

KHUNG MA TRẬN ĐỀ KIỂM TRA ĐỊNH KỲ HỌC KÌ 1
MÔN CÔNG NGHỆ 9

T T	Chương/ chủ đề	Nội dung/đơn vị kiến thức	Mức độ nhận thức								Tổng % điểm
			Nhận biết		Thông hiểu		Vận dụng		Vận dụng cao		
			TNK Q	T L	TNK Q	TL	TNK Q	T L	TNK Q	TL	
1	Chủ đề 1: Giới thiệu về nghề nấu ăn	Nội dung 1: Hiểu được tầm quan trọng của việc ăn uống đối với sức khỏe và vai trò vị trí của nghề nấu ăn trong đời sống hàng ngày.	4	1	2				1		30% (3 điểm)
		Nội dung 2: Biết được yêu cầu, những đặc điểm cơ bản và triển vọng của nghề nấu ăn.	3	2	1	1	1		1		30% (3 điểm)
2	Chủ đề 2. Sử dụng và bảo quản dụng cụ thiết bị nhà bếp.	- Biết được và công dụng của các loại đồ dùng trong nhà bếp. - Biết cách sử dụng và bảo quản dụng cụ, thiết bị nhà bếp để đảm bảo an toàn lao động khi nấu ăn.	1	1	2				1		20% (2 điểm)
3	Chủ đề 3: Sắp xếp và trang trí nhà bếp	- Biết cách sắp xếp, trang trí các khu vực trong nhà bếp hợp lý và khoa học.	1	1	1				1		10% (1 điểm)
4	Chủ đề 4: An toàn lao động khi nấu ăn	- Hiểu được những nguyên nhân gây ra tai nạn trong nấu ăn để có biện pháp bảo đảm an toàn lao động.	2	2	1						10% (1 điểm)

5	Chủ đề 5: Thực hành các món ăn	- Hiểu rõ các loại thực đơn dùng trong ăn uống.	4	3	2						
Tổng											
Tỉ lệ %			40%		30%		20%		10%		100%
Tỉ lệ chung			70%				30%				100%

BẢNG ĐẶC TẢ ĐỀ KIỂM TRA ĐỊNH KỲ GIỮA KÌ 1
MÔN: CÔNG NGHỆ LỚP 9

T	Chương/ Chủ đề	Nội dung/Đơn vị kiến thức	Mức độ đánh giá	Nhận biết	Thông hiểu	Vận dụng	Vận dụng cao
1	Chủ đề 1: Giới thiệu về nghề nấu ăn	Nội dung 1: Hiểu được tầm quan trọng của việc ăn uống đối với sức khỏe và vai trò vị trí của nghề nấu ăn trong đời sống hàng ngày.	Nhận biết: Nghề nấu ăn đóng vai trò rất quan trọng trong cuộc sống con người và là nghề thiết thực nhất trong việc tạo nên các món ăn phục vụ ăn uống. Thông hiểu: - Cơ sở thực tiễn - Loại hình ăn uống Vận dụng cao - Nêu được tầm quan trọng của nghề nấu ăn đối với sức khỏe của con người.	4	1		1
		Nội dung 2: Biết được yêu cầu, những đặc điểm cơ bản và triển vọng của nghề nấu ăn.	Nhận biết – Biết được đặc điểm của nghề nấu ăn. – Nêu được tên một số nội dung về đối tượng lao động, công cụ lao động, điều kiện lao động, sản phẩm lao động. Thông hiểu	3	1	1	1

			– Giải thích được yêu cầu của nghề, sự phát triển triển vọng của nghề nấu ăn. Vận dụng – Xác định được mục tiêu, định hướng, vai trò của nghề nấu ăn với từng đối tượng lao động. Vận dụng cao: - Nêu được nội dung nghề nấu ăn.				
2	Chủ đề 2. Sử dụng và bảo quản dụng cụ thiết bị nhà bếp.	- Biết được và công dụng của các loại đồ dùng trong nhà bếp. - Biết cách sử dụng và bảo quản dụng cụ, thiết bị nhà bếp để đảm bảo an toàn lao động khi nấu ăn	Nhận biết – Nhận biết một số dụng cụ nhà bếp, thiết bị nhà bếp. – Nêu được tên đồ dụng, thiết bị nhà bếp. – Nêu được một số chức năng cơ bản. Thông hiểu – Nêu được ví dụ cụ thể cách sử dụng thiết bị, đồ dùng trong nhà bếp. Vận dụng – Sử dụng được một số chức năng cơ bản về thiết bị để biết cách sử dụng và bảo quản.	1	1	1	
3	Chủ đề 3: Sắp xếp và	- Biết cách sắp xếp, trang trí các khu vực trong nhà bếp hợp lý	Nhận biết – Nhận biết một số nội dung cần	1			

