|  |  |
| --- | --- |
| **TRƯỜNG THCS THANH AM** | **ĐỀ KIỂM TRA GIỮA HỌC KÌ I** |
| **Năm học: 2023 -2024** | **MÔN: CÔNG NGHỆ 9** |
|  | *Thời gian làm bài: 45 phút*  *Ngày kiểm tra: 25/10/2023* |

**I. MỤC TIÊU**

**1. Kiến thức:** Nhằm kiểm tra, đánh giá các kiến thức của HS về các chủ đề:

- Giới thiệu nghề nấu ăn.

- Sử dụng và bảo quản dụng cụ, thiết bị nhà bếp.

- Sắp xếp và trang trí nhà bếp.

- An toàn lao động trong nấu ăn.

- Xây dựng thực đơn.

**2. Năng lực:**  Năng lực giải quyết vấn đề, sáng tạo, tự lập, tự tin, trung thực, vận dụng kiến thức vào cuộc sống.

**3. Phẩm chất:** Có ý thức tự giác trong học tập, có thái độ nghiêm túc trong học tập.

**II. KHUNG MA TRẬN ĐỀ KIỂM TRA:** Đính kèm trang sau.

**- Thời điểm kiểm tra:** *kiểm tra giữa kì 1 khi kết thúc nội dung bài 5: Thực hành: Xây dựng thực đơn*

- **Thời gian làm bài:** *45 phút.*

- **Hình thức kiểm tra:**  *Kết hợp giữa trắc nghiệm và tự luận (tỉ lệ 70% trắc nghiệm, 30% tự luận).*

- **Cấu trúc:**

*+ Mức độ đề: 40% nhận biết- 30% thông hiểu- 20% vận dụng- 10% vận dụng cao*

*+ Phần trắc nghiệm: 7,0 điểm (gồm 20 câu hỏi: nhận biết 10 câu, thông hiểu 5 câu, vận dụng 5 câu), mỗi câu 0,35 điểm*

*+ Phần tự luận: 3,0 điểm (nhận biết 0,5 điểm, thông hiểu 1,25 điểm, vận dụng 0,25 điểm, vận dụng cao 1 điểm)*

**III. BẢN ĐẶC TẢ:** Đính kèm trang sau.

**IV. ĐỀ KIỂM TRA:** Đính kèm trang sau.

**V. ĐÁP ÁN VÀ BIỂU ĐIỂM:** Đính kèm trang sau.

**II. KHUNG MA TRẬN ĐỀ KIỂM TRA GIỮA HỌC KÌ I**

**MÔN: CÔNG NGHỆ, LỚP 9**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nội dung kiến thức** | **Mức độ nhận thức** | | | | | | | | **Tổng số câu** | | **Điểm số** |
| **Nhận biết** | | **Thông hiểu** | | **Vận dụng** | | **Vận dụng cao** | |  | |  |
| **TN** | **TL** | **TN** | **TL** | **TN** | **TL** | **TN** | **TL** | **TN** | **TL** |  |
| *1. Giới thiệu nghề nấu ăn* | 2  0,7đ |  | 2  0,7đ |  | 2  0,7đ |  |  |  | 6  2,1đ |  | **2,1** |
| *2. Sử dụng và bảo quản dụng cụ, thiết bị nhà bếp* | 2  0,7đ | 1  0,5đ | 1  0,35đ | 1  1,25đ |  | 1  0,25đ |  |  | 3  1,05đ | 3  2đ | **3,05** |
| *3. Sắp xếp và trang trí nhà bếp* | 2  0,7đ |  | 2  0,7đ |  | 1  0,35đ |  |  |  | 5  1,75đ |  | **1,75** |
| *4. An toàn lao động trong nấu ăn* | 2  0,7đ |  |  |  | 2  0,7đ |  |  |  | 4  1,4đ |  | **1,4** |
| *5. Thực hành: Xây dựng thực đơn* | 2  0,7đ |  |  |  |  |  |  | 1  1đ | 2  0,7đ | 1  1đ | **1,7** |
| **Số câu** | **10** | **1** | **5** | **1** | **5** | **1** | **0** | **1** | **20** | **4** |  |
| **Điểm số** | **3,5** | **0,5** | **1,75** | **1,25** | **1,75** | **0,25** | **0** | **1** | **7,0** | **3,0** | **10,0** |
| **Tổng số điểm** | **4 đ** | | **3 đ** | | **2 đ** | | **1 đ** | | **10 đ** | | **10 đ** |
| **Tỉ lệ %** | **40%** | | **30%** | | **20%** | | **10%** | | **100%** | | **100%** |

**III. BẢN ĐẶC TẢ**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nội dung kiến thức** | **Mức độ kiến thức** | **Kĩ năng cần kiểm tra, đánh giá** | **Số câu hỏi** | | **Vị trí câu hỏi** | |
| **TN** | **TL** | **TN** | **TL** |
| **Giới thiệu nghề nấu ăn** | **Nhận biết** | Xác định được điều kiện lao động của nghề nấu ăn | 1 |  | C6 |  |
| Xác định được các yêu cầu cụ thể của nghề nấu ăn | 1 |  | C12 |  |
| **Thông hiểu** | Xác định được khu vực công việc hoạt động của nghề đầu bếp | 2 |  | C17, C18 |  |
| **Vận dụng** | Vận dụng vào thực tế xác định được công cụ nấu ăn | 1 |  | C15 |  |
| Vận dụng vào thực tế xác định được đối tượng lao động của nghề nấu ăn | 1 |  | C19 |  |
| **Sử dụng và bảo quản dụng cụ, thiết bị nhà bếp** | **Nhận biết** | Kể tên các loại dụng cụ thiết bị trong nhà bếp | 2 | 1 | C3, C4 | C21a |
| **Thông hiểu** | Lấy đươc ví dụ minh họa các dụng cụ trong nhà bếp |  | 1 |  | C21b |
| Phân biệt được các dụng cụ thiết bị trong nhà bếp | 1 |  | C5 |  |
| **Vận dụng** | Tác dụng của từng loại dụng cụ trong nhà bếp |  | 1 |  | C21c |
| **Sắp xếp và trang trí nhà bếp** | **Nhận biết** | Nhận biết được các dạng nhà bếp thông dụng | 2 |  | C11, C14 |  |
| **Thông hiểu** | Xác định được các lại nhà bếp thông dụng | 1 |  | C13 |  |
| Xác địn được đồ dùng nào cần thiết trong nhà bếp | 1 |  | C8 |  |
| **Vận dụng** | Vận dụng vào xác định tính chất của các loại dụng cụ trong nhà bếp | 1 |  | C7 |  |
| **An toàn trong nấu ăn** | **Nhận biết** | Nhận biết được các dụng cụ dễ gây tai nạn trong nhà bếp | 2 |  | C2, C16 |  |
| **Vận dụng** | Vận dụng vào thực tế rút ra những lưu ý ki sử dụng các vật liệu trong nhà bếp | 2 |  | C9, C10 |  |
| **Thực hành: Xây dựng thực đơn** | **Nhận biết** | Nhận biết được đặc điểm của bữa ăn có người phục vụ | 1 |  | C1 |  |
| Xác định được định nghĩa việc xây dựng thực đơn | 1 |  | C20 |  |
| **Vận dụng cao** | Xây dựng được một thực đơn dùng cho bữa ăn àng ngày của gia đình 4 người |  | 1 |  | C22 |

|  |  |
| --- | --- |
| **PHÒNG GD & ĐT QUẬN LONG BIÊN**  **TRƯỜNG THCS THANH AM**  **Năm học: 2023-2024**  **Đề CN9-GKI-101** | **ĐỀ KIỂM TRA GIỮA HỌC KÌ I**  **MÔN: CÔNG NGHỆ 9**  *Thời gian: 45 phút*  *Ngày kiểm tra: 25/10/2023* |

