

TRƯỜNG THPT VIỆT ĐỨC

ĐỀ CƯƠNG ÔN TẬP MÔN CÔNG NGHỆ LỚP 12

Giữa HK2 - Năm học 2021-2022

Bài 40,41,42,43 – BẢO QUẢN NÔNG, LÂM, THỦY SẢN

PHẦN 1. KIẾN THỨC TRỌNG TÂM

- Các quy trình bảo quản các đối tượng theo bài (thứ tự các bước, nội dung các bước, vai trò, cơ sở khoa học của các bước nếu có)
- Các phương pháp bảo quản các đối tượng theo bài
- Các tiêu chuẩn củ giống? Hạt giống?

PHẦN 2. MỘT SỐ CÂU HỎI ÔN TẬP

BÀI 40. MỤC ĐÍCH, Ý NGHĨA CỦA CÔNG TÁC BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN NÔNG, LÂM, THỦY SẢN

Câu 1: Hoạt động nào sau đây là bảo quản nông, lâm, thủy sản?

- A. Muối dưa cà.
- B. Sấy khô thóc.
- C. Làm thịt kho
- D. Làm bánh chưng

Câu 2: Trong bảo quản Nông sản chứa nhiều nước thì:

- A. Cung cấp chất dinh dưỡng cần thiết cho cuộc sống hằng ngày của con người.
- B. Thuận lợi cho quá trình bảo quản
- C. Dễ bị VSV xâm nhiễm
- D. Được sử dụng làm nguyên liệu trong các ngành công nghiệp chế biến.

Câu 3: Đặc điểm nào sau đây KHÔNG là của nông sản và thủy sản?

- A. Dễ bị vi sinh vật xâm nhiễm gây thối hỏng
- B. Đa số nông sản, thủy sản chứa nhiều nước
- C. Chứa nhiều chất dinh dưỡng cần thiết
- D. Nông sản, thủy sản chứa chủ yếu là chất xơ

Câu 4: Trong quá trình bảo quản, nhiệt độ tăng ảnh hưởng như thế nào đến nông, lâm, thủy sản?

- A. Nông, lâm, thủy sản dễ bị thối, hỏng.
- B. Chất lượng nông, lâm, thủy sản bị giảm sút.
- C. Làm cho nông, lâm, thủy sản bị nóng lên.
- D. Nông sản, thủy sản nhanh khô, thời gian bảo quản tăng

Câu 5: Bột gỗ dùng cho

- A. Xây dựng
- B. Trang trí nội thất
- C. Đồ mộc dân dụng
- D. Sản xuất giấy

Câu 6: Nội dung sai khi nói về mục đích của công tác bảo quản nông, lâm, thủy sản là:

- A. Duy trì những đặc tính ban đầu của nông, lâm thủy sản
- B. Hạn chế những tổn thất về số lượng của nông, lâm thủy sản

- C. Hạn chế những tổn thất về chất lượng của nông, lâm thủy sản
- D. Tạo ra nhiều sản phẩm đa dạng đáp ứng nhu cầu người tiêu dùng

Câu 7: Nông lâm thủy sản gồm bao nhiêu đặc điểm:

- A. 3
- B. 4
- C. 5
- D. 6

Câu 8. Hoạt động nào sau đây là chế biến nông, lâm, thủy sản?

- A. Cắt khoai trong chum.
- B. Ngâm tre dưới nước.
- C. Làm măng ngâm dấm
- D. Phơi khô sắn lát

Câu 9: Độ ẩm không khí thích hợp cho việc bảo quản thóc, gạo là từ

- A. 50% - 70%
- B. 30% - 50%
- C. 70% - 80%
- D. 80% - 90%

Câu 10: Đa số vi sinh vật phát triển tốt, phá hoại mạnh nông, lâm, thủy sản bảo quản ở nhiệt độ

- A. 20°C – 40°C
- B. 10°C – 20°C
- C. 15°C – 20°C
- D. 15°C – 30°C

Câu 11. Hàm lượng nước trong rau, quả tươi là:

- A. 70%- 95%
- B. 50%-80%
- C. 60%-70%
- D. 20%-50%

Câu 12. Khi nhiệt độ môi trường bảo quản tăng thêm 10oC thì tốc độ các phản ứng sinh hóa trong rau, quả tươi sẽ tăng thêm :

- A. 2-3 lần
- B. 2-4 lần
- C. 3-4 lần
- D. 1,5 – 2 lần

Câu 13. Thịt, cá, đậu, lạc là các nông, thủy sản cung cấp nhiều :

