|  |  |
| --- | --- |
| UBND HUYỆN TRÀNG ĐỊNH | **MA TRẬN ĐỀ KIỂM TRA CUỐI HỌC KÌ II NĂM HỌC 2024 - 2025** |
| **PHÒNG GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO** |  **Môn: Công Nghệ 9** |
|  |  |  | ***Thời gian làm bài: 45***  ***phút*** |
|  |  |  | *(Bảng ma trận gồm 02 trang)* |
| **TT** | **Nội dung kiến thức** | **Đơn vị kiến thức** | **Nhận biết** | **Thông hiểu** | **Vận dụng** | **Vận dụng cao** | **Tổng** | **% tổng điểm** |
| *Số CH**TN* | *Thời gian**(phút)* | *Số CH**TL* | *Thời gian**(phút)* | *Số CH**TN* | *Thời gian**(phút)* | *Số CH**TL* | *Thời gian**(phút)* | *Số CH**TN* | *Thời gian**(phút)* | *Số CH**TL* | *Thời gian**(phút)* | *Số CH**TN* | *Thời gian**(phút)* | *Số CH**TL* | *Thời gian**(phút)* | Số câu hỏi | Thời gian (phút) |  |
| **TN** | **TL** |
| 1 | *Mô đun chế biến thực phẩm***-****Chương II: Tổ chức và chế biến món ăn** | 1.1. An toàn lao động và an toàn vệ sinh thực phẩm |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 11,0đ | 5’ |  | 11,0đ | 5’ | 10% |
| 1.2. Tính toán chi phí bữa ăn theo thực đơn |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 12,0đ | 12’ |  |  |  |  |  | 12,0đ | 12’ | 20% |
| 1.3. Chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt | 42,0đ | 8’ |  |  | 31,5đ | 6’ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 73,5đ |  | 14’ | 35% |
| 1.4. Chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt | 42,0đ | 8’ |  |  | 31,5đ | 6’ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 73,5đ |  | 14’ | 35% |
| **Tổng** | **8**4,0đ | **16’** |  |  | **6**3,0đ | **12’** |  |  |  |  | **1**2,0đ | **12’** |  |  | **1**1,0đ | **5’** | **14** | **2** | **45’** | **100** |
| **Tỉ lệ %** | **40%** | **30%** | **20%** | **10%** |  |  |  | 100% |
| **Tỉ lệ chung %** | **70%** | **30%** | **16** |  | 100% |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| UBND HUYỆN TRÀNG ĐỊNH | **BẢN ĐẶC TẢ ĐỀ KIỂM TRA CUỐI HỌC KÌ II NĂM HỌC 2024 - 2025** |
| **PHÒNG GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO** |  **Môn: Công Nghệ 9** |
|  |  |  | ***Thời gian làm bài: 45***  ***phút*** |
|  |  |  | *(Bản đặc tả gồm 02 trang)* |
| **TT** | **Nội dung kiến thức** | **Đơn vị kiến thức, kĩ năng** | **Mức độ kiến thức, kĩ năng****cần kiểm tra, đánh giá** | **Số câu hỏi theo mức độ nhận thức** |
| **Nhận biết** | **Thông hiểu** | **Vận dụng** | **Vận dụng cao** |
| **1** | *Mô đun chế biến thực phẩm***-****Chương II: Tổ chức và chế biến món ăn** | 1.1. An toàn lao động và an toàn vệ sinh thực phẩm | **Vận dụng cao:** Đề xuất phương ánđảm bảo an toàn lao động và an toàn vệ sinh thực phẩm. |  |  |  | 1 |
| 1.2. Tính toán chi phí bữa ăn theo thực đơn | **Vận dụng:** Tính toán được chi phí cho một bữa ăn theo thực đơn cho trước |  |  | 1 |  |
| 1.3. Chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt | **Nhận biết:** Nêu được một số phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt.Kể tên được một số nguyên liệu, dụng cụ được sử dụng khi chế biến món ăn có sử dụng nhiệt.Nêu được yêu cầu kĩ thuật của một số món ăn được chế biến bằng hơi nước, bằng không khí.**Thông hiểu:** Trình bày được quy trình thực hiện của món ăn được chế biến bằng nước nóng, bằng không khí. | 4 | 3 |  |  |
| 1.4. Chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt | **Nhận biết:** Nêu được một số phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt.Kể tên được một số nguyên liệu, dụng cụ được sử dụng khi chế biến món ăn không sử dụng nhiệt.Nêu được yêu cầu kĩ thuật của một số món ăn được chế biến bằng phương pháp trộn, phương pháp lên men lactic.**Thông hiểu:** Trình bày được quy trình thực hiện của món ăn được chế biến bằng phương pháp trộn, phương pháp lên men lactic. | 4 | 3 |  |  |
| **Tổng** |  |  | **8** | **6** | **1** | **1** |