

TRƯỜNG THCS LONG BIÊN

TỔ TỰ NHIÊN

ĐỀ CƯƠNG ÔN TẬP GIỮA HỌC KỲ I

NĂM HỌC 2021-2022

MÔN: CÔNG NGHỆ 9

I. MỤC TIÊU CẦN ĐẠT:

1. Kiến thức:

- Hệ thống hóa các kiến thức bài 1 đến bài 5

2. Kỹ năng

- Học sinh có kỹ năng về nấu ăn, các phương pháp chế biến thực phẩm, xây dựng thực đơn, bảo quản, sử dụng thiết bị nhà bếp, an toàn trong nấu nướng

3. Thái độ: - Vận dụng thực tế, yêu cái đẹp, biết giúp đỡ người thân,...

II. PHẠM VI ÔN TẬP:

Bài 1 đến bài 5

III. NỘI DUNG ÔN TẬP:

* **Dạng bài: 100% trắc nghiệm**

* **Một số câu trắc nghiệm minh họa**

Câu 1: Công cụ lao động nghề nấu ăn là:

- A. Dụng cụ đơn giản, thô sơ
- B. Thiết bị chuyên dùng hiện đại
- C. Dao
- D. Chảo

Câu 2: Dụng cụ đơn giản, thô sơ của nghề nấu ăn là:

- A. Bếp than
- B. Bếp hồng ngoại
- C. Lò vi sóng
- D. Bếp từ

Câu 3. Nghề nấu ăn gồm có mấy đặc điểm?

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

Câu 4. Công cụ lao động ngày càng hoàn thiện giúp cho:

- A. Người lao động nhẹ nhàng hơn trong công việc
- B. Người lao động thoải mái hơn trong công việc
- C. Tạo năng suất lao động cao hơn
- D. Cả 3 đáp án trên

Câu 5. Trong quá trình nấu ăn, người lao động phải:

- A. Đứng
- B. Đi
- C. Di chuyển trong phạm vi hoạt động

D. Cả 3 đáp án trên

Câu 6. Sản phẩm lao động của nghề nấu ăn có:

A. Các món ăn phục vụ nhu cầu ăn uống hàng ngày của gia đình

B. Các món ăn phục vụ các bữa tiệc

C. Cả A và B đều đúng

D. Cả A và B đều sai

Câu 7. Người làm nghề nấu ăn phải đảm bảo mấy yêu cầu?

A.5

B.6

C.7

D.8

Câu 8. Nghề nấu ăn giúp:

A. Phục vụ nhu cầu phát triển ăn uống, du lịch, duy trì nét văn hóa, ẩm thực

B. Phục vụ nhu cầu phát triển du lịch, giao thông

C. Không bị đói

D. Có việc làm

Câu 9. 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 10. Đầu 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 11. 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 cắt thức ăn

D. Bàn để nồi thức ăn vừa nấu xong

Câu 12. Có mấy cách sắp xếp, trang trí nhà bếp thông dụng?

A.2

B.3

C.4

D.5

Câu 13. 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 14. Thiết bị nhà bếp gồm mấy loại?

A.1

B.2

C.3

D.4

Câu 15. Đầu không phải là thiết bị dùng điện?

A. Bếp điện

B. Nồi cơm điện

C. Bếp gas

D. Siêu điện

Câu 16. Tìm phát biểu sai: “ Mỗi loại dụng cụ, thiết bị nhà bếp có”:

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

Câu 17. 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 18. Khi sử dụng và bảo quản đồ dùng bằng nhôm, gang cần:

- A. Để ẩm ướt
- B. Đánh bóng bằng giấy nhám
- C. Không để ẩm ướt
- D. Dùng nước rửa chén bát để rửa

Câu 19. Đâu không phải là dụng cụ, thiết bị cầm tay dễ gây tai nạn trong nấu ăn?

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

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

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

Câu 21: Mực nhồi thịt có thể được sử dụng làm gì cho thực đơn trên bàn tiệc cưới ?

- A. Món khai vị
- B. Món chính
- C. Món nóng
- D. Món tráng miệng

Câu 22: Món khai vị trong tiệc cưới có thể dùng ?

- A. Tôm lăn bột rán
- B. Súp gà
- C. Lẩu thập cẩm
- D. Cua hấp bia

Câu 23: Bữa ăn thường ngày của gia đình thông thường gồm mấy món?

