|  |  |
| --- | --- |
| **TRƯỜNG THCS GIA QUẤTNĂM HỌC 2023 - 2024****MÃ ĐỀ CN901** | **ĐỀ KIỂM TRA GIỮA KÌ IMÔN: CÔNG NGHỆ 9** *Thời gian làm bài: 45 phút* Ngày kiểm tra: 30/10/2023 |

**I. Trắc nghiệm (7,0 điểm)**

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

**Câu 1.** Đâu là dụng cụ, thiết bị cầm tay dễ gây tai nạn trong nhà bếp?

 **A.** Bếp. **B.** Nồi cơm điện.

 **C.** Lò nướng. **D.** Các loại dao nhọn, sắc.

**Câu 2.** Tại sao phải quan tâm đến việc đảm bảo an toàn lao động trong nhà bếp?

 **A.** Tạo ra các món ăn ngon.

 **B.** Tránh rủi ro.

 **C.** Tránh rủi ro và tai nạn có thể xảy ra khi nấu ăn.

 **D.** Tránh tai nạn có thể xảy ra.

**Câu 3.** Nhà bếp được sắp xếp hình chữ U là

 **A.** sử dụng một bên tường. **B.** sử dụng hai bức tường đối diện.

 **C.** khu vực làm việc đặt 3 cạnh tường. **D.** sử dụng hai bức tường thẳng góc.

**Câu 4.** Khi sử dụng đồ dùng điện, cần lưu ý mấy thời điểm?

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

**Câu 5.** Nguyên nhân gây tai nạn đầu tiên trong nhà bếp là

 **A.** dùng dao, dụng cụ sắc hoặc đặt không đúng vị trí.

 **B.** để thức ăn rơi vãi gây trơn trượt.

 **C.** sử dụng soong nồi có tay cầm không chặt hoặc đặt ở vị trí không thích hợp.

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

**Câu 6.** Nhà bếp được sắp xếp hình chữ I là

 **A.** khu vực làm việc đặt 3 cạnh tường. **B.** sử dụng hai bức tường đối diện.

 **C.** sử dụng hai bức tường thẳng góc. **D.** sử dụng một bên tường.

**Câu 7.** Đâu **không phải** là thiết bị dùng điện?

 **A.** Siêu điện. **B.** Bếp gas. **C.** Nồi cơm điện. **D.** Bếp điện.

**Câu 8.** Khi sử dụng thiết bị cầm tay phải

 **A.** sử dụng chu đáo, cẩn thận, đúng quy cách. **B.** sử dụng chu đáo, đúng quy cách.

 **C.** sử dụng cẩn thận, chu đáo. **D.** sử dụng đúng quy cách.

**Câu 9.** Nghề nấu ăn có mấy đặc điểm?

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

**Câu 10.** Cách sắp xếp nhà bếp đầu tiên là

 **A.** dạng chữ I. **B.** dạng chữ L.

 **C.** dạng chữ U. **D.** dạng hai đường thẳng song song.

**Câu 11.** Cần chùi sạch, lau khô bằng vải mềm, tránh dính nước vào đồ dùng điện thời điểm nào?

 **A.** Sau khi sử dụng. **B.** Trong khi sử dụng.

 **C.** Trước, sau và trong khi sử dụng. **D.** Trước và sau khi sử dụng.

**Câu 12.** Trong nhà bếp cần thực hiện mấy công việc?

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

**Câu 13.** Có mấy loại dụng cụ, thiết bị dễ gây tai nạn trong nhà bếp?

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

**Câu 14.** Nhà bếp được sắp xếp dạng hai đường thẳng song song là

 **A.** sử dụng hai bức tường đối diện. **B.** sử dụng hai bức tường thẳng góc.

 **C.** sử dụng một bên tường. **D.** khu vực làm việc đặt 3 cạnh tường.

**Câu 15.** Tại sao phải quan tâm đến việc sắp xếp và trang trí nhà bếp?

 **A.** Tạo không gian sáng tạo cho người nội trợ.

 **B.** Tạo không khí ấm cúng cho gia đình, tạo sự thoải mái trong sinh hoạt thường ngày.

 **C.** Giảm bớt sự mệt nhọc cho người nội trợ, tạo không khí ấm cúng và sự thoải mái cho gia đình trong sinh hoạt thường ngày.

