

I. MỤC TIÊU:

1. Kiến thức: Kiểm tra mức độ lĩnh hội kiến thức của học sinh trong học kỳ 1, cụ thể:

- + Giới thiệu nghề nấu ăn
- + Sử dụng và bảo quản dụng cụ thiết bị nhà bếp.
- + An toàn lao động trong nấu ăn
- + Xây dựng thực đơn
- + Cách trình bày và trang trí bàn ăn.

2. Kỹ năng:

- + Rèn luyện kỹ năng vận dụng kiến thức vào vận dụng thực tế, kỹ năng làm bài,

3. Thái độ:

- + Trung thực, nghiêm túc, cẩn thận... khi làm bài kiểm tra.

4. Năng lực:

- + Giải quyết vấn đề, làm việc cá nhân, tư duy logic.

II. MA TRẬN ĐỀ

Kiến thức và kỹ năng cơ bản	Mức độ nhận thức								Tổng
	Biết (40%)		Hiểu (30%)		Vận dụng (20%)		Vận dụng cao (10%)		
	TN	TL	TN	TL	TN	TL	TN	TL	
1. Giới thiệu nghề nấu ăn.	2c-0,5đ		1c-0,25đ	1c-1đ					4c-1,75đ
2. Sử dụng và bảo quản dụng cụ thiết bị nhà bếp.	1c-0,25đ		2c-0,5đ	1c-1đ	1c-0,25đ		1c-0,25đ		6c-2,25đ
3. An toàn lao động trong nấu ăn	2c-0,5đ		2c-0,5đ		1c-0,25đ	1c-1đ	1c-0,25đ		7c-2,5đ
4. Xây dựng thực đơn	1c-0,25đ						1c-0,25đ		2c-0,5đ
5. Trình bày và trang trí bàn ăn	2c-0,5đ	1c-2đ	1c-0,25đ				1c-0,25đ		5c-3đ
Tổng hợp	9c-4đ		7c-3đ		4c-2đ		3c-1đ		10đ

Mã đề: 01

I. Trắc nghiệm (5 điểm): Ghi vào bài làm chữ cái đứng trước đáp án đúng nhất:

Câu 1: Yêu cầu nào sau đây không phải yêu cầu của nghề nấu ăn?

- A. Có đạo đức nghề nghiệp
B. Biết tính toán lựa chọn thực phẩm
C. Không có kỹ năng thực hành
D. Biết chế biến món ăn hợp khẩu vị.

Câu 2: Bữa ăn hợp lý đạt yêu cầu:

- A. Theo nhu cầu dinh dưỡng
B. Đảm bảo đủ chất dinh dưỡng, ngon, tiết kiệm
C. Thay đổi hàng ngày
D. Tất cả các yêu cầu trên

Câu 3: Trong bữa ăn để tỏ sự niềm nở thân mật cần:

- A. Vừa nhai, vừa nói.
B. Thường xuyên nói chuyện với người bên cạnh
C. Cầm dao, đĩa khi nói chuyện
D. Cả 3 câu đều sai.

Câu 4: Thực đơn nào được sắp xếp hợp lý:

- A. Món nộm - món lẩu - món súp - món tráng miệng
B. Món lẩu - món nộm - món rán - món nấu - món tráng miệng
C. Món nộm - món súp - món rán - món nấu - món tráng miệng.
D. Món rán - món hấp - món lẩu - món nấu - món tráng miệng

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

- A. Các món trộn – cuốn hỗn hợp
B. Các loại món ăn và bánh bông lan (gatô)
C. Các loại bánh mặn và ngọt
D. Các loại nước ngọt có ga.

Câu 6: Nguyên tắc thay thế thực phẩm?

- A. Không nên thay thế.
B. Có thể thay thế các nhóm lẫn nhau.
C. Chỉ thay thế thực phẩm cùng nhóm.
D. Cả ba đều sai.

