|  |  |
| --- | --- |
| PHÒNG GD&ĐT QUẬN LONG BIÊN**TRƯỜNG THCS PHÚC LỢI****Mã đề 901** | **KIỂM TRA GIỮA HỌC KÌ INĂM HỌC 2023 - 2024MÔN: Công nghệ 9***Thời gian làm bài: 45 phút* |

**I. Trắc nghiệm: (5 điểm)** *Ghi vào bài làm chữ cái trước câu trả lời đúng nhất*

**Câu 1.** Các dụng cụ trong nhóm dùng để trộn là:

 **A.** Găng tay, đũa, âu **B.** Găng tay, chén, dao

 **C.** Xoong, chảo, thớt **D.** Nồi, thìa, khăn, ớt, đũa

**Câu 2.** Đâu là dụng cụ cắt thái:

 **A.** Dao **B.** Nĩa **C.** Nồi **D.** Muỗng

**Câu 3.** Để thực hiện công việc chuẩn bị, sơ chế thực phẩm cần những dụng cụ nào?

 **A.** Bếp đun **B.** Bàn để thức ăn

 **C.** Bàn cắt, thái, chậu rửa **D.** Tủ, kệ

**Câu 4.** Cách sử dụng và bảo quản dụng cụ thiết bị bằng gỗ là:

 **A.** Có thể hơ trên lửa cho nhanh khô.

 **B.** Khi dùng xong nên rửa bằng nước rửa chén, bát thật sạch và phơi gió cho khô.

 **C.** Có thể ngâm nước

 **D.** Nên phơi ngoài nắng to

**Câu 5.** Các khu vực hoạt động trong nhà bếp gồm … khu vực:

 **A.** 5 **B.** 6 **C.** 4 **D.** 7

**Câu 6.** Đâu là việc **không** nên làm khi sử dụng các đồ dùng và thiết bị điện :

 **A.** Lau chùi cẩn thận, tránh dính nước **B.** Rửa thiết bị bằng nước và xà phòng

 **C.** Sử dụng đúng quy cách **D.** Kiểm tra dây dẫn, ổ cắm trước khi sử dụng

**Câu 7.** Cách bố trí các khu vực hoạt động nào sau đây trong nhà bếp chưa hợp lí?

 **A.** Bếp đun đặt vào một góc của nhà bếp.

 **B.** Tủ lạnh đặt gần cửa ra vào nhà bếp

 **C.** Kệ gia vị đặt xa bếp

 **D.** Bàn sơ chế nguyên liệu đặt ở khoảng giữa tủ cất thực phẩm và chỗ rửa thực phẩm

**Câu 8.** Ý nào sau đây không phải là yêu cầu của nghề nấu ăn?

 **A.** Có chuyên môn **B.** Biết tính toán lựa chọn thực phẩm

 **C.** Biết chế tạo, sản xuất gia vị **D.** Có kỹ năng thực hành

**Câu 9.** Các dụng cụ: cân, thìa, ca có chia vạch.... thuộc nhóm dụng cụ:

 **A.** Đo lường. **B.** Dọn ăn. **C.** Cắt thái **D.** Để trộn

**Câu 10.** Nguyên nhân gây ra tai nạn trong nấu ăn là:

 **A.** Sử dụng bếp điện, bếp gas, lò điện, lò gas, nồi điện, ấm điện,... đúng yêu cầu.

 **B.** Sử dụng nồi áp suất thiếu cẩn thận.

 **C.** Khi đun nước, đặt vòi ấm ở vị trí thích hợp.

 **D.** Để vật dụng ngang tầm với.

**Câu 11.** Đối tượng lao động của nghề nấu ăn là :

 **A.** Bếp ga, bếp từ. **B.** Dao, kéo, thớt .

 **C.** Lương thực , thực phẩm , phụ liệu. **D.** Nồi, chảo, bát, đũa .

**Câu 12.** Có mấy dạng nhà bếp thông dụng?

 **A.** 2 **B.** 4 **C.** 5 **D.** 3

**Câu 13.** Trong sắp xếp nhà bếp, nên đặt bồn rửa như thế nào cho hợp lí ?

 **A.** Đặt giữa tủ cất thực phẩm và bếp đun **B.** Đặt gần khu vực nấu

 **C.** Đặt giữa bếp đun và bàn ăn **D.** Đặt gần cửa ra vào

**Câu 14.** Những dụng cụ thiết bị dễ gây ra tai nạn là:

 **A.** Dụng cụ dọn ăn **B.** Các loại dao nhọn, sắc

 **C.** Các loại dụng cụ bằng gỗ **D.** Các dụng cụ bằng nhựa

**Câu 15.** Cách sử dụng và bảo quản dụng cụ thiết bị bằng nhựa là:

 **A.** Hạn chế rửa bằng xà phòng **B.** Chứa thức ăn có nhiều dầu mỡ

 **C.** Không để gần lửa **D.** Chứa thức ăn đang nóng sôi

**Câu 16.