

**I. Trắc nghiệm: (7 điểm) Ghi vào bài làm chữ cái trước câu trả lời đúng nhất**

**Câu 1.** 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. Bếp đun đặt vào một góc của nhà bếp.
- C. Kệ gia vị đặt xa bếp đun
- D. Tủ lạnh đặt gần cửa ra vào nhà bếp

**Câu 2.** Nghề nấu ăn gồm có mấy đặc điểm?

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

**Câu 3.** Đâu không phải là nguyên nhân gây tai nạn trong nấu ăn?

- A. Sử dụng nồi áp suất thiếu cẩn thận
- B. Đặt các dụng cụ sắc, nhọn không đúng vị trí
- C. Để thức ăn rơi vãi trên sàn gây trơn trượt
- D. Đặt các dụng cụ làm bếp trên kệ

**Câu 4.** Thiết bị nhà bếp gồm bao nhiêu loại?

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

**Câu 5.** Có mấy cách sắp xếp, trang trí nhà bếp thông dụng?

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

**Câu 6.** Cách sắp xếp nào chỉ sử dụng một bên tường?

- A. Dạng chữ I
- B. Dạng chữ L
- C. Dạng hai đường thẳng vuông góc
- D. Dạng hai đường thẳng song song

**Câu 7.** Bếp đun nên đặt ở vị trí nào là hợp lí nhất?

- A. Ở một góc của nhà bếp
- B. Vị trí nào cũng được
- C. Gần bàn ăn nhất
- D. Cảnh cửa ra vào

**Câu 8.** Đâu không phải là nguyên nhân gây ra tai nạn trong nấu ăn?

- A. Sử dụng soong, nồi, chảo có tay cầm không siết chặt hoặc đặt ở vị trí không thích hợp.
- B. Dùng dao, các dụng cụ sắc, nhọn để cắt, gọt, xiên,... đặt không đúng vị trí thích hợp
- C. Kiểm tra thiết bị xem có bị hỏng hay dây điện bị hở hay không trước khi sử dụng
- D. Sử dụng bếp điện, bếp gas, lò điện, lò gas, nồi điện, ấm điện...không đúng yêu cầu

**Câu 9.** Chọn phát biểu SAI: “Mỗi loại dụng cụ, thiết bị nhà bếp có”:

- A. Độ bền khác nhau
- B. Cách sử dụng khác nhau
- C. Cách bảo quản khác nhau
- D. Cấu tạo bằng chất liệu như nhau

**Câu 10.** Chọn câu SAI: “Khi sử dụng và bảo quản đồ dùng bằng inox cần lưu ý điều gì?”

- A. Dùng bùi nhùi nhôm để rửa
- B. Không đun lửa to
- C. Nên dùng đũa, thìa gỗ xào nấu
- D. Không chứa thức ăn nhiều mỡ, muối, axit ... lâu ngày

**Câu 11.** Biện pháp nào bảo đảm an toàn lao động trong nấu ăn?

- A. Quét, lau ngay các thức ăn bị rơi vãi trên nền nhà để không bị trượt té.
- B. Cố với lấy những vật dụng trên cao.
- C. Bé những đồ dùng nấu sôi bằng tay trần.
- D. Các vật dụng dễ cháy để gần bếp lửa.

