

## I. MỤC TIÊU:

### 1) Kiến thức:

Kiểm tra kiến thức cơ bản:

- 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

### 2) Kỹ năng:

- Biết được vai trò, vị trí, đặc điểm, yêu cầu, triển vọng của nghề nấu ăn
- Biết cách sử dụng và bảo quản dụng cụ, thiết bị nhà bếp
- Biết cách sắp xếp và trang trí nhà bếp hợp lí
- Hiểu được các biện pháp đảm bảo an toàn lao động trong nấu ăn.

3) Ý thức: Làm bài nghiêm túc, trung thực trong kiểm tra.

4) Năng lực: Giải quyết vấn đề, tư duy, sáng tạo.

## II. MA TRẬN ĐỀ

Nội dung	Cấp độ nhận thức								Tổng
	Nhận biết (40%)		Hiểu (30%)		Vận dụng (20%)		Vận dụng cao (10%)		
	TN	TL	TN	TL	TN	TL	TN	TL	
<b>Giới thiệu nghề nấu ăn</b>	2c-0,5đ			1c-2đ	2c-0,5đ				5c-3đ
<b>Sử dụng, bảo quản thiết bị nhà bếp</b>	2c-0,5đ		1c-0,25đ		2c-0,5đ				5c-1,25đ
<b>Sắp xếp và trang trí nhà bếp</b>	2c-0,5đ	1c-2đ	2c-0,5đ		2c-0,5đ				7c-3,5đ
<b>An toàn lao động trong nấu ăn</b>	2c-0,5đ		1c-0,25đ		2c-0,5đ			1c-1đ	6c-2,25đ
<b>Tổng hợp</b>	9c-4đ		4c-3đ		10c-2đ		1c-1đ		10đ

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

**Câu 1:** Đối tượng lao động của nghề nấu ăn là :

- A. Nồi , chảo , bát, đĩa .  
B. Bếp ga , bếp từ.  
C. Lương thực , thực phẩm , phụ liệu .  
D. Dao , kéo , thớt .

**Câu 2:** Các dụng cụ trong nhóm dùng để trộn là:

- A. Xoong, chảo, thau  
B. Nồi, thìa, khăn, ớt, đĩa  
C. Thau nhỏ, gang tay, muông, đĩa, âu  
D. Gang tay, rá, chén, dao

**Câu 3:** Những thiết bị chuyên dùng hiện đại trong nghề nấu ăn là:

- A. Bếp gas , nồi hấp , bếp điện  
B. Bếp củi, bếp từ ,bếp ga  
C. Bếp gas, bếp từ , bếp than.  
D. Bếp từ , bếp than ,nồi điện

**Câu 4:** Nguyên nhân gây ra tai nạn trong nấu ăn là:

- A. Để vật dụng ngang tầm với.  
B. Sử dụng nồi áp suất thiếu cẩn thận.  
C. Khi đun nước, đặt vòi ấm ở vị trí thích hợp.  
D. Sử dụng bếp điện, bếp gas, lò điện, lò gas, nồi điện, ấm điện,... đúng yêu cầu.

**Câu 5:** Bữa ăn hợp lí phải đạt yêu cầu:

- A. Bảo đảm đủ chất dinh dưỡng, ngon miệng, tiết kiệm.  
B. Theo nhu cầu dinh dưỡng.  
C. Thay đổi hàng ngày, hỗn hợp nhiều loại thực phẩm.  
D. Tất cả các yêu cầu trên

**Câu 6:** Thiết bị trong nhà bếp được chia làm mấy loại?

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

**Câu 7:** Ý nào sau đây không phải là yêu cầu của nghề nấu ăn?

- A. Có chuyên môn  
B. Biết tính toán lựa chọn thực phẩm  
C. Có kỹ năng thực hành  
D. Biết chế tạo, sản xuất gia vị