Câu 7: Để tổ chức một bữa ăn hoàn hảo, ngon miệng nên chú ý:

- A. Chọn thực phẩm đắt tiền.
B. Chuẩn bị thực đơn phù hợp yêu tố sẵn có.
C. Chọn món ăn nhiều đạm động vật.
D. Cả 3 câu trên đều đúng.

Câu 8: Khi trang trí bàn ăn để tạo vẻ trang nhã thường dùng khăn bàn?

- A. Màu trắng
B. Vải to, rần rí ..
C. Màu trơn phù hợp với màu sắc của phòng
D. Cả A, C đều đúng .

Câu 9: Các dạng sắp xếp nhà bếp thông dụng là chữ U, I, L và?

- A. Dạng chữ A
B. Dạng chữ V
C. Hai đường thẳng song song
D. Dạng tam giác

Câu 10: Trong bữa ăn ... Các món ăn, đồ uống, món tráng miệng được bày trên một chiếc bàn lớn; dao, thìa, muống, đũa được bày sẵn trên bàn ở một vị trí dễ lấy.

- A. Có người phục vụ .
B. Tự phục vụ
C. Thường ngày
D. Thịnh soạn

Câu 11: Dụng cụ cắt thái trong nhà bếp?

- A. Cân, Can
B. Chậu, rổ
C. Kéo, dao
D. Bát, đĩa

Câu 12: Thiết bị dùng gas?

A. Bếp điện B. Lò nướng điện C. Nồi cơm điện D. Bếp gas

Câu 13: Trong chế biến món ăn, yêu cầu nào dưới đây không bảo vệ môi trường?

- A. Vứt rác bừa bãi.
- B. Rửa sạch và khử trùng những thực phẩm không chế biến nhiệt.
- C. Sắp xếp hợp lí và vệ sinh nơi chế biến
- D. Lựa chọn và bảo quản thực phẩm an toàn.

Câu 14: Để sử dụng và bảo quản các đồ dùng nhà bếp bằng nhôm cần chú ý?

- A. Cần thận khi sử dụng vì dễ bị bóp méo.
- B. Không đánh bóng bằng giấy nhám.
- C. Không chứa thức ăn chứa nhiều muối ,axit lâu ngày.
- D. Cả 3 ý trên đều đúng.

Câu 15: Những công việc không cần làm trong nhà bếp là:

- A. Cất giữ thực phẩmn B. Bày dọn thức ăn, bàn ăn
- C. Sửa chữa máy móc thiết bị tiện, hàn D. Chuẩn bị sơ chế thực phẩm

Câu 16: Nguyên nhân gây ra tai nạn trong nấu ăn là:

- A. Để thức ăn rơi vãi làm trơn trượt
- B. Sử dụng nồi, xoong, chảo có tay cầm siết chặt
- C. Khi đun nước, đặt vòi ấm ở vị trí thích hợp
- D. Để vật dụng trên cao đúng tầm với

Câu 17: Để sử dụng và bảo quản các đồ dùng nhà bếp bằng nhựa cần chú ý:

- A. Không để gần lửa. B. Sử dụng xong rửa sạch , phơi cho khô ráo.
- C. Không chứa thức ăn nhiều dầu mỡ. D. Cả 3 ý trên đều đúng.

Câu 18: Khi sử dụng các đồ dùng tráng men trong nhà bếp không nên:

- A. Cần thận trong khi sử dụng
- B. Đun nhỏ lửa
- C. Nấu thức ăn trong những đồ dùng tráng men đã bị tróc lớp men
- D. Khi sử dụng xong, nên rửa bằng nước chén, bát thật sạch và phơi cho khô ráo.

Câu 19: Trường hợp nào sử dụng thực phẩm không đảm bảo an toàn?

- A. Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu không rõ nguồn gốc
- B. Rửa sạch và khử trùng những thực phẩm không chế biến nhiệt
- C. Giữ vệ sinh thực phẩm khi chế biến
- D. Lựa chọn và bảo quản thực phẩm an toàn

Câu 20: Sử dụng các dụng cụ, thiết bị cầm tay cần phải chú ý?

