| PHÒNG GD &ĐT QUẬN LONG BIÊN  **TRƯỜNG THCS PHÚC LỢI** | **ĐỀ KIỂM TRA HỌC KÌ I**  **MÔN: CÔNG NGHỆ 9**  **Năm học: 2021 – 2022** |
| --- | --- |

**I. MỤC TIÊU:**

**1) Kiến thức:** Đánh giá khả năng nhận thức của học sinh về các kiến thức đã học

- Hiểu biết chung về nghề nấu ăn

- Cách sử dụng và bảo quản dụng cụ, thiết bị nhà bếp

- Cách sắp xếp và trang trí nhà bếp

- An toàn lao động trong nấu ăn

- Thực hành xây dựng thực đơn

- Trình bày và trang trí bàn ăn

- Chế biến các món ăn không sử dụng nhiệt

**2) Kỹ năng:**

- Năng lực tự học

- Năng lực tư duy

- Năng lực vận dụng kiến thức vào thực tế

**3) Phẩm chất:**

**-** Trung thực, chăm chỉ, trách nhiệm, nhân ái, yêu nước.

**II. MA TRẬN ĐỀ**

|  | **Nhận biết** | **Thông hiểu** | **Vận dụng** | **Vận dụng cao** | | **Tổng** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Giới thiệu nghề nấu ăn** | Biết được đặc điểm, yêu cầu của nghề nấu ăn | Hiểu được vai trò, vị trí của nghề nấu ăn | Triển vọng của nghề nấu ăn trong tương lai | Vận dụng kiến thức vào thực tế |  | |
| Số câu | 4 | 1 | 1 | 2 | **8** | |
| Số điểm = % | 1 đ = 1% | 0,25đ =0,25% | 0,25đ =0,25% | 0,5đ = 5% | **2đ = 20%** | |
| **Sử dụng, bảo quản thiết bị nhà bếp** | Biết được đặc điểm và cộng dụng của các loại đồ dùng trong nhà bếp | Hiểu được cách sử dụng và bảo quản dụng cụ, thiết bị nhà bếp | Xác định tính chất của mỗi loại phù hợp với từng nhu cầu |  |  | |
| Số câu | 1 | 5 | 4 |  | **10** | |
| Số điểm = % | 0,25đ =0,25% | 1,25đ = 12,5% | 1đ = 10% |  | **2,5đ = 25%** | |
| **Sắp xếp và trang trí nhà bếp** | Biết những công việc cần làm trong nhà bếp và các đồ dùng cần thiết để thực hiện | Hiểu được thế nào là sắp xếp nhà bếp hợp lí | Vận dụng bố trí các khu vực hoạt động trong nhà bếp | Vận dụng kiến thức vào thực tế |  | |
| Số câu | 3 | 2 | 1 | 1 | **7** | |
| Số điểm = % | 0,75đ = 7,5% | 0,5đ = 5% | 0,25đ = 0,25% | 0,25đ = 0,25% | **1,75đ=17,5%** | |
| **An toàn lao động trong nấu ăn** | Biết cách sử dụng cẩn thận, chính xác các dụng cụ, thiết bị | Hiểu được các nguyên nhân gây ra tai nạn trong nấu ăn | Vận dụng kiến thức để có các biện pháp đảm bảo an toàn |  |  | |
| Số câu | 1 | 1 | 1 |  | **3** | |
| Số điểm = % | 0,25đ = 0,25% | 0,25đ = 0,25% | 0,25đ = 0,25% |  | **0,75đ = 7,5%** | |
| **Thực hành xây dựng thực đơn** | Biết được vai trò của xây dựng thực đơn | Hiểu được các yếu tố ảnh hưởng đến việc xây dựng thực đơn | Vận dụng kiến thức để xây dựng một thực đơn hợp lý |  |  | |
| Số câu | 4 | 2 | 1 |  | | **7** |
| Số điểm = % | 1đ = 10% | 0,5đ = 5% | 0,25đ = 0,25% |  | | **1,75đ=17,5%** |
| **Trình bày và trang trí bàn ăn** | Biết cách trình bày bàn ăn theo các phong cách |  |  | Áp dụng kiến thức vào thực tế | |  |
| Số câu | 3 |  |  | 1 | | **4** |
| Số điểm = % | 0,75đ = 7,5% |  |  | 0,25đ = 0,25% | | **1đ = 10%** |
| **Chế biến món ăn không sử dung nhiệt** |  | Hiểu cách chế biến món ăn không sử dụng nhiệt |  |  | |  |
| Số câu |  | 1 |  |  | | **1** |
| Số điểm = % |  | 0,25đ = 0,25% |  |  | | **0,25đ= 2,5%** |
| **Tổng số câu** | **16** | **12** | **8** | **4** | **40** | |
| **Tổng số điểm** | **4** | **3** | **2** | **1** | **10** | |
| **Tỉ lệ %** | **40%** | **30%** | **20%** | **10%** | **100%** | |

| PHÒNG GD &ĐT QUẬN LONG BIÊN  **TRƯỜNG THCS PHÚC LỢI** | **ĐỀ KIỂM TRA HỌC KÌ I**  **MÔN: CÔNG NGHỆ 9**  **Năm học: 2021 – 2022** |
| --- | --- |