**Câu 8:** Để thực hiện công việc chuẩn bị, sơ chế thực phẩm cần những dụng cụ nào?

- A. Bếp đun  
B. Bàn cắt thái, chậu rửa  
C. Tủ cất giữ thực phẩm  
D. Bàn để thức ăn

**Câu 9:** Khi sử dụng dụng cụ bằng gỗ cần chú ý:

- A. Hạn chế rửa  
B. Ngâm nước thời gian lâu  
C. Hơ trên lửa cho mau khô  
D. Không ngâm nước

**Câu 10:** Các khu vực hoạt động trong nhà bếp được bố trí:

- A. Tủ cất giữ thực phẩm đặt gần cửa ra vào  
B. Bếp đun đặt gần cửa ra vào  
C. Tủ kệ gia vị đặt vào góc nhà bếp  
D. Bàn sơ chế đặt giữ tủ cất giữ thực phẩm và bếp đun

**Câu 11:** Trong sắp xếp nhà bếp , nên đặt bồn rửa như thế nào cho hợp lí ?

- A. Đặt gần cửa ra vào  
B. Đặt giữa tủ cất thực phẩm và bếp đun  
C. Đặt gần khu vực nấu  
D. Đặt giữa bếp đun và bàn ăn

**Câu 12:** Khi sử dụng dụng cụ bằng nhựa cần chú ý:

- A. Không để gần lửa  
B. Chứa thức ăn có nhiều dầu mỡ

C. Hạn chế rửa bằng xà phòng

D. Chứa thức ăn đang nóng sôi

**Câu 13:** Dụng cụ nào không phải dụng cụ lao động?

A. Bếp

B. Chảo

C. Gạo

D. Dao

**Câu 14:** Nhận định của em về sự sắp xếp và trang trí nhà bếp.

A. Trong nhà bếp các khu vực làm việc được nối liền bởi các ngăn và kệ tủ

B. Việc sắp xếp nhà bếp có thuận lợi hay không là điều không quan trọng

C. Tủ lạnh không nên để trong khu vực nhà bếp

D. Chỉ có nhà xây đẹp mới có thể sắp xếp và trang trí nhà bếp

**Câu 15:** Khó khăn trong điều kiện lao động của nghề nấu ăn là:

A. Không thoải mái

B. Ngồi nhiều một chỗ

C. Thường xuyên phải di chuyển ngoài đường

D. Ít khi được ngồi, môi trường làm việc nóng nực, mùi thực phẩm

**Câu 16:** Trong khi sử dụng các đồ dùng và thiết bị điện cần lưu ý :

A. Sử dụng đúng quy cách

B. Kiểm tra dây dẫn

C. Lau chùi cẩn thận

D. Để nơi thoáng mát

**Câu 17:** Có mấy dạng nhà bếp thông dụng?

A. 5

B. 3

C. 4

D. 2

**Câu 18:** Dựa vào đâu mà mỗi dụng cụ và thiết bị nhà bếp được bảo quản khác nhau?

A. Do cấu tạo và chất liệu khác nhau

B. Do cách sử dụng khác nhau

C. Do hạn sử dụng khác nhau

D. Do các hãng sản xuất có chất lượng khác nhau

**Câu 19:** Để tổ chức một bữa ăn hoàn hảo, ngon miệng nên chú ý:

A. Chọn các món ăn nhiều đạm động vật.

B. Chọn các loại thực phẩm đắt tiền.

C. Chuẩn bị thực đơn phù hợp với các yếu tố có sẵn.

D. Chọn các món ăn nhiều chất béo.

**Câu 20:** Khi dùng dụng cụ bằng nhôm, sắt không gì cần chú ý:

A. Có thể đựng thức ăn có muối hoặc axit lâu ngày.

B. Lau khô, không chứa lâu thức ăn có nhiều mỡ muối.

C. Đánh bóng thường xuyên.

D. Dùng đồ chùi nhôm để chà sạch lớp nhôm oxit bên ngoài.

## II. Tự luận: (5 điểm)

**Câu 1: (2 điểm)** Kể tên các công việc thường làm trong nhà bếp và các dụng cụ đi kèm các công việc đó ?

**Câu 2: (2 điểm)** Nêu những khu vực hoạt động trong nhà bếp? Trình bày cách sắp xếp bố trí khu vực hoạt động nhà bếp hợp lí ?

