

NAME: _____ SCORE _____

Panuto: Basahin ng ma buti ang katanungan at bilugan ang letra ng tamang sagot.

1. Ano ang tawag sa kasangkapan na karaniwang ginagamit sa pagsasaing ng bigas?

- a) Palayok
- b) Kawali
- c) Kaldero
- d) Kutsara

2. Ano ang tawag sa makabagong kagamitan na ginagamit sa mabilis na pagsasaing ng bigas?

- a) Rice cooker
- b) Oven
- c) Blender
- d) Microwave

3. Alin sa mga sumusunod ang hindi kailangan sa pagsasaing ng bigas?

- a) Tubig
- b) Asin
- c) Bigas
- d) Rice cooker

4. Ano ang unang hakbang sa pagsasaing ng bigas?

- a) Pagtatantya ng tubig
- b) Paghuhugas ng bigas
- c) Pagsasaing sa kalan
- d) Pagsasalin sa kaldero

5. Anong kasangkapan ang ginagamit sa paghuhugas ng pinagkainan?

- a) Basahan
- b) Panghugas na espongha
- c) Walis
- d) Kutsara

6. Bakit mahalaga ang paggamit ng espongha sa paghuhugas?

- a) Para matanggal ang sebo
- b) Para maglinis ng mesa
- c) Para magtimpla ng pagkain
- d) Para magluto

7. Ano ang tamang pagkakasunod-sunod sa paghuhugas ng pinggan?

- a) Magbanlaw, magsabon, magbilad
- b) Magsabon, magbanlaw, magpatuyo
- c) Magpatuyo, magbanlaw, magsabon
- d) Magbanlaw, magpatuyo, magsabon

8. Ano ang pangunahing kasangkapan sa pagsasaing ng bigas gamit ang kalan?

- a) Pinggan
- b) Kaldero
- c) Plato
- d) Walis

9. Anong hakbang ang dapat gawin bago maglagay ng bigas sa kaldero?

- a) Itimpla ang tubig
- b) Itaktak ang bigas
- c) Sukatin ang bigas
- d) Itimpla ang asin

10. Bakit kailangan nating mag-ingat sa paghuhugas ng pinagkainan?

- a) Para makatipid
- b) Para hindi masira ang pinggan
- c) Para hindi magkamali sa pagsasaing
- d) Para mabilis matapos

11. Ano ang gamit ng sabon sa paghuhugas?

- a) Pantanggal ng dumi at sebo
- b) Panlinis ng sahig
- c) Pangtanggal ng amoy
- d) Pampabango ng plato

12. Alin sa mga sumusunod ang kailangan sa makabagong pamamaraan ng pagsasaing?

- a) Kaldero
- b) Rice cooker
- c) Kawali
- d) Blender

13. Ano ang ginagamit upang mapatuyo ang mga hinugasang pinggan?

- a) Basahan
- b) Tuwalya
- c) Tisyu
- d) Tela

14. Alin sa mga sumusunod ang isang hakbang sa pagsasaing na dapat gawin nang may pag-iingat?

- a) Pagsasara ng rice cooker
- b) Pagtatanggal ng takip ng kaldero
- c) Pagsukat ng tubig
- d) Pagtatantya ng dami ng bigas

15. Ano ang layunin ng paggamit ng makinang panghugas?

- a) Para mas mabilis ang paglinis
- b) Para maging mabango ang pagkain
- c) Para sa pagluluto
- d) Para magluto ng bigas

16.Paano ginagamit ang rice cooker sa pagsasaing?

- a) Ilagay ang bigas, tubig, at isaksak ang rice cooker
- b) Ilagay ang bigas, tubig, at gamitin sa kalan
- c) Isaksak muna bago lagyan ng tubig
- d) Ilagay ang bigas at tubig bago isara ang takip

17.Bakit mahalagang malaman ang tamang dami ng tubig sa pagsasaing?