	trang trí nhà bếp	và khoa học.	làm trong nhà bếp. - Nêu được những đồ dùng cần thiết trong nhà bếp. Thông hiểu – Nêu được ví dụ cụ thể cách sắp xếp hợp lý trong nhà bếp. Vận dụng: - Sử dụng được một số cách sắp xếp, trang trí nhà bếp thông dụng.				
4	Chủ đề 4: An toàn lao động khi nấu ăn	- Hiểu được những nguyên nhân gây ra tai nạn trong nấu ăn để có biện pháp bảo đảm an toàn lao động.	Nhận biết – Nhận biết được lý do tại sao phải giữ an toàn lao động trong nấu ăn. - Nêu được những đồ dùng, thiết bị dễ gây tai nạn khi nấu ăn. Thông hiểu – Nêu được biện pháp bảo đảm an toàn lao động trong nấu ăn. Vận dụng: - Sử dụng được một số dụng cụ thiết bị trong nấu ăn.	1			
5	Chủ đề 5:	- Hiểu rõ các loại thực đơn dùng trong	Nhận biết – Nhận biết được một số hình				

	Thực hành các món ăn	ăn uống. - Biết cách xây dựng thực đơn dung cho các bữa ăn thường ngày, các bữa liên hoan, chiêu đãi.... - Các món trộn, cuốn hỗn hợp, hấp , ...	thức trình bày bàn ăn. Thông hiểu – Nắm được phong cách ăn uống của người VN và phương Tây khác nhau... Vận dụng: - Biết ứng dụng nguyên tắc chung của các món ăn khi thực hành chế biến...				
Tổng				15 TN	10 TN	10 TN	5 TN
Tỉ lệ %				40%	30%	20%	10%
Tỉ lệ chung				70%		30%	

**ĐỀ KIỂM TRA HỌC KỲ I
NĂM HỌC 2022 - 2023**

MÔN: CÔNG NGHỆ 9

Thời gian làm bài: 45 phút

Họ và tên:

Mã đề 101

Câu 1. Khi sử dụng và bảo quản đồ dùng bằng gỗ trong nhà bếp.

- A. Không sử dụng nước rửa chén để rửa.
- B. Tránh hơi trên lửa.
- C. Phải phơi ngoài nắng.
- D. Luôn ngâm trong nước.

Câu 2. Mỗi khẩu phần ăn theo phong cách phương tây có dụng cụ nào mà phong cách Việt Nam không có?

- A. Dĩa.
- B. Dao.
- C. Cả 3 đáp án còn lại.
- D. Đĩa ăn.

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

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

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

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

Câu 5. Dụng cụ, thiết bị dễ gây tai nạn trong nấu ăn là.

- A. Dụng cụ, thiết bị cầm tay.
- B. Đáp án khác.
- C. Tất cả đáp án đều đúng.
- D. Dụng cụ, thiết bị dùng điện.

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

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

Câu 7. Quy trình thực hiện chế biến món ăn có sử dụng nhiệt là.

- A. Trình bày.
- B. Nấu.
- C. Cả 3 đáp án còn lại.
- D. Sơ chế.

Câu 8. Khăn ăn bằng giấy thường được đặt ở.

- A. Trên miệng bát.
- B. Dưới bát ăn chính.
- C. Trên miệng cốc.
- D. Dưới lọ hoa.

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

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

Câu 10. Chế biến món trộn là.

- A. Trộn nguyên liệu thực vật và động vật.

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

Câu 11. Đối tượng lao động của nghề nấu ăn là.

- A. Gia vị.
- B. Thực phẩm tươi sống.
- C. Cả 3 đáp án còn lại.
- D. Thực phẩm ướp muối, sấy khô.

Câu 12. Món nấu cần đảm bảo mấy yêu cầu?

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

Câu 13. Bữa ăn hợp lí phải đạt yêu cầu.

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

Câu 14. Đối với cách đặt bàn ăn theo phong cách phương tây, mỗi khẩu phần ăn có mấy dụng cụ bắt buộc?

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

Câu 15. Theo em, có mấy cách đặt bàn ăn?

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

Câu 16. Những đồ dùng cần thiết để thực hiện các công việc nhà bếp là:

- A. Tủ lạnh.
- B. Chậu rửa.
- C. Bàn sửa soạn thức ăn.
- D. Cả 3 đáp án còn lại.

