Lý thuyết, trắc nghiệm Công nghệ 10 Bài 41 có đáp án hay nhất

**A. Lý thuyết, Nội dung bài học**

**I - BẢO QUẢN HẠT GIỐNG**

Bảo quản hạt giống nhằm giữ được độ nảy mầm của hạt, hạn chế tổn thất về số lượng và chất lượng hạt giống và duy trì tính đa dạng sinh học của giống

**1. Tiêu chuẩn hạt giống**

Có chất lượng cao

Thuần chủng

Không bị sâu, bệnh

**2. Các phương pháp bảo quản**

Hạt giống được cất giữ trong điều kiện nhiệt độ và độ ẩm bình thường. Hạt giống dùng cho vụ sau hay trong thời hạn dưới một năm thường được bảo quản theo cách này.

Bảo quản hạt giống trong điều kiện lạnh, nhiệt độ thích hợp 00C, độ ẩm không khí từ 35 - 40% được sử dụng bảo quản trung hạn

Muốn bảo quản dài hạn, hạt giống được bảo quản ở điều kiện lạnh đông, nhiệt độ là -100C và độ ẩm không khí từ 35 - 40%

**3. Quy trình bảo quản hạt giống**

Thu hoạch → Tách hạt → Phân loại và làm sạch → Làm khô → Xử lí bảo quản → Đóng gói → Bảo quản Sử dụng

Hạt giống cần được thu hoạch đúng thời điểm, để nơi riêng, sạch sẽ, cách biệt với các hạt khác và tiến hành tách hạt, tuốt, tẽ cẩn thận

Sau đó hạt được phân loại, loại bỏ các tạp chất như rơm rạ, lõi, rễ, lá,… hạt bị sâu phá hạt, hạt bị vỡ làm sạch cát, sạn,…

Hạt giống cần được làm khô ngay (phơi hoặc sấy). Thóc: sấy ở 40 - 45 0C đến khi độ ẩm đạt 13%. Hạt có dầu; sấy ở 30 -400C đến khi độ ẩm đạt 8 - 9%

Nông dân thường bảo quản hạt giống theo phương pháp truyền thống trong chum, vại hoặc đóng trong bao, hoặc treo ở chỗ khô ráo. Trong chum, vại đậy bịt kín, hạt giống đã khô kĩ có thể giữ được từ 1 đến 2 năm, chất lượng vẫn đảm bảo.

Chú ý:

- Trước khi cho hạt vào bảo quản, các phương tiện bảo quản phải được làm sạch.

- Một số hạt giống cây ăn quả, cây lâm nghiệp được bảo quản trong cát ẩm để duy trì sức nảy mầm của hạt.

Các công ti sản xuất hạt giống thường được bảo quản hạt giống trong các kho mát, kho lạnh, có độ ẩm nhiệt độ thích hợp được kiểm soát chặt chẽ bằng các thiết bị tự động.

**II - BẢO QUẢN CỦ GIỐNG**

**1. Tiêu chuẩn củ giống:**

Chất lượng cao

Đồng đều, không quá già, quá non

Không bị sâu bệnh

Không lẫn giống khác.

Còn nguyên vẹn

Khả năng nảy mầm cao

**2. Quy trình bảo quản**

Thu hoạch → Phân loại, làm sạch → Xử lí phòng chống vi sinh vật hại → Xử lí ức chế nảy mầm → Bảo quản → Sử dụng

Củ được thu hoạch về làm sach, phân loại những củ bị sứt, bị sâu hại.

Sử dụng chất bảo quản với liều lượng cho phép để phòng chống vi sinh vật.

Sau thời kì ngủ nghỉ, củ nảy mầm. Muốn kéo dài thời hạn bảo quản, người ta bảo quản trong điều kiện lạnh, sử dụng chất ức chế quá trình nảy mầm phun lên củ.

Thực hiện đúng quy trình trên, sau 4 đến 8 tháng bảo quản, tổn thất sẽ không vượt quá 10%, củ nảy mầm tốt và khoẻ.

Các hộ nông dân thường bảo quản củ giống theo phương pháp cổ truyền trên giá, nơi thoáng và ánh sáng tán xạ, tổn thất khoảng 30%.

Ở các nước phát triển thường dụng bảo quản lạnh, hoặc nuôi cấy mô tế bào để lưu giống một số loại cây trong đó có cây và củ.