 **D.** Giảm bớt sự mệt nhọc cho người nội trợ, tạo không khí ấm cúng cho gia đình.

**Câu 16.** Cần sử dụng đúng quy cách của đồ dùng điện vào thời điểm nào?

 **A.** Trước, sau và trong khi sử dụng. **B.** Trước và sau khi sử dụng.

 **C.** Trong khi sử dụng. **D.** Sau khi sử dụng.

**Câu 17.** Khi sử dụng và bảo quản đồ dùng bằng gỗ trong nhà bếp cần lưu ý điều gì?

 **A.** Tránh hơ trên lửa. **B.** Luôn ngâm trong nước.

 **C.** Không sử dụng nước rửa chén để rửa. **D.** Phải phơi ngoài nắng.

**Câu 18.** Khi sử dụng đồ dùng bằng gỗ trong nhà bếp, cần đảm bảo mấy yêu cầu chính?

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

**Câu 19.** Khi sử dụng đồ dùng bằng nhựa trong nhà bếp, cần đảm bảo mấy yêu cầu chính?

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

**Câu 20.** Đâu **không** **phải** nguyên nhân gây tai nạn trong nấu ăn?

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

 **B.** Để dụng cụ, thiết bị nấu ăn đúng vị trí.

 **C.** Để thức ăn rơi vãi trên sàn gây trơn trượt.

 **D.** Đặt các dụng cụ sắc, nhọn không đúng vị trí.

**Câu 21.** Công cụ lao động được chia làm mấy loại chính?

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

**Câu 22.** Vai trò của đồ dùng trong nhà bếp?

 **A.** Giúp công việc nấu ăn trở nên dễ dàng và nhanh chóng.

 **B.** Giúp công việc nấu ăn trở nên nhanh chóng và đạt hiệu quả cao.

 **C.** Giúp công việc nấu ăn trở nên dễ dàng, nhanh chóng và hiệu quả hơn.

 **D.** Giúp công việc nấu ăn đạt hiệu quả cao.

**Câu 23.** Tại sao nói phải cẩn thận khi sử dụng đồ dùng bằng nhôm, gang?

 **A.** Do dễ vỡ. **B.** Do dễ rạn nứt và dễ bóp méo.

 **C.** Do dễ móp méo. **D.** Do dễ rạn nứt.

**Câu 24.** Thiết bị nhà bếp có mấy loại?

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

**Câu 25.** Tìm phát biểu **sai**: Mỗi loại dụng cụ, thiết bị nhà bếp có

 **A.** độ bền khác nhau. **B.** cấu tạo bằng chất liệu như nhau.

 **C.** cách bảo quản khác nhau. **D.** cách sử dụng khác nhau.

**Câu 26.** Đặc điểm đầu tiên của nghề nấu ăn là

 **A.** công cụ lao động. **B.** sản phẩm lao động.

 **C.** đối tượng lao động. **D.** điều kiện lao động.

**Câu 27.** Đâu là công cụ lao động chuyên dùng hiện đại?

 **A.** Bếp dầu. **B.** Bếp củi. **C.** Nồi hấp. **D.** Soong chảo.

**Câu 28.** Đâu là công cụ lao động đơn giản, thô sơ?

 **A.** Máy đánh trứng. **B.** Bếp gas. **C.** Bếp than. **D.** Bếp điện.

**II. Tự luận (3,0 điểm)**

**Câu 1 (2 điểm):** Kể tên các loại dụng cụ trong nhà bếp, cho ví dụ và nêu tác dụng của chúng.

**Câu 2 (1 điểm):** Từ những nguyên nhân gây ra tai nạn trong nấu ăn, theo em có những biện pháp thích hợp nào để đảm bảo an toàn lao động?