|  |  |
| --- | --- |
| **TRƯỜNG THCS GIA QUẤT NĂM HỌC 2023 - 2024** **MÃ ĐỀ CN901** | **ĐỀ KIỂM TRA HỌC KÌ I MÔN: CÔNG NGHỆ 9** *Thời gian làm bài: 45 phút* Ngày kiểm tra: 11/12/2023 |

**I. Trắc nghiệm (7,0 điểm)**

**Ghi lại vào bài làm chữ cái đứng trước đáp án đúng nhất.**

**Câu 1.** Thực đơn nào sau đây được sắp xếp hợp lí?

**A.** Món nộm – món soup – món rán – món nấu – món tráng miệng.

**B.** Món nộm – món lẩu – món soup – món tráng miệng.

**C.** Món rán – món hấp – món lẩu – món nấu – món tráng miệng.

**D.** Món lẩu – món nộm – món rán – món nấu – món tráng miệng.

**Câu 2.** Đối với cách đặt bàn ăn theo phong cách Việt Nam thì

**A.** đĩa đặt bên dưới bát ăn. **B.** đĩa đặt bên trái bát ăn.

**C.** đĩa đặt bên phải bát ăn. **D.** đĩa đặt bên trên bát ăn.

**Câu 3.** Đối với cách đặt bàn ăn theo phong cách Việt Nam, mỗi phần ăn có mấy dụng cụ bắt buộc?

**A.** 8 **B.** 7 **C.** 6 **D.** 5

**Câu 4.** Để tổ chức một bữa ăn hoàn hảo, ngon miệng nên chú ý

**A.** chọn các loại thực phẩm đắt tiền. **B.** chọn các món ăn nhiều đạm động vật.

**C.** chọn các món ăn nhiều chất béo. **D.** chuẩn bị thực đơn phù hợp với các yếu tố.

**Câu 5.** Trang trí bàn ăn phải đảm bảo

**A.** lịch sự, thanh nhã.

**B.** góp phần làm bữa ăn tươm tất, ngon miệng.

**C.** lịch sự, thanh nhã, góp phần làm bữa ăn tươm tất, ngon miệng.

**D.** thanh nhã, tươm tất.

**Câu 6.** Với món nộm ngó sen, yêu cầu hành tây

**A.** ngâm sau khi trộn. **B.** không ngâm.

**C.** ngâm trước khi trộn 30 – 35 phút. **D.** ngâm trước khi trộn 10 – 15 phút.

**Câu 7.** Đối với bàn ăn theo phong cách phương Tây, khi dọn thức ăn phải

**A.** đưa thức ăn vào bên tay trái khách và lấy thức ăn ra bên tay phải khách.

**B.** không bắt buộc.

**C.** đưa thức ăn vào bên tay trái khách.

**D.** lấy thức ăn ra bên tay phải khách.

**Câu 8.** Khi sử dụng đồ nhựa cần chú ý

**A.** không để gần lửa. **B.** không để ẩm ướt.

**C.** không ngâm nước. **D.** tránh va chạm mạnh.

**Câu 9.** Đối với cách đặt bàn ăn theo phong cách phương Tây, mỗi khẩu phần ăn có mấy dụng cụ bắt buộc?

**A.** 6 **B.** 8 **C.** 5 **D.** 7

**Câu 10.** Khi xây dựng thực đơn cho gia đình, cần chú ý đến mấy điểm?

**A.** 2 **B.** 4 **C.** 3 **D.** 1

**Câu 11.** Thực đơn dùng cho liên hoan căn cứ vào

**A.** điều kiện vật chất, tính chất bữa ăn.

**B.** hoàn cảnh, điều kiện vật chất.

**C.** tính chất bữa ăn, hoàn cảnh.

**D.** hoàn cảnh, điều kiện vật chất, tính chất bữa ăn.

**Câu 12.** Quy trình thực hiện món trộn gồm mấy bước?

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