***Chọn chữ cái trước đáp án đúng:***

**Câu 1:** Bữa ăn hợp lí 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 2:** Trong bữa ăn …Các món ăn, đồ uống, món tráng miệng được bày trên một chiếc bàn lớn; dao, thìa, muỗng , 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 3:** Đối tượng lao động của nghề nấu ăn là :

A. Nồi, chảo, bát, đũa . B. Bếp ga, bếp từ.

C. Lương thực, thực phẩm, phụ liệu . D. Dao, kéo, thớt .

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

A. Giảm bớt sự mệt nhọc cho người nội trợ

B. Tạo không khí ấm cúng cho gia đình

C. Tạo sự thoải mái cho gia đình trong sinh hoạt thường ngày

D. Cả 3 đáp án 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:** 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 8:** 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 9:** Dụng cụ nào không phải công cụ lao động của nghề nấu ăn?

A. Bếp B. Chảo C. Gạo D.Dao

**Câu 10:** Trong đặt bàn ăn theo phong cách phương Tây, khăn ăn được đặt ở vị trí:

A. Để khăn ăn dưới đĩa B. Để khăn ăn vào đĩa

C. Để khăn ăn vào cốc nước D. Để khăn ăn cạnh cốc nước

**Câu 11:** Khi trang trí bàn ăn để tạo vẽ trang nhã thường dùng khăn bàn?

A. Màu đậm, nổi bật B. Vải to , rằn ri ..

C. Màu trắng hoặc trơn phù hợp với màu sắc của phòng D. Nhiều họa tiết

**Câu 12:** Thực đơn nào được sắp xếp hợp lý:

A. Món nộm – món tráng miệng- món lẩu – món súp

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 tráng miệng – món nấu –món lẩu

**Câu 13:** Cách sử dụng và bảo quản dụng cụ thiết bị bằng nhựa là:

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 14:** Trong món gỏi cuốn, thịt ba chỉ được làm chính bằng phương pháp nào?

A. Rán B. Xào

C. Luộc D. Nướng

**Câu 15:** Đâu là việc không nên làm khi sử dụng các đồ dùng và thiết bị điện :

A. Sử dụng đúng quy cách

B. Kiểm tra dây dẫn, ổ cắm trước khi sử dụng

C. Rửa thiết bị bằng nước và xà phòng

D. Lau chùi cẩn thận, tránh dính nước

**Câu 16:** Dựa vào đâu mà mỗi dụng cụ và thiết bị nhà bếp được bảo quản khác nhau?

A. Do giá thành khác nhau

B. Do cấu tạo và chất liệu khác nhau

C. Do hạn sử dụng khác nhau

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

**Câu 17:** Đồ nhôm, gang có đặc điểm:

A. Dễ nứt

B. Dễ tróc men

C. Dễ cháy

D. Dễ vỡ

**Câu 18:** Đâu là công việc cần làm trong nhà bếp:

A. Cất giữ thực phẩm chưa dùng

B. Cất giữ dụng cụ làm bếp

C. Nấu nướng thực hiện món ăn

D. Cả 3 đáp án trên

**Câu 19:** Khi dùng dụng cụ bằng nhôm, gang nên tránh làm việc gì sau đây:

A. Đựng thức ăn có muối hoặc axit lâu ngày.

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

C. Không đánh bóng bằng giấy nhám.

D. Cẩn thận khi sử dụng

**Câu 20**: Công cụ lao động của nghề nấu ăn là:

A. Các dụng cụ đơn giản thô sơ như: bếp than, bếp củi, các loại nồi niêu…

B. Các thiết bị chuyên dùng hiện đại: bếp điện, bếp gas, lò điện, máy xay…

C. Các dụng cụ đơn giản, thô sơ và các thiết bị chuyên dùng hiện đại.

D. Các thiết bị điện

**Câu 21:** 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

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

**Câu 22:** Khi dùng dụng cụ bằng thủy tinh nên tránh làm việc gì sau đây:

A. Chỉ nên đun lửa nhỏ

B. Sau khi sử dụng cần rửa sạch bằng nước rửa chén và để khô ráo.

C. Đánh bóng bằng giấy nhám.

D. Cẩn thận khi sử dụng

**Câu 23:** Khó khăn trong điều kiện lao động của nghề nấu ăn là:

A. Tiếp xúc thường xuyên với máy tính

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 24:** 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 25**: Các dụng cụ: cân, thìa, ca có chia vạch.... thuộc nhóm dụng cụ:

