**TRƯỜNG THCS LONG BIÊN**

**ĐỀ CƯƠNG ÔN TẬP HỌC KÌ I**

**Năm học 2017- 2018**

**MÔN: CÔNG NGHỆ 9**

**I. MỤC ĐÍCH:**

**1.Kiến thức:**

HS nắm được kiến thức về nghề nấu ăn:

* Biết được vai trò của nghề nấu ăn
* Biết cách sử dụng và bảo quản các dụng cụ, thiết bị nhà bếp ( đồ nhựa, đồ gỗ, đồ thủy tinh, …..)
* Các nguyên nhân xảy ra tai nạn trong nấu ăn
* Cách sắp xếp nhà bếp hợp lí
* Biết được cách xây dựng thực đơn cho bữa ăn gia đình, các bữa tiệc, lien hoan
* Cách trình bày và trang trí bàn ăn

**2.Kĩ năng:**

- HS có kĩ năng sử dụng các dụng cụ, thiết bị nhà bếp.

- Có kĩ năng sắp xếp các khu vực nhà bếp một cách hợp lí

- Có kĩ năng phòng tránh các nguyên nhân xảy các tai nạn trong nhà bếp

- Có kĩ năng xây dựng thực đơn cho các bữa ăn hàng ngày, bữa liên hoan.

**3. Thái độ:**

- Học sinh có ý thức, thái độ làm bài nghiêm túc khi kiểm tra.

- Rèn cho HS tính tự giác, trình bày bài cẩn thận.

**4. Năng lực:** Tự học, tư duy, sáng tạo.

**II. PHẠM VI ÔN TẬP**

**Ôn tập từ bài 1 đến bài 7.**

**III. MỘT SỐ CÂU HỎI CỤ THỂ**

**\*Lý thuyết**

**Câu 1:** Nêu vai trò của nghề nấu ăn?

**Câu 2:** Nêu những yêu cầu đối với người làm nghề nấu ăn?

**Câu 3:** Nêu cách sử dụng và bảo quản đồ dùng bằng nhựa, thủy tinh, nhôm, sắt không gỉ?

**Câu 4:** Cho biết những công việc thường làm trong nhà bếp?

**Câu 5:** Thế nào là sắp xếp nhà bếp hợp lí? Có mấy khu vực hoạt động trong nhà bếp? Cho biết cách sắp xếp thích hợp các khu vực hoạt động trong nhà bếp?

**Câu 6:** Vì sao phải quan tâm đến an toàn lao động trong nấu ăn?

**Câu 7:** Nêu các nguyên nhân xảy ra tai nạn trong nấu ăn?

**\*Vận dụng thực tế**

**Câu 1:** Xây dựng thực đơn cho bữa ăn hàng ngày của gia đình? Xây dựng thực đơn cho bữa liên hoan?

**Câu 2:** Nêu quy trình thực hiện món nộm su hào?

*Long Biên,ngày 22 tháng 11 năm 2017*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| BGH duyệt  Hoàng Thị Tuyết | Tổ/ nhóm CM duyệt  Thẩm Thị Minh Phương | Người lập đề cương  Nguyễn Thị Việt Hoa |