**ĐỀ CƯƠNG CÔNG NGHỆ CUỐI HỌC KÌ II**

1. **LÝ THUYẾT**

**ÔN TẬP CHƯƠNG I. DINH DƯỠNG VÀ THỰC PHẨM**

Bài 1: Thành phần dinh dưỡng trong thực phẩm

Bài 2: Lựa chọn và bảo quản thực phẩm

Bài 3:Một số ngành nghề liên quan đến chế biến thực phẩm

**ÔN TẬP CHƯƠNG II. TỔ CHỨC VÀ CHẾ BIẾN MÓN ĂN**

Bài 4: an toàn lao động và an toàn vệ sinh thực phẩm

Bài 5: Dự án : Tính toán chi phí bữa ăn theo thực đơn

Bài 6: Chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt

1. **THỰC HÀNH**

Chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt.

**TRẮC NGHIỆM MINH HỌA**

**Câu 1:** **Yêu cầu về không gian bếp để đảm bảo an toàn lao động trong chế biến thực phẩm là:**

A. Vật dụng được làm bằng các vật liệu chống trơn trượt.

B. Không đón được ánh sáng tự nhiên.

C. Có thoát nước tốt, cách biệt với các nguồn ô nhiễm.

D. Thông thoáng, dễ đón ánh sáng tự nhiên hoặc bố trí đèn chiếu sáng đầy đủ.

**Câu 2:** **Công việc chính của thợ vận hành máy sản xuất thực phẩm là:**

A. Ném và phân loại các sản phẩm là đồ ăn, đồ uống khác nhau.

B. Thiết lập, vận hành và giám sát máy móc và lò nướng để trộn, nướng và chế biến bánh mì, sản phẩm bánh kẹo khác.

C. Làm các loại bánh mì, bánh ngọt và các sản phẩm bột mì.

D. Rửa, thái, đong và trộn thực phẩm để nấu.

**Câu 3:** 5 nhóm phương pháp truyền nhiệt (làm khô nhân tạo) là:

A. Sấy thăng hoa, sấy tuần hoàn khi lạnh, sấy bơm nhiệt, sấy lạnh và sấy năng lượng mặt trời.

B. Sấy thăng hoa, sấy tuần hoàn khi nóng, sấy bơm nhiệt, sấy lạnh và sấy năng lượng mặt trời.

C. Sấy thăng hoa, sấy tuần hoàn khi nóng, sấy bơm nhiệt, sấy nóng và sấy năng lượng mặt trời.

D. Sấy thăng hoa, sấy tuần hoàn khi nóng, sấy bơm nhiệt, sấy lạnh và sấy năng lượng điện.

**Câu 4:** **Chất khoáng sắt thường có trong các loại thực phầm nào?**

A. Muối, các loại gia vị.

B. Các loại thịt, hải sản, lòng đỏ trứng, rau cải.

C. Rau lá màu xanh đậm.

D. Gan, thịt động vật bốn chân và trứng.

**Câu 5:** **Nội dung nào dưới đây *không* đúng khi nói về lưu ý sử dụng và bảo quản thiết bị dùng gas?**

A. Hạn chế va đập do dễ vỡ hoặc bong tróc lớp men, mẻ, nứt,...

B. Phải khóa bình gas sau khi sử dụng.

C. Sử dụng đúng hướng dẫn của nhà sản xuất.

D. Lau chùi sạch, để khô ráo sau khi sử dụng.

**Câu 5:** **Với đặc trưng nghề nghiệp, thợ chế biến thực phẩm cần phải:**

A. Khéo tay, sạch sẽ, nhanh nhẹn, có mắt thẩm mĩ tốt, nhạy cảm với mùi vị.

B. Có sự tỉ mỉ, kiên trì, nấu các món ăn đặc sản và phức tạp.

C. Biết sử dụng nhiều thiết bị, máy móc và có khả năng lên kế hoạch để sử dụng các thiết bị, máy móc đạt hiệu quả tối đa.

D. Có kiến thức cơ bản về các loại thực phẩm; kĩ năng chế biến các loại thực phẩm hay các yêu cầu cụ thể trong an toàn vệ sinh thực phẩm.