Câu 17. Thiết bị chuyên dùng hiện đại trong nghề nấu ăn là.

- A. Cả 3 đáp án còn lại.
- B. Nồi hấp.
- C. Bếp điện.
- D. Bếp gas.

Câu 18. Thiết bị nhà bếp gồm mấy loại?

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

Câu 19. Quá trình sơ chế gồm.

- A. Sơ chế nguyên liệu thực vật.
- B. Đáp án khác.
- C. Tất cả các đáp án đều đúng.
- D. Sơ chế nguyên liệu động vật.

Câu 20. Đâu không phải là dụng cụ, thiết bị cầm tay dễ gây tai nạn trong nấu ăn?

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

Câu 21. Công cụ lao động nghề nấu ăn là.

C. Cả 3 đáp án còn lại.

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

Câu 31. Để đảm bảo độ ngọt của nguyên liệu động vật khi nấu, cần.

A. Luộc qua nguyên liệu động vật trước khi nấu.

B. Rán qua nguyên liệu động vật trước khi nấu.

C. Nấu tươi nguyên liệu động vật.

D. Đáp án khác.

Câu 32. Nhà bếp là nơi người nội trợ tốn nhiều.

A. Thời gian.

C. Công sức.

B. Tất cả đáp án đều sai.

D. Tất cả đáp án đều đúng.

Câu 33. Để bữa ăn được thơm tất và ngon miệng cần.

A. Lập thực đơn.

B. Chế biến món ăn phù hợp với khẩu vị.

C. Trình bày món ăn chu đáo và đẹp mắt.

D. Cả 3 đáp án còn lại.

Câu 34. Dụng cụ đơn giản, thô sơ của nghề nấu ăn là.

A. Bát.

C. Bếp than.

B. Dao.

D. Cả 3 đáp án còn lại.

Câu 35. Nghề nấu ăn gồm có mấy đặc điểm?

A. 5.

B. 2.

C. 4.

D. 3.

Câu 36. Đồ dùng nào sau đây không cần thiết để thực hiện các công việc nhà bếp?

A. Bàn học.

C. Bàn thái thức ăn.

B. Bàn cắt thức ăn.

D. Bàn để nồi thức ăn vừa nấu xong.

Câu 37. Có mấy nguyên nhân gây tai nạn trong nấu ăn?

A. 1.

B. 2.

C. Rất nhiều.

D. 3.

Câu 38. Đồ dùng trong nhà bếp giúp ích gì cho nội trợ?

A. Cả 3 đáp án còn lại.

B. Giúp công việc nấu ăn trở nên dễ dàng hơn.

C. Giúp công việc nấu ăn đạt hiệu quả cao hơn.

D. Giúp công việc nấu ăn trở lên nhanh chóng hơn.

Câu 39. Quy trình thực hiện món trộn gồm mấy bước?

A. 4.

B. 2.

C. 5.

D. 3.

Câu 40. Khi chuẩn bị nguyên liệu cho món hấp, là tiến hành làm công việc gì?

- A. Sơ chế nguyên liệu theo yêu cầu của món.
- B. Tẩm ướp.
- C. Làm sạch nguyên liệu.
- D. Cả 3 đáp án trên.

----- HẾT -----

ĐỀ KIỂM TRA HỌC KỲ I
NĂM HỌC 2022 - 2023
MÔN: CÔNG NGHỆ 9
Thời gian làm bài: 45 phút

Họ và tên:

Mã đề 102

Câu 1. Thiết bị nhà bếp gồm mấy loại?

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

Câu 2. Bữa ăn hợp lí phải đặt 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 3. Theo em, ngoài món gà nấu đậu còn có món gà nấu với nguyên liệu gì?

- A. Gà nấu khoai tây.
- B. Cả 3 đáp án còn lại.
- C. Gà nấu nấm.
- D. Gà nấu nho.

Câu 4. Khi chuẩn bị nguyên liệu cho món hấp, là tiến hành làm công việc gì?

- A. Cả 3 đáp án trên.
- B. Làm sạch nguyên liệu.
- C. Sơ chế nguyên liệu theo yêu cầu của món.
- D. Tẩm ướp.

Câu 5. Nhà bếp là nơi người nội trợ tốn nhiều.

- A. Tất cả đáp án đều đúng.
- B. Công sức.
- C. Thời gian.
- D. Tất cả đáp án đều sai.

Câu 6. Đồ dùng trong nhà bếp giúp ích gì cho nội trợ?

