Họ và tên học sinh:.................................................. Lớp 9............

**ÔN TẬP CUỐI HK1 MÔN CÔNG NGHỆ K9**

**Câu 1: Đặc điểm của nghề nấu ăn là gì?**

* Đối tượng lao động: những nguyên liệu ( lương thực, thực phẩm) và các loại gia vị
* Công cụ lao động: gồm các loại dụng cụ đơn giản và thiết bị hiện đại
* Điều kiện lao động: làm việc trong điều kiện không bình thường, di chuyển trong một phạm vi cố định
* Sản phẩm lao động: các loại món ăn, các món bánh, các món kem lạnh…

**Câu 2: Tầm quan trọng của nghề nấu ăn là gì ?**

* Phục vụ nhu cầu ăn uống và du lịch của con người
* Thể hiện nét văn hóa ẩm thực của mỗi dân tộc, quốc gia

**Câu 3: Phân loại các dụng cụ trong nhà bếp và liệt kê minh họa**

* Dụng cụ cắt thái: dao, kéo, chày-cối, dao bào
* Dụng cụ để trộn: cây đánh trứng, tô, đũa, thìa khuấy…
* Dụng cụ đo lường: ca đong chia vạch ml, cân, muỗng cà phê,...
* Dụng cụ nấu nướng: nồi, niêu, chảo, soong, vĩ nướng …
* Dụng cụ dọn ăn: mâm, chén, đũa, muỗng, tô, dĩa, li…
* Dụng cụ dọn rửa: bồn rửa, rổ, chậu, bùi nhùi…
* Dụng cụ bảo quản thức ăn: hộp, màng bọc thực phẩm, lồng bàn, cà-mơn..

**Câu 4: Thế nào là sắp xếp nhà bếp hợp lí?**

Sắp xếp nhà bếp hợp lí là bố trí các khu vực làm việc trong nhà bếp sao cho các công việc được tiến hành gọn gàng và khoa học

**Câu 5: Có mấy cách sắp xếp và trang trí nhà bếp? Liệt kê**

Có 4 cách sắp xếp và trang trí nhà bếp

* Sắp xếp theo dạng chữ I
* Sắp xếp theo dạng chữ U
* Sắp xếp theo dạng chữ L
* Sắp xếp theo dạng hai đường thẳng song song

**Câu 6: Những nguyên nhân nào gây ra các tai nạn trong nhà bếp?**

* Do khối lượng công việc nhiều và liên tục nên trong nhà bếp rất dễ xảy ra tai nạn
* Do phải thường xuyên sử dụng các loại dụng cụ và thiết bị dễ gây nguy hiểm như dao, kéo, soong chảo bị hư tay cầm, các loại bếp – lò...
* Một số tai nạn thường gặp như: đứt tay, bỏng, cháy nổ bình gas, điện giật, trượt ngã ....

**Câu 7: Những khu vực làm việc trong nhà bếp được bố trí theo tứ tự sau**

* Khu vực cất giữ thực phẩm
* Khu vực sửa soạn thực phẩm
* Khu vực sơ chế thực phẩm
* Khu vực chế biến thực phẩm
* Khu vực bày dọn thức ăn

**Câu 8: Kể tên các thiết bị dùng điện trong nhà bếp và cách sử dụng , bảo quản các đồ dùng đó như thế nào?**

* Các thiết bị dùng điện trong bếp : lò nướng, máy đánh trứng, nồi cơm điện, bếp điện từ, tủ lạnh ...
* Cách sử dụng và bảo quản :

+ Trước khi sử dụng: kiểm tra ổ cắm, dây dẫn điện

+ Khi sử dụng: sử dụng đúng quy cách của nhà sản xuất

+ Sau khi sử dụng: vệ sinh, lau khô, tránh để dính nước, cất giữ nơi khô ráo