**I. PHẦN TRẮC NGHIỆM (7 điểm)**

***Chọn và ghi vào bài chữ cái trước câu trả lời đúng trong các câu hỏi sau:***

**Câu 1. Điều kiện lao động của nghề nấu ăn**

A. không bình thường B. sạch sẽ C. sang trọng D. ngăn nắp

**Câu 2. Loại bếp nào không thuộc vào nhóm dụng cụ thô sơ, đơn giản?**

A. Bếp than B. Bếp củi C. Bếp từ D. Bếp dầu

**Câu 3. 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. Xoong có tay cầm bị hỏng

**Câu 4. Đồ dùng nào sau đây không cần thiết để thực hiện các công việc nhà bếp?**

A. Bàn thái thức ăn B. Bàn học

C. Bàn cắt thức ăn D. Bàn để nồi thức ăn vừa nấu xong

**Câu 5. Đồ dùng bằng sắt không gỉ không sử dụng để chứa thức ăn có**

A. nhiều muối B. chứa axit

C. nhiều muối, chứa axit D. không có lưu ý gì

**Câu 6. Đâu là công cụ lao động đơn giản, thô sơ?**

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

**Câu 7. Có mấy dạng nhà bếp thông dụng?**

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

**Câu 8. Nhà bếp được sắp xếp hình chữ L thì**

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 9. Đâu là công cụ lao động chuyên dùng hiện đại dùng trong nhà bếp?**

A. Bếp củi B. Bếp dầu C. Nồi chiên không dầu D. Xoong chảo

**Câu 10. Nhà bếp được sắp xếp hình chữ I thì**

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 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. Lò nướng D. Nồi cơm điện

**Câu 12. Việc xây dựng thực đơn là**

A. để thực hiện một bữa ăn hợp lý B. để tiết kiệm thời gian khi nấu ăn.

C. để đáp ứng nhu cầu người ăn. D. để kiểm soát sự cân bằng dinh dưỡng

**Câu 13. Đâu không phải là dụng cụ, thiết bị dùng điện dễ gây tai nạn trong nấu ăn?**

A. Máy say thịt B. Ấm siêu tốc C. Bếp than D. Máy đánh trứng

**Câu 14. Tìm 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 15. Đâu không phải là thiết bị dùng điện?**

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

**Câu 16. Trong quá trình nấu ăn, người lao động phải**

A. di chuyển trong phạm vi hoạt động  B. đứng

###### C. hoạt động trong phạm vi nấu ăn   D. đi

**Câu 17. Đối tưọng lao động của nghề nấu ăn là**

A. lương thực, thực phẩm B. bếp gas, lò điện, các thiết bị khác

C. nồi niêu, xoong chảo, dao thớt D. cơm, phở, bún, bánh…

**Câu 18. Các yêu cầu cụ thể của nghề nấu ăn là gì?**

###### A. Có đạo đức, nắm vững kiến thức, có kĩ năng thực hành, biết lựa chọn thực phẩm, sử dụng thành thạo và hợp lí nguyên liệu và dụng cụ, chế biến ngon

B. Có kĩ năng thực hành, biết lựa chọn thực phẩm, sử dụng thành thạo và hợp lí nguyên liệu và dụng cụ

C. Chỉ cần chế biến ngon

D. Sử dụng thành thạo và hợp lí nguyên liệu và dụng cụ, biết lựa chọn thực phẩm tươi ngon

**Câu 19. Dụng cụ nào không phải là công cụ để nấu ăn?**

###### Bếp B. Gạo C. Chảo D. Dao

**Câu 20. Đặc điểm của bữa ăn có người phục vụ là**

A. người phục vụ dọn món theo yêu cầu của khách

B. thực đơn gồm nhiều món được bày trên một chiếc bàn lớn

C. thực khách tự chọn món ăn mình thích

D. thực đơn được ấn định trước

**II. PHẦN TỰ LUẬN (3 điểm)**

**Câu 21 (2 điểm).** Kể tên các loại dụng cụ trong nhà bếp, lấy ví dụ và cho biết tác dụng của từng loại?

**Câu 22 (1 điểm).** Em hãy xây dựng một thực đơn dùng cho một bữa ăn tối của gia đình có 6 người.

|  |  |
| --- | --- |
| **PHÒNG GD & ĐT QUẬN LONG BIÊN**  **TRƯỜNG THCS THANH AM**  **Năm học: 2023-2024**  **Đề CN9-GKI-102** | **ĐỀ KIỂM TRA GIỮA HỌC KÌ I**  **MÔN: CÔNG NGHỆ 9**  *Thời gian: 45 phút*  *Ngày kiểm tra: 25/10/2023* |

**I. PHẦN TRẮC NGHIỆM (7 điểm)**

***Chọn và ghi vào bài chữ cái trước câu trả lời đúng trong các câu hỏi sau:***

**Câu 1. Đồ dùng nào sau đây không cần thiết để thực hiện các công việc nhà bếp?**

A. Bàn thái thức ăn B. Bàn học

C. Bàn cắt thức ăn D. Bàn để nồi thức ăn vừa nấu xong

**Câu 2. Nhà bếp được sắp xếp hình chữ L thì**

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 3. Đâu là công cụ lao động chuyên dùng hiện đại dùng trong nhà bếp?**

A. Bếp củi B. Bếp dầu C. Nồi chiên không dầu D. Xoong chảo

**Câu 4. Dụng cụ nào không phải là công cụ để nấu ăn?**

###### A. Gạo B. Bếp C. Chảo D. Dao

**Câu 5. Đặc điểm của bữa ăn có người phục vụ là**

A. thực đơn được ấn định trước.

B. thực đơn gồm nhiều món được bày trên một chiếc bàn lớn.

C. thực khách tự chọn món ăn mình thích.

D. người phục vụ dọn món theo yêu cầu của khách

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

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

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

**Câu 7. Loại bếp nào không thuộc vào nhóm dụng cụ thô sơ, đơn giản?**

A. Bếp than B. Bếp củi C. Bếp từ D. Bếp dầu

**Câu 8. 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. Xoong có tay cầm bị hỏng

**Câu 9. Việc xây dựng thực đơn là**

A. để thực hiện một bữa ăn hợp lý B. để tiết kiệm thời gian khi nấu ăn

C. để đáp ứng nhu cầu người ăn D. để kiểm soát sự cân bằng dinh dưỡng

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

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

**Câu 11. 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 12. Các yêu cầu cụ thể của nghề nấu ăn là gì?**

###### A. Có đạo đức, nắm vững kiến thức, có kĩ năng thực hành, biết lựa chọn thực phẩm, sử dụng thành thạo và hợp lí nguyên liệu và dụng cụ, chế biến ngon