**Câu 3: (1 điểm)** Hãy nêu các biện pháp phòng tránh tai nạn ,rủi ro khi sử dụng các dụng cụ và thiết bị dùng điện ?

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

**Câu 1:** Bữa ăn hợp lí phải đạt yêu cầu:

- A. Bảo đảm đủ chất dinh dưỡng, ngon miệng, tiết kiệm.
- B. Thay đổi hàng ngày, hỗn hợp nhiều loại thực phẩm.
- C. Theo nhu cầu dinh dưỡng.
- D. Tất cả các yêu cầu trên

**Câu 2:** Khi sử dụng dụng cụ bằng gỗ cần chú ý:

- A. Không ngâm nước
- B. Ngâm nước thời gian lâu
- C. Hơ trên lửa cho mau khô
- D. Hạn chế rửa

**Câu 3:** Khi dùng dụng cụ bằng nhôm, sắt không gì cần chú ý:

- A. Có thể đựng thức ăn có muối hoặc axit lâu ngày.
- B. Lau khô, không chứa lâu thức ăn có nhiều mỡ muối.
- C. Đánh bóng thường xuyên.
- D. Dùng đồ chùi nhôm để chà sạch lớp nhôm oxit bên ngoài.

**Câu 4:** Đối tượng lao động của nghề nấu ăn là :

- A. Nồi , chảo , bát, đĩa .
- B. Bếp ga , bếp từ.
- C. Lương thực , thực phẩm , phụ liệu .
- D. Dao , kéo , thớt .

**Câu 5:** Khi sử dụng dụng cụ bằng nhựa cần chú ý:

- A. Hạn chế rửa bằng xà phòng
- B. Chứa thức ăn đang nóng sôi
- C. Chứa thức ăn có nhiều dầu mỡ
- D. Không để gần lửa

**Câu 6:** Để tổ chức một bữa ăn hoàn hảo, ngon miệng nên chú ý:

- A. Chọn các loại thực phẩm đắt tiền.
- B. Chọn các món ăn nhiều đạm động vật.
- C. Chuẩn bị thực đơn phù hợp với các yếu tố có sẵn.
- D. Chọn các món ăn nhiều chất béo.

**Câu 7:** Để thực hiện công việc chuẩn bị, sơ chế thực phẩm cần những dụng cụ nào?

- A. Bàn để thức ăn
- B. Bàn cắt thái, chậu rửa
- C. Tủ cất giữ thực phẩm
- D. Bếp đun

**Câu 8:** Khó khăn trong điều kiện lao động của nghề nấu ăn là:

- A. Ngồi nhiều một chỗ
- B. Không thoải mái
- C. Thường xuyên phải di chuyển ngoài đường
- D. Ít khi được ngồi, môi trường làm việc nóng nực, mùi thực phẩm

**Câu 9:** Các dụng cụ trong nhóm dùng để trộn là:

- A. Gang tay, rá, chén, dao
- B. Thau nhỏ, gang tay, muông, đĩa, âu
- C. Xoong, chảo, thau
- D. Nồi, thìa, khăn, ớt, đĩa

**Câu 10:** Những thiết bị chuyên dùng hiện đại trong nghề nấu ăn là:

- A. Bếp gas , nồi hấp , bếp điện
- B. Bếp củi, bếp từ ,bếp ga
- C. Bếp gas, bếp từ , bếp than.
- D. Bếp từ , bếp than ,nồi điện