- A. Giúp công việc nấu ăn trở nên dễ dàng hơn.
- B. Giúp công việc nấu ăn trở lên nhanh chóng hơn.
- C. Giúp công việc nấu ăn đạt hiệu quả cao hơn.
- D. Cả 3 đáp án còn lại.

Câu 7. Mỗi khẩu phần ăn theo phong cách phương tây có dụng cụ nào mà phong cách Việt Nam không có?

- A. Dĩa.
- B. Đĩa ăn.
- C. Cả 3 đáp án còn lại.
- D. Dao.

Câu 8. Đối tượng lao động của nghề nấu ăn là.

- A. Gia vị.
- B. Thực phẩm tươi sống.
- C. Thực phẩm ướp muối, sấy khô.
- D. Cả 3 đáp án còn lại.

Câu 9. Những đồ dùng cần thiết để thực hiện các công việc nhà bếp là:

- A. Bàn rửa soạn thức ăn.
- B. Cả 3 đáp án còn lại.
- C. Tủ lạnh.
- D. Chậu rửa.

Câu 10. Tại sao phải quan tâm đến việc sắp xếp và trang trí nhà bếp?

- A. Cả 3 đáp án còn lại.
- B. Giảm bớt sự mệt nhọc cho người nội trợ.
- C. Tạo không khí ấm cúng cho gia đình.
- D. Tạo sự thoải mái cho gia đình trong sinh hoạt thường ngày.

Câu 11. Quy trình thực hiện chế biến món ăn có sử dụng nhiệt là.

- A. Nấu.
- B. Cả 3 đáp án còn lại.
- C. Trình bày.
- D. Sơ chế.

Câu 12. Yêu cầu kỹ thuật của món trộn là.

- A. Thơm ngon vị vừa ăn.
- B. Nguyên liệu thực phẩm giòn, không dai, không nát.
- C. Trình bày đẹp mắt, màu sắc tươi ngon.
- D. Cả 3 đáp án còn lại.

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

- A. Bàn học.
- B. Bàn để nồi thức ăn vừa nấu xong.

- C. Bàn cắt thức ăn. D. Bàn thái thức ăn.
- Câu 14.** Công cụ lao động nghề nấu ăn là.
A. Thiết bị chuyên dùng hiện đại. B. Tất cả đáp án đều sai.
C. Tất cả đáp án đều đúng. D. Dụng cụ đơn giản, thô sơ.
- Câu 15.** Đảm bảo an toàn lao động trong nấu ăn để tránh tai nạn nguy hiểm như.
A. Bỏng nước sôi. B. Cháy nổ bình gas.
C. Cả 3 đáp án còn lại. D. Đứt tay.
- Câu 16.** Đâu không phải là thiết bị dùng điện?
A. Nồi cơm điện. B. Bếp điện. C. Siêu điện. D. Bếp gas.
- Câu 17.** Đối với cách đặt bàn ăn theo phong cách phương tây, mỗi khẩu phần ăn có mấy dụng cụ bắt buộc?
A. 8. B. 6. C. 5. D. 7.
- Câu 18.** Đối với cách đặt bàn ăn theo phong cách Việt Nam, mỗi phần ăn có mấy dụng cụ bắt buộc?
A. 7. B. 8. C. 6. D. 5.
- Câu 19.** Theo em, có mấy cách đặt bàn ăn?
A. 1. B. 3. C. 2. D. 4.
- Câu 20.** Khăn ăn bằng giấy thường được đặt ở.
A. Trên miệng bát. B. Dưới lọ hoa.
C. Trên miệng cốc. D. Dưới bát ăn chính.
- Câu 21.** Quy trình thực hiện món trộn gồm mấy bước?
A. 3. B. 5. C. 2. D. 4.
- Câu 22.** Làm thế nào để su hào vẫn giữ được độ giòn khi trộn nộm?
A. Trộn su hào với đường. B. Cả 3 đáp án còn lại.
C. Trộn su hào với phèn. D. Trộn su hào với muối.
- Câu 23.** Quy trình thực hiện món hấp có bước nào sau đây?
A. Chuẩn bị. B. Trình bày. C. Chế biến. D. Cả 3 đáp án trên.
- Câu 24.** Dụng cụ đơn giản, thô sơ của nghề nấu ăn là.
A. Bếp than. B. Dao.
C. Bát. D. Cả 3 đáp án còn lại.
- Câu 25.** Để đảm bảo độ ngọt của nguyên liệu động vật khi nấu, cần.
A. Nấu tươi nguyên liệu động vật.
B. Luộc qua nguyên liệu động vật trước khi nấu.
C. Đáp án khác.

