

TRƯỜNG THCS LONG BIÊN

TỔ TỰ NHIÊN

ĐỀ CƯƠNG ÔN TẬP CUỐI HỌC KỲ I

NĂM HỌC 2021-2022

MÔN: CÔNG NGHỆ 9

I. NỘI DUNG KIẾN THỨC CẦN ÔN TẬP:

1. Phạm vi ôn tập: Từ bài 1 đến bài 6

2. Một số câu hỏi trọng tâm

Câu 1: Nêu yêu cầu và đặc điểm của nghề nấu ăn?

Câu 2: Nêu các dụng cụ và thiết bị nhà bếp? Cách sử dụng và bảo quản các thiết bị, dụng cụ bằng gỗ, nhựa, đồ thủy tinh, đồ tráng men và đồ nhôm gang?

Câu 3: Nêu một số biện pháp đảm bảo an toàn và vệ sinh môi trường trong việc chuẩn bị, chế biến các món ăn có sử dụng nhiệt?

Câu 4: Nêu một số cách sắp xếp, trang trí nhà bếp thông dụng?

Câu 5: Nêu một số biện pháp nhằm đảm bảo vệ sinh môi trường trong việc chuẩn bị và chế biến các món ăn có sử dụng nhiệt?

Câu hỏi vận dụng, nâng cao, mở rộng

Câu 1: Nêu cách sơ chế, chế biến món nộm su hào? Làm thế nào để su hào vẫn giữ được độ giòn khi nộm?

Câu 2: Theo em nên trình bày bàn ăn như thế nào cho phù hợp với phong cách của người Hà Nội?

Câu 3: Em làm gì để đảm bảo vệ sinh môi trường và an toàn trong nấu ăn tại nhà em?

Câu 4: Nêu cách chọn thịt bò ngon, tươi?

Câu 5: Cách đặt bàn ăn theo phong cách phương Tây và Việt Nam có những điểm khác nhau cơ bản nào?

II. MỘT SỐ DẠNG BÀI TẬP MINH HỌA:

1. Bài tập trắc nghiệm

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: Người làm nghề nấu ăn phải đảm bảo mấy yêu cầu?

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

Câu 5: 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 6: 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 7: Có mấy cách sắp xếp, trang trí nhà bếp thông dụng?

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

Câu 8: 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 cắt thực phẩm và chỗ rửa thực phẩm

Câu 9: Thiết bị nhà bếp gồm mấy loại?

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

Câu 10: Đâu không phải là thiết bị dùng điện?

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

Câu 11: 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 12: 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 13: 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 14: 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 15: 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 16: 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 17: 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 18: 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 19: 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 20: Dựa trên cơ sở nguyên tắc xây dựng thực đơn, có mấy loại thực đơn?

A. 2

B. 3

C. 4

D. 5

Câu 21: 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 22: 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 23: Cách bảo quản đồ nhựa nào là đúng trong các cách sau?

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

Câu 24: Đây là dụng cụ đo lường trong các dụng cụ sau:

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

Câu 25: Khi trang trí bàn ăn để tạo vẻ trang nhã thường dùng khăn bàn:

- A. Khăn màu sắc sỡ
- B. Khăn in hoa to
- C. Màu trơn phù hợp với màu sắc của phòng
- D. Màu đen, rằn ri.

Câu 26: 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 27: 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 28: 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 29: 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 30: 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

2. Bài tập tự luận

Bài 1: Khi tổ chức một bữa tiệc liên hoan sinh nhật, em cần dự tính trước những công việc gì? Trình bày chi tiết cụ thể và giải thích cách thực hiện. Biết rằng:

- Số người dự: 20 người
- Thành phần dự: Tuổi từ 15 - 25

Bài 2: Hãy lên thực đơn một bữa ăn hằng ngày có đầy đủ các chất dinh dưỡng và một bữa liên hoan mà e đã từng tham gia?

Bài 3: Nêu các biện pháp phòng ngừa tai nạn lửa, dầu, gas, điện?

Long Biên, ngày 30 tháng 11 năm 2021

Người lập đề cương

NHÓM TRƯỞNG

**KT HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG**

(đã kí)

Vũ Thị Bích Ngọc

Thẩm Minh Phương

Cao Thị Phương Anh