**Câu 11:** Nhận định của em về sự sắp xếp và trang trí nhà bếp.

- A. Tủ lạnh không nên để trong khu vực nhà bếp
- B. Chỉ có nhà xây đẹp mới có thể sắp xếp và trang trí nhà bếp
- C. Trong nhà bếp các khu vực làm việc được nối liền bởi các ngăn và kệ tủ
- D. Việc sắp xếp nhà bếp có thuận lợi hay không là điều không quan trọng

**Câu 12:** Dụng cụ nào không phải dụng cụ lao động?

- A. Bếp
- B. Chảo
- C. Gạo
- D. Dao

**Câu 13:** Nguyên nhân gây ra tai nạn trong nấu ăn là:

- A. Sử dụng nồi áp suất thiếu cẩn thận.
- B. Sử dụng bếp điện, bếp gas, lò điện, lò gas, nồi điện, ấm điện,... đúng yêu cầu.
- C. Khi đun nước, đặt vòi ấm ở vị trí thích hợp.
- D. Để vật dụng ngang tầm với.

**Câu 14:** Ý nào sau đây không phải là yêu cầu của nghề nấu ăn?

- A. Có chuyên môn
- B. Biết tính toán lựa chọn thực phẩm
- C. Có kỹ năng thực hành
- D. Biết chế tạo, sản xuất gia vị

**Câu 15:** Trong sắp xếp nhà bếp , nên đặt bồn rửa như thế nào cho hợp lí ?

- A. Đặt gần cửa ra vào
- B. Đặt giữa tủ cất thực phẩm và bếp đun
- C. Đặt gần khu vực nấu
- D. Đặt giữa bếp đun và bàn ăn

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

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

**Câu 17:** Thiết bị trong nhà bếp được chia làm mấy loại?

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

**Câu 18:** Trong khi sử dụng các đồ dùng và thiết bị điện cần lưu ý :

- A. Sử dụng đúng quy cách
- B. Kiểm tra dây dẫn
- C. Lau chùi cẩn thận
- D. Để nơi thoáng mát

**Câu 19:** Các khu vực hoạt động trong nhà bếp được bố trí:

- A. Tủ cất giữ thực phẩm đặt gần cửa ra vào
- B. Bếp đun đặt gần cửa ra vào
- C. Tủ kệ gia vị đặt vào góc nhà bếp
- D. Bàn sơ chế đặt giữ tủ cất giữ thực phẩm và bếp đun

**Câu 20:** Dựa vào đâu mà mỗi dụng cụ và thiết bị nhà bếp được bảo quản khác nhau?

- A. Do cấu tạo và chất liệu khác nhau
- B. Do cách sử dụng khác nhau
- C. Do hạn sử dụng khác nhau
- D. Do các hãng sản xuất có chất lượng khác nhau

## II. Tự luận: (5 điểm)

**Câu 1: (2 điểm)** Kể tên các công việc thường làm trong nhà bếp và các dụng cụ đi kèm các công việc đó ?

**Câu 2: (2 điểm)** Nêu những khu vực hoạt động trong nhà bếp? Trình bày cách sắp xếp bố trí khu vực hoạt động nhà bếp hợp lí ?

**Câu 3: (1 điểm)** Hãy nêu những yêu cầu đối với người làm nghề nấu ăn ?

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

**Câu 1:** Đối tượng lao động của nghề nấu ăn là :

- A. Nồi , chảo , bát, đĩa .  
B. Bếp ga , bếp từ.  
C. Lương thực , thực phẩm , phụ liệu .  
D. Dao , kéo , thớt .

**Câu 2:** Các dụng cụ trong nhóm dùng để trộn là:

- A. Thau nhỏ, gang tay, muỗng, đũa, âu  
B. Gang tay, rá, chén, dao  
C. Nồi, thìa, khăn, ớt, đũa  
D. Xoong, chảo, thau

**Câu 3:** Để tổ chức một bữa ăn hoàn hảo, ngon miệng nên chú ý:

- A. Chọn các món ăn nhiều chất béo.  
B. Chọn các món ăn nhiều đạm động vật.  
C. Chọn các loại thực phẩm đắt tiền.  
D. Chuẩn bị thực đơn phù hợp với các yếu tố có sẵn.