** Khi dùng dụng cụ bằng nhôm, gang nên tránh làm việc gì sau đây:

**A.** Đựng thức ăn có muối hoặc axit lâu ngày. **B.** Cẩn thận khi sử dụng

**C.** Lau khô, không chứa lâu thức ăn có nhiều mỡ muối. **D.** Không đánh bóng bằng giấy nhám.

**Câu 17.** Các khu vực hoạt động trong nhà bếp được bố trí:

 **A.** Bếp đun đặt gần cửa ra vào **B.** Tủ cất giữ thực phẩm đặt gần cửa ra vào

 **C.** Tủ kệ gia vị đặt cạnh bàn ăn **D.** Bàn sơ chế đặt giữa tủ cất giữ thực phẩm và bếp đun

**Câu 18.** Khi dùng dụng cụ bằng thủy tinh nên **tránh** làm việc gì sau đây:

 **A.** Cẩn thận khi sử dụng

 **B.** Chỉ nên đun lửa nhỏ

 **C.** Đánh bóng bằng giấy nhám.

 **D.** Sau khi sử dụng cần rửa sạch bằng nước rửa chén và để khô ráo.

**Câu 19.** Đồ nhôm, gang có đặc điểm:

 **A.** Dễ móp méo, trầy xước **B.** Dễ cháy

 **C.** Dễ tróc men **D.** Dễ vỡ

**Câu 20.** Cách bố trí các khu vực hoạt động nào sau đây trong nhà bếp chưa hợp lí:

 **A.** Kệ gia vị đặt cạnh bếp đun **B.** Tủ lạnh đặt gần cửa ra vào nhà bếp

 **C.** Bếp đun đặt vào một góc của nhà bếp. **D.** Bàn sơ chế nguyên liệu đặt ở góc bếp

**Câu 21.** Đặc điểm của nghề nấu ăn gồm:

 **A.** Công cụ, điều kiện và thành quả lao động. **B.** Đối tượng, công cụ, điều kiện lao động.

 **C.** Đối tượng, công cụ, điều kiện và sản phẩm lao động. **D.** Công cụ và môi trường lao động.

**Câu 22.** Thiết bị trong nhà bếp được chia làm mấy loại?

 **A.** 5 loại **B.** 4 loại **C.** 2 loại **D.** 3 loại

**Câu 23.** Dụng cụ cắt thái trong nhà bếp?

 **A.** Cân, Can **B.** Chậu, rổ **C.** Bát, đĩa **D.** Kéo, dao

**Câu 24.** Dựa vào đâu mà mỗi dụng cụ và thiết bị nhà bếp được bảo quản khác nhau?

 **A.** Do các hãng sản xuất có chất lượng khác nhau **B.** Do hạn sử dụng khác nhau

 **C.** Do giá thành khác nhau **D.** Do cấu tạo và chất liệu khác nhau

**Câu 25.** Thiết bị dùng gas?

 **A.** Bếp gas **B.** Nồi cơm điện **C.** Lò nướng điện **D.** Bếp điện

**Câu 26.** Dạng sắp xếp nhà bếp sử dụng hai bức tường đối diện là:

 **A.** Dạng chữ U **B.** Dạng chữ I

 **C.** Dạng hai đường thẳng song song **D.** Dạng chữ L

**Câu 27.** Trong chế biến món ăn, việc thực hiện công việc nào dưới đây là không bảo vệ môi trường

 **A.** Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu không rõ nguồn gốc.

 **B.** Giữ vệ sinh thực phẩm khi chế biến.

 **C.** Lựa chọn và bảo quản thực phẩm an toàn

 **D.** Rửa sạch và khử trùng những thực phẩm không chế biến nhiệt.

**Câu 28.** Khó khăn trong điều kiện lao động của nghề nấu ăn là:

 **A.** Ít khi được ngồi, môi trường làm việc nóng nực, mùi thực phẩm

 **B.** Tiếp xúc thường xuyên với máy tính

 **C.** Ngồi nhiều một chỗ

 **D.** Thường xuyên phải di chuyển ngoài đường

**II. Tự luận: (5 điểm)**

**Câu 1**: Có mấy nhóm dụng cụ trong nhà bếp? Kể tên và cho ví dụ?

**Câu 2**: Nêu cách sử dụng và bảo quản đồ dùng điện?

|  |  |
| --- | --- |
| PHÒNG GD&ĐT QUẬN LONG BIÊN**TRƯỜNG THCS PHÚC LỢI****Mã đề 902** | **KIỂM TRA GIỮA HỌC KÌ INĂM HỌC 2023 - 2024MÔN: Công nghệ 9***Thời gian làm bài: 45 phút* |