**B. Câu hỏi trắc nghiệm**

**Câu 1:**Quy trình bảo quản hạt giống mà bà con nông dân thực hiện phổ biến theo quy mô gia đình được làm theo thứ tự:

A. Thu hoạch - Tách hạt - Làm khô - Phân loại - Xử lí bảo quản - Đóng gói - Bảo quản - Sử dụng.

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

C. Thu hoạch - Làm khô - Tách hạt - Phân loại - Xử lí bảo quản - Đóng gói - Bảo quản - Sử dụng.

D. Thu hoạch - Phân loại - Làm khô - Tách hạt - Xử lí bảo quản - Đóng gói - Bảo quản - Sử dụng.

**Hiển thị đáp án**

**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 30-40oC, độ ẩm 35-40%

D. Giữ ở nhiệt độ -10oC, độ ẩm 35-40%

**Hiển thị đáp án**

**Câu 3:** Ý nghĩa 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.

**Hiển thị đáp án**

**Câu 4:**Để bảo quản củ giống dài hạn (trên 20 năm) cần:

A. Xử lí chống vi sinh vật, xử lí ức chế nảy mầm, bảo quản trong kho lạnh

B. Phơi khô, xử lí ức chế nảy mầm, bảo quản trong kho lạnh

C. Xử lí ức chế nảy mầm, xử lí chống vi sinh vật, bảo quản trong kho lạnh, độ ẩm 35-40%

D. Cả A, B, C đều sai

**Hiển thị đáp án**

**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 lí chống vi sinh vật hại

B. xử lí chống vi sinh vật gây hại, làm khô, xử lí ức chế nảy mầm

C. không bảo quản trong bao, túi kín, không làm khô, xử lí chống vi sinh vật gây hại, xử lí ức chế nảy mầm.

D. xử lí ức chế này mầm, bảo quản trong bao tải

**Hiển thị đáp án**

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

A. 3

B. 4

C. 5

D. 6

**Hiển thị đáp án**

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

A. Củ giống không thể bảo quản trung hạn và dài hạn.

B. Củ giống không thể bảo quản ngắn hạn và trung hạn.

C. Củ giống không thể bảo quản dài hạn.

D. Củ giống không thể bảo quản trung hạn.

**Hiển thị đáp án**

**Câu 8:**Mục đích của việc bảo quản hạt giống là

A. bảo quản để ăn dần.

B. tăng năng suất cây trồng cho vụ sau.

C. giữ được độ nảy mầm của hạt.

D. giữ nguyên lượng nước để hạt nảy mầm.

**Hiển thị đáp án**

**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

**Hiển thị đáp án**

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

A. 5

B. 6

C. 7

D. 8

Lý thuyết, trắc nghiệm Công nghệ 10 Bài 42 có đáp án hay nhất

**A. Lý thuyết, Nội dung bài học**

**I - BẢO QUẢN LƯƠNG THỰC**

**1. Bảo quản thóc, ngô**

a) Các dạng kho bảo quản

Nhà kho bảo quản thóc, ngô có nhiều gian, được xây bằng gạch ngói, thành từng dãy. Là loại kho phổ biến ở nước ta. Nhà kho có đặc điểm:

    - Dưới sàn có gầm thông gió

    - Tường kho xây bằng gạch

    - Mái che bằng ngói, tôn, fibrô ximăng.. nhưng nhất thiết phải có trần cách nhiệt.

    - Thuận tiện cho việc cơ giới hoá nhập xuất hàng và hoạt động của các thiết bị bảo quản.

Kho silô là kho có dạng hình trụ, hình vuông hoặc hình 6 cạnh, được xây bằng gạch, bê tông cốt thép hay bằng thép. Kho Silô có quy mô lớn được trang bị đồng bộ từ khâu nhập, xuất, làm sạch, sấy và thường được cơ giới hóa và tự động hóa.

b) Một số phương pháp bảo quản thóc, ngô:

Đổ rời, thông gió tự nhiên hay thông gió tích cực có cào đảo trong nhà kho và kho silô.

Phương pháp bảo quản đóng bao trong nhà kho.

Bảo quản trong hệ thống silô liên hoàn hiện đại.

Hai phương pháp trên thường dùng bảo quản thóc, ngô. Ở nước ta, hàng triệu tấn thóc, ngô được bảo quản theo hai phương pháp này.