- A. Sử dụng cẩn thận B. Sử dụng chu đáo
- C. Sử dụng đúng quy cách D. Cả 3 ý trên đều đúng

II. Tự luận: (5 điểm)

Câu 1 (2 điểm): Cho biết cách sử dụng và bảo quản đồ dùng làm bằng nhôm, nhựa?

Câu 2 (1 điểm): Hãy nêu những công việc cần làm trong nhà bếp?

Câu 3 (1 điểm): Vì sao phải thực hiện an toàn lao động trong nấu ăn?

Câu 4 (1 điểm): Biện pháp đảm bảo an toàn lao động khi sử dụng các dụng cụ và thiết bị dùng điện trong nhà bếp là gì?

Mã đề: 02

I. Trắc nghiệm (5 điểm): Ghi vào bài làm chữ cái đứng trước đáp án đúng nhất:

Câu 1: Những công việc không cần làm trong nhà bếp là:

- A. Cắt giữ thực phẩm
B. Bày dọn thức ăn, bàn ăn
C. Sửa chữa máy móc thiết bị tiện, hàn
D. Chuẩn bị sơ chế thực phẩm

Câu 2: Nguyên nhân gây ra tai nạn trong nấu ăn là:

- A. Để thức ăn rơi vãi làm trơn trượt
B. Sử dụng nồi, xoong, chảo có tay cầm siết chặt
C. Khi đun nước, đặt vòi ấm ở vị trí thích hợp
D. Để vật dụng trên cao đúng tầm với

Câu 3: Để sử dụng và bảo quản các đồ dùng nhà bếp bằng nhựa cần chú ý:

- A. Không để gần lửa.
B. Sử dụng xong rửa sạch, phơi cho khô ráo.
C. Không chứa thức ăn nhiều dầu mỡ.
D. Cả 3 ý trên đều đúng.

Câu 4: Khi sử dụng các đồ dùng tráng men trong nhà bếp không nên:

- A. Cẩn thận trong khi sử dụng
B. Đun nhỏ lửa
C. Nấu thức ăn trong những đồ dùng tráng men đã bị tróc lớp men
D. Khi sử dụng xong, nên rửa bằng nước chén, bát thật sạch và phơi cho khô ráo.

Câu 5: Trường hợp nào sử dụng thực phẩm không đảm bảo an toàn?

- A. Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu không rõ nguồn gốc
B. Rửa sạch và khử trùng những thực phẩm không chế biến nhiệt
C. Giữ vệ sinh thực phẩm khi chế biến
D. Lựa chọn và bảo quản thực phẩm an toàn

Câu 6: Sử dụng các dụng cụ, thiết bị cầm tay cần phải chú ý?

- A. Sử dụng cẩn thận
B. Sử dụng chu đáo
C. Sử dụng đúng quy cách
D. Cả 3 ý trên đều đúng

Câu 7: Yêu cầu nào sau đây không phải yêu cầu của nghề nấu ăn?

- A. Có đạo đức nghề nghiệp
B. Biết tính toán lựa chọn thực phẩm
C. Không có kỹ năng thực hành
D. Biết chế biến món ăn hợp khẩu vị.

Câu 8: Bữa ăn hợp lý đạt yêu cầu:

- A. Theo nhu cầu dinh dưỡng
B. Đảm bảo đủ chất dinh dưỡng, ngon, tiết kiệm
C. Thay đổi hàng ngày
D. Tất cả các yêu cầu trên

Câu 9: Trong bữa ăn để tỏ sự niềm nở thân mật cần:

- A. Vừa nhai, vừa nói.
B. Thường xuyên nói chuyện với người bên cạnh
C. Cầm dao, đĩa khi nói chuyện
D. Cả 3 câu đều sai.