**I. Trắc nghiệm: (5 điểm)** *Ghi vào bài làm chữ cái trước câu trả lời đúng nhất*

**Câu 1.** Khi dùng dụng cụ bằng nhôm, gang nên tránh làm việc gì sau đây:

**A.** Đựng thức ăn có muối hoặc axit lâu ngày. **B.** Lau khô, không chứa lâu thức ăn có nhiều mỡ muối.

**C.** Không đánh bóng bằng giấy nhám. **D.** Cẩn thận khi sử dụng

**Câu 2.** Dạng sắp xếp nhà bếp sử dụng hai bức tường đối diện là:

**A.** Dạng chữ U **B.** Dạng chữ I

**C.** Dạng chữ L **D.** Dạng hai đường thẳng song song

**Câu 3.** Khó khăn trong điều kiện lao động của nghề nấu ăn là:

 **A.** Thường xuyên phải di chuyển ngoài đường

 **B.** Tiếp xúc thường xuyên với máy tính

 **C.** Ngồi nhiều một chỗ

 **D.** Ít khi được ngồi, môi trường làm việc nóng nực, mùi thực phẩm

**Câu 4.** Cách bố trí các khu vực hoạt động nào sau đây trong nhà bếp chưa hợp lí?

 **A.** Kệ gia vị đặt xa bếp

 **B.** Bếp đun đặt vào một góc của nhà bếp.

 **C.** Tủ lạnh đặt gần cửa ra vào nhà bếp

 **D.** Bàn sơ chế nguyên liệu đặt ở khoảng giữa tủ cất thực phẩm và chỗ rửa thực phẩm

**Câu 5.** Đối tượng lao động của nghề nấu ăn là :

 **A.** Dao, kéo, thớt . **B.** Bếp ga, bếp từ.

 **C.** Nồi, chảo, bát, đũa . **D.** Lương thực , thực phẩm , phụ liệu.

**Câu 6.** Cách bố trí các khu vực hoạt động nào sau đây trong nhà bếp chưa hợp lí:

 **A.** Bàn sơ chế nguyên liệu đặt ở góc bếp **B.** Tủ lạnh đặt gần cửa ra vào nhà bếp

 **C.** Kệ gia vị đặt cạnh bếp đun **D.** Bếp đun đặt vào một góc của nhà bếp.

**Câu 7.** Cách sử dụng và bảo quản dụng cụ thiết bị bằng gỗ là:

 **A.** Có thể hơ trên lửa cho nhanh khô.

 **B.** Khi dùng xong nên rửa bằng nước rửa chén, bát thật sạch và phơi gió cho khô.

 **C.** Nên phơi ngoài nắng to

 **D.** Có thể ngâm nước

**Câu 8.** Dựa vào đâu mà mỗi dụng cụ và thiết bị nhà bếp được bảo quản khác nhau?

 **A.** Do các hãng sản xuất có chất lượng khác nha **B.** Do hạn sử dụng khác nhau

 **C.** Do cấu tạo và chất liệu khác nhau **D.** Do giá thành khác nhau

**Câu 9.** Những dụng cụ thiết bị dễ gây ra tai nạn là:

 **A.** Các loại dao nhọn, sắc **B.** Các dụng cụ bằng nhựa

 **C.** Các loại dụng cụ bằng gỗ **D.** Dụng cụ dọn ăn

**Câu 10.** Nguyên nhân gây ra tai nạn trong nấu ăn là:

 **A.** Để vật dụng ngang tầm với.

 **B.** Sử dụng nồi áp suất thiếu cẩn thận.

 **C.** Sử dụng bếp điện, bếp gas, lò điện, lò gas, nồi điện, ấm điện,... đúng yêu cầu.

 **D.** Khi đun nước, đặt vòi ấm ở vị trí thích hợp.

**Câu 11.** Cách sử dụng và bảo quản dụng cụ thiết bị bằng nhựa là:

 **A.** Chứa thức ăn có nhiều dầu mỡ **B.** Chứa thức ăn đang nóng sôi

 **C.** Hạn chế rửa bằng xà phòng **D.** Không để gần lửa

**Câu 12.** Thiết bị trong nhà bếp được chia làm mấy loại?

 **A.** 5 loại **B.** 4 loại **C.** 3 loại **D.** 2 loại

**Câu 13.** Đặc điểm của nghề nấu ăn gồm:

**A.** Công cụ, điều kiện và thành quả lao động. **B.** Công cụ và môi trường lao động.

**C.** Đối tượng, công cụ, điều kiện và sản phẩm lao động. **D.