

C. Súp lơ xanh, cá mực, trứng, cá ngừ.

D. Rau bắp cải, cá mực, rong biển, sữa, tôm.

**II.** **Câu trắc nghiệm đúng sai (Ở mỗi ý, thí sinh chọn đúng hoặc sai)**

| **Câu** | **Đ** | **S** |
| --- | --- | --- |
| a. Các tác nhân vật lí trong phương pháp bảo quản thực phẩm là: tia tử ngoại, sóng siêu âm, chiếu xạ. |  |  |
| b. Lưu ý khi bảo quản thực phẩm tươi sống là: có thể bảo quản lạnh trong thời gian ngắn và đông lạnh khi chưa cần sử dụng ngay. |  |  |
| c. Khi bảo quản thực phẩm thịt, cá cần có những lưu ý: không ngâm rửa thịt, cá sau khi cắt, thái. |  |  |
| d. Cách bảo quản đậu, hạt khô, gạo là: bảo quản trong các tủ đông lạnh. |  |  |

**III*.*** **Điền từ còn thiếu vào chỗ trống khi nói về phương pháp làm khô tự nhiên.**

**không gian rộng năng lượng thời tiết nhiệt độ**

Làm khô tự nhiện: là phương pháp làm khô bằng…………..(1)………tự nhiên như mặt trời, gió,….làm khô tự nhiên phụ thuộc nhiều vào điều kiện……(2)……như độ ẩm không khí,……(3)……tốc độ gió,…..và cần………(4)……………… để phơi sấy.

**B. TỰ LUẬN (7.0 điểm)**

**Câu 1**. (2.0 điểm) Liệt kê 2 loại vitamin mà em biết và vai trò của các loại vitamin đó.

**Câu 2** (2.0 điểm). Cho các loại thực phẩm: thịt lợn , cà rốt, cua, đậu cô ve, bí đao, rau muống, khoai lang, bánh mì, bông cải, cải thìa, sườn lợn, bắp cải thảo, dứa, mỡ lợn, tôm khô, cá viên, su su, thịt gà, dầu ăn, gạo, cá ba sa.

|  |  |
| --- | --- |
| **Nhóm thực phẩm** | **Thực phẩm** |
| Protein |  |
| Lipid |  |
| Carbohydrate |  |
| Vitamin và khoáng chất |  |

**Câu 3.** (1.0 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.

**Câu 4.** (2.0 điểm):Tại sao thực phẩm bảo quản tủ lạnh lại có thời gian bảo quản dài hơn so với làm lạnh?

**BÀI LÀM**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **TRƯỜNG THCS HÒA QUANG**  **Họ và tên**: ……………………….  **Lớp:**……. | **KIỂM TRA GIỮA KÌ II – NĂM HỌC 2024-2025**  **MÔN CÔNG NGHỆ 9**  Thời gian làm bài 45 phút |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ĐIỂM** | **LỜI PHÊ CỦA GIÁO VIÊN** | **DUYỆT ĐỀ** | |
| **TỔ CHUYÊN MÔN** | **NHÀ TRƯỜNG** |
|  |  |  |  |