D. Rán qua nguyên liệu động vật trước khi nấu.

Câu 26. Tìm phát biểu sai: “Mỗi loại dụng cụ, thiết bị nhà bếp có”.

A. Cách sử dụng khác nhau.

B. Độ bền khác nhau.

C. Cách bảo quản khác nhau.

D. Cấu tạo bằng chất liệu như nhau.

Câu 27. Để bữa ăn được thơm tất và ngon miệng cần.

A. Trình bày món ăn chu đáo và đẹp mắt.

B. Cả 3 đáp án còn lại.

C. Lập thực đơn.

D. Chế biến món ăn phù hợp với khẩu vị.

Câu 28. Khi sử dụng và bảo quản đồ dùng bằng gỗ trong nhà bếp.

A. Luôn ngâm trong nước.

B. Không sử dụng nước rửa chén để rửa.

C. Tránh hơi trên lửa.

D. Phải phơi ngoài nắng.

Câu 29. 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. Chọn các món ăn nhiều chất béo.

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

Câu 30. Nghề nấu ăn gồm có mấy đặc điểm?

A. 3.

B. 4.

C. 2.

D. 5.

Câu 31. Quá trình sơ chế gồm.

A. Đáp án khác.

B. Tất cả các đáp án đều đúng.

C. Sơ chế nguyên liệu động vật.

D. Sơ chế nguyên liệu thực vật.

Câu 32. Có mấy nguyên nhân gây tai nạn trong nấu ăn?

A. 3.

B. Rất nhiều.

C. 2.

D. 1.

Câu 33. Dụng cụ, thiết bị dễ gây tai nạn trong nấu ăn là.

A. Dụng cụ, thiết bị cầm tay.

B. Dụng cụ, thiết bị dùng điện.

C. Đáp án khác.

D. Tất cả đáp án đều đúng.

Câu 34. Bước chuẩn bị món trộn có.

A. Nguyên liệu thực vật.

B. Nước chấm.

C. Nguyên liệu động vật.

D. Cả 3 đáp án còn lại.

Câu 35. Món nấu cần đảm bảo mấy yêu cầu?

A. 5.

B. 2.

C. 4.

D. 3.

Câu 36. Thiết bị chuyên dùng hiện đại trong nghề nấu ăn là.

- A. Bếp điện.
- B. Bếp gas.
- C. Nồi hấp.
- D. Cả 3 đáp án còn lại.

Câu 37. Nguyên nhân gây ra tai nạn trong nấu ăn là.

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

Câu 38. Đâu không phải là dụng cụ, thiết bị dùng điện để gây tai nạn trong nấu ăn?

- A. Máy đánh trứng.
- B. Ấm nước sôi.
- C. Máy xay thịt.
- D. Bếp nướng.

Câu 39. Đâu không phải là dụng cụ, thiết bị cầm tay để gây tai nạn trong nấu ăn?

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

Câu 40. Chế biến món trộn là.

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

----- **HẾT** -----

**ĐỀ KIỂM TRA HỌC KỲ I
NĂM HỌC 2022 - 2023**

MÔN: CÔNG NGHỆ 9

Thời gian làm bài: 45 phút

Họ và tên:

Mã đề 103

Câu 1. Mỗi khẩu phần ăn theo phong cách phương tây có dụng cụ nào mà phong cách Việt Nam không có?

- A. Dĩa.
- B. Dao.
- C. Cả 3 đáp án còn lại.
- D. Đĩa ăn.

Câu 2. Nhà bếp là nơi người nội trợ tốn nhiều.

- A. Thời gian.
- B. Tất cả đáp án đều đúng.
- C. Tất cả đáp án đều sai.
- D. Công sức.

Câu 3. Làm thế nào để su hào vẫn giữ được độ giòn khi trộn nộm?

- A. Trộn su hào với đường.
- B. Trộn su hào với muối.
- C. Trộn su hào với phèn.
- D. Cả 3 đáp án còn lại.

Câu 4. Đồ dùng trong nhà bếp giúp ích gì cho nội trợ?

- A. Cả 3 đáp án còn lại.
- B. Giúp công việc nấu ăn trở nên dễ dàng hơn.
- C. Giúp công việc nấu ăn đạt hiệu quả cao hơn.
- D. Giúp công việc nấu ăn trở nên nhanh chóng hơn.

Câu 5. Tìm phát biểu sai: “ Mỗi loại dụng cụ, thiết bị nhà bếp có”.

