

PHÒNG GD&ĐT QUẬN LONG BIÊN
TRƯỜNG THCS THANH AM
Năm học: 2021 – 2022
ĐỀ CHÍNH THỨC

ĐỀ KIỂM TRA GIỮA KÌ I
MÔN CÔNG NGHỆ 9
Thời gian làm bài: 45 phút.
Ngày thi: 25/10/2021

Chọn đáp án đúng nhất cho các câu hỏi sau:

Câu 1. Công cụ lao động của nghề nấu ăn là:

- A. xe đạp, xe máy,...
- B. điều hòa, tủ lạnh, tivi, máy giặt,...
- C. thịt cá, rau củ.
- D. các thiết bị chuyên dùng hiện đại: bếp điện, bếp gas, lò điện, máy xay...

Câu 2. 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.
- D. có thể hơ trên lửa cho nhanh khô.

Câu 3. Sử dụng và bảo quản dụng cụ thiết bị bằng thủy tinh hoặc tráng men không nên:

- A. cẩn thận khi sử dụng vì dễ vỡ, dễ tróc lớp men.
- B. dùng đũa hoặc thìa bằng gỗ để xào nấu thức ăn.
- C. sử dụng xong rửa sạch bằng nước và để khô ráo.
- D. đun lửa to.

Câu 4. Để xây dựng thực đơn cho bữa ăn hàng ngày của gia đình cần:

- A. chọn các loại thực phẩm đắt tiền.
- B. chọn các món ăn nhiều đạm động vật.
- C. chuẩn bị thực đơn phù hợp tuổi tác, sức khỏe, nghề nghiệp, sở thích của các thành viên.
- D. chọn các món ăn hợp sở thích, không cần đủ dinh dưỡng.

Câu 5. Sản phẩm lao động của nghề nấu ăn không phải là:

- A. các món ăn, món bánh phục vụ nhu cầu ăn uống hàng ngày.
- B. các món ăn, món bánh phục vụ các bữa tiệc, liên hoan, chiêu đãi.
- C. các máy móc, dụng cụ, thiết bị nấu ăn.
- D. các món ăn, món bánh phục vụ khách tham quan, du lịch tại các nhà hàng.

Câu 6. Khi xây dựng thực đơn thường ngày, số món tối thiểu là:

- A. 1-2 món
- B. 2 món
- C. 3-4 món
- D. càng nhiều càng tốt.

Câu 7. Điều kiện lao động của nghề nấu ăn là:

- A. phải đứng, di chuyển nhiều.
- B. môi trường mát mẻ, thoáng đãng.

C. môi trường công sở.

D. chỉ cần đứng một chỗ.

Câu 8. Việc không được làm để bảo quản dụng cụ, thiết bị nhà bếp bằng nhựa là:

A. để gần lửa.

B. đựng nước nóng hoặc thức ăn nóng.

C. không sử dụng trong lò vi sóng.

D. không để thức ăn chứa acid.

Câu 9. 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 10. Đâu là thức ăn giàu chất đạm trong các món sau:

A. rau muống xào.

B. kem bơ.

C. canh cá lóc.

D. nước cam.

Câu 11. Bữa ăn hợp lí phải đạt yêu cầu:

A. thừa chất béo.

B. chi phí tiết kiệm.

C. thực phẩm đắt tiền.

D. đảm bảo dinh dưỡng, ngon miệng, tiết kiệm.

Câu 12. Trong trường hợp phát hiện bình ga hở khí, em sẽ làm gì?

A. dùng băng dính bịt bình ga.

B. báo cứu hỏa.

C. tắt bếp ga và gọi thợ sửa chữa bình ga.

D. hít khí ga.

Câu 13. Các khu vực trong nhà bếp được bố trí:

A. tủ cất giữ thực phẩm đặt gần cửa ra vào bếp.

B. bàn sơ chế nguyên liệu đặt giữa tủ cất giữ thực phẩm và bếp đun.

C. bếp đun đặt gần cửa ra vào bếp.

D. tủ kệ đựng gia vị đặt vào góc nhà bếp.

Câu 14. Các dụng cụ trong nhóm được dùng để trộn:

A. thau nhỏ, găng tay, đũa, âu, muống.

B. xoong, chảo, rổ, thau nhỏ, thìa.

C. nồi, thìa, khăn, thớt, đũa.

D. găng tay, giá, chén, dao, cốc.

Câu 15. Việc xây dựng thực đơn là:

A. để thực hiện một bữa ăn hợp lí.

B. để công việc tổ chức thực hiện bữa ăn được tiến hành trôi chảy, khoa học.

C. để đáp ứng nhu cầu người ăn.

D. để kiểm soát sự cân bằng dinh dưỡng.

Câu 16. Khi nấu ăn, chảo mỡ có hiện tượng bùng lửa to, em sẽ làm gì?

- A. đập nắp vung.
- B. đổ rượu vào chảo.
- C. đổ thêm dầu ăn vào chảo.
- D. gọi cứu hỏa.

Câu 17. Khi sử dụng nồi cơm điện cần tránh:

- A. để gần lửa.
- B. lau bằng khăn ướt, phơi khô, sạch sẽ.
- C. lau sạch, kiểm tra dây nối khi sử dụng.
- D. nối dài dây dẫn nếu cần.

