**ĐỀ CƯƠNG ÔN TẬP KIỂM TRA GIỮA HKII**

**MÔN CÔNG NGHỆ 10**

**Năm học 2020-2021**

1. Mục đích, ý nghĩa của công tác bảo quản, chế biến nông, lâm thủy sản

2. Đặc điểm của nông, lâm, thủy sản

3. Các bước của quy trình bảo quản thịt bằng phương pháp ướp muối? Vì sao phải ướp muối lên bề mặt miếng thịt?

4. Các bước của quy trình bảo quản sơ bộ sữa tươi? Tại sao khi sữa mới vắt từ 2 – 3 giờ không cần dùng phương pháp bảo quản lạnh vẫn được?

5. Tiêu chuẩn của hạt giống, củ giống? Liệt kê các bước trong quy trình bảo quản hạt giống, củ giống?

6. Các phương pháp bảo quản thóc, ngô? Tại sao muốn bảo quản lâu dài sắn cần thái lát? Tại sao cần bảo quản rau hoa quả tươi? Nguyên tắc của bảo quản rau hoa quả tươi là gì?