**Câu 4:** Khi dùng dụng cụ bằng nhôm, sắt không gì cần chú ý:

- A. Dùng đồ chùi nhôm để chà sạch lớp nhôm oxit bên ngoài.  
B. Lau khô, không chứa lâu thức ăn có nhiều mỡ muối.  
C. Có thể đựng thức ăn có muối hoặc axit lâu ngày.  
D. Đánh bóng thường xuyên.

**Câu 5:** Nhận định của em về sự sắp xếp và trang trí nhà bếp.

- A. Chỉ có nhà xây đẹp mới có thể sắp xếp và trang trí nhà bếp  
B. Việc sắp xếp nhà bếp có thuận lợi hay không là điều không quan trọng  
C. Trong nhà bếp các khu vực làm việc được nối liền bởi các ngăn và kệ tủ  
D. Tủ lạnh không nên để trong khu vực nhà bếp

**Câu 6:** Để thực hiện công việc chuẩn bị, sơ chế thực phẩm cần những dụng cụ nào?

- A. Bàn để thức ăn  
B. Bàn cắt thái, chậu rửa  
C. Tủ cất giữ thực phẩm  
D. Bếp đun

**Câu 7:** Khó khăn trong điều kiện lao động của nghề nấu ăn là:

- A. Ngồi nhiều một chỗ  
B. Không thoải mái  
C. Thường xuyên phải di chuyển ngoài đường  
D. Ít khi được ngồi, môi trường làm việc nóng nực, mùi thực phẩm

**Câu 8:** Khi sử dụng dụng cụ bằng nhựa cần chú ý:

- A. Chứa thức ăn có nhiều dầu mỡ  
B. Chứa thức ăn đang nóng sôi  
C. Hạn chế rửa bằng xà phòng  
D. Không để gần lửa

**Câu 9:** Nguyên nhân gây ra tai nạn trong nấu ăn là:

- A. Sử dụng nồi áp suất thiếu cẩn thận.  
B. Sử dụng bếp điện, bếp gas, lò điện, lò gas, nồi điện, ấm điện,... đúng yêu cầu.  
C. Khi đun nước, đặt vòi ấm ở vị trí thích hợp.  
D. Để vật dụng ngang tầm với.

**Câu 10:** Dụng cụ nào không phải dụng cụ lao động?

- A. Bếp  
B. Chảo  
C. Gạo  
D. Dao

**Câu 11:** Những thiết bị chuyên dùng hiện đại trong nghề nấu ăn là:

- A. Bếp gas , nồi hấp , bếp điện
- B. Bếp củi, bếp từ ,bếp ga
- C. Bếp gas, bếp từ , bếp than.
- D. Bếp từ , bếp than ,nồi điện

**Câu 12:** Khi sử dụng dụng cụ bằng gỗ cần chú ý:

- A. Hạn chế rửa
- B. Không ngâm nước
- C. Hơ trên lửa cho mau khô
- D. Ngâm nước thời gian lâu

**Câu 13:** Ý nào sau đây không phải là yêu cầu của nghề nấu ăn?

- A. Có chuyên môn
- B. Biết tính toán lựa chọn thực phẩm
- C. Có kỹ năng thực hành
- D. Biết chế tạo, sản xuất gia vị

**Câu 14:** Trong sắp xếp nhà bếp , nên đặt bồn rửa như thế nào cho hợp lí ?

- A. Đặt gần cửa ra vào
- B. Đặt giữa tủ cất thực phẩm và bếp đun
- C. Đặt gần khu vực nấu
- D. Đặt giữa bếp đun và bàn ăn