**Câu 12.** Dụng cụ tráng men có đặc điểm gì?

- A. Dễ ẩm ướt
- B. Dễ dẫn điện
- C. Dễ cháy
- D. Dễ tróc men

**Câu 13.** Có mấy khu vực hoạt động trong nhà bếp?

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

- Câu 14.** Dụng cụ, thiết bị cầm tay nào dễ gây ra tai nạn trong nhà bếp?  
**A.** Các loại dao      **B.** Nồi cơm điện      **C.** Bếp điện      **D.** Âm điện
- Câu 15.** Đâu không phải là dụng cụ, thiết bị cầm tay dễ gây tai nạn trong nấu ăn?  
**A.** Các loại dao nhọn      **B.** Soong có tay cầm bị hỏng  
**C.** Âm nước sôi      **D.** Nồi cơm điện
- Câu 16.** Đâu là dụng cụ, thiết bị cầm tay dễ gây tai nạn trong nhà bếp?  
**A.** Lò nướng      **B.** Nồi cơm điện  
**C.** Bếp      **D.** Các loại dao nhọn, sắc
- Câu 17.** Đâu không phải là dụng cụ bảo quản thức ăn?  
**A.** Bếp gas      **B.** Hộp nhựa  
**C.** Giấy bọc thức ăn      **D.** Tủ lạnh
- Câu 18.** Đâu không phải là thiết bị dùng điện?  
**A.** Siêu điện      **B.** Bếp điện  
**C.** Nồi cơm điện      **D.** Bếp gas
- Câu 19.** Tủ cất giữ thực phẩm nên đặt ở vị trí nào?  
**A.** Đặt vào một góc của nhà bếp  
**B.** Gần cửa ra vào nhà bếp  
**C.** Khoảng giữa cửa ra vào và chỗ rửa thực phẩm  
**D.** Bất kì vị trí nào
- Câu 20.** 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 1.** Món ăn nào sau đây không sử dụng nhiệt?  
**A.** Gỏi cuốn      **B.** Gà hấp bia  
**C.** Chè hoa cau      **D.** Xôi vò
- Câu 2.** Món ăn nào sau đây sử dụng nhiệt?  
**A.** Nem cuốn      **B.** Nộm ngó sen  
**C.** Nộm su hào      **D.** Xôi vò
- Câu 3.** Đối với cách đặt bàn ăn theo phong cách Việt Nam, mỗi phần ăn có mấy dụng cụ bắt buộc?  
**A.** 6      **B.** 7      **C.** 8      **D.** 5
- Câu 4.** Chế biến món trộn là:  
**A.** Trộn nguyên liệu thực vật và động vật  
**B.** Trộn nguyên liệu động vật và gia vị  
**C.** Trộn nguyên liệu động vật, thực vật và gia vị  
**D.** Trộn nguyên liệu thực vật và gia vị
- Câu 5.** Đối với cách đặt bàn ăn theo phong cách phương Tây, mỗi phần ăn có mấy dụng cụ bắt buộc?  
**A.** 7      **B.** 6      **C.** 5      **D.** 8
- Câu 6.** Cách sử dụng và bảo quản dụng cụ thiết bị bằng gỗ là:  
**A.** Có thể hơ trên lửa cho nhanh khô.  
**B.** Nên phơi ngoài nắng.  
**C.** Khi dùng xong nên rửa bằng nước rửa chén, bát thật sạch và phơi gió cho khô.  
**D.** Có thể ngâm nước
- Câu 7.** Phần ăn theo phong cách Việt Nam không có:  
**A.** Bát ăn cơm  
**B.** Dao, nĩa  
**C.** Bát đựng nước chấm      **D.** Khăn ăn
- Câu 8.** Quy trình thực hiện món trộn gồm mấy bước?  
**A.** 3      **B.** 5      **C.** 2      **D.** 4

## II. Tự luận: (3 điểm)

**Câu 1:** Mỗi phần ăn theo phong cách Việt nam gồm những dụng cụ gì? Nêu cách đặt bàn ăn theo phong cách Việt nam?

**Câu 2:** Kể tên những đồ dùng bằng nhựa được sử dụng trong nhà bếp. Nêu cách sử dụng và bảo quản?

----- HẾT -----

**I. Trắc nghiệm: (7 điểm) Ghi vào bài làm chữ cái trước câu trả lời đúng nhất**

**Câu 1.** Tủ cất giữ thực phẩm nên đặt ở vị trí nào?

- A. Khoảng giữa cửa ra vào và chỗ rửa thực phẩm
- B. Gần cửa ra vào nhà bếp
- C. Bất kì vị trí nào
- D. Đặt vào một góc của nhà bếp

**Câu 2.** Cách sắp xếp nào chỉ sử dụng một bên tường?

- A. Dạng hai đường thẳng song song
- B. Dạng chữ I
- C. Dạng chữ L
- D. Dạng hai đường thẳng vuông góc

**Câu 3.** Có mấy khu vực hoạt động trong nhà bếp?

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

**Câu 4.** Dụng cụ tráng men có đặc điểm gì?

- A. Dễ ẩm ướt
- B. Dễ tróc men
- C. Dễ cháy
- D. Dễ dẫn điện

**Câu 5.** Đâu không phải là nguyên nhân gây ra tai nạn trong nấu ăn?

- A. Kiểm tra thiết bị xem có bị hỏng hay dây điện bị hở hay không trước khi sử dụng
- B. Sử dụng soong, nồi, chảo có tay cầm không siết chặt hoặc đặt ở vị trí không thích hợp.
- C. Sử dụng bếp điện, bếp gas, lò điện, lò gas, nồi điện, âm điện...không đúng yêu cầu
- D. Dùng dao, các dụng cụ sắc, nhọn để cắt, gọt, xiên,... đặt không đúng vị trí thích hợp

**Câu 6.** Chọn câu SAI: “Khi sử dụng và bảo quản đồ dùng bằng inox cần lưu ý điều gì?”

- A. Nên dùng đũa, thìa gỗ xào nấu
- B. Không đun lửa to
- C. Không chứa thức ăn nhiều mỡ, muối, axit ... lâu ngày
- D. Dùng bùi nhùi nhôm để rửa

**Câu 7.** Nghề nấu ăn gồm có mấy đặc điểm?

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

**Câu 8.** Bếp đun nên đặt ở vị trí nào là hợp lí nhất?

- A. Cạnh cửa ra vào
- B. Vị trí nào cũng được
- C. Gần bàn ăn nhất
- D. Ở một góc của nhà bếp