Câu 10: Thực đơn nào được sắp xếp hợp lý:

- A. Món nộm - món lẩu - món súp - món tráng miệng
B. Món lẩu - món nộm - món rán - món nấu - món tráng miệng

C.Món nộm - món súp - món rán - món nấu - món tráng miệng.

D.Món rán - món hấp - món lẩu - món nấu - món tráng miệng

Câu 11: Sản phẩm nào không phải là sản phẩm lao động của nghề nấu ăn:

A. Các món trộn – cuốn hỗn hợp

B. Các loại món ăn và bánh bông lan (gatô)

C.Các loại bánh mặn và ngọt

D. Các loại nước ngọt có ga.

Câu 12: Trong bữa ăn ... Các món ăn, đồ uống, món tráng miệng được bày trên một chiếc bàn lớn; dao, thìa, muông, đũa được bày sẵn trên bàn ở một vị trí dễ lấy.

A. Có người phục vụ .

B.Tự phục vụ

C.Thường ngày

D.Thịnh soạn

Câu 13: Dụng cụ cắt thái trong nhà bếp?

A. Cân, Can

B. Chậu, rổ

C. Kéo, dao

D. Bát, đĩa

Câu 14: Thiết bị dùng gas?

A.Bếp điện

B.Lò nướng điện

C.Nồi cơm điện

D.Bếp gas

Câu 15: Trong chế biến món ăn, yêu cầu nào dưới đây không bảo vệ môi trường?

A.Vứt rác bừa bãi.

B.Rửa sạch và khử trùng những thực phẩm không chế biến nhiệt.

C.Sắp xếp hợp lí và vệ sinh nơi chế biến

D.Lựa chọn và bảo quản thực phẩm an toàn.

Câu 16: Để sử dụng và bảo quản các đồ dùng nhà bếp bằng nhôm cần chú ý?

A. Cẩn thận khi sử dụng vì dễ bị bóp méo.

B. Không đánh bóng bằng giấy nhám.

C. Không chứa thức ăn chứa nhiều muối ,axit lâu ngày.

D. Cả 3 ý trên đều đúng.

Câu 17: Nguyên tắc thay thế thực phẩm?

A. Không nên thay thế.

B. Có thể thay thế các nhóm lẫn nhau.

C.Chỉ thay thế thực phẩm cùng nhóm.

D. Cả ba đều sai.

Câu 18: Để tổ chức một bữa ăn hoàn hảo, ngon miệng nên chú ý:

A. Chọn thực phẩm đắt tiền.

B.Chuẩn bị thực đơn phù hợp yếu tố sẵn có.

C.Chọn món ăn nhiều đạm động vật.

D.Cả 3 câu trên đều đúng.

Câu 19: Khi trang trí bàn ăn để tạo vẻ trang nhã thường dùng khăn bàn?

A. Màu trắng

B.Vải to , rần ri ..

C. Màu trơn phù hợp với màu sắc của phòng

D.Cả A, C đều đúng .

Câu 20: Các dạng sắp xếp nhà bếp thông dụng là chữ U, I, L và?

A. Dạng chữ A

B. Dạng chữ V

C. Hai đường thẳng song song

D. Dạng tam giác

II. Tự luận: (5 điểm)

Câu 1 (2 điểm): Cho biết cách sử dụng và bảo quản đồ dùng làm bằng nhôm, nhựa?

Câu 2 (1 điểm): Hãy nêu những công việc cần làm trong nhà bếp?

Câu 3 (1 điểm): Vì sao phải thực hiện an toàn lao động trong nấu ăn?

Câu 4 (1 điểm): Biện pháp đảm bảo an toàn lao động khi sử dụng các dụng cụ và thiết bị dùng điện trong nhà bếp là gì?