- A. Chất đạm, chất béo
- B. Đường, bột
- B. Vitamin, chất khoáng
- C. Chất xơ

Câu 14. Gạo, ngô, khoai, sắn là các nông sản cung cấp nhiều :

- A. Chất đạm, chất béo
- B. Đường, bột
- B. Vitamin, chất khoáng
- C. Chất xơ

Câu 15. Các loại măng tre, nứa là các loại sản phẩm chứa nhiều :

- A. Chất đạm, chất béo
- B. Đường, bột
- B. Vitamin, chất khoáng
- C. Chất xơ

BÀI 41. BẢO QUẢN HẠT, CỦ LÀM GIỐNG

Câu 1: Quy trình bảo quản hạt giống theo thứ tự các bước:

- A. Thu hoạch - Tách hạt - Làm khô - Phân loại - Xử lý bảo quản - Đóng gói - Bảo quản - Sử dụng.
- B. Thu hoạch - Tách hạt - Phân loại, làm sạch - Làm khô - Xử lý bảo quản - Đóng gói - Bảo quản - Sử dụng.
- C. Thu hoạch - Làm khô - Tách hạt - Phân loại - Xử lý bảo quản - Đóng gói - Bảo quản - Sử dụng.

Câu 2: Để bảo quản hạt giống dài hạn cần

- A. Giữ ở điều kiện nhiệt độ và độ ẩm bình thường
- B. Giữ ở nhiệt độ bình thường, độ ẩm 35-40%
- C. Giữ ở nhiệt độ 30-40°C, độ ẩm 35-40%
- D. Giữ ở nhiệt độ -10°C, độ ẩm 35-40%

Câu 3: Mục đích của việc làm khô trong quy trình bảo quản hạt giống là

- A. làm giảm độ ẩm trong hạt.
- B. làm tăng độ ẩm trong hạt.
- C. làm cho chín những hạt còn xanh khi thu hoạch.
- D. diệt mầm bệnh, vi khuẩn.

Câu 4: Trong điều kiện kho lạnh, nhiệt độ không khí từ 0°C – 5°C, độ ẩm không khí 85%-90%, thời gian bảo quản của củ giống sẽ là:

- A. dưới 1 năm
- B. Dưới 10 năm
- C. Dưới 20 năm
- D. Trên 20 năm

Câu 5: Quy trình bảo quản củ giống khác với bảo quản hạt giống là

- A. không làm khô, bảo quản trong bao, túi kín, xử lý chống vi sinh vật hại
- B. xử lý chống vi sinh vật gây hại, làm khô, xử lý ức chế nảy mầm
- C. không bảo quản trong bao, túi kín, không làm khô, xử lý ức chế nảy mầm.
- D. xử lý ức chế nảy mầm, bảo quản trong bao tải sau khi đã làm khô.

Câu 6: Củ giống bảo quản cần có mấy tiêu chuẩn?

- A. 3
- B. 4
- C. 5
- D. 6

Câu 7: Thời gian bảo quản củ giống có gì khác so với bảo quản hạt giống?

- A. Củ giống không bảo quản trung hạn và dài hạn.
- B. Củ giống không bảo quản ngắn hạn và trung hạn.
- C. Củ giống không bảo quản dài hạn.
- D. Củ giống không bảo quản trung hạn.

Câu 9: Hạt làm giống cần có các tiêu chuẩn nào sau đây?

- A. Khô, sức sống tốt, không sâu bệnh
- B. Sức sống cao, chất lượng tốt, không sâu bệnh
- C. Chất lượng tốt, thuần chủng, không sâu bệnh
- D. Khô, sức chống chịu cao, không sâu bệnh

Câu 10: Quy trình bảo quản củ giống gồm bao nhiêu bước?

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

Câu 11. Trong qui trình bảo quản củ giống, bước tiếp theo sau khi xử lý phòng chống vi sinh vật gây hại là bước?

- A. Làm sạch
- B. Bảo quản
- C. Xử lý chất ức chế nảy mầm
- D. Làm khô

Câu 12. Nếu thực hiện đúng các yêu cầu kỹ thuật và các bước của quy trình bảo quản củ giống, tổn thất sau 4- 8 tháng bảo quản sẽ là:

- A. Không vượt quá 1%
- B. Không vượt quá 5%
- C. Không vượt quá 10%
- D. Không vượt quá 15%

Câu 13. Bảo quản củ giống theo phương pháp cổ truyền trên giá, để nơi thoáng mát và ánh sáng tán xạ, tổn thất về số lượng có thể

- A. Lớn hơn 5% có khi đến 15% B. Lớn hơn 20% có khi đến 35%
C. Lớn hơn 5% có khi đến 25% D. Lớn hơn 10% có khi đến 30%

Câu 14. Trong quy trình bảo quản hạt giống, không cần xử lí chất ức chế nảy mầm vì?