**Câu 9.** Chọn phát biểu SAI: “Mỗi loại dụng cụ, thiết bị nhà bếp có”:

- A. Độ bền khác nhau
- B. Cách sử dụng khác nhau
- C. Cách bảo quản khác nhau
- D. Cấu tạo bằng chất liệu như nhau

**Câu 10.** Dạng sắp xếp nhà bếp sử dụng hai bức tường đối diện là:

- A. Dạng hai đường thẳng song song
- B. Dạng chữ U
- C. Dạng chữ I
- D. Dạng chữ L

**Câu 11.** Có mấy cách sắp xếp, trang trí nhà bếp thông dụng?

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

**Câu 12.** Biện pháp nào bảo đảm an toàn lao động trong nấu ăn?

- A. Cố với lấy những vật dụng trên cao.
- B. Các vật dụng dễ cháy để gần bếp lửa.
- C. Bê những đồ dùng nấu sôi bằng tay trần.
- D. Quét, lau ngay các thức ăn bị rơi vãi trên nền nhà để không bị trượt té.

**Câu 13.** Đâu không phải là thiết bị dùng điện?

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

**Câu 14.** Đâu không phải là dụng cụ bảo quản thức ăn?

- A. Hộp nhựa
- B. Giấy bọc thức ăn
- C. Tủ lạnh
- D. Bếp gas

**Câu 15.** Thiết bị nhà bếp gồm bao nhiêu loại?

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

**Câu 16.** Đâu là dụng cụ, thiết bị cầm tay dễ gây tai nạn trong nhà bếp?

- A. Lò nướng                    B. Bếp  
C. Các loại dao nhọn, sắc                    D. Nồi cơm điện

**Câu 17.** Đâu không phải là dụng cụ, thiết bị cầm tay dễ gây tai nạn trong nấu ăn?

- A. Soong có tay cầm bị hỏng                    B. Các loại dao nhọn  
C. Nồi cơm điện                    D. Âm nước sôi

**Câu 18.** Đâu không phải là nguyên nhân gây tai nạn trong nấu ăn?

- A. Sử dụng nồi áp suất thiếu cẩn thận  
B. Đặt các dụng cụ làm bếp trên kệ  
C. Để thức ăn rơi vãi trên sàn gây trơn trượt  
D. Đặt các dụng cụ sắc, nhọn không đúng vị trí

**Câu 19.** 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. Kệ gia vị đặt xa bếp đun  
C. Bếp đun đặt vào một góc của nhà bếp.  
D. Tủ lạnh đặt gần cửa ra vào nhà bếp

**Câu 20.** Dụng cụ, thiết bị cầm tay nào dễ gây ra tai nạn trong nhà bếp?

- A. Các loại dao                    B. Bếp điện                    C. Nồi cơm điện                    D. Âm điện

**Câu 1.** Chế biến món trộn là:

- A. Trộn nguyên liệu động vật, thực vật và gia vị  
B. Trộn nguyên liệu động vật và gia vị  
C. Trộn nguyên liệu thực vật và động vật  
D. Trộn nguyên liệu thực vật và gia vị

**Câu 2.** Quy trình thực hiện món trộn gồm mấy bước?

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

**Câu 3.** 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. Có thể hơ trên lửa cho nhanh khô.  
D. Nên phơi ngoài nắng.

**Câu 4.** Đối với cách đặt bàn ăn theo phong cách Việt Nam, mỗi phần ăn có mấy dụng cụ bắt buộc?

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

**Câu 5.** Món ăn nào sau đây không sử dụng nhiệt?

- A. Xôi vò                    B. Gà hấp bia                    C. Chè hoa cau                    D. Gỏi cuốn

**Câu 6.** Đối với cách đặt bàn ăn theo phong cách phương Tây, mỗi phần ăn có mấy dụng cụ bắt buộc?

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

**Câu 7.** Món ăn nào sau đây sử dụng nhiệt?

- A. Nộm ngó sen                    B. Xôi vò                    C. Nem cuốn                    D. Nộm su hào

**Câu 8.** Phần ăn theo phong cách Việt Nam không có:

- A. Bát ăn cơm                    B. Khăn ăn  
C. Dao, nĩa                    D. Bát đựng nước chấm

## **II. Tự luận: (3 điểm)**

**Câu 1:** Mỗi phần ăn theo phong cách Việt nam gồm những dụng cụ gì? Nếu cách đặt bàn ăn theo phong cách Việt nam?

**Câu 2:** Những đồ dùng nào trong nhà bếp được làm bằng gỗ? Cách sử dụng và bảo quản chúng như thế nào?  
----- HẾT -----

UBND QUẬN LONG BIÊN  
TRƯỜNG THCS PHÚC LỢI

Mã đề 903

KIỂM TRA CUỐI HỌC KÌ I

NĂM HỌC 2023 - 2024

MÔN: Công nghệ 9

Thời gian làm bài: 45 phút

I. Trắc nghiệm: (7 điểm) Ghi vào bài làm chữ cái trước câu trả lời đúng nhất

Câu 1. Thiết bị nhà bếp gồm bao nhiêu loại?