B. Có kĩ năng thực hành, biết lựa chọn thực phẩm, sử dụng thành thạo và hợp lí nguyên liệu và dụng cụ

C. Chỉ cần chế biến ngon

D. Sử dụng thành thạo và hợp lí nguyên liệu và dụng cụ, biết lựa chọn thực phẩm tươi ngon

**Câu 13. Đâu không phải là dụng cụ, thiết bị dùng điện dễ gây tai nạn trong nấu ăn?**

A. Máy say thịt B. Ấm siêu tốc C. Bếp than D. Máy đánh trứng

**Câu 14. Điều kiện lao động của nghề nấu ăn**

A. ngăn nắp B. sạch sẽ C. sang trọng D. không bình thường

**Câu 15. Trong quá trình nấu ăn, người lao động phải**

A. di chuyển trong phạm vi hoạt động B. đứng

###### C. Hoạt động trong phạm vi nấu ăn D. đi

**Câu 16. Tìm 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 17. Đồ dùng bằng sắt không gỉ không sử dụng để chứa thức ăn có**

A. nhiều muối B. chứa axit

C. nhiều muối, chứa axit D. không có lưu ý gì

**Câu 18. Đâu là công cụ lao động đơn giản, thô sơ?**

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

**Câu 19. Có mấy dạng nhà bếp thông dụng?**

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

**Câu 20. Đối tưọng lao động của nghề nấu ăn là**

A. lương thực, thực phẩm B. bếp gas, lò điện, các thiết bị khác

C. nồi niêu, xoong chảo,dao thớt D. cơm, phở, bún, bánh…

**II. PHẦN TỰ LUẬN (3 điểm)**

**Câu 21 (2 điểm).** Kể tên các loại dụng cụ trong nhà bếp, lấy ví dụ và cho biết tác dụng của từng loại?

**Câu 22 (1 điểm).** Em hãy xây dựng một thực đơn dùng cho một bữa ăn tối của gia đình có 6 người.

|  |  |
| --- | --- |
| **PHÒNG GD & ĐT QUẬN LONG BIÊN**  **TRƯỜNG THCS THANH AM**  **Năm học: 2023-2024**  **Đề CN9-GKI-103** | **ĐỀ KIỂM TRA GIỮA HỌC KÌ I**  **MÔN: CÔNG NGHỆ 9**  *Thời gian: 45 phút*  *Ngày kiểm tra: 25/10/2023* |

**I. PHẦN TRẮC NGHIỆM (7 điểm)**

***Chọn và ghi vào bài chữ cái trước câu trả lời đúng trong các câu hỏi sau:***

**Câu 1. Nhà bếp được sắp xếp hình chữ I thì**

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 2. Việc xây dựng thực đơn là**

A. để thực hiện một bữa ăn hợp lý B. để tiết kiệm thời gian khi nấu ăn

C. để đáp ứng nhu cầu người ăn D. để kiểm soát sự cân bằng dinh dưỡng

**Câu 3. Đâu không phải là thiết bị dùng điện?**

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

**Câu 4. Loại bếp nào không thuộc vào nhóm dụng cụ thô sơ, đơn giản?**

A. Bếp than B. Bếp củi C. Bếp từ D. Bếp dầu

**Câu 5. Tìm 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. Đồ dùng bằng sắt không gỉ không sử dụng để chứa thức ăn có**

A. nhiều muối B. chứa axit

C. nhiều muối, chứa axit D. không có lưu ý gì

**Câu 7. 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. Xoong có tay cầm bị hỏng

**Câu 8. 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 9. Điều kiện lao động của nghề nấu ăn**

A. không bình thường B. sạch sẽ C. sang trọng D. ngăn nắp

**Câu 10. Dụng cụ nào không phải là công cụ để nấu ăn?**

###### A. Dao B. Bếp C. Chảo D. Gạo

**Câu 11. Các yêu cầu cụ thể của nghề nấu ăn là gì?**

###### A. Có đạo đức, nắm vững kiến thức, có kĩ năng thực hành, biết lựa chọn thực phẩm, sử dụng thành thạo và hợp lí nguyên liệu và dụng cụ, chế biến ngon

B. Có kĩ năng thực hành, biết lựa chọn thực phẩm, sử dụng thành thạo và hợp lí nguyên liệu và dụng cụ

C. Chỉ cần chế biến ngon

D. Sử dụng thành thạo và hợp lí nguyên liệu và dụng cụ, biết lựa chọn thực phẩm tươi ngon

**Câu 12. Đâu không phải là dụng cụ, thiết bị dùng điện dễ gây tai nạn trong nấu ăn?**

A. Bếp than B. Ấm siêu tốc C. Máy say thịt D. Máy đánh trứng

**Câu 13. Đối tưọng lao động của nghề nấu ăn là**

A. lương thực, thực phẩm B. bếp gas, lò điện, các thiết bị khác

C. nồi niêu, xoong chảo,dao thớt D. cơm, phở, bún, bánh…

**Câu 14. Trong quá trình nấu ăn, người lao động phải**

A. di chuyển trong phạm vi hoạt động  B. đứng

###### C. hoạt động trong trong phạm vi nấu ăn   D. đi

**Câu 15. Đâu là công cụ lao động đơn giản, thô sơ?**

A. Máy đánh trứng B. Bếp điện

C. Bếp gas D. Bếp than

**Câu 16. Có mấy dạng nhà bếp thông dụng?**

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

**Câu 17. Nhà bếp được sắp xếp hình chữ L thì**

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 18. Đâu là công cụ lao động chuyên dùng hiện đại dùng trong nhà bếp?**

A. Bếp củi B. Bếp dầu C. Nồi chiên không dầu D. Xoong chảo

**Câu 19. Đồ dùng nào sau đây không cần thiết để thực hiện các công việc nhà bếp?**

A. Bàn thái thức ăn B. Bàn học

C. Bàn cắt thức ăn D. Bàn để nồi thức ăn vừa nấu xong

**Câu 20. Đặc điểm của bữa ăn có người phục vụ là**

A. thực đơn được ấn định trước

B. thực đơn gồm nhiều món được bày trên một chiếc bàn lớn

C. thực khách tự chọn món ăn mình thích

D. người phục vụ dọn món theo yêu cầu của khách

**II. PHẦN TỰ LUẬN (3 điểm)**

**Câu 21 (2 điểm).** Kể tên các loại dụng cụ trong nhà bếp, lấy ví dụ và cho biết tác dụng của từng loại?

**Câu 22 (1 điểm).** Em hãy xây dựng một thực đơn dùng cho một bữa ăn tối của gia đình có 6 người.

|  |  |
| --- | --- |
| **PHÒNG GD & ĐT QUẬN LONG BIÊN**  **TRƯỜNG THCS THANH AM**  **Năm học: 2023-2024**  **Đề CN9-GKI-104** | **ĐỀ KIỂM TRA GIỮA HỌC KÌ I**  **MÔN: CÔNG NGHỆ 9**  *Thời gian: 45 phút*  *Ngày kiểm tra: 25/10/2023* |