- a) Upang hindi magkamali ng lasa
- b) Upang maging masarap ang pagkain
- c) Upang maiwasan ang pag-overflow
- d) Upang hindi masayang ang tubig

18.Paano nakakatulong ang dishwashing liquid sa paghuhugas ng pinggan?

- a) Nagpapabango sa mga kasangkapan
- b) Nagtatanggal ng sebo at mantsa
- c) Nagpapalinis ng sahig
- d) Nagpapabilis ng pagkatuyo ng plato

19.Ano ang maaaring mangyari kung hindi gagamitin ang espongha nang maayos sa paghuhugas?

- a) Magkakaroon ng bakterya sa plato
- b) Mababawasan ang sabon
- c) Masisira ang kalan
- d) Magiging malutong ang pinggan

20.Anong hakbang ang mahalaga para maiwasan ang aksidente sa pagsasaing ng bigas?

- a) Paghahalo ng bigas sa tubig
- b) Pagpapatuyo ng mga kasangkapan
- c) Tamang paggamit ng kagamitan
- d) Pag-iingat sa init

21.Aling kagamitan ang ginagamit sa parehong tradisyonal at modernong paraan ng pagsasaing?

- a) Kawali
- b) Kaldero
- c) Tupperware
- d) Plato

22.Bakit mahalaga ang pagsasagawa ng hakbang sa paghuhugas nang may pag-iingat?

- a) Para mabilis ang pagkatuyo ng pinggan
- b) Para maiwasan ang bakterya
- c) Para maging mabango ang mga pinggan
- d) Para mapabilis ang pagluluto

23.Paano nakakatulong ang tamang paggamit ng kasangkapan sa pagsasaing at paghuhugas upang maiwasan ang pagkasira ng kagamitan?

- a) Nagiging mas mabilis ang proseso
- b) Napananatili ang kalidad ng kagamitan
- c) Napapabango ang mga kagamitan
- d) Mas napapabilis ang pagluluto

24.Sa anong hakbang sa pagsasaing ang maaaring magkaroon ng panganib kung hindi maingat na isinasagawa?

- a) Paglagay ng bigas sa kaldero
- b) Pagtatanggal ng takip habang mainit ang kaldero
- c) Pagsukat ng bigas
- d) Pagpatuyo ng mga kasangkapan

25.Paano nakakatulong ang dishwashing liquid upang masigurong malinis at ligtas ang mga kasangkapan?

- a) Nagtatanggal ng dumi at mga mikrobyo
- b) Nagpapabango ng mga kasangkapan
- c) Nagdaragdag ng kulay sa plato
- d) Nagpapadulas ng sahig

ANSWER KEY:

- 1. c
- 2. a
- 3. b
- 4. b
- 5. b
- 6. a
- 7. b
- 8. b
- 9. c
- 10.b
- 11.a
- 12.b
- 13.b
- 14.b
- 15.a
- 16.a
- 17.c
- 18.b
- 19.a
- 20.c
- 21.b
- 22.b
- 23.b
- 24.b
- 25.a

TABLE OF SPECIFICATION

COMPETENCIES/OBJECTIVES	No. of Days Spent	Weight	No. of Items	COGNITIVE PROCESS DIMENSION					
				R	U	AP	AN	E	C
				EASY		AVERAGE		DIFFICULT	
				ITEM PLACEMENT					
1. Natutukoy ang mga kagamitan sa pagsasaing ng bigas (conventional at makabagong pamamaraan); at	3	24%	6	1,2,8	3,12 21				
2. Naisasagawa ang mga hakbang sa pagsasaing nang may pag-iingat.	2	28%	7	4,9	14,17 20	16		24	
3. Natutukoy ang mga kagamitan at consumables sa paghuhugas ng pinaglutuan at pinagkainan.	2	32%	8	5,11 13,15	6,18		19,25		
4. Naisasagawa ang mga hakbang sa paghuhugas ng pinaglutuan at pinagkainan nang may pag-iingat.	3	16%	4		7,10 22		23		
TOTAL	10	100%	25						