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

Câu 2. Đâu không phải là nguyên nhân gây tai nạn trong nấu ăn?

- A. Đặt các dụng cụ sắc, nhọn không đúng vị trí  
B. Đặt các dụng cụ làm bếp trên kệ  
C. Sử dụng nồi áp suất thiếu cẩn thận  
D. Để thức ăn rơi vãi trên sàn gây trơn trượt

Câu 3. Đâu không phải là dụng cụ, thiết bị cầm tay dễ gây tai nạn trong nấu ăn?

- A. Nồi cơm điện                    B. Các loại dao nhọn  
C. Soong có tay cầm bị hỏng                    D. Âm nước sôi

Câu 4. Chọn câu SAI: “Khi sử dụng và bảo quản đồ dùng bằng inox cần lưu ý điều gì?”

- A. Không đun lửa to  
B. Nên dùng đũa, thìa gỗ xào nấu  
C. Không chứa thức ăn nhiều mỡ, muối, axit ... lâu ngày  
D. Dùng bùi nhùi nhôm để rửa

Câu 5. Dụng cụ, thiết bị cầm tay nào dễ gây ra tai nạn trong nhà bếp?

- A. Âm điện                    B. Các loại dao                    C. Nồi cơm điện                    D. Bếp điện

Câu 6. Dạng sắp xếp nhà bếp sử dụng hai bức tường đối diện là:

- A. Dạng chữ U                    B. Dạng hai đường thẳng song song  
C. Dạng chữ I                    D. Dạng chữ L

Câu 7. Nghề nấu ăn gồm có mấy đặc điểm?

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

Câu 8. Dụng cụ tráng men có đặc điểm gì?

- A. Dễ dẫn điện                    B. Dễ tróc men                    C. Dễ cháy                    D. Dễ ẩm ướt

Câu 9. Tủ cất giữ thực phẩm nên đặt ở vị trí nào?

- A. Khoảng giữa cửa ra vào và chỗ rửa thực phẩm  
B. Gần cửa ra vào nhà bếp  
C. Bát kì vị trí nào  
D. Đặt vào một góc của nhà bếp

Câu 10. Bếp đun nên đặt ở vị trí nào là hợp lí nhất?

- A. Cạnh cửa ra vào                    B. Vị trí nào cũng được  
C. Gần bàn ăn nhất                    D. Ở một góc của nhà bếp

Câu 11. Đâu là dụng cụ, thiết bị cầm tay dễ gây tai nạn trong nhà bếp?

- A. Bếp                    B. Các loại dao nhọn, sắc  
C. Nồi cơm điện                    D. Lò nướng

Câu 12. Đâu không phải là thiết bị dùng điện?

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

Câu 13. Có mấy cách sắp xếp, trang trí nhà bếp thông dụng?

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

Câu 14. Có mấy khu vực hoạt động trong nhà bếp?

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

Câu 15. Cách bố trí các khu vực hoạt động nào sau đây trong nhà bếp chưa hợp lí?

- A. Tủ lạnh đặt gần cửa ra vào nhà bếp  
B. Bếp đun đặt vào một góc của nhà bếp.

- C. Bàn sơ chế nguyên liệu đặt ở khoảng giữa tủ cất thực phẩm và chõ rửa thực phẩm  
D. Kệ gia vị đặt xa bếp đun

**Câu 16.** Cách sắp xếp nào chỉ sử dụng một bên tường?

- A. Dạng hai đường thẳng song song  
B. Dạng chữ I  
C. Dạng hai đường thẳng vuông góc  
D. Dạng chữ L

**Câu 17.** Đâu không phải là dụng cụ bảo quản thức ăn?

- A. Tủ lạnh                    B. Giấy bọc thức ăn                    C. Hộp nhựa                    D. Bếp gas

**Câu 18.** Biện pháp nào bảo đảm an toàn lao động trong nấu ăn?

- A. Bé nhữn đồ dùng nấu sôi bằng tay trần.  
B. Quét, lau ngay các thức ăn bị rơi vãi trên nền nhà để không bị trượt té.  
C. Các vật dụng dễ cháy để gần bếp lửa.  
D. Cố với lấy nhữn vật dụng trên cao.