Lương thực ở hộ nông dân thường được bảo quản theo phương pháp truyền thống trong các phương tiện đơn giản như chum, vại, thùng phuy, thùng sắt, bao tải, bồ cót, silô,…

Ở các nước phát triển, lương thực tập trung bảo quản tại các hệ thống si lô liên hoàn, hiện đại, thông số kĩ thuật được kiểm tra và điều khiển bằng máy tính. Mỗi silo có sức chứa 100 đến 1000 tấn.

c) Quy trình bảo quản thóc, ngô

**2. Bảo quản khoai lang, sắn (củ mì)**

a) Quy trình bảo quản sắn lát khô

Sắn lát đạt độ khô cao (độ ẩm dưới 13%) có thể giữ được 6 đến 12 tháng, tổn thất ít, dưới 1%/ năm.

Chú ý: có nơi nông dân thường phơi, sấy nguyên cả củ sắn đã bóc vỏ, sau đó bảo quản nơi khô ráo.

b) Quy trình bảo quản khoai lang tươi

**II - BẢO QUẢN RAU, HOA QUẢ TƯƠI**

**1. Một số phương pháp bảo quản rau, hoa quả tươi:**

Bảo quản ở điều kiện bình thường

Bảo quản lạnh ( phổ biến)

Bảo quản trong môi trường khí biến đổi

Bảo quản bằng hoá chất (sử dụng hoá chất được cho phép)

Bảo quản bằng chiếu xạ

**2. Quy trình bảo quản rau, hoa, quả tươi bằng phương pháp lạnh**

Trong điều kiện lạnh, hoạt động sống của rau, quả cũng như các sinh vật hại bị chậm lại làm cho rau, quả được bảo quản tốt hơn.

Quy trình bảo quản rau, hoa, quả tươi bằng phương pháp lạnh:

Kho lạnh (kho mát) có dung lượng từ vài chục tấn đến vài trăm tấn. Nhiệt độ trong kho được điều chỉnh từ -50C đến 150C, có hệ thống kiểm soát độ ẩm không khí.

Chú ý: đối với mỗi loại rau, hoa, quả có nhiệt độ và độ ẩm không khí bảo quản thích hợp riêng.

**B. Câu hỏi trắc nghiệm**

**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. Hạt giống.

D. Sắn lát khô.

**Hiển thị đáp án**

**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.

B. tránh đông cứng rau, quả.

C. tránh lạnh trực tiếp.

D. tránh mất nước.

**Hiển thị đáp án**

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

A. Chế biến rau quả.

B. Bảo quản lạnh rau, quả tươi.

C. Chế biến xirô.

D. Bảo quản rau, quả tươi.

**Hiển thị đáp án**

**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.

**Hiển thị đáp án**

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

A. 3

B. 4

C. 5

D. 2

**Hiển thị đáp án**

**Câu 6:** Đặc điểm của nhà kho ?

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

B. Dưới sàn kho có gầm thông gió

C. Tường kho xây bằng tôn hay fibrô

D. Tất cả đều đúng

**Hiển thị đáp án**

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

A. Gián

B. Bọ xít

C. Bọ rùa

D. Bọ hà

**Hiển thị đáp án**

**Câu 8:** Nhiệt độ kho bảo quản lạnh được điều chỉnh từ:

A. 0oC – 4oC

B. -1oC – 2oC

C. 0oC – 15oC

D. -5oC – 15oC

**Hiển thị đáp án**

**Câu 9:**Sắn lát đạt độ khô cao 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 trên 13%.

D. Độ ẩm trên 25%.

**Hiển thị đáp án**

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

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

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

C. Thu hoạch (dỡ) –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

Lý thuyết, trắc nghiệm Công nghệ 10 Bài 44 có đáp án hay nhất

**A. Lý thuyết, Nội dung bài học**

**I - CHẾ BIẾN GẠO TỪ THÓC**

Quy trình chế biến gạo từ thóc:

Thóc được làm sạch trước khi đưa vào xay để bóc vỏ, tiếp theo là tách hạt gạo khỏi trấu. Gạo thu được còn vỏ cám gọi là gạo lật hay gạo lức.

Gạo lật được xát trắng

Gạo được đánh bóng để xuất khẩu, có thể đóng bao, vào thùng… để bảo quản sử dụng. Máy xay tốt tỉ lệ gạo lật thu được cao, gạo gãy ít.

Ở một số vùng nông thôn nước ta, gạo vẫn được chế biến theo phương pháp truyền thống, dùng cối xay để giã gạo, dùng sàng để loại trấu, tiếp đến gạo lật được giã trong cối, sau đó giần để loại tấm và cám.