A. Để trộn B. Đo lường. C. Cắt thái D. Dọn ăn.

**Câu 26:** Đối với bữa ăn có người phục vụ, khi xây dựng thực đơn cần chỉ rõ

A. Số món, cấu trúc món

B. Số món, cấu trúc món, cách phục vụ bữa ăn

C. Số món, cấu trúc món, kinh phí

D. Số món, cấu trúc món, số người ăn

**Câu 27:** Những dụng cụ thiết bị dễ gây ra tai nạn là:

A. Các loại dao nhọn, sắc B. Các dụng cụ bằng nhựa

C. Các loại dụng cụ bằng gỗ D. Dụng cụ dọn ăn

**Câu 28:** 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 trái cây

**Câu 29:** Việc sắp xếp và trang trí nhà bếp tùy thuộc vào:

A. Cấu trúc nhà ở

B. Điều kiện kinh tế gia đình

C. Cả A và B đều đúng

D. Đáp án khác

**Câu 30:** Biện pháp đảm bảo an toàn lao động trước khi sử dụng đồ dùng điện là:

| A. Kiểm tra ổ cắm, dây dẫn | B. Dùng bút thử điện để kiểm tra. |
| --- | --- |
| C. Lau chùi sạch đồ dùng điện | D. Luôn đeo găng tay khi sử dụng |

**Câu 31:** Đặc điểm của nghề nấu ăn gồm:

A. Đối tượng, công cụ, điều kiện và môi trường lao động.

B. Đối tượng, công cụ, điều kiện lao động.

C. Công cụ, điều kiện và thành quả lao động.

D. Đối tượng, công cụ, điều kiện và sản phẩm lao động.

**Câu 32:** Nghề nấu ăn có triển vọng trong tương lai vì:

A. Nhu cầu ăn uống của xã hội ngày càng cao

B. Ăn uống là loại hình thu hút khách du lịch

C. Các trường lớp đào tạo nghề ngày càng phát triển

D. Tất cả các đáp án trên

**Câu 33:** Vai trò của nghề nấu ăn là:

A. Thiết thực, đảm bảo chất dinh dưỡng cho con người.

B. Thiết thực, thể hiện nét đặc sắc văn hóa dân tộc.

C. Thiết thực, phục vụ nhu cầu ăn uống ở gia đình và xã hội.

D. Tất cả các đáp án trên

**Câu 34:** Thế nào là bữa ăn có người phục vụ?

A. Thực đơn được yêu cầu sau. B. Không có thực đơn.

C. Thực đơn được ấn định trước. D. Thực đơn được quyết định do người nấu ăn.

**Câu 35:** Tại sao phải xây dựng thực đơn?

A. Để xây dựng một bữa ăn rẻ tiền

B. Để xây dựng một bữa ăn thật nhiều chất.

C. Để xây dựng một bữa ăn hợp lí.

D. Để xây dựng một bữa ăn hợp khẩu vị.

**Câu 36:** 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 cạnh bếp đun  
D. Bàn sơ chế nguyên liệu đặt ở góc bếp

**Câu 37:** Trong đặt bàn ăn theo phong cách phương Tây, dao, thìa và dĩa được đặt ở vị trí:

A. Bên trái đặt dao và thìa, bên phải đặt đĩa

B. Bên phải đặt dao và thìa, bên trái đặt dĩa

C. Bên trái đặt dao và dĩa, bên phải đặt thìa

D. Bên phải đặt dao và dĩa, bên trái đặt thìa

**Câu 38** : Đâu là dụng cụ cắt thái:

A. Nĩa B. Muỗng C. Dao D. Nồi

**Câu 39:** Trong đặt bàn ăn theo phong cách Việt Nam, đũa được đặt ở vị trí:

A. Dưới đĩa. B. Bên tay phải của bát

C. Trên miệng bát. D. Trên mâm

**Câu 40:** Khi xây dựng thực đơn cho gia đình, yếu tố nào mà người xây dưng thực đơn không cần quan tâm:

A. Sức khỏe của các thành viên trong gia đình

B. Sở thích của các thành viên trong gia đình

C. Nghề nghiệp của các thành viên trong gia đình

D. Mối quan hệ của các thành viên trong gia đình

| PHÒNG GD &ĐT QUẬN LONG BIÊN  **TRƯỜNG THCS PHÚC LỢI** | **ĐÁP ÁN ĐỀ KIỂM TRA HỌC KÌ I**  **MÔN: CÔNG NGHỆ 9**  **Năm học: 2021 – 2022** |
| --- | --- |

| **Câu** | **Đáp án** |  | **Câu** | **Đáp án** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | D |  | 21 | C |
| 2 | B |  | 22 | C |
| 3 | C |  | 23 | D |
| 4 | B |  | 24 | B |
| 5 | D |  | 25 | B |
| 6 | A |  | 26 | B |
| 7 | C |  | 27 | A |
| 8 | B |  | 28 | D |
| 9 | C |  | 29 | C |
| 10 | B |  | 30 | A |
| 11 | C |  | 31 | D |
| 12 | C |  | 32 | D |
| 13 | A |  | 33 | D |
| 14 | C |  | 34 | C |
| 15 | C |  | 35 | C |
| 16 | B |  | 36 | D |
| 17 | A |  | 37 | B |
| 18 | D |  | 38 | C |
| 19 | A |  | 39 | B |
| 20 | C |  | 40 | D |