**I. PHẦN TRẮC NGHIỆM (7 điểm)**

***Chọn và ghi vào bài chữ cái trước câu trả lời đúng trong các câu hỏi sau:***

**Câu 1. Đâu là công cụ lao động đơn giản, thô sơ?**

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

**Câu 2. Đặc điểm của bữa ăn có người phục vụ là**

A. thực đơn được ấn định trước

B. thực đơn gồm nhiều món được bày trên một chiếc bàn lớn

C. thực khách tự chọn món ăn mình thích

D. người phục vụ dọn món theo yêu cầu của khách

**Câu 3. Đối tưọng lao động của nghề nấu ăn là**

A. lương thực, thực phẩm B. bếp gas, lò điện, các thiết bị khác

C. nồi niêu, xoong chảo,dao thớt D. cơm, phở, bún, bánh…

**Câu 4. Đâu không phải là thiết bị dùng điện?**

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

**Câu 5. Tìm 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. Đồ dùng bằng sắt không gỉ không sử dụng để chứa thức ăn có**

A. nhiều muối B. chứa axit

C. nhiều muối, chứa axit D. không có lưu ý gì

**Câu 7. Việc xây dựng thực đơn là**

A. để thực hiện một bữa ăn hợp lý B. để tiết kiệm thời gian khi nấu ăn

C. để đáp ứng nhu cầu người ăn D. để kiểm soát sự cân bằng dinh dưỡng

**Câu 8. 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 9. Nhà bếp được sắp xếp hình chữ L thì**

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 10. Đồ dùng nào sau đây không cần thiết để thực hiện các công việc nhà bếp?**

A. Bàn thái thức ăn B. Bàn học

C. Bàn cắt thức ăn D. Bàn để nồi thức ăn vừa nấu xong

**Câu 11. 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. Xoong có tay cầm bị hỏng

**Câu 12. Nhà bếp được sắp xếp hình chữ I thì**

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 13. Loại bếp nào không thuộc vào nhóm dụng cụ thô sơ, đơn giản?**

A. Bếp than B. Bếp củi C. Bếp từ D. Bếp dầu

**Câu 14. Trong quá trình nấu ăn, người lao động phải**

A. di chuyển trong phạm vi hoạt động  B. đứng

###### C. hoạt động trong phạm vi nấu ăn   D. đi

**Câu 15. Đâu không phải là dụng cụ, thiết bị dùng điện dễ gây tai nạn trong nấu ăn?**

A. Bếp than B. Ấm siêu tốc

C. Máy say thịt D. Máy đánh trứng

**Câu 16. Các yêu cầu cụ thể của nghề nấu ăn là gì?**

###### A. Có đạo đức, nắm vững kiến thức, có kĩ năng thực hành, biết lựa chọn thực phẩm, sử dụng thành thạo và hợp lí nguyên liệu và dụng cụ, chế biến ngon

B. Có kĩ năng thực hành, biết lựa chọn thực phẩm, sử dụng thành thạo và hợp lí nguyên liệu và dụng cụ

C. Chỉ cần chế biến ngon

D. Sử dụng thành thạo và hợp lí nguyên liệu và dụng cụ, biết lựa chọn thực phẩm tươi ngon

**Câu 17. Đâu là công cụ lao động chuyên dùng hiện đại dùng trong nhà bếp?**

A. Bếp củi B. Bếp dầu C. Nồi chiên không dầu D. Xoong chảo

**Câu 18. Có mấy dạng nhà bếp thông dụng?**

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

**Câu 19. Điều kiện lao động của nghề nấu ăn**

A. không bình thường B. sạch sẽ C. sang trọng D. ngăn nắp

**Câu 20. Dụng cụ nào không phải là công cụ để nấu ăn?**

###### A. Gạo B. Bếp C. Chảo D. Dao

**II. PHẦN TỰ LUẬN (3 điểm)**

**Câu 21 (2 điểm).** Kể tên 4 loại dụng cụ trong nhà bếp, lấy ví dụ và cho biết tác dụng của từng loại?

**Câu 22 (1 điểm).** Em hãy xây dựng một thực đơn dùng cho một bữa ăn tối của gia đình có 6 người.

|  |  |
| --- | --- |
| **PHÒNG GD & ĐT QUẬN LONG BIÊN**  **TRƯỜNG THCS THANH AM**  **Năm học: 2023-2024**  **Đề CN9-GKI-201** | **ĐỀ KIỂM TRA GIỮA HỌC KÌ I**  **MÔN: CÔNG NGHỆ 9**  *Thời gian: 45 phút*  *Ngày kiểm tra: 25/10/2023* |

**I. PHẦN TRẮC NGHIỆM (7 điểm)**

***Chọn và ghi vào bài chữ cái trước câu trả lời đúng trong các câu hỏi sau:***

**Câu 1. Đâu là công cụ lao động đơn giản, thô sơ?**

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

**Câu 2. Đặc điểm của bữa ăn có người phục vụ là**

A. thực đơn được ấn định trước

B. thực đơn gồm nhiều món được bày trên một chiếc bàn lớn

C. thực khách tự chọn món ăn mình thích

D. người phục vụ dọn món theo yêu cầu của khách

**Câu 3. Đối tưọng lao động của nghề nấu ăn là**

A. lương thực, thực phẩm B. bếp gas, lò điện, các thiết bị khác

C. nồi niêu, xoong chảo,dao thớt D. cơm, phở, bún, bánh…

**Câu 4. Đâu không phải là thiết bị dùng điện?**

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

**Câu 5. Tìm 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. Đồ dùng bằng sắt không gỉ không sử dụng để chứa thức ăn có**

A. nhiều muối B. chứa axit

C. nhiều muối, chứa axit D. không có lưu ý gì

**Câu 7. Việc xây dựng thực đơn là**

A. để thực hiện một bữa ăn hợp lý. B. để tiết kiệm thời gian khi nấu ăn.

C. để đáp ứng nhu cầu người ăn. D. để kiểm soát sự cân bằng dinh dưỡng

**Câu 8. 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 9. Nhà bếp được sắp xếp hình chữ L thì**

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 10. Đồ dùng nào sau đây không cần thiết để thực hiện các công việc nhà bếp?**

A. Bàn thái thức ăn B. Bàn học

C. Bàn cắt thức ăn D. Bàn để nồi thức ăn vừa nấu xong

**Câu 11. 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. Xoong có tay cầm bị hỏng

**Câu 12. Nhà bếp được sắp xếp hình chữ I thì**

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 13. Loại bếp nào không thuộc vào nhóm dụng cụ thô sơ, đơn giản?**