**II - CHẾ BIẾN SẮN: ( KHOAI MÌ)**

**1. Một số phương pháp chế biến**

Thái lát, phơi khô

Chẻ, chặt khúc, phơi khô

Phơi cả củ(sắn gạc hươu)

Nạo thành sợi rồi phơi khô

Chế biến bột sắn

Chế biến tinh bột sắn

Lên men sắn tươi để sản xuất thức ăn gia súc

**2. Quy trình công nghệ chế biến tinh bột sắn:**

**III - CHẾ BIẾN RAU QUẢ**

**1. Một số phương pháp chế biến rau, quả:**

Đóng hộp.

Sấy khô.

Chế biến các loại nước uống.

Muối chua.

**2. Quy trình công nghệ chế biến rau, quả theo phương pháp đóng hộp**

Nguyên liệu quyết định đến chất lượng sản phẩm. Mỗi loại rau, quả có yêu cầu nhất định về độ chín, kích thước, hàm lượng chất khô, mức độ nguyên vẹn… Cần phân loại loại bỏ nguyên liệu không đảm bảo yêu cầu chế biến.

Làm sạch nguyên liệu, cắt thành miếng nhỏ hay nghiền tuỳ theo yêu cầu.

Xử lí nhiệt có tác dụng làm mất hoạt tính các loại enzim, tránh quá trình biến đổi chất lượng sản phẩm.

Tiến hành cho nguyên liệu vào hộp, sau đó bài khí bằng cách đun nóng hay hút chân không.

Sản phẩm được thanh trùng, làm nguội. Chú ý mỗi loại sản phẩm rau, quả đóng hộp có một công nghệ riêng phù hợp.

**B. Câu hỏi trắc nghiệm**

**Câu 1:**Gạo sau khi tách trấu gọi là gì ?

A. Tấm

B. Gạo cao cấp

C. Gạo lật (gạo lức)

D. Gạo thường dùng

**Hiển thị đáp án**

**Câu 2:**Tác dụng của đánh bóng hạt gạo là gì?

A. làm hạt gạo bóng, đẹp

B. làm sạch cám bao quanh hạt gạo

C. giúp bảo quản được tốt hơn

D. Cả A và C

**Hiển thị đáp án**

**Câu 3:**Thế nào là đánh bóng hạt gạo ?

A. Làm hạt gạo đẹp

B. Làm sạch cám bao quanh hạt gạo

C. Giúp bảo quản tốt hơn

D. Làm sạch trấu dính trên hạt gạo

**Hiển thị đáp án**

**Câu 4:** Thế nào là xát trắng hạt gạo?

A. Làm hạt gạo trắng, đẹp

B. Làm sạch cám bao quanh hạt gạo

C. Làm sạch vỏ cám bao quanh hạt gạo

D. Làm sạch trấu dính trên hạt gạo

**Hiển thị đáp án**

**Câu 5:** Gạo tấm là gì?

A. Gạo được chế biến theo phương pháp truyền thống

B. Hạt gạo bị gãy khi chế biến

C. Gạo lức được chuyển sang giai đoạn chế biến đặc biệt

D. Gạo và cám trộn chung với nhau

**Hiển thị đáp án**

**Câu 6:** Bước tiếp theo của bước ‘làm sạch’ trong quy trình chế biến tinh bột sắn là

A. nghiền

B. làm khô

C. đóng gói

D. tách bã

**Hiển thị đáp án**

**Câu 7:** Trong quy trình chế biến rau quả theo phương pháp đóng hộp bước ‘xử lí nhiệt’ có tác dụng là

A. làm chín sản phẩm

B. làm mất hoạt tính các loại enzim

C. tiêu diệt vi khuẩn

D. thanh trùng

**Hiển thị đáp án**

**Câu 8:**Quy trình công nghệ chế biến rau, quả theo phương pháp đóng hộp gồm mấy bước?

A. 13

B. 12

C. 14

D. 11

**Hiển thị đáp án**

**Câu 9:** Quy trình chế biến gạo từ thóc gồm mấy bước?

A. 8

B. 7

C. 5

D. 6

**Hiển thị đáp án**

**Câu 10:** Phương pháp chế biến nào sau đây không phải chế biến rau, quả:

A. Đóng hộp

B. Sấy khô

C. Chế biến tinh bột

D. Muối chua