- A. Từ 1 đến 3 món
- B. Từ 3 đến 4 món
- C. Từ 3 đến 7 món
- D. Từ 5 đến 7 món

Câu 24: Số lượng món ăn trong thực đơn dùng cho các bữa liên hoan, chiêu đãi thường gồm:

- A. Từ 5 → 7 món
- B. Từ 1 → 4 món
- C. Từ 2 → 6 món
- D. Từ 3 → 5 món

Câu 25: Dựa trên cơ sở nguyên tắc xây dựng thực đơn, có mấy loại thực đơn?

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

Câu 26: Thực đơn dùng cho liên hoan hay các bữa cỗ không có đặc điểm?

- A. Thực phẩm cần thay đổi để có đủ thịt, cá...
- B. Được kê theo các loại món chính, món phụ, tráng miệng, đồ uống
- C. Được chế biến nhanh gọn, thực hiện đơn giản
- D. Có từ 4 đến 5 món trở lên

Câu 27: Món ăn nào sau đây là món ăn thường ngày?

- A. Cá rán
- B. Thịt kho tiêu
- C. Trứng rán
- D. Cả A, B, C đều đúng

Câu 28: Trong các cách sử dụng và bảo quản thớt, cối bằng gỗ sau, cách nào sai ?

- A. Phơi gió
- B. Để khô
- C. Không hơi nóng
- D. Ngâm nước

Câu 29: Cách bảo quản đồ nhựa nào là đúng trong các cách sau ?

- A. Hơ nóng
- B. Ngâm nước
- C. Để khô ráo
- D. Đựng đồ nóng

Câu 30: Đầu là dụng cụ đo lường trong các dụng cụ sau:

- A. Mâm
- B. Đũa
- C. Rô
- D. Thìa chia vạch

Câu 31: Bữa ăn hợp lý phải đạt yêu cầu:

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

Câu 32: Khi trang trí bàn ăn để tạo vẻ trang nhã thường dùng khăn bàn :

- A. Màu trắng
- B. Vải to , rần rí ..
- C. Màu trơn phù hợp với màu sắc của phòng
- D. Cả A, C đều đúng .

Câu 33: Trong bữa tiệc, để tỏ sự niềm nở, thân mật cần phải:

- A. Vừa nhai vừa nói.
- B. Cầm dao, đĩa (nĩa) trong tay, ra điệu bộ khi nói.
- C. Ăn uống liên tục.
- D. Cả 3 câu trên đều sai.

Câu 34: 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 những yếu tố sẵn có.
- D. Các yêu cầu trên

Câu 35: Các dạng sắp xếp nhà bếp thông dụng chữ U, I, L và

- A. Dạng chữ A
- B. Dạng chữ
- C. Hai đường thẳng song song
- D. Dạng tam giác

Câu 36: Để sử dụng và bảo quản các đồ dùng nhà bếp bằng nhôm cần chú ý

- A.. Cần thận khi sử dụng vì dễ bị bóp méo.
- B. Không đánh bóng bằng giấy nhám.
- C. Không chứa thức ăn chứa nhiều muối ,axit lâu ngày.
- D. Cả 3 ý trên đều đúng

Câu 37: Thực đơn nào sau đây được sắp xếp hợp lí:

- A. Món nộm - món lẩu – món súp - món tráng miệng .
- B. Món nộm - món súp - món rán - món nấu - món tráng miệng .
- C. Món lẩu - món nộm – món rán - món nấu - món tráng miệng.
- D. Món rán - món hấp - món lẩu - món nấu

Câu 38: Trong công việc nấu ăn, việc làm nào sau 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. Vứt rác bừa bãi

Câu 39: Thực phẩm của món nấu được làm chín:

- A. Trong hơi nước, nhiệt độ cao, thời gian ngắn
- B. Trong chất béo, nhiệt độ thấp, thời gian dài
- C. Trong nước, nhiệt độ cao, thời gian ngắn
- D. Trong chất béo, nhiệt độ cao, thời gian ngắn

Câu 40: Khăn ăn bằng giấy thường được đặt ở đâu:

- A. Trên miêng cốc
- B. Trên miêng bát
- C. Dưới bát ăn chính
- D. Để vào 1 cái bát to

Long Biên, ngày 16 tháng 10 năm 2021

Người lập đề cương

NHÓM TRƯỞNG

KT HIỆU TRƯỞNG

PHÓ HIỆU TRƯỞNG

(đã ký)

Vũ Thị Bích Ngọc

Thẩm Minh Phương

Cao Thị Phương Anh