A. Bếp than B. Bếp củi C. Bếp từ D. Bếp dầu

**Câu 14. Trong quá trình nấu ăn, người lao động phải**

A. di chuyển trong phạm vi hoạt động  B. đứng

###### C. hoạt động trong phạm vi nấu ăn D. đi

**Câu 15. Đâu không phải là dụng cụ, thiết bị dùng điện dễ gây tai nạn trong nấu ăn?**

A. Bếp than B. Ấm siêu tốc

C. Máy say thịt D. Máy đánh trứng

**Câu 16. Các yêu cầu cụ thể của nghề nấu ăn là gì?**

###### A. Có đạo đức, nắm vững kiến thức, có kĩ năng thực hành, biết lựa chọn thực phẩm, sử dụng thành thạo và hợp lí nguyên liệu và dụng cụ, chế biến ngon

B. Có kĩ năng thực hành, biết lựa chọn thực phẩm, sử dụng thành thạo và hợp lí nguyên liệu và dụng cụ

C. Chỉ cần chế biến ngon

D. Sử dụng thành thạo và hợp lí nguyên liệu và dụng cụ, biết lựa chọn thực phẩm tươi ngon

**Câu 17. Đâu là công cụ lao động chuyên dùng hiện đại dùng trong nhà bếp?**

A. Bếp củi B. Bếp dầu C. Nồi chiên không dầu D. Xoong chảo

**Câu 18. Có mấy dạng nhà bếp thông dụng?**

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

**Câu 19. Điều kiện lao động của nghề nấu ăn**

A. không bình thường B. sạch sẽ C. sang trọng D. ngăn nắp

**Câu 20. Dụng cụ nào không phải là công cụ để nấu ăn?**

###### A. Gạo B. Bếp C. Chảo D. Dao

**II. PHẦN TỰ LUẬN (3 điểm)**

**Câu 21 (2 điểm).** Chỉ ra 4 cách sắp xếp trang trí nhà bếp thông dụng? Cho biết đặc điểm của từng cách sắp xếp?

**Câu 22 (1 điểm).** Em hãy xây dựng một thực đơn dùng cho một bữa ăn liên hoan gặp mặt của một nhóm bạn 10 người.

|  |  |
| --- | --- |
| **PHÒNG GD & ĐT QUẬN LONG BIÊN**  **TRƯỜNG THCS THANH AM**  **Năm học: 2023-2024**  **Đề CN9-GKI-202** | **ĐỀ KIỂM TRA GIỮA HỌC KÌ I**  **MÔN: CÔNG NGHỆ 9**  *Thời gian: 45 phút*  *Ngày kiểm tra: 25/10/2023* |

**I. PHẦN TRẮC NGHIỆM (7 điểm)**

***Chọn và ghi vào bài chữ cái trước câu trả lời đúng trong các câu hỏi sau:***

**Câu 1. Việc xây dựng thực đơn là**

A. để thực hiện một bữa ăn hợp lý B. để tiết kiệm thời gian khi nấu ăn

C. để đáp ứng nhu cầu người ăn D. để kiểm soát sự cân bằng dinh dưỡng

**Câu 2. Đâu là công cụ lao động đơn giản, thô sơ?**

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

**Câu 3. Nhà bếp được sắp xếp hình chữ L thì**

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. Trong quá trình nấu ăn, người lao động phải**

A. di chuyển trong phạm vi hoạt động  B. đứng

###### C. hoạt động trong phạm vi nấu ăn   D. đi

**Câu 5. Đồ dùng bằng sắt không gỉ không sử dụng để chứa thức ăn có**

A. nhiều muối B. chứa axit

C. nhiều muối, chứa axit D. không có lưu ý gì

**Câu 6. Đâu là công cụ lao động chuyên dùng hiện đại dùng trong nhà bếp?**

A. Bếp củi B. Bếp dầu C. Nồi chiên không dầu D. Xoong chảo

**Câu 7. Đồ dùng nào sau đây không cần thiết để thực hiện các công việc nhà bếp?**

A. Bàn thái thức ăn B. Bàn học

C. Bàn cắt thức ăn D. Bàn để nồi thức ăn vừa nấu xong

**Câu 8. 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. Xoong có tay cầm bị hỏng

**Câu 9. Nhà bếp được sắp xếp hình chữ I thì**

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 10. Loại bếp nào không thuộc vào nhóm dụng cụ thô sơ, đơn giản?**

A. Bếp than B. Bếp củi C. Bếp từ D. Bếp dầu

**Câu 11. Có mấy dạng nhà bếp thông dụng?**

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

**Câu 12. Điều kiện lao động của nghề nấu ăn**

A. không bình thường B. sạch sẽ C. sang trọng D. ngăn nắp

**Câu 13. Đặc điểm của bữa ăn có người phục vụ là**

A. thực đơn được ấn định trước.

B. thực đơn gồm nhiều món được bày trên một chiếc bàn lớn.

C. thực khách tự chọn món ăn mình thích.

D. người phục vụ dọn món theo yêu cầu của khách

**Câu 14. 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 15. Dụng cụ nào không phải là công cụ để nấu ăn?**

###### A. Gạo B. Bếp C. Chảo D. Dao

**Câu 16. Đâu không phải là dụng cụ, thiết bị dùng điện dễ gây tai nạn trong nấu ăn?**

A. Bếp than B. Ấm siêu tốc

C. Máy say thịt D. Máy đánh trứng

**Câu 17. Các yêu cầu cụ thể của nghề nấu ăn là gì?**

###### A. Có đạo đức, nắm vững kiến thức, có kĩ năng thực hành, biết lựa chọn thực phẩm, sử dụng thành thạo và hợp lí nguyên liệu và dụng cụ, chế biến ngon

B. Có kĩ năng thực hành, biết lựa chọn thực phẩm, sử dụng thành thạo và hợp lí nguyên liệu và dụng cụ

C. Chỉ cần chế biến ngon

D. Sử dụng thành thạo và hợp lí nguyên liệu và dụng cụ, biết lựa chọn thực phẩm tươi ngon

**Câu 18. Đối tưọng lao động của nghề nấu ăn là**

A. lương thực, thực phẩm B. bếp gas, lò điện, các thiết bị khác

C. nồi niêu, xoong chảo,dao thớt D. cơm, phở, bún, bánh…

**Câu 19. Đâu không phải là thiết bị dùng điện?**

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

**Câu 20. Tìm 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

**II. PHẦN TỰ LUẬN (3 điểm)**

**Câu 21 (2 điểm).** Chỉ ra 4 cách sắp xếp trang trí nhà bếp thông dụng? Cho biết đặc điểm của từng cách sắp xếp?

**Câu 22 (1 điểm).** Em hãy xây dựng một thực đơn dùng cho một bữa ăn liên hoan gặp mặt của một nhóm bạn 10 người.

|  |  |
| --- | --- |
| **PHÒNG GD & ĐT QUẬN LONG BIÊN**  **TRƯỜNG THCS THANH AM**  **Năm học: 2023-2024**  **Đề CN9-GKI-203** | **ĐỀ KIỂM TRA GIỮA HỌC KÌ I**  **MÔN: CÔNG NGHỆ 9**  *Thời gian: 45 phút*  *Ngày kiểm tra: 25/10/2023* |