**Câu 6: Vai trò của người đầu bếp trưởng là:**

A. Là người quản lí các khâu chuẩn bị thực phẩm trước khi chế biến.

B. Là người chỉ huy, chịu trách nhiệm toàn bộ khu bếp tại nơi làm việc của mình.

C. Là người giám sát việc lập kế hoạch, tổ chức các bữa ăn.

D. Là người phục vụ các món ăn tại nhà hàng, cửa hàng ăn nhanh.

**Câu 7:** **Nội dung nào dưới đây *không* đúng khi nói về lưu ý sử dụng và bảo quản thiết bị dùng điện?**

A. Không dùng các thiết bị có dấu hiệu nứt, gãy, bong tróc lớp vỏ cách điện hoặc có dấu hiệu rò rỉ điện.

B. Không đun nấu, đựng đồ ở nhiệt độ quá cao.

C. Sử dụng đúng hướng dẫn của nhà sản xuất.

D. Ngắt điện, lau chùi sạch, để khô ráo các thiết bị điện khi không có nhu cầu sử dụng.

**Câu 8:** **Để đảm bảo an toàn lao động, thợ làm bánh ngọt cần sử dụng dụng cụ gì để tránh nguy cơ mất an toàn lao động?**

A. Đồ bảo hộ màu xanh, giày chống trơn trượt, găng tay len,...

B. Nón, mũ bếp bánh, giày chống trơn trượt, găng tay chống nhiệt,...

C. Nón, mũ bếp trưởng, găng tay cách nhiệt, khẩu trang,...

D. Tạp dề, găng tay và giày bảo hộ, dụng cụ lau bếp,...

**Câu 9:** Gạo lứt có thể chế biến thành các món ăn

A. Làm bánh ngọt, nấu cháo, nấu cơm,...

B. Nấu cơm, nấu cháo, bún gạo, làm bánh bao gạo lứt,...

C. Nấu cơm, làm nguyên liệu lẩu, làm bánh bao gạo lứt,...

D. Nấu cháo, bún gạo, làm đồ khô,...

**Câu 10:** Cách nhận biết giữa cua ghẹ đực với cua ghẹ cái là

A. Cua ghẹ cái có yếm nhỏ, dáng hình tam giác thường cho nhiều gạch; cua ghẹ đực có yếm to sẽ cho nhiều thịt.

B. Cua ghẹ đực có yếm nhỏ, dáng hình thoi thường cho nhiều thịt; cua ghẹ cái có yếm nhỏ sẽ cho nhiều gạch.

C. Cua ghẹ cái có yếm nhỏ, dáng hình thoi thường cho nhiều thịt; cua ghẹ cái có yếm to sẽ cho nhiều gạch.

D. Cua ghẹ đực có yếm nhỏ, dáng hình tam giác thường cho nhiều thịt; cua ghẹ cái có yếm to sẽ cho nhiều gạch.

**Câu 11:** Tại sao không nên ngâm rửa thịt, cá sau khi cắt, thái?

A. Dễ làm thịt, cá bị khô, gia tăng sinh vật gây bệnh.

B. Dễ làm mất các khoáng chất có trong thịt, cá.

C. Làm tăng các chất khoáng có trong thịt, cá.

D. Làm giảm thời gian sử dụng thực phẩm.

**Câu 12:** Tại sao không nên lựa chọn súp lơ xanh có hoa rời rạc, nở xòe?

A. Vì đó là hoa lơ để lâu.

B. Vì đó là hoa lơ non.

C. Vì đó là hoa lơ già.

D. Vì đó là hoa lơ còn xanh.

**Câu 13:** Tại sao thực phẩm ngâm đường cần được bảo quản trong chai, lọ, hũ,... kín, tránh tiếp xúc với không khí?

A. Để tiêu diệt các vi sinh vật và phá hủy độc tố của vi khuẩn.

B. Để ngăn ngừa ức chế sự phát triển của vi sinh vật.

C. Để gia tăng sự phát triển của vi sinh vật.

D. Để đảm bảo ức chế sự phát triển của vi sinh vật.

**Câu 14:** Nếu đun nấu trong nước quá kĩ hoặc đun lại nhiều lần sẽ làm giảm lượng các loại vitamin nào?

A. Vitamin B, C, PP.

B. Vitamin A, C, PP.

C. Vitamin A, E, PP.

D. Vitamin B, C, E.

**Câu 15:** Nếu chiên rán lâu sẽ làm mất các loại vitamin nào?

A. Vitamin A, E, B, PP.

B. Vitamin A, C, PP, K.

C. Vitamin A, E, B, C.

D. Vitamin A, D, E, K.

**Câu 16:** Cách nhận biết trứng tươi và trứng để lâu là

A. Ngâm trứng vào trong nước, trứng để lâu sẽ chìm sâu vào trong nước và nằm ngang; trứng mới sẽ nổi lơ lửng hoặc nổi hẳn lên bề mặt nước.

B. Ngâm trứng vào trong nước, trứng mới sẽ chìm sâu vào trong nước và nằm ngang; trứng để lâu sẽ nổi lơ lửng hoặc nổi hẳn lên bề mặt nước.