** Đối tượng, công cụ, điều kiện lao động.

**Câu 14.** Dụng cụ cắt thái trong nhà bếp?

 **A.** Bát, đĩa **B.** Kéo, dao **C.** Chậu, rổ **D.** Cân, Can

**Câu 15.** Các dụng cụ trong nhóm dùng để trộn là:

 **A.** Xoong, chảo, thớt **B.** Găng tay, đũa, âu

 **C.** Găng tay, chén, dao **D.** Nồi, thìa, khăn, ớt, đũa

**Câu 16.** Đồ nhôm, gang có đặc điểm:

 **A.** Dễ móp méo, trầy xước **B.** Dễ vỡ

 **C.** Dễ tróc men **D.** Dễ cháy

**Câu 17.** Các khu vực hoạt động trong nhà bếp gồm … khu vực:

 **A.** 7 **B.** 6 **C.** 4 **D.** 5

**Câu 18.** Đâu là việc **không** nên làm khi sử dụng các đồ dùng và thiết bị điện :

 **A.** Lau chùi cẩn thận, tránh dính nước **B.** Kiểm tra dây dẫn, ổ cắm trước khi sử dụng

 **C.** Rửa thiết bị bằng nước và xà phòng **D.** Sử dụng đúng quy cách

**Câu 19.** Thiết bị dùng gas?

 **A.** Nồi cơm điện **B.** Bếp điện **C.** Lò nướng điện **D.** Bếp gas

**Câu 20.** Khi dùng dụng cụ bằng thủy tinh nên **tránh** làm việc gì sau đây:

 **A.** Cẩn thận khi sử dụng

 **B.** Đánh bóng bằng giấy nhám.

 **C.** Sau khi sử dụng cần rửa sạch bằng nước rửa chén và để khô ráo.

 **D.** Chỉ nên đun lửa nhỏ

**Câu 21.** Trong sắp xếp nhà bếp, nên đặt bồn rửa như thế nào cho hợp lí ?

 **A.** Đặt gần cửa ra vào **B.** Đặt giữa bếp đun và bàn ăn

 **C.** Đặt gần khu vực nấu **D.** Đặt giữa tủ cất thực phẩm và bếp đun

**Câu 22.** Có mấy dạng nhà bếp thông dụng?

 **A.** 4 **B.** 5 **C.** 3 **D.** 2

**Câu 23.** Để thực hiện công việc chuẩn bị, sơ chế thực phẩm cần những dụng cụ nào?

 **A.** Bàn để thức ăn **B.** Bàn cắt, thái, chậu rửa

 **C.** Bếp đun **D.** Tủ, kệ

**Câu 24.** Ý nào sau đây không phải là yêu cầu của nghề nấu ăn?

 **A.** Biết chế tạo, sản xuất gia vị **B.** Có kỹ năng thực hành

 **C.** Có chuyên môn **D.** Biết tính toán lựa chọn thực phẩm

**Câu 25.** Các dụng cụ: cân, thìa, ca có chia vạch.... thuộc nhóm dụng cụ:

 **A.** Dọn ăn. **B.** Cắt thái **C.** Để trộn **D.** Đo lường.

**Câu 26.** Trong chế biến món ăn, việc thực hiện công việc nào dưới đây là không bảo vệ môi trường

 **A.** Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu không rõ nguồn gốc.

 **B.** Lựa chọn và bảo quản thực phẩm an toàn

 **C.** Rửa sạch và khử trùng những thực phẩm không chế biến nhiệt.

 **D.** Giữ vệ sinh thực phẩm khi chế biến.

**Câu 27.** Các khu vực hoạt động trong nhà bếp được bố trí:

**A.** Tủ kệ gia vị đặt cạnh bàn ăn **B.** Bàn sơ chế đặt giữa tủ cất giữ thực phẩm và bếp đun

**C.** Tủ cất giữ thực phẩm đặt gần cửa ra vào **D.** Bếp đun đặt gần cửa ra vào

**Câu 28.** Đâu là dụng cụ cắt thái:

 **A.** Muỗng **B.** Nồi **C.** Dao **D.** Nĩa

**II. Tự luận: (5 điểm)**

**Câu 1**: Có mấy nhóm dụng cụ trong nhà bếp? Kể tên và cho ví dụ?

**Câu 2**: Nêu cách sử dụng và bảo quản đồ dùng điện?

|  |  |
| --- | --- |
| PHÒNG GD&ĐT QUẬN LONG BIÊN**TRƯỜNG THCS PHÚC LỢI****Mã đề 903** | **KIỂM TRA GIỮA HỌC KÌ INĂM HỌC 2023 - 2024MÔN: Công nghệ 9***Thời gian làm bài: 45 phút* |