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

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

**Câu 16:** Thiết bị trong nhà bếp được chia làm mấy loại?

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

**Câu 17:** Trong khi sử dụng các đồ dùng và thiết bị điện cần lưu ý :

- A. Sử dụng đúng quy cách
- B. Kiểm tra dây dẫn
- C. Lau chùi cẩn thận
- D. Để nơi thoáng mát

**Câu 18:** Các khu vực hoạt động trong nhà bếp được bố trí:

- A. Tủ cất giữ thực phẩm đặt gần cửa ra vào
- B. Bếp đun đặt gần cửa ra vào
- C. Tủ kệ gia vị đặt vào góc nhà bếp
- D. Bàn sơ chế đặt giữ tủ cất giữ thực phẩm và bếp đun

**Câu 19:** Bữa ăn hợp lí phải đặt yêu cầu:

- A. Thay đổi hàng ngày, hỗn hợp nhiều loại thực phẩm.
- B. Theo nhu cầu dinh dưỡng.
- C. Tất cả các yêu cầu trên
- D. Bảo đảm đủ chất dinh dưỡng, ngon miệng, tiết kiệm.

**Câu 20:** Dựa vào đâu mà mỗi dụng cụ và thiết bị nhà bếp được bảo quản khác nhau?

- A. Do cấu tạo và chất liệu khác nhau
- B. Do cách sử dụng khác nhau
- C. Do hạn sử dụng khác nhau
- D. Do các hãng sản xuất có chất lượng khác nhau

## II. Tự luận: (5 điểm)

**Câu 1: (2 điểm)** Kể tên các công việc thường làm trong nhà bếp và các dụng cụ đi kèm các công việc đó ?

**Câu 2: (2 điểm)** Nêu những khu vực hoạt động trong nhà bếp? Trình bày cách sắp xếp bố trí khu vực hoạt động nhà bếp hợp lí ?

**Câu 3: (1 điểm)** Các dụng cụ và thiết bị nhà bếp được làm bằng những chất liệu gì ? Nêu 2 ví dụ cụ thể các dụng cụ và thiết bị đó ?

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

**Câu 1:** Đối tượng lao động của nghề nấu ăn là :

- A. Nồi , chảo , bát, đĩa .  
B. Bếp ga , bếp từ.  
C. Lương thực , thực phẩm , phụ liệu .  
D. Dao , kéo , thớt .

**Câu 2:** Những thiết bị chuyên dùng hiện đại trong nghề nấu ăn là:

- A. Bếp gas , nồi hấp , bếp điện  
B. Bếp củi, bếp từ ,bếp ga  
C. Bếp gas, bếp từ , bếp than.  
D. Bếp từ , bếp than ,nồi điện

**Câu 3:** Ý nào sau đây không phải là yêu cầu của nghề nấu ăn?

- A. Có chuyên môn  
B. Biết tính toán lựa chọn thực phẩm  
C. Có kỹ năng thực hành  
D. Biết chế tạo, sản xuất gia vị

**Câu 4:** Thiết bị trong nhà bếp được chia làm mấy loại?

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

**Câu 5:** Có mấy dạng nhà bếp thông dụng?

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

**Câu 6:** Các khu vực hoạt động trong nhà bếp được bố trí:

- A. Tủ cất giữ thực phẩm đặt gần cửa ra vào  
B. Bếp đun đặt gần cửa ra vào  
C. Tủ kệ gia vị đặt vào góc nhà bếp  
D. Bàn sơ chế đặt giữ tủ cất giữ thực phẩm và bếp đun

**Câu 7:** Khi sử dụng dụng cụ bằng nhựa cần chú ý:

- A. Chứa thức ăn có nhiều dầu mỡ  
B. Chứa thức ăn đang nóng sôi  
C. Hạn chế rửa bằng xà phòng  
D. Không để gần lửa