Mã đề: 03

I. Trắc nghiệm (5 điểm): Ghi vào bài làm chữ cái đứng trước đáp án đúng nhất:

Câu 1: Những công việc không cần làm trong nhà bếp là:

- A. Cất giữ thực phẩm
B. Bày dọn thức ăn, bàn ăn
C. Sửa chữa máy móc thiết bị tiện, hàn
D. Chuẩn bị sơ chế thực phẩm

Câu 2: Nguyên nhân gây ra tai nạn trong nấu ăn là:

- A. Để thức ăn rơi vãi làm trơn trượt
B. Sử dụng nồi, xoong, chảo có tay cầm siết chặt
C. Khi đun nước, đặt vòi ấm ở vị trí thích hợp
D. Để vật dụng trên cao đúng tầm với

Câu 3: Để sử dụng và bảo quản các đồ dùng nhà bếp bằng nhựa cần chú ý:

- A. Không để gần lửa.
B. Sử dụng xong rửa sạch, phơi cho khô ráo.
C. Không chứa thức ăn nhiều dầu mỡ.
D. Cả 3 ý trên đều đúng.

Câu 4: Sản phẩm nào không phải là sản phẩm lao động của nghề nấu ăn:

- A. Các món trộn – cuốn hỗn hợp
B. Các loại món ăn và bánh bông lan (gatô)
C. Các loại bánh mặn và ngọt
D. Các loại nước ngọt có ga.

Câu 5: Trong bữa ăn ... Các món ăn, đồ uống, món tráng miệng được bày trên một chiếc bàn lớn; dao, thìa, muông, đĩa được bày sẵn trên bàn ở một vị trí dễ lấy.

- A. Có người phục vụ.
B. Tự phục vụ
C. Thường ngày
D. Thịnh soạn

Câu 6: Dụng cụ cắt thái trong nhà bếp?

- A. Cân, Can
B. Chậu, rổ
C. Kéo, dao
D. Bát, đĩa

Câu 7: Thiết bị dùng gas?

- A. Bếp điện
B. Lò nướng điện
C. Nồi cơm điện
D. Bếp gas

Câu 8: Trong chế biến món ăn, yêu cầu nào dưới đây không bảo vệ môi trường?

- A. Vứt rác bừa bãi.
B. Rửa sạch và khử trùng những thực phẩm không chế biến nhiệt.
C. Sắp xếp hợp lý và vệ sinh nơi chế biến
D. Lựa chọn và bảo quản thực phẩm an toàn.

Câu 9: Để sử dụng và bảo quản các đồ dùng nhà bếp bằng nhôm cần chú ý?

- A. Cẩn thận khi sử dụng vì dễ bị bóp méo.
B. Không đánh bóng bằng giấy nhám.
C. Không chứa thức ăn chứa nhiều muối, axit lâu ngày.
D. Cả 3 ý trên đều đúng.

Câu 10: Nguyên tắc thay thế thực phẩm?

- A. Không nên thay thế.
B. Có thể thay thế các nhóm lẫn nhau.
C. Chỉ thay thế thực phẩm cùng nhóm.
D. Cả ba đều sai.

Câu 11: Khi sử dụng các đồ dùng tráng men trong nhà bếp không nên:

- A. Cần thận trong khi sử dụng
- B. Đun nhỏ lửa
- C. Nấu thức ăn trong những đồ dùng tráng men đã bị tróc lớp men
- D. Khi sử dụng xong, nên rửa bằng nước chén, bát thật sạch và phơi cho khô ráo.

Câu 12: Trường hợp nào sử dụng thực phẩm không đảm bảo an toàn?

- A. Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu không rõ nguồn gốc
- B. Rửa sạch và khử trùng những thực phẩm không chế biến nhiệt
- C. Giữ vệ sinh thực phẩm khi chế biến
- D. Lựa chọn và bảo quản thực phẩm an toàn

Câu 13: Sử dụng các dụng cụ, thiết bị cầm tay cần phải chú ý?

- A. Sử dụng cẩn thận
- B. Sử dụng chu đáo
- C. Sử dụng đúng quy cách
- D. Cả 3 ý trên đều đúng

Câu 14: Yêu cầu nào sau đây không phải yêu cầu của nghề nấu ăn?

