

Giới thiệu nghề nấu ăn

Lý thuyết môn Công nghệ 9

Lý thuyết môn Công nghệ lớp 9: **Giới thiệu nghề nấu ăn** được VnDoc sưu tầm và giới thiệu tới các bạn học sinh cùng quý thầy cô tìm hiểu và học hỏi. Nội dung tài liệu sẽ giúp các bạn học sinh cùng quý thầy cô học và giảng dạy tốt môn Công nghệ 9 hiệu quả hơn. Mời các bạn tham khảo.

Bài: Giới thiệu nghề nấu ăn

A. Lý thuyết & Nội dung bài học

I. Vai trò, vị trí của nghề nấu ăn

II. Đặc điểm và yêu cầu của nghề

III. Triển vọng của nghề

B. Câu hỏi trắc nghiệm

A. Lý thuyết & Nội dung bài học

• Nội dung chính

- Hiểu được tầm quan trọng của việc ăn uống đối với sức khỏe và vai trò, vị trí của nghề nấu ăn trong đời sống con người
- Biết được những yêu cầu, những đặc điểm cơ bản và triển vọng của nghề nấu ăn.

I. Vai trò, vị trí của nghề nấu ăn

- Ăn uống đóng vai trò to lớn trong việc cải thiện sức khỏe con người.
- Cơ thể con người luôn đòi hỏi phải có đủ chất dinh dưỡng để được phát triển tốt, bảo vệ cơ thể chống bệnh tật, tăng cường sinh lực, tăng cường sức lao động.
- Nghề nấu ăn là nghề thiết thực phục vụ cho nhu cầu ăn uống của con người.
- Nghề nấu ăn thể hiện nét văn hoá ẩm thực đặc thù của dân tộc, vì vậy cần được vận dụng và phát huy.
- Là nghề đóng vai trò quan trọng trong đời sống con người.

II. Đặc điểm và yêu cầu của nghề

1. Đặc điểm của nghề

a. Đối tượng lao động: Con người, lương thực, thực phẩm.

- Người nấu ăn phải sử dụng những nguyên liệu (lương thực, thực phẩm) cần thiết để làm đối tượng lao động của mình.
- Sử dụng thực phẩm tươi sống, thực phẩm khô, gia vị và những phụ liệu để tạo nên món ăn.
- Đối tượng lao động của nghề nấu ăn hết sức đa dạng, phong phú do nhu cầu ăn uống của con người ngày càng tăng cao.

b. Công cụ lao động: Bếp, nồi niêu, song chảo ...

- Các dụng cụ đơn giản, thô sơ như : bếp than, bếp củi, bếp dầu, các loại nồi niêu, song chảo, dao, thớt, bát, đĩa, thìa(muỗng), đũa, thau, rổ ...
- Các thiết bị chuyên dùng hiện đại : bếp điện, bếp ga, lò điện, lò ga, máy say thịt, máy đánh trứng, nồi hấp, nồi hầm ...
- Công cụ lao động ngày càng được hoàn thiện, giúp cho người lao động được nhẹ nhàng, thoải mái hơn trong công việc, tạo ra năng suất lao động cao hơn.

c. Điều kiện lao động: Không bình thường, luôn di chuyển trong phạm vi hoạt động, không thoải mái.

- Phải tiếp cận với hơi nóng của bếp lò; mùi tanh của tôm, cá; mùi đặc trưng của các nguyên liệu thực phẩm khác như các loại thực phẩm khô (tôm khô, cá khô...), gia vị, dầu mỡ, nước chấm ...

- Bên cạnh đó, còn có sự ẩm ướt, khói, mùi hôi có lẫn dầu mỡ và các gia vị trong khi chế biến.
- Luôn phải đi, đứng, di chuyển trong phạm vi hoạt động, ít khi được ngồi nghỉ thoải mái.
- Nhà bếp ngày càng được cải thiện để phục vụ con người trong việc chế biến món ăn.

d. Sản phẩm lao động:

- Các món ăn, món bánh phục vụ bữa ăn hằng ngày của gia đình (cơm, bún, phở, bánh ngọt, ...).
- Các món ăn, món bánh phục vụ bữa tiệc liên hoan tại các nhà hàng, khách sạn.
- Đặc điểm của sản phẩm lao động là góp phần quan trọng vào việc duy trì sức khỏe và thể lực, một yếu tố quan trọng trong cuộc sống.
- Cần phải chú ý đến vệ sinh an toàn thực phẩm để sản phẩm lao động luôn bảo đảm an toàn cho tính mạng con người.
- Ngoài ra, các sản phẩm lao động của nghề nấu ăn cũng cần phải được quan tâm đến cách trình bày và sử dụng, thể hiện nét thẩm mỹ đặc trưng của văn hoá ẩm thực mỗi dân tộc.