**I. Trắc nghiệm: (5 điểm)** *Ghi vào bài làm chữ cái trước câu trả lời đúng nhất*

**Câu 1.** Đặc điểm của nghề nấu ăn gồm:

**A.** Công cụ, điều kiện và thành quả lao động. **B.** Đối tượng, công cụ, điều kiện lao động.

**C.** Công cụ và môi trường lao động. **D.** Đối tượng, công cụ, điều kiện và sản phẩm lao động.

**Câu 2.** Trong chế biến món ăn, việc thực hiện công việc nào dưới đây là không bảo vệ môi trường

 **A.** Lựa chọn và bảo quản thực phẩm an toàn

 **B.** Giữ vệ sinh thực phẩm khi chế biến.

 **C.** Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu không rõ nguồn gốc.

 **D.** Rửa sạch và khử trùng những thực phẩm không chế biến nhiệt.

**Câu 3.** Các dụng cụ: cân, thìa, ca có chia vạch.... thuộc nhóm dụng cụ:

 **A.** Để trộn **B.** Cắt thái **C.** Dọn ăn. **D.** Đo lường.

**Câu 4.** Đâu là dụng cụ cắt thái:

 **A.** Dao **B.** Nồi **C.** Muỗng **D.** Nĩa

**Câu 5.** Để thực hiện công việc chuẩn bị, sơ chế thực phẩm cần những dụng cụ nào?

 **A.** Bếp đun **B.** Bàn để thức ăn

 **C.** Tủ, kệ **D.** Bàn cắt, thái, chậu rửa

**Câu 6.** Đồ nhôm, gang có đặc điểm:

 **A.** Dễ tróc men **B.** Dễ vỡ

 **C.** Dễ móp méo, trầy xước **D.** Dễ cháy

**Câu 7.** Nguyên nhân gây ra tai nạn trong nấu ăn là:

 **A.** Để vật dụng ngang tầm với.

 **B.** Sử dụng nồi áp suất thiếu cẩn thận.

 **C.** Khi đun nước, đặt vòi ấm ở vị trí thích hợp.

 **D.** Sử dụng bếp điện, bếp gas, lò điện, lò gas, nồi điện, ấm điện,... đúng yêu cầu.

**Câu 8.** Dụng cụ cắt thái trong nhà bếp?

 **A.** Cân, Can **B.** Chậu, rổ **C.** Bát, đĩa **D.** Kéo, dao

**Câu 9.** Đối tượng lao động của nghề nấu ăn là :

 **A.** Nồi, chảo, bát, đũa . **B.** Bếp ga, bếp từ.

 **C.** Dao, kéo, thớt . **D.** Lương thực , thực phẩm , phụ liệu.

**Câu 10.** Cách sử dụng và bảo quản dụng cụ thiết bị bằng gỗ là:

 **A.** Có thể ngâm nước

 **B.** Khi dùng xong nên rửa bằng nước rửa chén, bát thật sạch và phơi gió cho khô.

 **C.** Nên phơi ngoài nắng to

 **D.** Có thể hơ trên lửa cho nhanh khô.

**Câu 11.** Khó khăn trong điều kiện lao động của nghề nấu ăn là:

 **A.** Ít khi được ngồi, môi trường làm việc nóng nực, mùi thực phẩm

 **B.** Thường xuyên phải di chuyển ngoài đường

 **C.** Tiếp xúc thường xuyên với máy tính

 **D.** Ngồi nhiều một chỗ

**Câu 12.** Khi dùng dụng cụ bằng nhôm, gang nên tránh làm việc gì sau đây:

 **A.** Cẩn thận khi sử dụng **B.** Đựng thức ăn có muối hoặc axit lâu ngày.

 **C.** Không đánh bóng bằng giấy nhám. **D.** Lau khô, không chứa lâu thức ăn có nhiều mỡ muối.

**Câu 13.** Cách sử dụng và bảo quản dụng cụ thiết bị bằng nhựa là:

 **A.** Không để gần lửa **B.** Chứa thức ăn có nhiều dầu mỡ

 **C.** Chứa thức ăn đang nóng sôi **D.** Hạn chế rửa bằng xà phòng

**Câu 14.** Dạng sắp xếp nhà bếp sử dụng hai bức tường đối diện là:

 **A.** Dạng hai đường thẳng song song **B.** Dạng chữ I

 **C.** Dạng chữ U **D.** Dạng chữ L

**Câu 15.** Các khu vực hoạt động trong nhà bếp gồm … khu vực:

 **A.