- A. Có đạo đức nghề nghiệp
- B. Biết tính toán lựa chọn thực phẩm
- C. Không có kỹ năng thực hành
- D. Biết chế biến món ăn hợp khẩu vị.

Câu 15: Bữa ăn hợp lý đạt yêu cầu:

- A. Theo nhu cầu dinh dưỡng
- B. Đảm bảo đủ chất dinh dưỡng ,ngon,tiết kiệm
- C. Thay đổi hàng ngày
- D. Tất cả các yêu cầu trên

Câu 16: Trong bữa ăn để tỏ sự niềm nở thân mật cần:

- A. Vừa nhai, vừa nói.
- B. Thường xuyên nói chuyện với người bên cạnh
- C. Cầm dao, đĩa khi nói chuyện
- D. Cả 3 câu đều sai.

Câu 17: Thực đơn nào được sắp xếp hợp lý:

- A. Món nộm - món lẩu - món súp - món tráng miệng
- B. Món lẩu - món nộm - món rán - món nấu - món tráng miệng
- C. Món nộm - món súp - món rán - món nấu - món tráng miệng.
- D. Món rán - món hấp - món lẩu - món nấu - món tráng miệng

Câu 18: Để tổ chức một bữa ăn hoàn hảo, ngon miệng nên chú ý:

- A. Chọn thực phẩm đắt tiền.
- B. Chuẩn bị thực đơn phù hợp yếu tố sẵn có.
- C. Chọn món ăn nhiều đạm động vật.
- D. Cả 3 câu trên đều đúng.

Câu 19: Khi trang trí bàn ăn để tạo vẻ trang nhã thường dùng khăn bàn?

- A. Màu trắng
- B. Vải to , rần ri ..
- C. Màu trơn phù hợp với màu sắc của phòng
- D. Cả A, C đều đúng .

Câu 20: Các dạng sắp xếp nhà bếp thông dụng là chữ U, I, L và?

- A. Dạng chữ A
- B. Dạng chữ V
- C. Hai đường thẳng song song
- D. Dạng tam giác

II. Tự luận: (5 điểm)

Câu 1 (2 điểm): Cho biết cách sử dụng và bảo quản đồ dùng làm bằng nhôm, nhựa?

Câu 2 (1 điểm): Hãy nêu những công việc cần làm trong nhà bếp?

Câu 3 (1 điểm): Vì sao phải thực hiện an toàn lao động trong nấu ăn?

Câu 4 (1 điểm): Biện pháp đảm bảo an toàn lao động khi sử dụng các dụng cụ và thiết bị dùng điện trong nhà bếp là gì?

Mã đề: 04

I. Trắc nghiệm (5 điểm): Ghi vào bài làm chữ cái đứng trước đáp án đúng nhất:

Câu 1: Những công việc không cần làm trong nhà bếp là:

- A. Cất giữ thực phẩm
B. Bày dọn thức ăn, bàn ăn
C. Sửa chữa máy móc thiết bị tiện, hàn
D. Chuẩn bị sơ chế thực phẩm

Câu 2: Nguyên nhân gây ra tai nạn trong nấu ăn là:

- A. Để thức ăn rơi vãi làm trơn trượt
B. Sử dụng nồi, xoong, chảo có tay cầm siết chặt
C. Khi đun nước, đặt vòi ấm ở vị trí thích hợp
D. Để vật dụng trên cao đúng tầm với

Câu 3: Để sử dụng và bảo quản các đồ dùng nhà bếp bằng nhựa cần chú ý:

- A. Không để gần lửa.
B. Sử dụng xong rửa sạch, phơi cho khô ráo.
C. Không chứa thức ăn nhiều dầu mỡ.
D. Cả 3 ý trên đều đúng.