**ĐỀ 02**

**A. TRẮC NGHIỆM (3.0 điểm)**

**I. Khoanh tròn vào chữ cái câu trả lời đúng.**

**Câu 1.** Vai trò của vitamin A đối với cơ thể con người là

A. tham gia quá trình oxy hóa, kích thích quá trình liền sẹo diễn ra nhanh và dự phòng bệnh tim mạch.

B. kích thích ăn uống, góp phần vào sự phát triển của hệ thần kinh.

C. tăng cường quá trình cốt hóa xương.

D. phát triển, tái tạo các tế bào da, niêm mạc và tăng cường miễn dịch.

**Câu 2.** Vitamin C thường có trong loại thực phẩm nào?

A. Các loại rau và quả: chanh, cam, bưởi, dưa hấu, bắp cải, cà chua.

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

C. Rau có màu xanh đậm hoặc vàng, quả có màu vàng: rau muống, rau ngót, cải xanh, rau dền, bí đỏ, cà rốt, xoài gấc.

D. Sữa, dầu gan cá, lòng đỏ trứng, bơ.

**Câu 3.** Chất khoáng sắt thường có trong các loại thực phầm nào?

A. Muối, các loại gia vị. B. Các loại thịt, hải sản, lòng đỏ trứng, rau cải.

C. Rau lá màu xanh đậm. D. Gan, thịt động vật bốn chân và trứng.

**Câu 4.** Thừa Iodine có thể dẫn tới

A. Buồn nôn, đau bụng, tiêu chảy, thường xuyên đắng miệng.

B. Suy giáp - bệnh bướu cổ.

C. Da đậm màu, màu đồng, đau khớp, đau bụng.

D. Khát nước, chướng bụng, tăng huyết áp.

**II. Câu trắc nghiệm đúng sai (Ở mỗi ý, thí sinh chọn đúng hoặc sai)**

| Câu | Đ | S |
| --- | --- | --- |
| a. Mục đích của phương pháp chiếu tia tử ngoại (UV) là: để chống mốc, vi khuẩn trong không khí, trên dụng cụ, bề mặt thực phẩm. |  |  |
| b. Lưu ý khi bảo quản rau, củ, quả tươi là: rửa rau thật sạch, chỉ nên cắt thái sau khi rửa, không để rau khô héo. Rau, củ, quả ăn sống nên gọt vỏ trước khi ăn. |  |  |
| c. Khi bảo quản thực phẩm thịt, cá cần có những lưuý: rửa thịt, cá thật sạch sau khi cắt, thái. |  |  |
| d. Cách bảo quản đậu, hạt khô, gạo là: để trong hộp, lọ kín, thùng kín,... bảo quản nơi khô ráo, mát mẻ. |  |  |

**III*.* Điền từ còn thiếu vào chỗ trống khi nói về phương pháp làm khô nhân tạo.**

**chất lượng truyền nhiệt thời gian sấy lạnh**

Làm khô nhân tạo: là phương pháp được tiến hành trong các thiết bị sấy. Dựa vào phương pháp………….(1)………….có thể phân thành 5 nhóm sau: sấy thăng hoa, sấy tuần hoàn khí nóng, sấy bơm nhiệt,………..(2)………..và sấy năng lượng mặt trời. Phương pháp này giúp giảm…………..(3)………..làm khô, giảm diện tích nhà xưởng, đảm bảo…… (4)………..sản phẩm.

**B. TỰ LUẬN (7.0 điểm)**

**Câu 1**. (2.0 điểm) Liệt kê 2 loại vitamin mà em biết và vai trò của các loại vitamin đó.

**Câu 2** (2.0 điểm). Cho các loại thực phẩm: thịt lợn , cà rốt, cua, đậu cô ve, bí đao, rau muống, khoai lang, bánh mì, bông cải, cải thìa, sườn lợn, bắp cải thảo, dứa, mỡ lợn, tôm khô, cá viên, su su, thịt gà, dầu ăn, gạo, cá ba sa.

|  |  |
| --- | --- |
| **Nhóm thực phẩm** | **Thực phẩm** |
| Protein |  |
| Lipid |  |
| Carbohydrate |  |
| Vitamin và khoáng chất |  |

**Câu 3.** (1.0 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.

**Câu 4.** (2.0 điểm):Tại sao thực phẩm bảo quản tủ lạnh lại có thời gian bảo quản dài hơn so với làm lạnh?

**BÀI LÀM**

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

|  |  |
| --- | --- |
| **TRƯỜNG THCS HÒA QUANG**  **TỔ GDTC-NT-CN** | **KIỂM TRA GIỮA KÌ II - NĂM HỌC 2024 - 2025**  **HƯỚNG DẪN CHẤM MÔN CÔNG NGHỆ 9**  **ĐỀ 01** |

**A. TRẮC NGHIỆM (3.0 điểm, mỗi câu 0,25 điểm)**

**I. Khoanh tròn vào chữ cái câu trả lời đúng.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Câu** | **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Đáp án** | A | D | B | D |

**II.** **Câu trắc nghiệm đúng sai (Ở mỗi câu, thí sinh chọn đúng hoặc sai)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Câu** | **a** | **b** | **c** | **d** |
| **Đáp án** | Đ | Đ | Đ | S |