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

Câu 6. Tại sao phải quan tâm đến việc sắp xếp và trang trí nhà bếp?

- A. Cả 3 đáp án còn lại.
- B. Giảm bớt sự mệt nhọc cho người nội trợ.
- C. Tạo không khí ấm cúng cho gia đình.
- D. Tạo sự thoải mái cho gia đình trong sinh hoạt thường ngày.

Câu 7. Đối tượng lao động của nghề nấu ăn là.

- A. Thực phẩm ướp muối, sấy khô.
- B. Thực phẩm tươi sống.
- C. Gia vị.
- D. Cả 3 đáp án còn lại.

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

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

A. Gà nấu khoai tây. B. Cả 3 đáp án còn lại.
C. Gà nấu nho. D. Gà nấu nấm.

A. Rất nhiều. **B.** 1. **C.** 2. **D.** 3.

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

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

A. Bể than. **B. Dao.**
C. Cả 3 đáp án còn lại. **D. Bát.**

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

A. Nồi cơm điện. **B.** Ấm nước sôi.

C. Soong có tay cầm bị hỏng. **D.** Các loại dao nhọn.

A. Chế biến món ăn phù hợp với khẩu vị.
B. Lập thực đơn.
C. Cả 3 đáp án còn lại.
D. Trình bày món ăn chu đáo và đẹp mắt.

A. Nấu tươi nguyên liệu động vật.
B. Đáp án khác.
C. Rán qua nguyên liệu động vật trước khi nấu.
D. Luộc qua nguyên liệu động vật trước khi nấu.

A. Trộn nguyên liệu thực vật và động vật.

B. Trộn nguyên liệu động vật, thực vật và gia vị.

C. Trộn nguyên liệu động vật và gia vị.

D. Trộn nguyên liệu thực vật và gia vị.

Câu 19. Theo em, có mấy cách đặt bàn ăn?

A. 4.

B. 3.

C. 2.

D. 1.

Câu 20. Nghề nấu ăn gồm có mấy đặc điểm?

A. 2.

B. 3.

C. 5.

D. 4.

Câu 21. 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 món ăn nhiều chất béo.

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

D. Chọn các loại thực phẩm đắt tiền.

Câu 22. Nguyên nhân gây ra tai nạn trong nấu ăn là.

A. Để vật dụng ngang tầm với.

B. Khi đun nước, đặt vôi ấm ở vị trí thích hợp.

C. Sử dụng nồi áp suất thiếu cẩn thận.

D. Sử dụng bếp điện, bếp gas, lò điện, lò gas, nồi điện, ấm điện,... đúng yêu cầu.

Câu 23. Quy trình thực hiện chế biến món ăn có sử dụng nhiệt là.

A. Trình bày.

B. Sơ chế.

C. Cả 3 đáp án còn lại.

D. Nấu.

Câu 24. Dụng cụ, thiết bị dễ gây tai nạn trong nấu ăn là.

A. Đáp án khác.

B. Dụng cụ, thiết bị cầm tay.

C. Tất cả đáp án đều đúng.

D. Dụng cụ, thiết bị dùng điện.

Câu 25. Thiết bị chuyên dùng hiện đại trong nghề nấu ăn là.

A. Cả 3 đáp án còn lại.

B. Nồi hấp.

C. Bếp gas.

D. Bếp điện.

Câu 26. Món nấu cần đảm bảo mấy yêu cầu?

A. 5.

B. 4.

C. 2.

D. 3.

Câu 27. Khi chuẩn bị nguyên liệu cho món hấp, là tiến hành làm công việc gì?

A. Sơ chế nguyên liệu theo yêu cầu của món.

B. Làm sạch nguyên liệu.

C. Cả 3 đáp án trên.

D. Tầm ướp.

Câu 28. Những đồ dùng cần thiết để thực hiện các công việc nhà bếp là:

- A.** Tủ lạnh.
- B.** Bàn sửa soạn thức ăn.
- C.** Chậu rửa.
- D.** Cả 3 đáp án còn lại.

Câu 29. Yêu cầu kỹ thuật của món trộn là.

- A.** Cả 3 đáp án còn lại.
- B.** Trình bày đẹp mắt, màu sắc tươi ngon.
- C.** Nguyên liệu thực phẩm giòn, không dai, không nát.
- D.** Thơm ngon vị vừa ăn.

Câu 30. Đâu không phải là thiết bị dùng điện?

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

Câu 31. Quy trình thực hiện món trộn gồm mấy bước?

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

Câu 32. Khi sử dụng và bảo quản đồ dùng bằng gỗ trong nhà bếp.