**Câu 13.** Dao, kéo, thớt thuộc nhóm dụng cụ

**A.** cắt thái. **B.** dọn ăn. **C.** để trộn. **D.** đo lường.

**Câu 14.** Theo em, có mấy cách đặt bàn ăn?

**A.** 3 **B.** 4 **C.** 1 **D.** 2

**Câu 15.** Khi xây dựng thực đơn cho bữa ăn hằng ngày cần chú ý

**A.** chọn thực phẩm đắt tiền. **B.** chọn thực phẩm giàu chất dinh dưỡng.

**C.** đặc điểm của các thành viên trong gia đình. **D.** chọn thực phẩm giàu chất khoáng.

**Câu 16.** Làm thế nào để giữ độ giòn cho món trộn ngó sen?

**A.** Trộn ngó sen với phèn. **B.** Trộn ngó sen với đường.

**C.** Trộn ngó sen với bột canh. **D.** Trộn ngó sen với muối.

**Câu 17.** Khăn ăn bằng giấy thường được đặt ở đâu trong bàn ăn?

**A.** Trên miệng bát. **B.** Dưới bát ăn chính. **C.** Dưới đĩa ăn. **D.** Trên miệng cốc.

**Câu 18.** Thực đơn của bữa ăn có người phục vụ thể hiện rõ

**A.** số món. **B.** số món, cấu trúc món, cách phục vụ.

**C.** cấu trúc món. **D.** cách phục vụ.

**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 dụng cụ bằng nhựa. **D.** các dụng cụ bằng gỗ.

**Câu 20.** Khi chế biến món trộn, cẩm đảm bảo mấy yêu cầu?

**A.** 2 **B.** 4 **C.** 1 **D.** 3

**Câu 21.** Đặt bàn ăn theo phong cách phương Tây bắt buộc mỗi phần ăn gồm có?

**A.** Bát, đĩa, thìa.

**B.** Bát, đũa, thìa, đĩa, khăn ăn, cốc nước, bát dựng nước chấm.

**C.** Dao, dĩa, thìa, đĩa.

**D.** Đĩa, dao, dĩa, thìa, li rượu (cốc nước), khăn ăn.

**Câu 22.** Chuẩn bị sơ chế thực phẩm là

**A.** cất thực phẩm. **B.** bày thực phẩm.

**C.** thái, rửa thực phẩm. **D.** nấu thực phẩm.

**Câu 23.** Nộm ngó sen cần đảm bảo vị

**A.** ngọt, mặn. **B.** mặn, chua. **C.** chua, ngọt, mặn. **D.** chua, ngọt.

**Câu 24.** Thực đơn dùng cho các bữa liên hoan chiêu đãi gồm có mấy món trở lên?

**A.** 2 – 3 món. **B.** 4 – 5 món. **C.** 1 – 2 món. **D.** 6 – 7 món.

**Câu 25.** Đặt bàn ăn theo phong cách Việt Nam bắt buộc mỗi phần ăn gồm có?

**A.** Bát, đĩa, thìa.

**B.** Đĩa, dao, dĩa, thìa, li rượu (cốc nước), khăn ăn.

**C.** Bát, đũa, thìa, đĩa, khăn ăn, cốc nước, bát dựng nước chấm.

**D.** Dao, dĩa, thìa, đĩa.

**Câu 26.** Làm thế nào để giữ được ngó sen trắng?

**A.** Ngâm ngó sen trong nước lạnh có pha giấm.

**B.** Ngâm ngó sen trong nước nóng.

**C.** Ngâm ngó sen trong nước nóng có pha phèn.

**D.** Ngâm ngó sen trong nước nóng có pha giấm.

**Câu 27.** Khi xây dựng thực đơn cho bữa ăn hàng ngày cần đảm bảo mấy nhóm dinh dưỡng?

**A.** 3 **B.** 6 **C.** 4 **D.** 5

**Câu 28.** Sắp xếp, trang trí nhà bếp theo mấy kiểu?

**A.** 3 **B.** 2 **C.** 4 **D.** 1

**II. Tự luận (3,0 điểm)**

**Câu 1 (2 điểm):** Trình bày cách đặt bàn ăn theo phong cách Phương Tây?

**Câu 2 (1 điểm):** Em hãy đề ra một thực đơn dùng cho liên hoan gặp mặt.