2. Yêu cầu của nghề

- Muốn việc nấu ăn có hiệu quả thiết thực phục vụ cho nhu cầu hằng ngày của cơ thể, người làm nghề nấu ăn phải:
 - 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, đảm bảo vệ sinh và an toàn thực phẩm, đảm bảo giá trị dinh dưỡng của món ăn, làm cho món ăn trở nên ngon miệng, đẹp mắt, kích thích tiêu hoá, tạo cơ sở tốt nhất để duy trì và tăng cường sức khỏe.

III. Triển vọng của nghề

- Chế biến thức ăn là việc làm cần thiết cho sự sống của con người, được thực hiện ở nơi công cộng hay trong từng hộ gia đình. Chính vì thế, nghề nấu ăn là nghề không thể thiếu được ; muốn có thức ăn ngon, phải có người nấu ăn giỏi.
- Xã hội càng phát triển, cuộc sống càng sung túc và văn minh, nhu cầu ăn uống càng được nâng cao.
- Ăn uống còn là loại hình thu hút khách du lịch trong và ngoài nước. mỗi quốc gia có nét văn hóa ẩm thực độc đáo riêng.
- Hiện nay nhiều lớp đào tạo nghề nấu ăn phát triển mạnh mẽ, đáp ứng nhu cầu nhân lực có trình độ cho các nhà hàng, khách sạn.

B. Câu hỏi 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. Cả A và B đều đúng
- D. Cả A và B đều sai

Đáp án: C

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

- A. Bếp than B. Dao C. Bát D. Cả 3 đáp án trên

Đáp án: D

Câu 3. Thiết bị chuyên dùng hiện đại trong nghề nấu ăn là:

- A. Bếp gas B. Nồi hấp C. Bếp điện D. Cả 3 đáp án trên

Đáp án: D

Câu 4. Nghề nấu ăn gồm có mấy đặc điểm?

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

Đáp án: C. Đó là: đối tượng lao động, công cụ lao động, điều kiện lao động, sản phẩm lao động.

Câu 5. Đối tượng lao động của nghề nấu ăn là:

- A. Thực phẩm tươi sống
- B. Thực phẩm ướp muối, sấy khô
- C. Gia vị
- D. Cả 3 đáp án trên

Đáp án: D

Câu 6. 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

Đáp án: D

Câu 7. 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

Đáp án: D

Câu 8. 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

Đáp án: C

Câu 9. Người làm nghề nấu ăn phải đảm bảo mấy yêu cầu?

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

Đáp án: B. Đó là: có đạo đức, nắm vững kiến thức, có kĩ năng thực hành, biết lựa chọn thực phẩm, sử dụng thành thạo và hợp lí nguyên liệu và dụng cụ, chế biến ngon.

Câu 10. Nghề nấu ăn giúp:

- A. Phục vụ nhu cầu phát triển ăn uống
- B. Phục vụ nhu cầu phát triển du lịch
- C. Duy trì nét văn hóa ẩm thực
- D. Cả 3 đáp án trên

Đáp án: D

Bài Giới thiệu nghề nấu ăn với các nội dung kiến thức các bạn học sinh cần hiểu được tầm quan trọng của việc ăn uống đối với sức khỏe và vai trò, vị trí của nghề nấu ăn trong đời sống con người.

Trên đây VnDoc đã giới thiệu tới các bạn lý thuyết Công nghệ 9: [Giới thiệu nghề nấu ăn](#). Chúng tôi xin giới thiệu tới các bạn học sinh cùng quý thầy cô tài liệu Lý thuyết môn Công nghệ lớp 9, Giải vở bài tập Công nghệ 9, [Giải bài tập Công nghệ 9](#), Tài liệu học tập lớp 9 mà VnDoc tổng hợp và giới thiệu tới các bạn đọc.