**I. PHẦN TRẮC NGHIỆM (7 điểm)**

***Chọn và ghi vào bài chữ cái trước câu trả lời đúng trong các câu hỏi sau:***

**Câu 1. Đồ dùng bằng sắt không gỉ không sử dụng để chứa thức ăn có**

A. nhiều muối B. chứa axit

C. nhiều muối, chứa axit D. không có lưu ý gì

**Câu 2. Việc xây dựng thực đơn là**

A. để thực hiện một bữa ăn hợp lý B. để tiết kiệm thời gian khi nấu ăn

C. để đáp ứng nhu cầu người ăn D. để kiểm soát sự cân bằng dinh dưỡng

**Câu 3. Đâu là công cụ lao động đơn giản, thô sơ?**

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

**Câu 4. Đồ dùng nào sau đây không cần thiết để thực hiện các công việc nhà bếp?**

A. Bàn thái thức ăn B. Bàn học

C. Bàn cắt thức ăn D. Bàn để nồi thức ăn vừa nấu xong

**Câu 5. Đâu không phải là thiết bị dùng điện?**

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

**Câu 6. Đặc điểm của bữa ăn có người phục vụ là**

A. thực đơn được ấn định trước

B. thực đơn gồm nhiều món được bày trên một chiếc bàn lớn

C. thực khách tự chọn món ăn mình thích

D. người phục vụ dọn món theo yêu cầu của khách

**Câu 7. 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 8. Nhà bếp được sắp xếp hình chữ L thì**

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 9. Tìm 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 10. Loại bếp nào không thuộc vào nhóm dụng cụ thô sơ, đơn giản?**

A. Bếp than B. Bếp củi C. Bếp từ D. Bếp dầu

**Câu 11. Dụng cụ nào không phải là công cụ để nấu ăn?**

###### A. Gạo B. Bếp C. Chảo D. Dao

**Câu 12. Đâu không phải là dụng cụ, thiết bị dùng điện dễ gây tai nạn trong nấu ăn?**

A. Bếp than B. Ấm siêu tốc C. Máy say thịt D. Máy đánh trứng

**Câu 13. Trong quá trình nấu ăn, người lao động phải**

A. di chuyển trong phạm vi hoạt động  B. đứng

###### C. hoạt động trong phạm vi nấu ăn   D. đi

**Câu 14. Đối tưọng lao động của nghề nấu ăn là**

A. lương thực, thực phẩm B. bếp gas, lò điện, các thiết bị khác

C. nồi niêu, xoong chảo, dao thớt D. cơm, phở, bún, bánh…

**Câu 15. Có mấy dạng nhà bếp thông dụng?**

A. 2 dạng B. 3 dạng

C. 4 dạng D. 5 dạng

**Câu 16. Điều kiện lao động của nghề nấu ăn**

A. không bình thường B. sạch sẽ C. sang trọng D. ngăn nắp

**Câu 17. Các yêu cầu cụ thể của nghề nấu ăn là gì?**

###### A. Có đạo đức, nắm vững kiến thức, có kĩ năng thực hành, biết lựa chọn thực phẩm, sử dụng thành thạo và hợp lí nguyên liệu và dụng cụ, chế biến ngon

B. Có kĩ năng thực hành, biết lựa chọn thực phẩm, sử dụng thành thạo và hợp lí nguyên liệu và dụng cụ

C. Chỉ cần chế biến ngon

D. Sử dụng thành thạo và hợp lí nguyên liệu và dụng cụ, biết lựa chọn thực phẩm tươi ngon

**Câu 18. Đâu là công cụ lao động chuyên dùng hiện đại dùng trong nhà bếp?**

A. Bếp củi B. Bếp dầu C. Nồi chiên không dầu D. Xoong chảo

**Câu 19. 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. Xoong có tay cầm bị hỏng

**Câu 20. Nhà bếp được sắp xếp hình chữ I thì**

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

**II. PHẦN TỰ LUẬN (3 điểm)**

**Câu 21 (2 điểm).** Chỉ ra 4 cách sắp xếp trang trí nhà bếp thông dụng? Cho biết đặc điểm của từng cách sắp xếp?

**Câu 22 (1 điểm).** Em hãy xây dựng một thực đơn dùng cho một bữa ăn liên hoan gặp mặt của một nhóm bạn 10 người.

|  |  |
| --- | --- |
| **PHÒNG GD & ĐT QUẬN LONG BIÊN**  **TRƯỜNG THCS THANH AM**  **Năm học: 2023-2024**  **Đề CN9-GKI-204** | **ĐỀ KIỂM TRA GIỮA HỌC KÌ I**  **MÔN: CÔNG NGHỆ 9**  *Thời gian: 45 phút*  *Ngày kiểm tra: 25/10/2023* |

**I. PHẦN TRẮC NGHIỆM (7 điểm)**

***Chọn và ghi vào bài chữ cái trước câu trả lời đúng trong các câu hỏi sau:***

**Câu 1. Đâu là công cụ lao động đơn giản, thô sơ?**

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

**Câu 2. Đối tượng lao động của nghề nấu ăn là**

A. lương thực, thực phẩm B. bếp gas, lò điện, các thiết bị khác

C. nồi niêu, xoong chảo,dao thớt D. cơm, phở, bún, bánh…

**Câu 3. Đồ dùng bằng sắt không gỉ không sử dụng để chứa thức ăn có**

A. nhiều muối B. chứa axit

C. nhiều muối, chứa axit D. không có lưu ý gì

**Câu 4. Dụng cụ nào không phải là công cụ để nấu ăn?**

###### A. Gạo B. Bếp C. Chảo D. Dao

**Câu 5. Loại bếp nào không thuộc vào nhóm dụng cụ thô sơ, đơn giản?**

A. Bếp than B. Bếp củi C. Bếp từ D. Bếp dầu

**Câu 6. Đặc điểm của bữa ăn có người phục vụ là**

A. thực đơn được ấn định trước

B. thực đơn gồm nhiều món được bày trên một chiếc bàn lớn

C. thực khách tự chọn món ăn mình thích

D. người phục vụ dọn món theo yêu cầu của khách

**Câu 7. Việc xây dựng thực đơn là**

A. để thực hiện một bữa ăn hợp lý B. để tiết kiệm thời gian khi nấu ăn

C. để đáp ứng nhu cầu người ăn D. để kiểm soát sự cân bằng dinh dưỡng

**Câu 8. Nhà bếp được sắp xếp hình chữ I thì**

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 9. Điều kiện lao động của nghề nấu ăn**

A. không bình thường B. sạch sẽ C. sang trọng D. ngăn nắp

**Câu 10. 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 11. Nhà bếp được sắp xếp hình chữ L thì**

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

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

**Câu 13. Đồ dùng nào sau đây không cần thiết để thực hiện các công việc nhà bếp?**

A. Bàn thái thức ăn B. Bàn học

C. Bàn cắt thức ăn D. Bàn để nồi thức ăn vừa nấu xong

**Câu 14. 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. Xoong có tay cầm bị hỏng

**Câu 15. Trong quá trình nấu ăn, người lao động phải**

A. di chuyển trong phạm vi hoạt động  B. đứng

###### C. hoạt động trong phạm vi nấu ăn   D. đi

**Câu 16. Đâu là công cụ lao động chuyên dùng hiện đại dùng trong nhà bếp?**

A. Bếp củi B. Bếp dầu C. Nồi chiên không dầu D. Xoong chảo

**Câu 17. Đâu không phải là thiết bị dùng điện?**

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

**Câu 18. Tìm 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 19. Đâu không phải là dụng cụ, thiết bị dùng điện dễ gây tai nạn trong nấu ăn?**