Câu 4: Sản phẩm nào không phải là sản phẩm lao động của nghề nấu ăn:

- A. Các món trộn – cuốn hỗn hợp
B. Các loại món ăn và bánh bông lan (gatô)
C. Các loại bánh mặn và ngọt
D. Các loại nước ngọt có ga.

Câu 5: Trong bữa ăn ... Các món ăn, đồ uống, món tráng miệng được bày trên một chiếc bàn lớn; dao, thìa, muông, đĩa được bày sẵn trên bàn ở một vị trí dễ lấy.

- A. Có người phục vụ.
B. Tự phục vụ
C. Thường ngày
D. Thịnh soạn

Câu 6: Bữa ăn hợp lý đạt yêu cầu:

- A. Theo nhu cầu dinh dưỡng
B. Đảm bảo đủ chất dinh dưỡng, ngon, tiết kiệm
C. Thay đổi hàng ngày
D. Tất cả các yêu cầu trên

Câu 7: Trong bữa ăn để tỏ sự niềm nở thân mật cần:

- A. Vừa nhai, vừa nói.
B. Thường xuyên nói chuyện với người bên cạnh
C. Cầm dao, đĩa khi nói chuyện
D. Cả 3 câu đều sai.

Câu 8: Thực đơn nào được sắp xếp hợp lý:

- A. Món nộm - món lẩu - món súp - món tráng miệng
B. Món lẩu - món nộm - món rán - món nấu - món tráng miệng
C. Món nộm - món súp - món rán - món nấu - món tráng miệng.
D. Món rán - món hấp - món lẩu - món nấu - món tráng miệng

Câu 9: Để tổ chức một bữa ăn hoàn hảo, ngon miệng nên chú ý:

- A. Chọn thực phẩm đắt tiền.
B. Chuẩn bị thực đơn phù hợp yếu tố sẵn có.
C. Chọn món ăn nhiều đạm động vật.
D. Cả 3 câu trên đều đúng.

Câu 10: Khi trang trí bàn ăn để tạo vẻ trang nhã thường dùng khăn bàn?

- A. Màu trắng
B. Vải to, rần rí ..
C. Màu trơn phù hợp với màu sắc của phòng
D. Cả A, C đều đúng .

Câu 11: Các dạng sắp xếp nhà bếp thông dụng là chữ U, I, L và?

- A. Dạng chữ A
C. Hai đường thẳng song song
- B. Dạng chữ V
D. Dạng tam giác

Câu 12: Khi sử dụng các đồ dùng tráng men trong nhà bếp không nên:

- A. Cần thận trọng khi sử dụng
B. Đun nhỏ lửa
C. Nấu thức ăn trong những đồ dùng tráng men đã bị tróc lớp men
D. Khi sử dụng xong, nên rửa bằng nước chén, bát thật sạch và phơi cho khô ráo.

Câu 13: Trường hợp nào sử dụng thực phẩm không đảm bảo an toàn?

- A. Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu không rõ nguồn gốc
B. Rửa sạch và khử trùng những thực phẩm không chế biến nhiệt
C. Giữ vệ sinh thực phẩm khi chế biến
D. Lựa chọn và bảo quản thực phẩm an toàn

Câu 14: Sử dụng các dụng cụ, thiết bị cầm tay cần phải chú ý?

- A. Sử dụng cẩn thận
C. Sử dụng đúng quy cách
- B. Sử dụng chu đáo
D. Cả 3 ý trên đều đúng

Câu 15: Yêu cầu nào sau đây không phải yêu cầu của nghề nấu ăn?

- A. Có đạo đức nghề nghiệp
C. Không có kỹ năng thực hành
- B. Biết tính toán lựa chọn thực phẩm
D. Biết chế biến món ăn hợp khẩu vị.

Câu 16: Dụng cụ cắt thái trong nhà bếp?

- A. Cân, Can
B. Chậu, rổ
C. Kéo, dao
D. Bát, đĩa

Câu 17: Thiết bị dùng gas?