** 7 **B.** 6 **C.** 4 **D.** 5

**Câu 16.** Khi dùng dụng cụ bằng thủy tinh nên **tránh** làm việc gì sau đây:

 **A.** Cẩn thận khi sử dụng

 **B.** Chỉ nên đun lửa nhỏ

 **C.** Đánh bóng bằng giấy nhám.

 **D.** Sau khi sử dụng cần rửa sạch bằng nước rửa chén và để khô ráo.

**Câu 17.** Các dụng cụ trong nhóm dùng để trộn là:

 **A.** Găng tay, chén, dao **B.** Nồi, thìa, khăn, ớt, đũa

 **C.** Găng tay, đũa, âu **D.** Xoong, chảo, thớt

**Câu 18.** Cách bố trí các khu vực hoạt động nào sau đây trong nhà bếp chưa hợp lí?

 **A.** Bàn sơ chế nguyên liệu đặt ở khoảng giữa tủ cất thực phẩm và chỗ rửa thực phẩm

 **B.** Tủ lạnh đặt gần cửa ra vào nhà bếp

 **C.** Bếp đun đặt vào một góc của nhà bếp.

 **D.** Kệ gia vị đặt xa bếp

**Câu 19.** Ý nào sau đây không phải là yêu cầu của nghề nấu ăn?

 **A.** Có kỹ năng thực hành **B.** Biết chế tạo, sản xuất gia vị

 **C.** Biết tính toán lựa chọn thực phẩm **D.** Có chuyên môn

**Câu 20.** Cách bố trí các khu vực hoạt động nào sau đây trong nhà bếp chưa hợp lí:

 **A.** Kệ gia vị đặt cạnh bếp đun **B.** Tủ lạnh đặt gần cửa ra vào nhà bếp

 **C.** Bàn sơ chế nguyên liệu đặt ở góc bếp **D.** Bếp đun đặt vào một góc của nhà bếp.

**Câu 21.** Thiết bị trong nhà bếp được chia làm mấy loại?

 **A.** 5 loại **B.** 2 loại **C.** 4 loại **D.** 3 loại

**Câu 22.** Những dụng cụ thiết bị dễ gây ra tai nạn là:

 **A.** Các loại dụng cụ bằng gỗ **B.** Các dụng cụ bằng nhựa

 **C.** Các loại dao nhọn, sắc **D.** Dụng cụ dọn ăn

**Câu 23.** Trong sắp xếp nhà bếp, nên đặt bồn rửa như thế nào cho hợp lí ?

 **A.** Đặt giữa bếp đun và bàn ăn **B.** Đặt giữa tủ cất thực phẩm và bếp đun

 **C.** Đặt gần khu vực nấu **D.** Đặt gần cửa ra vào

**Câu 24.** Có mấy dạng nhà bếp thông dụng?

 **A.** 5 **B.** 3 **C.** 2 **D.** 4

**Câu 25.** Thiết bị dùng gas?

 **A.** Bếp điện **B.** Nồi cơm điện **C.** Bếp gas **D.** Lò nướng điện

**Câu 26.** Các khu vực hoạt động trong nhà bếp được bố trí:

**A.** Bàn sơ chế đặt giữa tủ cất giữ thực phẩm và bếp đun **B.** Tủ cất giữ thực phẩm đặt gần cửa ra vào

**C.** Tủ kệ gia vị đặt cạnh bàn ăn **D.** Bếp đun đặt gần cửa ra vào

**Câu 27.** Đâu là việc **không** nên làm khi sử dụng các đồ dùng và thiết bị điện :

 **A.** Kiểm tra dây dẫn, ổ cắm trước khi sử dụng **B.** Rửa thiết bị bằng nước và xà phòng

 **C.** Sử dụng đúng quy cách **D.** Lau chùi cẩn thận, tránh dính nước

**Câu 28.** Dựa vào đâu mà mỗi dụng cụ và thiết bị nhà bếp được bảo quản khác nhau?

 **A.** Do cấu tạo và chất liệu khác nhau **B.** Do giá thành khác nhau

 **C.** Do hạn sử dụng khác nhau **D.** Do các hãng sản xuất có chất lượng khác nhau

**II. Tự luận: (5 điểm)**

**Câu 1**: Có mấy nhóm dụng cụ trong nhà bếp? Kể tên và cho ví dụ?

**Câu 2**: Nêu cách sử dụng và bảo quản đồ dùng điện?

|  |  |
| --- | --- |
| PHÒNG GD&ĐT QUẬN LONG BIÊN**TRƯỜNG THCS PHÚC LỢI****Mã đề 904** | **KIỂM TRA GIỮA HỌC KÌ INĂM HỌC 2023 - 2024MÔN: Công nghệ 9***Thời gian làm bài: 45 phút* |