A. Bếp than B. Ấm siêu tốc C. Máy say thịt D. Máy đánh trứng

**Câu 20. Các yêu cầu cụ thể của nghề nấu ăn là gì?**

###### A. Có đạo đức, nắm vững kiến thức, có kĩ năng thực hành, biết lựa chọn thực phẩm, sử dụng thành thạo và hợp lí nguyên liệu và dụng cụ, chế biến ngon

B. Có kĩ năng thực hành, biết lựa chọn thực phẩm, sử dụng thành thạo và hợp lí nguyên liệu và dụng cụ

C. Chỉ cần chế biến ngon

D. Sử dụng thành thạo và hợp lí nguyên liệu và dụng cụ, biết lựa chọn thực phẩm tươi ngon

**II. PHẦN TỰ LUẬN (3 điểm)**

**Câu 21 (2 điểm).** Chỉ ra 4 cách sắp xếp trang trí nhà bếp thông dụng? Cho biết đặc điểm của từng cách sắp xếp?

**Câu 22 (1 điểm).** Em hãy xây dựng một thực đơn dùng cho một bữa ăn liên hoan gặp mặt của một nhóm bạn 10 người.

|  |  |
| --- | --- |
| **PHÒNG GD VÀ ĐT QUẬN LONG BIÊN**  **TRƯỜNG THCS THANH AM**  **Năm học: 2022-2023**  **CN9-GKI-101** | **ĐỀ KIỂM TRA GIỮA HỌC KÌ I**  **MÔN: CÔNG NGHỆ 9**  *Thời gian: 45 phút*  *Ngày kiểm tra: …./…/2022* |

**I. PHẦN TRẮC NGHIỆM (7 điểm)**

***Chọn và ghi vào bài chữ cái trước câu trả lời đúng trong các câu hỏi sau:***

**Câu 1. Đặc điểm của bữa ăn có người phục vụ là**

A. thực đơn được ấn định trước.

B. thực đơn gồm nhiều món được bày trên một chiếc bàn lớn.

C. thực khách tự chọn món ăn mình thích.

D. ngưòi phục vụ dọn món theo yêu cầu của khách

**Câu 2. 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. Xoong có tay cầm bị hỏng

**Câu 3. Đâu không phải là thiết bị dùng điện?**

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

**Câu 4. Đâu là công cụ lao động đơn giản, thô sơ?**

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

**Câu 5. Đâu là công cụ lao động chuyên dùng hiện đại?**

A. Bếp củi B. Bếp dầu C. Nồi chiên không dầu D. Xoong chảo

**Câu 6. Điều kiện lao động của nghề nấu ăn**

A. không bình thường B. sạch sẽ C. sang trọng D. ngăn nắp

**Câu 7. Tìm 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 8. Đồ dùng nào sau đây không cần thiết để thực hiện các công việc nhà bếp?**

A. Bàn thái thức ăn B. Bàn học

C. Bàn cắt thức ăn D. Bàn để nồi thức ăn vừa nấu xong

**Câu 9. Đồ dùng bằng sắt không gỉ không sử dụng để chứa thức ăn có**

A. nhiều muối B. chứa axit

C. nhiều muối, chứa axit D. không có lưu ý gì

**Câu 10. Loại bếp nào không thuộc vào nhóm dụng cụ thô sơ, đơn giản?**

A. Bếp than B. Bếp củi C. Bếp điện D. Bếp dầu

**Câu 11. Nhà bếp được sắp xếp hình chữ I thì**

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 12. Các yêu cầu cụ thể của nghề nấu ăn là gì?**

###### A. Có đạo đức, nắm vững kiến thức, có kĩ năng thực hành, biết lựa chọn thực phẩm, sử dụng thành thạo và hợp lí nguyên liệu và dụng cụ, chế biến ngon.

B. Có kĩ năng thực hành, biết lựa chọn thực phẩm, sử dụng thành thạo và hợp lí nguyên liệu và dụng cụ

C. Chỉ cần chế biến ngon

D. Sử dụng thành thạo và hợp lí nguyên liệu và dụng cụ, biết lựa chọn thực phẩm tươi ngon

**Câu 13. Có mấy dạng nhà bếp thông dụng?**

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

**Câu 14. Nhà bếp được sắp xếp hình chữ L thì**

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 15. Dụng cụ nào không phải là công cụ để nấu ăn?**

###### A. Gạo B. Bếp C. Chảo D. Dao

**Câu 16. 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 17. Đâu không phải là dụng cụ, thiết bị dùng điện dễ gây tai nạn trong nấu ăn?**

A. Bếp than B. Ấm nước sôi C. Máy say thịt D. Máy đánh trứng

**Câu 18. Trong quá trình nấu ăn, người lao động phải**

A. di chuyển trong phạm vi hoạt động  B. đứng

###### C. cả đứng, đi và di chuyển trong phạm vi hoạt động   D. đi

**Câu 19. Đối tưọng lao động của nghề nấu ăn là**

A. lương thực, thực phẩm. B. bếp gas, lò điện, các thiết bị khác.

C. nồi niêu, xoong chảo,dao thớt. D. cơm, phở, bún, bánh…

**Câu 20. Việc xây dựng thực đơn là**

A. để thực hiện một bữa ăn hợp lý. B. để tiết kiệm thời gian khi nấu ăn.

C. để đáp ứng nhu cầu người ăn. D. để kiểm soát sự cân bằng dinh dưỡng

**II. PHẦN TỰ LUẬN (3 điểm)**

**Bài 1 (2 điểm).** Kể tên các loại dụng cụ trong nhà bếp, cho ví dụ và cho biết tác dụng của từng loại?

**Bài 2 (1 điểm).** Em hãy xây dựng một thực đơn dùng cho một bữa ăn hàng ngày của gia đình có 4 người.

**Phần ĐA câu 1**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Dụng cụ | Ví dụ | Tác dụng |
| 1. Dụng cụ cắt thái | Dao, kéo... | làm nhỏ thực phẩm trước khi chế biến để món ăn nhìn đẹp và vừa miệng hơn. |
| 2. Dụng cụ để trộn | Đánh trứng, máy xay... | làm thức ăn được trộn và đảo đều trước khi nấu cho món ăn ngon hơn. |
| 3. Dụng cụ đo lường | thìa, cân... | giúp việc cân đo, tính toán khối lượng của thực phẩm dễ dàng, chính xác... |
| 4. Dụng cụ nấu nướng | Nồi, niêu, chảo... | nấu chín thực phẩm một cách nhanh chóng và thuận tiện |
| 5. Dụng cụ dọn ăn | Mâm, bát, đũa... | giúp ăn uống thuận lợi, hợp vệ sinh. |
| 6. Dụng cụ dọn rửa | Giẻ rửa bát, mút xốp, chậu... | giúp chúng ta dọn rửa bát, đĩa, xoong nồi ... thuận tiện và sạch. |
| 7. Dụng cụ bảo quản thức ăn | Tủ lạnh, hộp nhựa, màng bọc... | giúp chúng ta bảo quản thức ăn hoặc thực phẩm không bốc mùi, không ôi thiu,… |