- A.** Phải phơi ngoài nắng.
- B.** Tránh hơi trên lửa.
- C.** Luôn ngâm trong nước.
- D.** Không sử dụng nước rửa chén để rửa.

Câu 33. Khăn ăn bằng giấy thường được đặt ở.

- A.** Dưới lọ hoa.
- B.** Dưới bát ăn chính.
- C.** Trên miệng cốc.
- D.** Trên miệng bát.

Câu 34. Bước chuẩn bị món trộn có.

- A.** Cả 3 đáp án còn lại.
- B.** Nước chấm.
- C.** Nguyên liệu thực vật.
- D.** Nguyên liệu động vật.

Câu 35. Quá trình sơ chế gồm.

- A.** Sơ chế nguyên liệu động vật.
- B.** Sơ chế nguyên liệu thực vật.
- C.** Đáp án khác.
- D.** Tất cả các đáp án đều đúng.

Câu 36. Thiết bị nhà bếp gồm mấy loại?

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

Câu 37. 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 để nồi thức ăn vừa nấu xong.
- D.** Bàn cắt thức ăn.

Câu 38. Công cụ lao động nghề nấu ăn là.

- A.** Tất cả đáp án đều sai.
- B.** Thiết bị chuyên dùng hiện đại.

C. Tất cả đáp án đều đúng.

D. Dụng cụ đơn giản, thô sơ.

Câu 39. Quy trình thực hiện món hấp có bước nào sau đây?

A. Chuẩn bị.

B. Trình bày.

C. Cả 3 đáp án trên.

D. Chế biến.

Câu 40. Đảm bảo an toàn lao động trong nấu ăn để tránh tai nạn nguy hiểm như.

A. Bỏng nước sôi

B. Cả 3 đáp án còn lại.

C. Đứt tay.

D. Cháy nổ bình gas.

----- **HẾT** -----

**ĐỀ KIỂM TRA HỌC KỲ I
NĂM HỌC 2022 - 2023**

MÔN: CÔNG NGHỆ 9

Thời gian làm bài: 45 phút

Họ và tên:

Mã đề 104

Câu 1. Quy trình thực hiện chế biến món ăn có sử dụng nhiệt là.

- A. Trình bày.
- B. Sơ chế.
- C. Nấu.
- D. Cả 3 đáp án còn lại.

Câu 2. Yêu cầu kỹ thuật của món trộn là.

- A. Nguyên liệu thực phẩm giòn, không dai, không nát.
- B. Trình bày đẹp mắt, màu sắc tươi ngon.
- C. Thơm ngon vị vừa ăn.
- D. Cả 3 đáp án còn lại.

Câu 3. Đối với cách đặt bàn ăn theo phong cách Việt Nam, mỗi phần ăn có mấy dụng cụ bắt buộc?

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

Câu 4. Để bữa ăn được thơm tất và ngon miệng cần.

- A. Chế biến món ăn phù hợp với khẩu vị.
- B. Lập thực đơn.
- C. Cả 3 đáp án còn lại.
- D. Trình bày món ăn chu đáo và đẹp mắt.

Câu 5. Tìm phát biểu sai: “Mỗi loại dụng cụ, thiết bị nhà bếp có”.

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

Câu 6. Đảm bảo an toàn lao động trong nấu ăn để tránh tai nạn nguy hiểm như.

- A. Cháy nổ bình gas.
- B. Đứt tay.
- C. Cả 3 đáp án còn lại.
- D. Bỏng nước sôi

Câu 7. 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 8. Thiết bị chuyên dùng hiện đại trong nghề nấu ăn là.

- A. Nồi hấp.
- B. Cả 3 đáp án còn lại.
- C. Bếp điện.
- D. Bếp gas.

Câu 9. Khi chuẩn bị nguyên liệu cho món hấp, là tiến hành làm công việc gì?

- A. Tắm ướp.
- B. Làm sạch nguyên liệu.
- C. Cả 3 đáp án trên.
- D. Sơ chế nguyên liệu theo yêu cầu của món.

Câu 10. Đầu không phải là dụng cụ, thiết bị cầm tay để gây tai nạn trong nấu ăn?

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

Câu 11. Theo em, ngoài món gà nấu đậu còn có món gà nấu với nguyên liệu gì?

- A. Gà nấu nho.
- B. Cả 3 đáp án còn lại.
- C. Gà nấu khoai tây.
- D. Gà nấu nấm.

Câu 12. Công cụ lao động nghề nấu ăn là.