**I. Trắc nghiệm: (5 điểm)** *Ghi vào bài làm chữ cái trước câu trả lời đúng nhất*

**Câu 1.** Các dụng cụ: cân, thìa, ca có chia vạch.... thuộc nhóm dụng cụ:

 **A.** Cắt thái **B.** Đo lường. **C.** Dọn ăn. **D.** Để trộn

**Câu 2.** Thiết bị trong nhà bếp được chia làm mấy loại?

 **A.** 5 loại **B.** 2 loại **C.** 4 loại **D.** 3 loại

**Câu 3.** Các dụng cụ trong nhóm dùng để trộn là:

 **A.** Xoong, chảo, thớt **B.** Găng tay, chén, dao

 **C.** Nồi, thìa, khăn, ớt, đũa **D.** Găng tay, đũa, âu

**Câu 4.** Đối tượng lao động của nghề nấu ăn là :

 **A.** Dao, kéo, thớt . **B.** Nồi, chảo, bát, đũa .

 **C.** Lương thực , thực phẩm , phụ liệu. **D.** Bếp ga, bếp từ.

**Câu 5.** Đặc điểm của nghề nấu ăn gồm:

 **A.** Công cụ, điều kiện và thành quả lao động. **B.** Công cụ và môi trường lao động.

 **C.** Đối tượng, công cụ, điều kiện và sản phẩm lao động. **D.** Đối tượng, công cụ, điều kiện lao động.

**Câu 6.** Khi dùng dụng cụ bằng thủy tinh nên **tránh** làm việc gì sau đây:

 **A.** Chỉ nên đun lửa nhỏ

 **B.** Đánh bóng bằng giấy nhám.

 **C.** Sau khi sử dụng cần rửa sạch bằng nước rửa chén và để khô ráo.

 **D.** Cẩn thận khi sử dụng

**Câu 7.** Đâu là dụng cụ cắt thái:

 **A.** Nồi **B.** Dao **C.** Muỗng **D.** Nĩa

**Câu 8.** Đâu là việc **không** nên làm khi sử dụng các đồ dùng và thiết bị điện :

 **A.** Sử dụng đúng quy cách **B.** Kiểm tra dây dẫn, ổ cắm trước khi sử dụng

 **C.** Lau chùi cẩn thận, tránh dính nước **D.** Rửa thiết bị bằng nước và xà phòng

**Câu 9.** Trong sắp xếp nhà bếp, nên đặt bồn rửa như thế nào cho hợp lí ?

 **A.** Đặt gần khu vực nấu **B.** Đặt gần cửa ra vào

 **C.** Đặt giữa tủ cất thực phẩm và bếp đun **D.** Đặt giữa bếp đun và bàn ăn

**Câu 10.** Ý nào sau đây không phải là yêu cầu của nghề nấu ăn?

 **A.** Có chuyên môn **B.** Biết tính toán lựa chọn thực phẩm

 **C.** Có kỹ năng thực hành **D.** Biết chế tạo, sản xuất gia vị

**Câu 11.** Cách bố trí các khu vực hoạt động nào sau đây trong nhà bếp chưa hợp lí:

 **A.** Bàn sơ chế nguyên liệu đặt ở góc bếp **B.** Tủ lạnh đặt gần cửa ra vào nhà bếp

 **C.** Kệ gia vị đặt cạnh bếp đun **D.** Bếp đun đặt vào một góc của nhà bếp.

**Câu 12.** Các khu vực hoạt động trong nhà bếp gồm … khu vực:

 **A.** 6 **B.** 4 **C.** 7 **D.** 5

**Câu 13.** Đồ nhôm, gang có đặc điểm:

 **A.** Dễ móp méo, trầy xước **B.** Dễ cháy

 **C.** Dễ vỡ **D.** Dễ tróc men

**Câu 14.** Khó khăn trong điều kiện lao động của nghề nấu ăn là:

 **A.** Ít khi được ngồi, môi trường làm việc nóng nực, mùi thực phẩm

 **B.** Ngồi nhiều một chỗ

 **C.** Tiếp xúc thường xuyên với máy tính

 **D.** Thường xuyên phải di chuyển ngoài đường

**Câu 15.** Khi dùng dụng cụ bằng nhôm, gang nên tránh làm việc gì sau đây:

 **A.** Đựng thức ăn có muối hoặc axit lâu ngày. **B.** Cẩn thận khi sử dụng

 **C.** Lau khô, không chứa lâu thức ăn có nhiều mỡ muối. **D.** Không đánh bóng bằng giấy nhám.

**Câu 16.** Cách sử dụng và bảo quản dụng cụ thiết bị bằng gỗ là:

 **A.** Nên phơi ngoài nắng to

 **B.** Có thể hơ trên lửa cho nhanh khô.

 **C.** Có thể ngâm nước

 **D.** Khi dùng xong nên rửa bằng nước rửa chén, bát thật sạch và phơi gió cho khô.

**Câu 17.** Thiết bị dùng gas?

 **A.** Lò nướng điện **B.** Bếp gas **C.** Bếp điện **D.** Nồi cơm điện

**Câu 18.** Dạng sắp xếp nhà bếp sử dụng hai bức tường đối diện là:

 **A.** Dạng chữ U **B.** Dạng chữ L

 **C.** Dạng chữ I **D.** Dạng hai đường thẳng song song

**Câu 19.** Những dụng cụ thiết bị dễ gây ra tai nạn là:

 **A.** Các loại dao nhọn, sắc **B.** Dụng cụ dọn ăn

 **C.** Các loại dụng cụ bằng gỗ **D.