**Câu 19.** Đâu không phải là nguyên nhân gây ra tai nạn trong nấu ăn?

- A. Sử dụng soong, nồi, chảo có tay cầm không siết chặt hoặc đặt ở vị trí không thích hợp.  
B. Sử dụng bếp điện, bếp gas, lò điện, lò gas, nồi điện, ám điện...không đúng yêu cầu  
C. Dùng dao, các dụng cụ sắc, nhọn để cắt, gọt, xiên,... đặt không đúng vị trí thích hợp  
D. Kiểm tra thiết bị xem có bị hỏng hay dây điện bị hở hay không trước khi sử dụng

**Câu 20.** Chọn phát biểu SAI: "Mỗi loại dụng cụ, thiết bị nhà bếp có":

- A. Độ bền khác nhau                    B. Cách bảo quản khác nhau  
C. Cấu tạo bằng chất liệu như nhau                    D. Cách sử dụng khác nhau

**Câu 1.** Món ăn nào sau đây không sử dụng nhiệt?

- A. Gà hấp bia                    B. Xôi vò                    C. Chè hoa cau                    D. Gỏi cuốn

**Câu 2.** Quy trình thực hiện món trộn gồm mấy bước?

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

**Câu 3.** Phần ăn theo phong cách Việt Nam không có:

- A. Bát ăn cơm                    B. Bát đựng nước chấm  
C. Khăn ăn                    D. Dao, nĩa

**Câu 4.** Chế biến món trộn là:

- A. Trộn nguyên liệu thực vật và động vật  
B. Trộn nguyên liệu thực vật và gia vị  
C. Trộn nguyên liệu động vật, thực vật và gia vị  
D. Trộn nguyên liệu động vật và gia vị

**Câu 5.** Đối với cách đặt bàn ăn theo phong cách phương Tây, mỗi phần ăn có mấy dụng cụ bắt buộc?

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

**Câu 6.** 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. 5                    D. 6

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

- A. Khi dùng xong nên rửa bằng nước rửa chén, bát thật sạch và phơi gió cho khô.  
B. Có thể hơ trên lửa cho nhanh khô.  
C. Có thể ngâm nước  
D. Nên phơi ngoài nắng.

**Câu 8.** Món ăn nào sau đây sử dụng nhiệt?

- A. Xôi vò                    B. Nộm su hào                    C. Nem cuốn                    D. Nộm ngó sen

## II. Tự luận: (3 điểm)

**Câu 1:** Mỗi phần ăn theo phong cách Việt nam gồm những dụng cụ gì? Nêu cách đặt bàn ăn theo phong cách Việt nam?

**Câu 2:** Kể tên nhữn đồ dùng bằng nhựa được sử dụng trong nhà bếp. Nêu cách sử dụng và bảo quản?

----- HẾT -----

**I. Trắc nghiệm: (7 điểm) Ghi vào bài làm chữ cái trước câu trả lời đúng nhất**

**Câu 1.** Có mấy khu vực hoạt động trong nhà bếp?

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

**Câu 2.** Đâu không phải là nguyên nhân gây ra tai nạn trong nấu ăn?

- A. Sử dụng soong, nồi, chảo có tay cầm không siết chặt hoặc đặt ở vị trí không thích hợp.  
B. Kiểm tra thiết bị xem có bị hỏng hay dây điện bị hở hay không trước khi sử dụng  
C. Sử dụng bếp điện, bếp gas, lò điện, lò gas, nồi điện, ấm điện...không đúng yêu cầu  
D. Dùng dao, các dụng cụ sắc, nhọn để cắt, gọt, xiên,... đặt không đúng vị trí thích hợp

**Câu 3.** Dụng cụ, thiết bị cầm tay nào dễ gây ra tai nạn trong nhà bếp?

- A. Bếp điện            B. Các loại dao            C. Nồi cơm điện            D. Ẩm điện

**Câu 4.** Chọn phát biểu SAI: "Mỗi loại dụng cụ, thiết bị nhà bếp có":

- A. Độ bền khác nhau            B. Cách sử dụng khác nhau  
C. Cấu tạo bằng chất liệu như nhau            D. Cách bảo quản khác nhau

**Câu 5.** Thiết bị nhà bếp gồm bao nhiêu loại?

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

**Câu 6.** Đâu không phải là dụng cụ, thiết bị cầm tay dễ gây tai nạn trong nấu ăn?

- A. Nồi cơm điện            B. Ẩm nước sôi  
C. Soong có tay cầm bị hỏng            D. Các loại dao nhọn

**Câu 7.** Nghề nấu ăn gồm có mấy đặc điểm?

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

**Câu 8.** Cách bố trí các khu vực hoạt động nào sau đây trong nhà bếp chưa hợp lý?

- A. Bếp đun đặt vào một góc của nhà bếp.  
B. Kệ gia vị đặt xa bếp đun  
C. Tủ lạnh đặt gần cửa ra vào nhà bếp  
D. Bàn sơ chế nguyên liệu đặt ở khoảng giữa tủ cát thực phẩm và chõ rửa thực phẩm

**Câu 9.** Dạng sắp xếp nhà bếp sử dụng hai bức tường đối diện là:

- A. Dạng hai đường thẳng song song            B. Dạng chữ U  
C. Dạng chữ I                                    D. Dạng chữ L

**Câu 10.** Đâu không phải là thiết bị dùng điện?

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

**Câu 11.** Biện pháp nào bảo đảm an toàn lao động trong nấu ăn?

- A. Bé những đồ dùng nấu sôi bằng tay trần.  
B. Quét, lau ngay các thức ăn bị rơi vãi trên nền nhà để không bị trượt té.  
C. Cố với lấy những vật dụng trên cao.  
D. Các vật dụng dễ cháy để gần bếp lửa.