- A. Tất cả đáp án đều đúng.
- B. Dụng cụ đơn giản, thô sơ.
- C. Thiết bị chuyên dùng hiện đại.
- D. Tất cả đáp án đều sai.

Câu 13. Khi sử dụng và bảo quản đồ dùng bằng gỗ trong nhà bếp.

- A. Phải phơi ngoài nắng.
- B. Luôn ngâm trong nước.
- C. Không sử dụng nước rửa chén để rửa.
- D. Tránh hơi trên lửa.

Câu 14. Đối tượng lao động của nghề nấu ăn là.

- A. Cả 3 đáp án còn lại.
- B. Thực phẩm tươi sống.
- C. Gia vị.
- D. Thực phẩm ướp muối, sấy khô.

Câu 15. Bữa ăn hợp lí phải đạt yêu cầu.

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

Câu 16. Những đồ dùng cần thiết để thực hiện các công việc nhà bếp là:

- A. Cả 3 đáp án còn lại.
- B. Tủ lạnh.
- C. Bàn sửa soạn thức ăn.
- D. Chậu rửa.

Câu 17. Chế biến món trộn là.

- A. Trộn nguyên liệu thực vật và gia vị.

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

Câu 18. Để đảm bảo độ ngọt của nguyên liệu động vật khi nấu, cần.

- A. Luộc qua nguyên liệu động vật trước khi nấu.
- B. Đáp án khác.
- C. Nấu tươi nguyên liệu động vật.
- D. Rán qua nguyên liệu động vật trước khi nấu.

Câu 19. Thiết bị nhà bếp gồm mấy loại?

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

Câu 20. Dụng cụ đơn giản, thô sơ của nghề nấu ăn là.

- A. Cả 3 đáp án còn lại.
- B. Bếp than.
- C. Bát.
- D. Dao.

Câu 21. Mỗi khẩu phần ăn theo phong cách phương tây có dụng cụ nào mà phong cách Việt Nam không có?

- A. Dao.
- B. Cả 3 đáp án còn lại.
- C. Dĩa.
- D. Đĩa ăn.

Câu 22. Đồ dùng trong nhà bếp giúp ích gì cho nội trợ?

- A. Giúp công việc nấu ăn đạt hiệu quả cao hơn.
- B. Giúp công việc nấu ăn trở nên dễ dàng hơn.
- C. Giúp công việc nấu ăn trở lên nhanh chóng hơn.
- D. Cả 3 đáp án còn lại.

Câu 23. Đối với cách đặt bàn ăn theo phong cách phương tây, mỗi khẩu phần ăn có mấy dụng cụ bắt buộc?

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

Câu 24. Làm thế nào để su hào vẫn giữ được độ giòn khi trộn nộm?

- A. Trộn su hào với muối.
- B. Trộn su hào với đường.
- C. Cả 3 đáp án còn lại.
- D. Trộn su hào với phèn.

Câu 25. Tại sao phải quan tâm đến việc sắp xếp và trang trí nhà bếp?

- A. Tạo sự thoải mái cho gia đình trong sinh hoạt thường ngày.
- B. Tạo không khí ấm cúng cho gia đình.
- C. Cả 3 đáp án còn lại.
- D. Giảm bớt sự mệt nhọc cho người nội trợ.

Câu 26. Dụng cụ, thiết bị dễ gây tai nạn trong nấu ăn là.

C. Thời gian.

D. Tất cả đáp án đều sai.

Câu 40. Để tổ chức một bữa ăn hoàn hảo, ngon miệng nên chú ý.

A. Chọn các món ăn nhiều chất béo.

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 đạm động vật.

----- **HẾT** -----

HƯỚNG DẪN CHẤM ĐỀ KIỂM TRA

Đề\ câu	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
101	B	C	D	A	C	B	C	B	C	D	C	C	D	A	D	D	A	D	C	A	A	B	A	C	D	B	D	A	B	C	B	D	D	D	C	A	C	A	D	D
102	B	D	B	A	A	D	C	D	B	A	B	D	A	C	C	D	B	A	C	D	A	A	D	D	D	D	B	C	D	B	B	B	D	D	C	D	C	B	A	C
103	C	B	A	A	B	A	D	B	B	A	C	B	C	D	A	C	C	B	C	D	C	C	C	C	A	B	C	D	A	C	C	B	B	A	D	D	B	C	C	B
104	D	D	D	C	B	C	B	B	C	D	B	A	D	A	C	A	C	D	C	A	B	D	D	B	C	C	C	B	D	D	C	B	A	D	C	C	D	B	B	C