**0,5đ 0,25đ 1,25đ**

**Phần để làm đáp án câu 2**

1. Số lượng món: Từ 3 đến 4 món (canh, mặn, xào). 1,2 món phụ (nếu có)

2. Giá trị dinh dưỡng: Đủ các nhóm thực phẩm cần thiết cho cơ thể trong một ngày: đường, tinh bột, đam, vitamin và khoáng

3. Đặc điểm các thành viên trong gia đình: (tuổi tác, tình trạng sức khỏe, nghề nghiệp, hoạt động, sở thích về ăn uống…)

|  |  |
| --- | --- |
| **PHÒNG GD VÀ ĐT QUẬN LONG BIÊN**  **TRƯỜNG THCS THANH AM**  **Năm học: 2022-2023**  **CN9-GKI-201** | **ĐỀ KIỂM TRA GIỮA HỌC KÌ I**  **MÔN: CÔNG NGHỆ 9**  *Thời gian: 45 phút*  *Ngày kiểm tra: …./…/2022* |

**I. PHẦN TRẮC NGHIỆM (7 điểm)**

***Chọn và ghi vào bài chữ cái trước câu trả lời đúng trong các câu hỏi sau:***

**II. PHẦN TỰ LUẬN (3 điểm)**

**Bài 1 (2 điểm).** Có mấy khu vực hoạt động trong nhà bếp? Cho biết cách sắp xếp thích hợp. Vận dụng vào nhà bếp của nhà em nhận thấy còn khu vực nào chưa hợp lý.

**Bài 2 (1 điểm).** Em hãy xây dựng một thực đơn dùng cho một bữa ăn liên hoan gặp mặt của một nhóm bạn 6 người.

**Phần để làm đáp án câu 2**

1. Số lượng món: Từ 5 món trở lên

2. Cấu trúc của món:

- Món khai vị

- Món ăn sau khai vị

- Món ăn chính giàu đạm

- Món ăn thêm

- Món tráng miệng

- Đồ uống

**TRƯỜNG THCS THANH AM ĐÁP ÁN ĐỀ KIỂM TRA GIỮA KÌ I**

**Năm học 2023-2024 MÔN: CÔNG NGHỆ 9**

**I. TRẮC NGHIỆM (7 điểm)**

***Mỗi câu đúng HS được 0,35 điểm***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Câu** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **CN9-GKI-101** | A | C | B | B | C | A | C | D | C | A |
| **CN9-GKI-102** | B | D | C | A | A | D | C | B | A | C |
| **CN9-GKI-103** | A | A | C | C | A | C | B | A | A | D |
| **CN9-GKI-104** | D | A | A | C | A | C | A | A | D | B |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Câu** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | **17** | **18** | **19** | **20** |
| **CN9-GKI-101** | B | A | C | A | C | C | A | A | B | D |
| **CN9-GKI-102** | A | A | C | D | C | A | C | A | C | A |
| **CN9-GKI-103** | A | A | A | C | D | C | D | C | B | A |
| **CN9-GKI-104** | B | A | C | C | A | A | C | C | A | A |

**II. TỰ LUẬN (3 điểm)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Câu** | **Đáp án** | **Điểm** |
| **Câu 21**  **(2 đ)** | - HS kể tên 1 loại dụng cụ, lấy 2 ví dụ và nêu tác dụng được 0.5 điểm  (Nếu HS nêu được 2 trong 3 yêu cầu/ 1 loại dụng cụ được 0,25 điểm; nếu HS chỉ nêu được 1 trong 3 yêu cầu thì được 0 điểm) | **2,0đ** |
| **Câu 22 (1đ)** | 1. Số lượng món: Từ 5 đến 6 món (canh, mặn, xào). 1,2 món phụ (nếu có)  2. Giá trị dinh dưỡng: Đủ các nhóm thực phẩm cần thiết cho cơ thể trong một ngày: đường, tinh bột, đam, vitamin và khoáng  3. Đặc điểm các thành viên trong gia đình: (tuổi tác, tình trạng sức khỏe, nghề nghiệp, hoạt động, sở thích về ăn uống…) | **0,5đ**  **0,25đ**  **0,25đ** |

**BGH duyệt Tổ CM duyệt Người ra đề**

**Lê Thị Ngọc Anh Nguyễn Thị Kim Hoa**

**TRƯỜNG THCS THANH AM ĐÁP ÁN ĐỀ KIỂM TRA GIỮA KÌ I**

**Năm học 2023-2024 MÔN: CÔNG NGHỆ 9**

**I. TRẮC NGHIỆM (7 điểm)**

***Mỗi câu đúng HS được 0,35 điểm***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Câu** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **CN9-GKI-201** | A | A | A | C | A | C | A | A | D | B |
| **CN9-GKI-202** | A | A | D | C | C | C | B | B | A | C |
| **CN9-GKI-203** | C | A | A | B | C | A | A | D | A | C |
| **CN9-GKI-204** | A | A | C | A | C | A | A | A | A | A |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Câu** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | **17** | **18** | **19** | **20** |
| **CN9-GKI-201** | B | A | C | C | A | A | C | C | A | A |
| **CN9-GKI-202** | C | A | A | A | A | A | A | A | C | A |
| **CN9-GKI-203** | A | A | C | A | C | A | A | C | B | A |
| **CN9-GKI-204** | D | C | B | B | C | C | C | A | A | A |

**II. TỰ LUẬN (3 điểm)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Câu** | **Đáp án** | **Điểm** |
| **Câu 21**  **(2đ)** | - HS kể tên 1 cách sắp xếp và nêu đúng đặc điểm được 0,5 điểm  (Nếu HS nêu đúng tên cách sắp xếp được 0,25 điểm; nếu HS nêu sai cách sắp xếp, sai đặc điểm được 0 điểm) | **2,0đ** |
| **Câu 22 (1đ)** | 1. Số lượng món: Từ 8 đến 9 món (canh, mặn, xào). 1,2 món phụ (nếu có)  2. Giá trị dinh dưỡng: Đủ các nhóm thực phẩm cần thiết cho cơ thể trong một ngày: đường, tinh bột, đam, vitamin và khoáng  3. Đặc điểm các thành viên trong gia đình: (tuổi tác, tình trạng sức khỏe, nghề nghiệp, hoạt động, sở thích về ăn uống…) | **0,5đ**  **0,25đ**  **0,25đ** |

**BGH duyệt Tổ CM duyệt Người ra đề**

**Lê Thị Ngọc Anh Nguyễn Thị Hồng Nhung**