**Câu 12.** Đâu không phải là nguyên nhân gây tai nạn trong nấu ăn?

- A. Đặt các dụng cụ làm bếp trên kệ  
B. Đặt các dụng cụ sắc, nhọn không đúng vị trí  
C. Sử dụng nồi áp suất thiếu cẩn thận  
D. Để thức ăn rơi vãi trên sàn gây trơn trượt

**Câu 13.** Đâu không phải là dụng cụ bảo quản thức ăn?

- A. Giấy bọc thức ăn            B. Hộp nhựa                    C. Bếp gas                    D. Tủ lạnh

**Câu 14.** Có mấy cách sắp xếp, trang trí nhà bếp thông dụng?

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

**Câu 15.** Dụng cụ tráng men có đặc điểm gì?

- A. Dễ ẩm ướt      B. Dễ dẫn điện      C. Dễ cháy      D. Dễ tróc men

Câu 16. Đâu là dụng cụ, thiết bị cầm tay dễ gây tai nạn trong nhà bếp?

- A. Nồi cơm điện      B. Các loại dao nhọn, sắc  
C. Lò nướng      D. Bếp

Câu 17. Bếp đun nên đặt ở vị trí nào là hợp lí nhất?

- A. Gần bàn ăn nhất      B. Vị trí nào cũng được  
C. Cạnh cửa ra vào      D. Ở một góc của nhà bếp

Câu 18. Chọn câu SAI: “Khi sử dụng và bảo quản đồ dùng bằng inox cần lưu ý điều gì?”

- A. Không đun lửa to      B. Dùng bùi nhùi nhôm để rửa  
C. Nên dùng đũa, thìa gỗ xào nấu      D. Không chứa thức ăn nhiều mỡ, muối, axit ... lâu ngày

Câu 19. Tủ cất giữ thực phẩm nên đặt ở vị trí nào?

- A. Đặt vào một góc của nhà bếp      B. Khoảng giữa cửa ra vào và chỗ rửa thực phẩm  
C. Gần cửa ra vào nhà bếp      D. Bất kì vị trí nào

Câu 20. Cách sắp xếp nào chỉ sử dụng một bên tường?

- A. Dạng hai đường thẳng vuông góc      B. Dạng hai đường thẳng song song  
C. Dạng chữ L      D. Dạng chữ I

Câu 1. Phần ăn theo phong cách Việt Nam không có:

- A. Bát ăn cơm      B. Dao, nĩa  
C. Khăn ăn      D. Bát đựng nước chấm

Câu 2. Đối với cách đặt bàn ăn theo phong cách Việt Nam, mỗi phần ăn có mấy dụng cụ bắt buộc?

- A. 8      B. 5      C. 6      D. 7

Câu 3. Quy trình thực hiện món trộn gồm mấy bước?

- A. 2      B. 4      C. 3      D. 5

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. Có thể ngâm nước  
C. Khi dùng xong nên rửa bằng nước rửa chén, bát thật sạch và phơi gió cho khô.  
D. Nên phơi ngoài nắng.

Câu 5. Chế biến món trộn là:

- A. Trộn nguyên liệu thực vật và gia vị  
B. Trộn nguyên liệu thực vật và động vật  
C. Trộn nguyên liệu động vật và gia vị  
D. Trộn nguyên liệu động vật, thực vật và gia vị

Câu 6. Món ăn nào sau đây sử dụng nhiệt?

- A. Nộm su hào      B. Xôi vò      C. Nộm ngó sen      D. Nem cuốn

Câu 7. Món ăn nào sau đây không sử dụng nhiệt?

- A. Xôi vò      B. Gà hấp bia      C. Gỏi cuốn      D. Chè hoa cau

Câu 8. Đối với cách đặt bàn ăn theo phong cách phương Tây, mỗi phần ăn có mấy dụng cụ bắt buộc?

- A. 8      B. 7      C. 6      D. 5

## II. Tự luận: (3 điểm)

Câu 1: Mỗi phần ăn theo phong cách Việt nam gồm những dụng cụ gì? Nêu cách đặt bàn ăn theo phong cách Việt nam?

