|  |  |
| --- | --- |
| PHÒNG GD &ĐT QUẬN LONG BIÊN  **TRƯỜNG THCS PHÚC LỢI** | **ĐỀ CƯƠNG ÔN TẬP GIỮA KÌ I**  **MÔN: CÔNG NGHỆ 9**  *Năm học: 2022-2023* |

1. **Lý thuyết**

- Giới thiệu 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

**B. Bài tập: *Một số bài tập tham khảo***

**I. Trắc nghiệm:** *(Khoanh tròn đáp án trước câu trả lời đúng)*

**Câu 1:** 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 2:** Các dụng cụ trong nhóm dùng để trộn là:

A. Xoong, chảo, thớt B. Nồi, thìa, khăn, ớt, đũa

C. Găng tay, đũa, âu D. Găng tay, chén, dao

**Câu 3**: 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 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:** 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 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. Biết chế tạo, sản xuất gia vị B. Biết tính toán lựa chọn thực phẩm

C. Có kỹ năng thực hành D. Có chuyên môn

**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, kệ D. Bàn để thức ăn

**Câu 9:** 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 10:** Các khu vực hoạt động trong nhà bếp được bố trí:

A. Bàn sơ chế đặt giữa tủ cất giữ thực phẩm và bếp đun

B. Bếp đun đặt gần cửa ra vào

C. Tủ kệ gia vị đặt cạnh bàn ăn

D. Tủ cất giữ thực phẩm đặt gần cửa ra vào

**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:** 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 13:** 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 14:** 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 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:** Có mấy dạng nhà bếp thông dụng?

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

**Câu 17:** Đâu là dạng sắp nhà bếp dạng chữ L?

|  |  |
| --- | --- |
| A. Sử dụng hai bức tường vuông góc.  C. Sử dụng hai cạnh tường vuông góc. | B. Sử dụng hai cạnh tường sát góc.  D. Sử dụng hai bức tường thẳng góc. |

**Câu 18:** Dụng cụ cắt thái trong nhà bếp?

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

**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:** 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 21:** Thiết bị dùng gas?

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

**Câu 22:** 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 23:** 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 24:** 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 25:** Đồ nhôm, gang có đặc điểm:

A. Dễ nứt B. Dễ tróc men

C. Dễ cháy D. Dễ vỡ

**Câu 26:** 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 27:** Trong chế biến món ăn, việc thực hiện công việc nào dưới đây là không bảo vệ môi trường

A. Lựa chọn và bảo quản thực phẩm an toàn

B. Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu không rõ nguồn gốc.

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

D. Giữ vệ sinh thực phẩm khi chế biến.

**Câu 28** : Đâu là dụng cụ cắt thái:

A.Nĩa B.Muỗng C.Dao D. Nồi

**Câu 29:** Các khu vực hoạt động trong nhà bếp gồm … khu vực:

A. 4 B. 5 C. 6 D. 7

**Câu 30**: 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.

**II. Tự luận**

**Câu 1**: Trình bày những triển vọng của nghề nấu ăn?

**Câu 2**: Nêu cách bố trí các khu vực nhà bếp một cách hợp lí?

**Câu 3**: Nêu cách sử dụng và bảo quản đồ nhôm, gang?

**Câu 4**: Nêu cách sử dụng và bảo quản đồ dung điện?

**Câu 5**: Có mấy nhóm dụng cụ trong nhà bếp? Kể tên và cho ví dụ?