- A. Hạt đã được phân loại và làm sạch
B. Hạt đã được làm khô đến độ ẩm phù hợp
C. Hạt đã được xử lí chất chống vi sinh vật gây hại
D. Hạt đã bảo quản trong bao, túi kín.

Câu 15. Bảo quản hạt giống bằng phương pháp truyền thống trong chum, vại đậy kín, hoặc đóng bao, hoặc treo ở chỗ khô ráo các hạt đã khô kĩ có thể giữ hạt giống trong thời gian bao nhiêu lâu mà chất lượng vẫn đảm bảo?

- A. Dưới 1 năm B. 1 đến 2 năm C. 2 đến 5 năm D. Dưới 5 năm

Câu 16. Với một số hạt giống cây ăn quả, cây lâm nghiệp được bảo quản trong cát ẩm (thời gian ngắn ở điều kiện thoáng và ẩm) nhằm mục đích?

- A. Duy trì sức nảy mầm của hạt C. Duy trì chất lượng của hạt
B. Tránh sự xâm nhiễm của vi sinh vật D. Kích thích sự nảy mầm của hạt

Câu 17. Trong bảo quản thóc giống, nếu cần sấy hạt thì :

- A. Sấy ở nhiệt độ 40⁰C - 50⁰C đến khi độ ẩm đạt 15%
B. Sấy ở nhiệt độ 20⁰C - 30⁰C đến khi độ ẩm đạt 12%
C. Sấy ở nhiệt độ 40⁰C – 45⁰C đến khi độ ẩm đạt 13%
D. Sấy ở nhiệt độ 30⁰C – 40⁰C đến khi độ ẩm đạt 9%

Câu 18. Trong bảo quản hạt giống , đối với các hạt có dầu như đậu tương, lạc cần làm khô đến độ ẩm

- A. 5%- 7% B. 8%- 9% C. 10%-12% D. trên 13%

Câu 19. Bước thứ 8 trong quy trình bảo quản hạt giống là:

- A. Xử lí bảo quản B. Làm khô C. Đóng gói D. Sử dụng

Câu 20. Bước thứ 3 trong quy trình bảo quản củ giống là:

- A. Phân loại và làm sạch B. Làm khô
C. Xử lí phòng chống vi sinh vật gây hại D. Xử lí phòng chống nảy mầm

Câu 21. Trong quá trình bảo quản củ giống không có bước làm khô là vì?

- A. Củ giống đã được xử lí chất ức chế nảy mầm
B. Củ giống sẽ mất khả năng nảy mầm
C. Củ giống chỉ bảo quản ngắn hạn
D. Củ giống được bảo quản trong phòng lạnh

Câu 22. Sau thời kì ngủ, củ sẽ bắt đầu nảy mầm, muốn kéo dài thời hạn bảo quản phải:

- A. Phơi khô củ B. Bao củ trong túi kín
C. Sử dụng chất ức chế nảy mầm D. Phơi khô, bao trong túi kín, bảo quản phòng lạnh

Câu 23. Nuôi cấy mô tế bào có thể lưu giống loại cây nào sau đây?

A. Cây lấy hạt B. Cây sinh sản vô tính C. Cây lấy củ D. Các loại cây

Câu 24. Có mấy tiêu chuẩn để chọn hạt giống?

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

Câu 25. Bảo quản trung hạn là bảo quản trong khoảng thời gian nào?