**III.****Chọn từ thích hợp điền vào chỗ trống.**

(1) năng lượng, (2) thời tiết , (3) nhiệt độ, (4) không gian rộng

**B. TỰ LUẬN (7.0 điểm)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CÂU VÀ Ý** | **ĐÁP ÁN** | **ĐIỂM** |
| **Câu 1**  **2 điểm** | **Vitamin A**  - Vitamin A tham gia vào chức năng thị giác: giúp phát triển. tải tạo các tế bào da, niêm mạc và tăng cường miễn dịch.  - Thiếu vitamin A có thể dẫn đến bệnh quáng gà, giảm khả năng miễn dịch.  **Vitamin D**  - Vitamin D cùng với calcium kích thích sự phát triển của hệ xương, tăng cường quá trình cốt hoá xương,  - Thiếu vitamin D có thể gây nên còi xương ở trẻ em và loãïng xương ở người trường thành.  *(HS có thể liệt kê 2 vitamin bất kì)* | 1  1 |
| **Câu 2**  **2 điểm** | |  |  | | --- | --- | | **Nhóm thực phẩm** | **Thực phẩm** | | Protein | Thịt lợn,cua, sườn lợn, Tôm, thịt gà, cá viên, cá basa. | | Lipid | Thịt lợn, sườn lợn, mỡ lợn, dầu ăn, cá basa. | | Carbohydrate | Khoai lang, bánh mì, gạo | | Vitamin và khoáng chất | Cà rốt, đậu cô ve, bí đao, rau muống, khoai lang, bông cải, cải thìa, bắp cải thảo, dứa, su su. | | 0,5  0,5  0,5  0,5 |
| **Câu 3**  **1 điểm** | 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 |
| **Câu 4**  **2 điểm** | Thực phẩm bảo quản đông lạnh lại có thời gian bảo quản dài hơn so với làm lạnh vì: khi ở môi trường nhiệt độ thấp, các biến đổi hóa học, hóa sinh, sinh học này sẽ bị ức chế, giảm cường độ. | 2 |

**------------------------------------------------------------------------**

**HƯỚNG DẪN CHẤM MÔN CÔNG NGHỆ 9 (ĐỀ 02)**

**A. TRẮC NGHIỆM (3.0 điểm, Mỗi câu đúng 0,25 điểm)**

**I. Khoanh tròn vào chữ cái câu trả lời đúng**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Câu** | **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Đáp án** | D | A | C | B |

**II. Câu trắc nghiệm đúng sai (Ở mỗi câu, thí sinh chọn đúng hoặc sai)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Câu** | **a** | **b** | **c** | **d** |
| **Đáp án** | Đ | Đ | S | Đ |

**III. Chọn từ thích hợp điền vào chỗ trống.**

(1) truyền nhiệt; (2) sấy lạnh; (3) thời gian, (4) chất lượng.

**B. TỰ LUẬN (7.0 điểm)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CÂU VÀ Ý** | **ĐÁP ÁN** | **ĐIỂM** |
| **Câu 1**  **2 điểm** | **Vitamin A**  - Vitamin A tham gia vào chức năng thị giác: giúp phát triển. tải tạo các tế bào da, niêm mạc và tăng cường miễn dịch.  - Thiếu vitamin A có thể dẫn đến bệnh quáng gà, giảm khả năng miễn dịch.  **Vitamin D**  - Vitamin D cùng với calcium kích thích sự phát triển của hệ xương, tăng cường quá trình cốt hoá xương,  - Thiếu vitamin D có thể gây nên còi xương ở trẻ em và loãïng xương ở người trường thành.  *(HS có thể liệt kê 2 vitamin bất kì)* | 1  1 |
| **Câu 2**  **2 điểm** | |  |  | | --- | --- | | **Nhóm thực phẩm** | **Thực phẩm** | | Protein | Thịt lợn,cua, sườn lợn, Tôm, thịt gà, cá viên, cá basa. | | Lipid | Thịt lợn, sườn lợn, mỡ lợn, dầu ăn, cá basa. | | Carbohydrate | Khoai lang, bánh mì, gạo | | Vitamin và khoáng chất | Cà rốt, đậu cô ve, bí đao, rau muống, khoai lang, bông cải, cải thìa, bắp cải thảo, dứa, su su. | | 0,5  0,5  0,5  0,5 |
| **Câu 3**  **1 điểm** | 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 |
| **Câu 4**  **2 điểm** | Thực phẩm bảo quản đông lạnh lại có thời gian bảo quản dài hơn so với làm lạnh vì: khi ở môi trường nhiệt độ thấp, các biến đổi hóa học, hóa sinh, sinh học này sẽ bị ức chế, giảm cường độ. | 2 |

|  |  |
| --- | --- |
| **DUYỆT ĐỀ**  **TỔ PHÓ**  **Đỗ Thị Lục** | *Hoà Quang Bắc, ngày 25 tháng 2 năm 2025*  **GIÁO VIÊN RA ĐỀ**  **Trần Thị Phương Uyên** |