|  |  |
| --- | --- |
| **TRƯỜNG THCS THƯỢNG THANH****Năm học: 2019 - 2020** | **ĐỀ CƯƠNG ÔN TẬP KIỂM TRA HỌC KÌ I****MÔN: CÔNG NGHỆ KHỐI 9** |

 **A. PHẦN TRẮC NGHIỆM:**

 1. Đồ dùng trong nhà bếp giúp ích gì cho việc nội trợ?

 2. Những công việc nào cần làm trong nhà bếp?

 3. Có mấy khu vực hoạt động trong nhà bếp

 4. Những nguyên nhân nào gây ra tai nạn trong nấu ăn?

 5. Tại sao phải xây dựng thực đơn?

 6. Nêu cách trang trí bàn ăn đãi tiệc?

 7. Những yêu cầu kĩ thuật nào được áp dụng với món trộn, cuốn hỗn hợp?

 8. Những yêu cầu kĩ thuật nào được áp dụng với món nấu?

 **B. PHẦN TỰ LUẬN:** Học sinh ôn tập các câu hỏi sau.

**Câu 1**: Em hãy nêu yêu cầu của nghề đối với người làm nghề nấu ăn?

**Câu 2**: Em hãy cho biết cách bảo quản đồ dùng nhà bếp làm bằng gỗ, nhựa?

**Câu 3:** Em hãy so sánh quy trình chế biến các món trộn, cuốn hỗn hợp và món nấu? Kể tên 3 món trộn, cuốn hỗn hợp và 3 món nấu mà em biết?

**Câu 4**: Em hãy so sánh cách trình bày bàn ăn theo phong cách Việt Nam và cách trình bày bàn ăn theo phong cách phương Tây?

**Câu 5**: Em hãy nêu hiểu biết của em về tầm quan trọng của nghề nấu ăn?

**Câu 6**: Để nấu nước dung được trong em phải làm như thế nào?

 **Ban Giám hiệu Tổ chuyên môn Nhóm chuyên môn**

 **Đỗ Thị Thu Hoài Nguyễn Thị Nguyệt Đỗ Thị Minh Xuân**

**GỢI Ý TRẢ LỜI ĐỀ CƯƠNG ÔN TẬP HỌC KÌ I**

**MÔN: CÔNG NGHỆ 9**

**A. PHẦN TRẮC NGHIỆM:**

- HS trả lời theo kiến thức các bài 1,2,3,4,5,6,7,8

**B. PHẦN TỰ LUẬN:**

**Câu 1: Em hãy nêu yêu cầu của nghề đối với người làm nghề nấu ăn?**

- Có đạo đức nghề nghiệp.

- Nắm vững kiến thức chuyên môn.

- Có kĩ năng thực hành nấu nướng.

- Biết tính toán, chọn lựa thực phẩm.

- Sử dụng thành thạo và hợp lí những nguyên liệu, dụng cụ cần thiết.

- Biết chế biến món ăn ngon, hợp khẩu vị, trình bày đẹp mắt, đảm bảo giá trị dinhh dưỡng của món ăn và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

**Câu 2: Em hãy cho biết cách bảo quản đồ dùng nhà bếp làm bằng gỗ, nhựa?**

**\* Cách bảo quản đồ dùng nhà bếp bằng gỗ:**

- Không ngâm nước.

- Khi sử dụng xong, rửa bằng nước rửa chén, bát thật sạch và phơi gió chô khô ráo, tránh phơi nắng hoặc hơ trên lửa.

- Đồ dùng nhà bếp bằng gỗ: thớt gỗ, đũa gỗ, thìa gỗ.

**\* Cách bảo quản đồ dùng nhà bếp bằng nhựa:**

- Không để gần lửa.

- Không nên chứa các thức ăn dầu mỡ, thức ăn đang nóng hoặc đun sôi.

- Khi sử dụng xong, rửa bằng nước rửa chén, bát và phơi cho khô giáo.

- Đồ dùng nhà bếp bằng nhựa: bát nhựa, cốc nhựa, rổ nhựa.

**Câu 3: Em hãy so sánh quy trình chế biến các món trộn, cuốn hỗn hợp và món nấu? Kể tên 3 món trộn, cuốn hỗn hợp và 5 món nấu mà em biết?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **So sánh** | **Món trộn, món cuốn hỗn hợp** | **Món nấu** |
| 1. Nguyên liệu | - Nhặt, rửa, cắt thái phù hợp, ngâm nước muối hoặc ướp muối.- Là chín mềm.- Nước chấm: nước mắm, tỏi, ớt, đường, chanh. | - Nhặt, rửa, cắt, thái phù hợp.- Tẩm ướp hoặc rán sơ qua. |
| 2. Chế biến | Trộn chung nguyên liệu thực vât, động vật và gia vị. | - Nấu nguyên liệu động vật với nước.- Cho nguyên liệu thực vật vào nấu tiếp cho mềm đều.- Nêm gia vị phù hợp. |
| 3. Trình bày | - Cho vào đĩa, trang trí thêm với đậu phộng.- Củ hành cắt lát, rau thơm, ớt tỉa hoa.- Kèm nước chấm. | - Cho vào đĩa sâu lòng hoặc bát to.- Sắp xếp theo đặc trưng của món. |

- 3 món trộn, cuốn hỗn hợp: nem cuốn, phở cuốn, gỏi cuốn.

- 3 món nấu: bò kho, gà rang, súp gà.

**Câu 4: Em hãy so sánh cách trình bày bàn ăn theo phong cách Việt Nam và cách trình bày bàn ăn theo phong cách phương Tây?**

|  |  |
| --- | --- |
| **Phong cách Việt Nam** | **Phong cách phương Tây** |
| - Trải khăn trải bàn.- Đặt đũa bên tay phải của bát.- Khăn đặt lên đĩa kê, úp bát lên trên khăn ăn.- Cốc nước đặt phía trước đầu đũa.- Bát đựng nước chấm đặt trước bát ăn cơm. | - Trải khăn bàn.- Tại mỗi phần ăn thường đặt một hoặc hai đĩa.- Bên phải đặt dao và thìa, bên trái đặt đĩa. Li rược đặt trước đĩa, cạnh li rượu có thêm cốc nước lạnh dùng cho người không uống rượu.- Để khăn ăn vào đĩa.- Đưa thức ăn vào phía bên tay trái của khách, lấy ra bên tay phải của khách. |

**Câu 5: Em hãy nêu hiểu biết của em về tầm quan trọng của nghề nấu ăn?**

- Nghề nấu ăn đóng vai trò quan trọng trong cuộc sống con người và là nghề thiết thực nhất trong việc tạo nên các món ăn phục vụ nhu cầu ăn uống.

- Xã hội phát triển, cuộc sống sung túc và văn minh nên nhu cầu ăn uống càng được nâng cao.

- Ăn uống là loại hình thu khách du lịch trong và ngoài nước. Vì đó là nét đặc trưng của bản sắc dân tộc gắn liền với văn minh nhân loại.

- Nghề nấu ăn đáp ứng được nhu cầu xã hội trong việc duy trì và phát triển văn hóa ẩm dất nước.

Câu 6: Để nấu nước dung được trong em phải làm như thế nào?

- Rửa sạch, cho vào soong và cho thêm một thìa cà phê muối đậy nắp trong 10 phút.

- Lấy ra bóc vỏ, rút bỏ chỉ đất ở sống lưng.

 **Ban Giám hiệu Tổ chuyên môn Nhóm chuyên môn**

 **Đỗ Thị Thu Hoài Nguyễn Thị Nguyệt Đỗ Thị Minh Xuân**