**Câu 8:** Khó khăn trong điều kiện lao động của nghề nấu ăn là:

- A. Ít khi được ngồi, môi trường làm việc nóng nực, mùi thực phẩm  
B. Thường xuyên phải di chuyển ngoài đường  
C. Ngồi nhiều một chỗ  
D. Không thoải mái

**Câu 9:** Dụng cụ nào không phải dụng cụ lao động?

- A. Bếp  
B. Chảo  
C. Gạo  
D. Dao

**Câu 10:** Khi sử dụng dụng cụ bằng gỗ cần chú ý:

- A. Hơ trên lửa cho mau khô  
B. Không ngâm nước  
C. Hạn chế rửa  
D. Ngâm nước thời gian lâu

**Câu 11:** Khi dùng dụng cụ bằng nhôm, sắt không gì cần chú ý:

- A. Có thể đựng thức ăn có muối hoặc axit lâu ngày.  
B. Dùng đồ chùi nhôm để chà sạch lớp nhôm oxit bên ngoài.  
C. Lau khô, không chứa lâu thức ăn có nhiều mỡ muối.  
D. Đánh bóng thường xuyên.

**Câu 12:** Trong sắp xếp nhà bếp , nên đặt bồn rửa như thế nào cho hợp lí ?

- A. Đặt gần cửa ra vào  
B. Đặt giữa tủ cất thực phẩm và bếp đun  
C. Đặt gần khu vực nấu  
D. Đặt giữa bếp đun và bàn ăn

**Câu 13:** Nhận định của em về sự sắp xếp và trang trí nhà bếp.

- A. Việc sắp xếp nhà bếp có thuận lợi hay không là điều không quan trọng
- B. Tủ lạnh không nên để trong khu vực nhà bếp
- C. Chỉ có nhà xây đẹp mới có thể sắp xếp và trang trí nhà bếp
- D. Trong nhà bếp các khu vực làm việc được nối liền bởi các ngăn và kệ tủ

**Câu 14:** Để tổ chức một bữa ăn hoàn hảo, ngon miệng nên chú ý:

- A. Chọn các món ăn nhiều chất béo.
- B. Chọn các món ăn nhiều đạm động vật.
- C. Chọn các loại thực phẩm đắt tiền.
- D. Chuẩn bị thực đơn phù hợp với các yếu tố có sẵn.

**Câu 15:** Nguyên nhân gây ra tai nạn trong nấu ăn là:

- A. Sử dụng nồi áp suất thiếu cẩn thận.
- B. Khi đun nước, đặt vòi ấm ở vị trí thích hợp.
- C. Để vật dụng ngang tầm với.
- D. Sử dụng bếp điện, bếp gas, lò điện, lò gas, nồi điện, ấm điện,... đúng yêu cầu.

**Câu 16:** Các dụng cụ trong nhóm dùng để trộn là:

- A. Xoong, chảo, thau
- B. Nồi, thìa, khăn, ớt, dĩa
- C. Gang tay, rá, chén, dao
- D. Thau nhỏ, gang tay, muỗng, dĩa, âu

**Câu 17:** Để thực hiện công việc chuẩn bị, sơ chế thực phẩm cần những dụng cụ nào?

- A. Bàn cắt thái, chậu rửa
- B. Bếp đun
- C. Bàn để thức ăn
- D. Tủ cất giữ thực phẩm

**Câu 18:** Bữa ăn hợp lí phải đạt yêu cầu:

- A. Thay đổi hàng ngày, hỗn hợp nhiều loại thực phẩm.
- B. Theo nhu cầu dinh dưỡng.
- C. Tất cả các yêu cầu trên
- D. Bảo đảm đủ chất dinh dưỡng, ngon miệng, tiết kiệm.