** Các dụng cụ bằng nhựa

**Câu 20.** Dụng cụ cắt thái trong nhà bếp?

 **A.** Chậu, rổ **B.** Kéo, dao **C.** Bát, đĩa **D.** Cân, Can

**Câu 21.** Các khu vực hoạt động trong nhà bếp được bố trí:

 **A.** Tủ cất giữ thực phẩm đặt gần cửa ra vào **B.** Bếp đun đặt gần cửa ra vào

 **C.** Bàn sơ chế đặt giữa tủ cất giữ thực phẩm và bếp đun **D.** Tủ kệ gia vị đặt cạnh bàn ăn

**Câu 22.** Có mấy dạng nhà bếp thông dụng?

 **A.** 4 **B.** 3 **C.** 2 **D.** 5

**Câu 23.** Nguyên nhân gây ra tai nạn trong nấu ăn là:

 **A.** Sử dụng bếp điện, bếp gas, lò điện, lò gas, nồi điện, ấm điện,... đúng yêu cầu.

 **B.** Sử dụng nồi áp suất thiếu cẩn thận.

 **C.** Để vật dụng ngang tầm với.

 **D.** Khi đun nước, đặt vòi ấm ở vị trí thích hợp.

**Câu 24.** Để thực hiện công việc chuẩn bị, sơ chế thực phẩm cần những dụng cụ nào?

 **A.** Bàn để thức ăn **B.** Bếp đun

 **C.** Bàn cắt, thái, chậu rửa **D.** Tủ, kệ

**Câu 25.** Cách sử dụng và bảo quản dụng cụ thiết bị bằng nhựa là:

 **A.** Chứa thức ăn có nhiều dầu mỡ **B.** Chứa thức ăn đang nóng sôi

 **C.** Không để gần lửa **D.** Hạn chế rửa bằng xà phòng

**Câu 26.** Cách bố trí các khu vực hoạt động nào sau đây trong nhà bếp chưa hợp lí?

 **A.** Kệ gia vị đặt xa bếp

 **B.** Tủ lạnh đặt gần cửa ra vào nhà bếp

 **C.** Bàn sơ chế nguyên liệu đặt ở khoảng giữa tủ cất thực phẩm và chỗ rửa thực phẩm

 **D.** Bếp đun đặt vào một góc của nhà bếp.

**Câu 27.** Dựa vào đâu mà mỗi dụng cụ và thiết bị nhà bếp được bảo quản khác nhau?

 **A.** Do các hãng sản xuất có chất lượng khác nhau **B.** Do giá thành khác nhau

 **C.** Do cấu tạo và chất liệu khác nhau **D.** Do hạn sử dụng khác nhau

**Câu 28.** Trong chế biến món ăn, việc thực hiện công việc nào dưới đây là không bảo vệ môi trường

 **A.** Giữ vệ sinh thực phẩm khi chế biến.

 **B.** Lựa chọn và bảo quản thực phẩm an toàn

 **C.** Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu không rõ nguồn gốc.

 **D.** Rửa sạch và khử trùng những thực phẩm không chế biến nhiệt.

**II. Tự luận: (5 điểm)**

**Câu 1**: Có mấy nhóm dụng cụ trong nhà bếp? Kể tên và cho ví dụ?

**Câu 2**: Nêu cách sử dụng và bảo quản đồ dùng điện?

|  |  |
| --- | --- |
| **PHÒNG GD&ĐT QUẬN LONG BIÊN****TRƯỜNG THCS PHÚC LỢI** |  **ĐÁP ÁN KIỂM TRA GIỮA KÌ I** **MÔN : CÔNG NGHỆ 9** **Tiết theo PPCT : Tiết 9** **Năm học 2023-2024** |
|  |  |

1. **Trắc nghiệm**

**ĐỀ 901**

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

**ĐỀ 902**

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

**ĐỀ 903**

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

**ĐỀ 904**

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

1. **Tự luận**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Câu** | **Đáp án** | **Điểm** |
| **Câu 1** | Có 7 nhóm dụng cụ trong nhà bếp :- Dụng cụ cắt thái : Dao, kéo,…- Dụng cụ để trộn : Máy đánh trứng, máy trộn bột,…- Dụng cụ đo lường : Ca đong, thìa,..- Dụng cụ nấu nướng : Xoong, nồi,…- Dụng cụ dọn rửa : Máy sấy bát, bồn rửa bát,..- Dụng cụ dọn ăn : Mâm cơm, bát, đĩa,..- Dụng cụ bảo quản thức ăn : Hộp nhựa, màng bọc thực phẩm,.. | *0,25 điểm**0,25 điểm**0,25 điểm**0,25 điểm**0,25 điểm**0,25 điểm**0,25 điểm**0,25 điểm* |
| **Câu 2** | Cách sử dụng và bảo quản đồ dùng điện :-Trước khi sử dụng : kiểm tra dây dẫn, ổ cắm điện- Trong khi sử dụng : sử dụng đúng quy cách- Sau khi sử dụng : ngắt điện, lau chùi sạch sẽ, tránh để dính nước | *1 điểm* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **GV ra đề****Bùi Thị Quỳnh** | **TTCM duyệt****Đinh Thị Như Quỳnh** | **Ban giám hiệu duyệt****Đặng Thị Tuyết Nhung** |