Câu 2: Những đồ dùng nào trong nhà bếp được làm bằng gỗ? Cách sử dụng và bảo quản chúng như thế nào?  
----- HẾT -----

**I. Trắc nghiệm: (7 điểm) Ghi vào bài làm chữ cái trước câu trả lời đúng nhất**

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

- A. Các loại dao nhọn, sắc  
B. Bếp  
C. Lò nướng

- D. Nồi cơm điện

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

- A. Dạng chữ I  
B. Dạng hai đường thẳng song song  
C. Dạng chữ U

- D. Dạng chữ L

**Câu 3.** Nghề nấu ăn gồm có mấy đặc điểm?

- A. 2

- B. 3

- C. 4

- D. 5

**Câu 4.** Thiết bị nhà bếp gồm bao nhiêu loại?

- A. 1

- B. 2

- C. 3

- D. 4

**Câu 5.** Chọn phát biểu SAI: “Mỗi loại dụng cụ, thiết bị nhà bếp có”:

- A. Cấu tạo bằng chất liệu như nhau  
B. Độ bền khác nhau  
C. Cách sử dụng khác nhau

- D. Cách bảo quản khác nhau

**Câu 6.** Dụng cụ tráng men có đặc điểm gì?

- A. Dễ tróc men  
B. Dễ ẩm ướt

- C. Dễ cháy

- D. Dễ dẫn điện

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

- A. Bếp điện  
B. Nồi cơm điện

- C. Bếp gas

- D. Siêu điện

**Câu 8.** Đâu không phải là dụng cụ bảo quản thức ăn?

- A. Tủ lạnh

- B. Bếp gas

- C. Giấy bọc thức ăn

- D. Hộp nhựa

**Câu 9.** Chọn câu SAI: “Khi sử dụng và bảo quản đồ dùng bằng inox cần lưu ý điều gì?”

- A. Không chứa thức ăn nhiều mỡ, muối, axit ... lâu ngày

- B. Không đun lửa to

- C. Dùng bùi nhùi nhôm để rửa

- D. Nên dùng đũa, thìa gỗ xào nấu

**Câu 10.** Có mấy cách sắp xếp, trang trí nhà bếp thông dụng?

- A. 2

- B. 3

- C. 4

- D. 5

**Câu 11.** Có mấy khu vực hoạt động trong nhà bếp?

- A. 3

- B. 4

- C. 5

- D. 6

**Câu 12.** Tủ cất giữ thực phẩm nên đặt ở vị trí nào?

- A. Khoảng giữa cửa ra vào và chỗ rửa thực phẩm

- B. Gần cửa ra vào nhà bếp

- C. Đặt vào một góc của nhà bếp

- D. Bất kỳ vị trí nào

**Câu 13.** Bếp đun nên đặt ở vị trí nào là hợp lí nhất?

- A. Vị trí nào cũng được

- C. Cạnh cửa ra vào

- B. Gần bàn ăn nhất

- D. Ở một góc của nhà bếp

**Câu 14.** Cách sắp xếp nào chỉ sử dụng một bên tường?

- A. Dạng chữ I

- C. Dạng hai đường thẳng song song

- B. Dạng chữ L

- D. Dạng hai đường thẳng vuông góc

**Câu 15.** 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 đun

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

**Câu 16.** Biện pháp nào bảo đảm an toàn lao động trong nấu ăn?

- A. Quét, lau ngay các thức ăn bị rơi vãi trên nền nhà để không bị trượt té.
- B. Các vật dụng dễ cháy để gần bếp lửa.
- C. Cố với lây những vật dụng trên cao.
- D. Bé những đồ dùng nấu sôi bằng tay trần.

**Câu 17.** Đâu không phải là dụng cụ, thiết bị cầm tay dễ gây tai nạn trong nấu ăn?

- A. Các loại dao nhọn
- B. Nồi cơm điện
- C. Ấm nước sôi
- D. Soong có tay cầm bị hỏng

**Câu 18.** Dụng cụ, thiết bị cầm tay nào dễ gây ra tai nạn trong nhà bếp?

- A. Các loại dao
- B. Bếp điện
- C. Ấm điện
- D. Nồi cơm điện

**Câu 19.** Đâu không phải là nguyên nhân gây tai nạn trong nấu ăn?

- A. Đặt các dụng cụ sắc, nhọn không đúng vị trí
- B. Để thức ăn rơi vãi trên sàn gây trơn trượt
- C. Đặt các dụng cụ làm bếp trên kệ
- D. Sử dụng nồi áp suất thiêu cẩn thận

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

- A. Dùng dao, các dụng cụ sắc, nhọn để cắt, gọt, xiên,... đặt không đúng vị trí thích hợp
- B. Kiểm tra thiết bị xem có bị hỏng hay dây điện bị hở hay không trước khi sử dụng
- C. Sử dụng bếp điện, bếp gas, lò điện, lò gas, nồi điện, ấm điện...không đúng yêu cầu
- D. Sử dụng soong, nồi, chảo có tay cầm không siết chặt hoặc đặt ở vị trí không thích hợp.