**Câu 19:** Trong khi sử dụng các đồ dùng và thiết bị điện cần lưu ý :

- A. Sử dụng đúng quy cách
- B. Kiểm tra dây dẫn
- C. Lau chùi cẩn thận
- D. Để nơi thoáng mát

**Câu 20:** Dựa vào đâu mà mỗi dụng cụ và thiết bị nhà bếp được bảo quản khác nhau?

- A. Do cấu tạo và chất liệu khác nhau
- B. Do cách sử dụng khác nhau
- C. Do hạn sử dụng khác nhau
- D. Do các hãng sản xuất có chất lượng khác nhau

## II. Tự luận: (5 điểm)

**Câu 1: (2 điểm)** Kể tên các công việc thường làm trong nhà bếp và các dụng cụ đi kèm các công việc đó ?

**Câu 2: (2 điểm)** Nêu những khu vực hoạt động trong nhà bếp? Trình bày cách sắp xếp bố trí khu vực hoạt động nhà bếp hợp lí ?

**Câu 3: (1 điểm)** Hãy nêu các biện pháp phòng ngừa rủi ro do gas , dầu, lửa ?

**I. Trắc nghiệm: (5 điểm)** Mỗi câu trả lời đúng được 0,25 điểm

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

**II. Tự luận: (5 điểm)**

**Câu 1: (2 điểm)**

Công việc cần làm	Dụng cụ đi kèm
Cắt giữ thực phẩm	Tủ cắt giữ thực phẩm hoặc tủ lạnh
Cắt giữ dụng cụ làm bếp	Tủ, kệ chứa các đồ dùng cho chế biến và dọn ăn
Chuẩn bị sơ chế thực phẩm	- Bàn sửa soạn thức ăn. - Bàn cắt thái, dọn rửa
Nấu nướng, thực hiện món ăn	Bếp đun
Bày dọn thức ăn và bàn ăn	Bàn để các nồi thức ăn vừa nấu xong.

**Câu 2: (2 điểm)**

- Có 5 khu vực hoạt động trong nhà bếp: **(1 điểm)**

- + Khu cắt giữ thực phẩm
- + Khu sửa soạn thực phẩm
- + Khu thái, rửa thực phẩm
- + Khu nấu nướng
- + Khu bày dọn thức ăn

- Cách bố trí các khu vực hoạt động trong nhà bếp: **(1 điểm)**

- + Tủ cất giữ thực phẩm đặt gần cửa ra vào bếp
- + Bàn sơ chế đặt giữa tủ cất giữ thực phẩm và chỗ rửa thực phẩm
- + Bếp đun đặt vào một góc của nhà bếp
- + Cạnh bếp đun nên đặt kệ để gia vị và bàn để thức ăn vừa chế biến xong.

**Câu 3: (1 điểm) ( Câu hỏi 3 của các đề khác nhau nên sẽ có 4 đáp án cho 4 đề )**

**Đề 1**

- các biện pháp :

- + Trước khi sử dụng : Kiểm tra ổ cắm , dây dẫn.
- + Trong khi sử dụng: Sử dụng đúng quy cách
- + Sau khi sử dụng: Lau chùi bằng giẻ khô, mềm , tránh dính nước .

**Đề 2**

- Yêu cầu của nghề nấu ăn :

- + Có đạo đức nghề nghiệp
- + Có kiến thức chuyên môn
- + Có kỹ năng thực hành nấu nướng
- + Biết tính toán lựa chọn thực phẩm

**Đề 3**

- Các dụng cụ và thiết bị được cấu tạo bằng nhiều chất liệu khác nhau : Nhôm , gang , sắt không gỉ , thủy tinh , tráng men ...
- + Ví dụ : Bát thủy tinh , thớt gỗ

**Đề 4**

- Các biện pháp :

- + Đặt cố định , tránh xô dịch
- + Đặt nơi thoáng , tránh gần các dụng cụ và thiết bị dễ bắt lửa
- + Kiểm tra độ an toàn thường xuyên , định kỳ .

**BGH duyệt**

**Tổ, nhóm CM**

**GV ra đề**

**Tạ Thị Tuyết sơn**

**Vi Thị Thuận**