Câu 18. Sử dụng và bảo quản dụng cụ thiết bị bằng inox không nên:

- A. rửa bằng cọ sắt, nhôm.
- B. dùng đũa hoặc thìa bằng gỗ để xào nấu thức ăn.
- C. đun nhỏ lửa, sử dụng xong rửa sạch bằng nước và để khô ráo.
- D. rửa bằng nước ấm.

Câu 19. Các cách sắp xếp và trang trí nhà bếp thông dụng:

- A. dạng chữ I, hai đường thẳng song song, chữ O, chữ S.
- B. dạng chữ I, hai đường thẳng song song, chữ U, chữ S.
- C. dạng chữ I, chữ U, chữ S, chữ O.
- D. dạng chữ I, hai đường thẳng song song, chữ U, chữ L.

Câu 20. Dòng nào dưới đây kể tên những vật dụng cần thiết trong nhà bếp?

- A. bếp ga, nồi cơm, xích đu, tủ lạnh.
- B. nồi cơm, lò sưởi, đũa, nồi chiên không dầu.
- C. nồi áp suất, lò vi sóng, bếp nướng, nồi cơm.
- D. chảo, bếp ga, điều hòa, nồi cơm.

Câu 21. Sử dụng và bảo quản dụng cụ thiết bị bằng điện nên:

- A. kiểm tra thiết bị trước khi sử dụng.
- B. để dụng cụ gần nơi có nước.
- C. không nên vệ sinh sau khi sử dụng.
- D. kiểm tra thiết bị bằng tay.

Câu 22. Sử dụng và bảo quản dụng cụ thiết bị bằng gang không nên:

- A. vệ sinh sạch sẽ sau khi sử dụng.
- B. đựng muối, các thức ăn chứa acid.
- C. đun ở nhiệt độ phù hợp.
- D. chứa nước nóng.

Câu 23. Dòng nào dưới đây kể tên một số công việc trong nhà bếp?

- A. nấu nướng, cắt, thái, ngủ.
- B. ngủ, dọn dẹp đồ ăn, nấu nướng, cắt, thái.
- C. nấu nướng, dọn dẹp đồ ăn, rửa bát, cắt, thái.
- D. nấu nướng, thái, dọn dẹp, ngủ.

Câu 24. Khi sử dụng các dụng cụ có tay cầm cần:

- A. dọn dẹp sau khi ăn.
- B. lau dọn thức ăn bị rơi vãi.
- C. dùng găng tay nấu ăn để bê.

D. cho trẻ em bê khi thức ăn vừa chín.

Câu 25. Khi sử dụng các dụng cụ sắc nhọn cần:

A. cẩn thận, để xa tầm tay trẻ em.

B. cho trẻ em cầm chơi.

C. đặt tùy ý trong gian bếp.

D. để gần bếp lửa.

Câu 26. Biện pháp phòng ngừa rủi ro vì lửa, gas, dầu, điện:

A. mở gas sau khi sử dụng.

B. để các vật dụng dễ bén gần bếp gas, lửa.

C. rửa các thiết bị bằng nước.

D. kiểm tra các thiết bị, sử dụng đúng nguồn điện.

Câu 27. Bố trí các khu vực nhà bếp hợp lí để mọi việc được triển khai:

A. gọn gàng và tẻ nhạt.

B. vui vẻ và thân thiện.

C. gọn gàng và khoa học.

D. khoa học và tao nhã.

Câu 28. Các dụng cụ trong nhóm dùng để đo lường:

A. ca đong, máy cân thức ăn, muỗng đo khối lượng chất lỏng, xoong.

B. ca đong, máy cân thức ăn, thìa, chảo.

C. máy cân thức ăn, ca đong thìa, muỗng đo khối lượng chất lỏng.

D. thìa, ca đong, xoong, nồi, chảo.

Câu 29. Các dụng cụ trong nhóm dùng để bảo quản thức ăn:

A. tủ lạnh, màng bọc thực phẩm, hộp đựng thức ăn.

B. xoong, nồi, tủ lạnh.

C. hộp đựng thức ăn, tủ lạnh, nồi cơm.

D. tủ lạnh, màng bọc thực phẩm, bát.

Câu 30. Trong trường hợp thấy dây điện bị hở, em sẽ làm gì?

A. dùng tay không chạm vào dây điện.

B. ngắt nguồn điện và kiểm tra dây điện.

C. vẫn tiếp tục sử dụng dây điện bị hở.

D. nhúng dây điện vào chậu nước.

ĐÁP ÁN ĐỀ THI GIỮA HỌC KÌ I

MÔN: CÔNG NGHỆ 9

Năm học 2021 – 2022

(Mỗi câu trả lời đúng được 1/3 điểm)

Câu	Đáp án	Câu	Đáp án	Câu	Đáp án	Câu	Đáp án	Câu	Đáp án	Câu	Đáp án
1	D	6	C	11	D	16	A	21	A	26	D
2	B	7	A	12	C	17	A	22	B	27	C
3	D	8	A	13	A	18	A	23	C	28	C
4	C	9	B	14	A	19	D	24	C	29	A
5	C	10	C	15	A	20	C	25	A	30	B

BAN GIÁM HIỆU

(Ký duyệt)

Lê Thị Ngọc Anh

TỔ/NHÓMCM

(Ký duyệt)

Nguyễn Thế Mạnh

NGƯỜI RA ĐỀ

Nguyễn Thu Phương