A. Dưới 1 năm B. Dưới 20 năm C. Dưới 30 năm D. Dưới 50 năm

BÀI 42. BẢO QUẢN LƯƠNG THỰC, THỰC PHẨM

Câu 1: Quy trình: “ Thu hoạch → Tuốt, tẻ hạt → Làm sạch, phân loại → Làm khô → Làm nguội → Phân loại theo chất lượng → Bảo quản → Sử dụng ” là quy trình bảo quản:

A. Thóc, ngô. B. Khoai lang tươi. C. Sắn (củ mì) D. Rau, quả tươi

Câu 2: Tác dụng của việc bao gói trước khi làm lạnh trong bảo quản rau, quả tươi là

A. giảm hoạt động sống của rau, quả và vi sinh vật gây hại. C. tránh mất nước.

B. tránh đông cứng rau, quả.

D. tránh lạnh trực tiếp.

Câu 3: Quy trình: “ Thu hái → Chọn lựa → Làm sạch → Làm ráo nước → Bao gói → Bảo quản lạnh → Sử dụng ” là quy trình:

A. Bảo quản thóc, ngô

B. Bảo quản lạnh rau, quả tươi.

C. Bảo quản hạt giống.

D. Bảo quản sắn (củ mì)

Câu 4: Bảo quản bằng chiếu xạ là phương pháp bảo quản

A. hạt giống.

B. củ giống.

C. thóc, ngô.

D. rau, hoa, quả tươi.

Câu 5: Có mấy dạng kho bảo quản thóc, ngô?

A. 3

B. 4

C. 5

D. 2

Câu 6: Đặc điểm của kho silo là?

A. Là dạng kho hình trụ, hình vuông hay hình sáu cạnh.

C. Có trần cách nhiệt

B. Dưới sàn kho có găm thông gió

D. Tường kho xây bằng gạch

Câu 7: Loài sinh vật nào thường gây hại củ khoai lang?

A. Gián

B. Bọ xít

C. Bọ rùa

D. Bọ hà

Câu 8: Nhiệt độ kho bảo quản lạnh rau, hoa quả tươi được điều chỉnh từ:

A. 0°C – 4°C

B. -1°C – 2°C

C. 0°C – 15°C

D. -5°C – 15°C

Câu 9: Sắn lát đạt độ khô là bao nhiêu để có thể giữ được từ 6 đến 12 tháng:

A. Độ ẩm dưới 13%.

B. Độ ẩm dưới 25%.

C. Độ ẩm dưới 18%.

D. Độ ẩm dưới 20%.

Câu 10: Quy trình bảo quản sắn lát khô gồm:

A. Thu hoạch (dờ) – Chặt cuống, gọt vỏ - Làm sạch – Thái lát – Làm khô – Đóng gói – Bảo quản kín, nơi khô ráo – Sử dụng

B. Thu hoạch (dờ) – Làm sạch – Chặt cuống, gọt vỏ - Thái lát – Làm khô – Đóng gói – Bảo quản kín, nơi khô ráo – Sử dụng

C. Thu hoạch (dờ) – Làm sạch – Chặt cuống, gọt vỏ - Thái lát – Làm khô – Bảo quản kín, nơi khô ráo – Đóng gói – Sử dụng

D. Thu hoạch (dỡ) – Chặt cuống, gọt vỏ - Làm sạch – Thái lát – Làm khô – Bảo quản kín, nơi khô ráo – Đóng gói – Sử dụng

Câu 11. Trong hệ thống silo liên hoàn, mỗi silo có sức chứa từ:

- A. 100 đến 1000 tấn C. 100 đến 1000 ngàn tấn
B. 100 đến 1000 triệu tấn D. 100 đến 1000 kg

Câu 12. Để bảo quản thóc, ngô với số lượng hàng triệu tấn. Phương pháp nào sau đây không phù hợp?

- A. Đổ rời trong các nhà kho, kho silô C. Hệ thống silo liên hoàn, hiện đại
B. Đóng bao trong các nhà kho, kho silô D. Trong các thùng phi, silo....

Câu 13. Nhà kho bảo quản lương thực (thóc, ngô) thường xây bằng vật liệu nào sau đây?

- A. Bằng gạch B. Bằng bê tông cốt thép C. bằng thép D. Bằng fibro ximang

Câu 14. Trong quy trình bảo quản lương thực (thóc, ngô), sau khi tuốt, tẽ hạt sẽ là:

- A. Phân loại theo chất lượng C. Làm khô
B. Làm sạch và phân loại D. Xử lí phòng chống vi sinh vật gây hại

Câu 15. Bước thứ 6 trong quy trình bảo quản lương thực (thóc, ngô) là:

- C. Phân loại theo chất lượng C. Làm khô
D. Làm nguội D. Bảo quản

Câu 16. Trong quy trình bảo quản sản lát khô (củ mì), mục đích của việc thái lát là:

- A. Hạn chế xâm nhập của vi sinh vật gây mốc C. Dễ đóng gói hơn
B. Quá trình làm khô nhanh hơn D. Dễ sử dụng hơn

Câu 17. Trong quy trình bảo quản khoai lang tươi, việc hong khô củ có tác dụng nào sau đây?