C. Ngâm trứng vào trong dầu ăn, trứng mới sẽ chìm sâu vào trong nước và nằm ngang; trứng để lâu sẽ nổi lơ lửng hoặc nổi hẳn lên bề mặt nước.

D. Ngâm trứng vào trong nước nóng, trứng để lâu sẽ chìm sâu vào trong nước và nằm ngang; trứng mới sẽ nổi lơ lửng hoặc nổi hẳn lên bề mặt nước.

**Câu 17:** Công việc của kĩ sư công nghệ thực phẩm là gì?

A. Chuẩn bị đầy đủ các nguyên liệu, vật dụng, thiết bị nấu ăn cần dùng trong quá trình chế biến.

B. Theo dõi, kiểm tra quá trình sản xuất thực phẩm, chất lượng sản phẩm và giá trị dinh dưỡng của thực phẩm.

C. Đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm, chọn các nguyên liệu đầu vào sạch sẽ, có xuất xứ và hạn sử dụng rõ ràng.

D. Kiểm tra và đánh giá chất lượng chế biến và chất lượng thực phẩm; nghiên cứu sản phẩm mới, nguyên liệu mới; vận hành dây chuyền sản xuất thực phẩm.

**Câu 18:** Kĩ sư công nghệ thực phẩm có thể làm việc tại đâu?

A. Tại các công ty thực phẩm, viện nghiên cứu về thực phẩm, các trường đại học, cơ quan có chuyên ngành liên quan đến thực phẩm.

B. Khách sạn, nhà hàng, công ty thực phẩm.

C. Trường học, nhà hàng, quán ăn.

D. Viện nghiên cứu về thực phẩm, khách sạn, quán ăn.

**Câu 19:** **Nội dung nào dưới đây *không* đúng khi nói về yêu cầu sử dụng vật dụng nhà bếp?**

A. Bố trí hợp lí, thuận tiện sử dụng, để xa tầm tay trẻ em với dụng cụ sắc nhọn.

B. Không sử dụng các dụng cụ có dấu hiệu hư hỏng như ổ điện, thớt gãy, đũa mốc,...

C. Không khóa bình gas khi không sử dụng.

D. Các vật dụng dễ cháy được làm từ gỗ, nhựa, vải,... để xa bếp lửa, bếp hồng ngoại.

**Câu 20: Một số ngành nghề liên quan đến chế biến thực phẩm là:**

A. Thợ chế biến thực phẩm, thợ cơ khí, kĩ sư xây dựng, đầu bếp trưởng, người chuẩn bị đồ ăn nhanh,...

B. Thợ chế biến thực phẩm, thợ vận hành máy sản xuất thực phẩm, đầu bếp trưởng, người chuẩn bị đồ ăn nhanh,...

C. Thợ chế biến thực phẩm, thợ vận hành máy sản xuất thực phẩm, tiếp viên hàng không, người chuẩn bị đồ ăn nhanh,...

D. Thợ chế biến thực phẩm, thợ vận hành máy sản xuất thực phẩm, đầu bếp trưởng, giáo viên, lập trình viên,...

**Câu 21:** **Cách bảo quản đậu, hạt khô, gạo là:**

A. Bảo quản trong các tủ đông lạnh.

B. Sơ chế sạch sẽ và bảo quản lạnh.

C. Khử khuẩn bằng các tác nhân vật lí.

D. Để trong hộp, lọ kín,... bảo quản nơi khô ráo, mát mẻ.

**Câu 22:** **Nếu cơ thể thiếu chất khoáng calcium sẽ dẫn đến hệ quả gì?**

A. Thiếu máu.

B. Còi xương ở trẻ em và loãng xương ở người lớn.

C. Tăng huyết áp.

D. Dẫn đến bệnh bướu cổ.

**Câu 23:** **Kể tên một số vi nấm sinh độc tố?**

A. Amino acid.

B. Tetrodotoxin.

C. Clostridium botulinum.

D. Solanine.

**Câu 24:** **Kể tên một vài trường hợp mất vệ sinh an toàn thực phẩm?**

A. Bánh mì bị mốc.

B. Rau được nấu chín kĩ trước khi ăn.

C. Đun nước sôi.

D. Rau, củ, quả được rửa sạch.

**Câu 25:** **Người có kiến thức cơ bản về các loại thực phẩm, có kĩ năng chế biến các loại thực phẩm phù hợp với ngành nghề nào liên quan đến chế biến thực phẩm?**

A.Đầu bếp trưởng.

B. Thợ vận hành máy sản xuất thực phẩm.

C. Thợ chế biến thực phẩm.

D. Người chuẩn bị đồ ăn nhanh.