- A. Bếp điện
B. Lò nướng điện
C. Nồi cơm điện
D. Bếp gas

Câu 18: Trong chế biến món ăn, yêu cầu nào dưới đây không bảo vệ môi trường?

- A. Vứt rác bừa bãi.
B. Rửa sạch và khử trùng những thực phẩm không chế biến nhiệt.
C. Sắp xếp hợp lý và vệ sinh nơi chế biến
D. Lựa chọn và bảo quản thực phẩm an toàn.

Câu 19: Để sử dụng và bảo quản các đồ dùng nhà bếp bằng nhôm cần chú ý?

- A. Cẩn thận khi sử dụng vì dễ bị bóp méo.
B. Không đánh bóng bằng giấy nhám.
C. Không chứa thức ăn chứa nhiều muối, axit lâu ngày.
D. Cả 3 ý trên đều đúng.

Câu 20: Nguyên tắc thay thế thực phẩm?

- A. Không nên thay thế.
C. Chỉ thay thế thực phẩm cùng nhóm.
- B. Có thể thay thế các nhóm lẫn nhau.
D. Cả ba đều sai.

II. Tự luận: (5 điểm)

Câu 1 (2 điểm): Cho biết cách sử dụng và bảo quản đồ dùng làm bằng nhôm, nhựa?

Câu 2 (1 điểm): Hãy nêu những công việc cần làm trong nhà bếp?

Câu 3 (1 điểm): Vì sao phải thực hiện an toàn lao động trong nấu ăn?

Câu 4 (1 điểm): Biện pháp đảm bảo an toàn lao động khi sử dụng các dụng cụ và thiết bị dùng điện trong nhà bếp là gì?

I, TRẮC NGHIỆM (5 Điểm):

Đề	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
01	C	D	D	C	D	C	B	D	C	B	C	D	A	D	C	A	D	C	A	D
02	C	A	D	C	A	D	C	D	D	C	D	B	C	D	A	D	C	B	D	C
03	C	A	D	D	B	C	D	A	D	C	C	A	D	C	D	D	C	B	D	C
04	C	A	D	D	B	D	D	C	B	D	C	C	A	D	C	C	D	A	D	C

II, TỰ LUẬN (5 Điểm):

Câu 1: Trả lời

* Cách sử dụng và bảo quản đồ dùng làm bằng nhôm:

- Cần thận khi sử dụng vì dễ rạn nứt, méo mó; không để ướt
- Không đánh bóng bằng giấy nhám
- Không chứa thức ăn có nhiều mỡ, muối, a xít...

* Cách sử dụng và bảo quản đồ dùng làm bằng nhựa

- Không để gần lửa
- Không nên chứa thức ăn có nhiều dầu mỡ, thức ăn đang nóng sôi...
- Khi sử dụng xong, nên rửa bằng nước rửa chén sạch và phơi khô.

Câu 2: Trả lời

- Công việc cần làm trong nhà bếp:

- +Cất giữ thực phẩm
- +Chuẩn bị sơ chế thực phẩm
- +Bày dọn thức ăn và bàn ăn
- + Cất giữ dụng cụ làm bếp
- +Nấu nướng, thực hiện món ăn

Câu 3: Trả lời :

- Phải thực hiện an toàn lao động trong nấu ăn vì: Để tránh những rủi ro và tai nạn có thể xảy ra trong nấu ăn.

Câu 4: Trả lời

- Trước khi sử dụng: Phải kiểm tra kỹ ổ cắm, dây dẫn điện, tìm hiểu cách sử dụng.
- Trong khi sử dụng: Sử dụng đúng quy cách
- Sau khi sử dụng: Cần lau chùi sạch sẽ, để nơi khô ráo, bảo quản chu đáo.

GIÁO VIÊN RA ĐỀ

NT/TTTCM DUYỆT

BGH DUYỆT

Vi Thị Thuận

Nguyễn Thị Thu Thúy