- A. Làm chậm hoạt động sống của vi sinh vật
B. Làm chậm hoạt động của củ
C. Ức chế sự nảy mầm của củ tươi
D. Tăng độ bám dính của hóa chất lên vỏ củ

Câu 18. Trong quy trình bảo quản khoai lang tươi, bước “ hong khô” được tiến hành :

- A. 1 lần B. 2 lần C. 3 lần D. khi lấy củ để sử dụng

Câu 19. Bước thứ 6, trong quy trình bảo quản khoai lang tươi là:

- A. Xử lí chất chống nấm C. Xử lí chất chống nảy mầm
B. Phủ cát khô D. Bảo quản

Câu 20. Trong quy trình bảo quản rau, hoa, quả tươi bằng phương pháp lạnh, nhiệt độ thấp có tác dụng :

1. Làm chậm hoạt động sống của vi sinh vật
2. Làm chậm hoạt động sống của rau, quả
3. Duy trì rau, quả ở trạng thái ngủ, nghỉ
4. Làm mát rau, quả đáp ứng nhu cầu sử dụng của người dùng

Những nội dung đúng là:

- A.1 và 2 B. 1,2 và 3 C. 1,2,3 và 4 D. chỉ 3 đúng

Câu 10: Thời gian bảo quản thông thường của cá khi được bảo quản bằng phương pháp làm lạnh là:

- A. 5 – 7 ngày B. 7 – 10 ngày C. 1,5 – 2 giờ D. 1 – 2 tháng

Câu 11: Phương pháp bảo quản nào sau đây có thể bảo quản trứng 20 ngày đến 30 ngày?

- A. Bảo quản lạnh
B. Bảo quản bằng nước vôi
C. Tạo màng mỏng trên mặt trứng
D. Dùng khí CO₂ hoặc N₂ hoặc hỗn hợp 2 khí này

Câu 12. Trong quy trình bảo quản thịt, thời gian làm lạnh của thịt bò, thịt lợn súc cần bao nhiêu giờ?

- A. 24 giờ B. 28 giờ C. 48 giờ D. 12 giờ

Câu 13. Trong quy trình bảo quản thịt, khi xếp thịt vào kho lạnh, các súc thịt cần cách tường kho là:

- A. 5cm B. 10cm C. 3-5cm D. 15cm

Câu 14. Trong phương pháp bảo quản thịt bằng ướp muối. Tác dụng **không phải** của muối trong hỗn hợp ướp là:

- A. Tạo điều kiện cho vi khuẩn lactic hoạt động
B. Tạo áp suất thẩm thấu cao
C. Ức chế hoạt động của cả enzym và vi sinh vật phân hủy chất đạm
D. Giảm độ ẩm của thịt

Câu 15. Loại axit nào sau đây được dùng để bảo quản cá ?

- A. Axit nitric B. Axit clohidric C. Axit photphoric D. Axit axetic

Câu 16. Nếu thời tiết là mùa đông, trong quy trình bảo quản lạnh cá tươi, sau khi phân loại, làm sạch cần bảo quản ngay, sau :

- A. Không quá 1 giờ C. Không quá 90 phút
B. Không quá 2 giờ D. Không quá 2,5 giờ

Câu 17. Thực hiện đúng các yêu cầu kỹ thuật của quy trình bảo quản sơ bộ sữa tươi, mùi vị và chất lượng của sữa tươi được bảo toàn trong không khí trong thời gian nào?

- A. 2 đến 3 giờ B. 7 đến 10 giờ C. 2 tháng D. 6 tháng

Câu 18. Trong quy trình bảo quản lạnh thịt, nhiệt độ phòng bảo quản được duy trì ở:

- A. -10°C B. 0°C- 2°C C. -5°C đến -10°C D. 5°C

Câu 19. Trong quy trình bảo quản thịt bằng phương pháp ướp muối, sau khi loại bỏ xương, thịt nên được cắt thành miếng có kích thước như thế nào?

- A. 0,5kg – 1,0kg B. 1,0kg – 1,5kg C. 1,0-2,0kg D. dưới 0,5kg

Câu 20. Sữa tươi mới vắt có kháng thể, vì thế vi sinh vật không thể phát triển trong thời gian sau vắt là:

- A. Dưới 1 giờ B. 1-2 giờ C. 2-3 giờ D. 7-10 giờ