**Câu 1.** Đối với cách đặt bàn ăn theo phong cách phương Tây, mỗi phần ăn có mấy dụng cụ bắt buộc?

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

**Câu 2.** Cách sử dụng và bảo quản dụng cụ thiết bị bằng gỗ là:

- A. Có thể ngâm nước
- B. Nên phơi ngoài nắng.
- C. Khi dùng xong nên rửa bằng nước rửa chén, bát thật sạch và phơi gió cho khô.
- D. Có thể hơ trên lửa cho nhanh khô.

**Câu 3.** Phần ăn theo phong cách Việt Nam không có:

- A. Bát đựng nước chấm
- B. Bát ăn cơm
- C. Dao, nĩa
- D. Khăn ăn

**Câu 4.** Đối với cách đặt bàn ăn theo phong cách Việt Nam, mỗi phần ăn có mấy dụng cụ bắt buộc?

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

**Câu 5.** Chế biến món trộn là:

- A. Trộn nguyên liệu thực vật và động vật
- B. Trộn nguyên liệu động vật, thực vật và gia vị
- C. Trộn nguyên liệu động vật và gia vị
- D. Trộn nguyên liệu thực vật và gia vị

**Câu 6.** Món ăn nào sau đây không sử dụng nhiệt?

- A. Gỏi cuốn
- B. Gà hấp bia
- C. Xôi vò
- D. Chè hoa cau

**Câu 7.** Món ăn nào sau đây sử dụng nhiệt?

- A. Nộm ngó sen
- B. Nộm su hào
- C. Xôi vò
- D. Nem cuốn

**Câu 8.** Quy trình thực hiện món trộn gồm mấy bước?

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

## II. Tự luận: (3 điểm)

**Câu 1:** Mỗi phần ăn theo phong cách Việt nam gồm những dụng cụ gì? Nêu cách trình bày bàn ăn theo phong cách Việt nam?

**Câu 2:** Kể tên những đồ dùng bằng nhựa được sử dụng trong nhà bếp. Nêu cách sử dụng và bảo quản?

----- HẾT -----

**I. Trắc nghiệm (Mỗi câu trả lời đúng được 0,25 điểm)**

**ĐỀ 901**

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

**ĐỀ 902**

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

**ĐỀ 903**

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

**ĐỀ 904**

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

**ĐỀ 905**

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

**II. Tự luận**

Câu	Đáp án	Điểm
Câu 1	<p>Mỗi phần ăn theo phong cách Việt Nam gồm có:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bát ăn cơm</li> <li>- Đĩa kê</li> <li>- Đồ gác đũa</li> <li>- Đũa</li> <li>- Thịa canh (thịa súp)</li> <li>- Khăn ăn</li> <li>- Cốc nước</li> <li>- Bát đựng nước chấm</li> </ul> <p>Cách trình bày bàn theo phong cách Việt Nam:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Trái khăn bàn</li> <li>- Đặt đũa bên tay trái của bát</li> </ul>	<p>1 điểm</p> <p>1 điểm</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Khăn ăn đặt lên đĩa kê, úp bát lên trên khăn ăn</li> <li>- Cốc nước đặt phía trước đầu đũa</li> <li>- Bát đựng nước chấm đặt trước bát ăn cơm.</li> </ul>	
<b>Câu 2 (901, 903, 905)</b>	<p>Các đồ dùng bằng nhựa được sử dụng trong nhà bếp: đũa, đĩa, thiền, cốc, thớt, bát,....</p> <p>Cách sử dụng và bảo quản đồ dùng nhựa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Không để gần lửa</li> <li>- Không nên chứa thức ăn có nhiều dầu mỡ và những thức ăn đang nóng, sôi</li> <li>- Khi sử dụng xong, nên rửa bằng nước rửa chén, bát thật sạch và phơi cho khô ráo</li> </ul>	<i>1 điểm</i>
<b>Câu 2 (902, 904)</b>	<p>Các đồ dùng bằng gỗ được sử dụng trong nhà bếp: đũa, thiền, thớt,...</p> <p>Cách sử dụng và bảo quản đồ dùng bằng gỗ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Không ngâm nước</li> <li>- Khi sử dụng xong nên rửa bằng nước rửa chén, bát thật sạch và phơi gió cho khô ráo, tránh phơi ngoài nắng hoặc hơ trên lửa.</li> </ul>	<i>1 điểm</i>

**GV ra đề**

**TTCM duyệt**

**Ban giám hiệu duyệt**

**Bùi Thị Quỳnh**

**Đinh Thị Như Quỳnh**

**Đặng Thị Tuyết Nhung**