

ĐỀ THI VÀ ĐÁP ÁN
THI KẾT THÚC HỌC PHẦN
Học kỳ 1, năm học 2024-2025

I. Thông tin chung

Tên học phần:	NGUYÊN LIỆU THỰC PHẨM		
Mã học phần:	71FOOD30032	Số tín chỉ:	2
Mã nhóm lớp học phần:	241_71FOOD30032_01		
Hình thức thi: Trắc nghiệm kết hợp Tự luận	Thời gian làm bài:	60	phút
Thí sinh được tham khảo tài liệu: giấy và file trên máy tính	☒ Có	☐ Không	

Cách thức nộp bài phần tự luận (Giảng viên ghi rõ yêu cầu):

- SV gõ trực tiếp trên khung trả lời của hệ thống thi;

II. Các yêu cầu của đề thi nhằm đáp ứng CLO

Ký hiệu CLO	Nội dung CLO	Hình thức đánh giá	Trọng số CLO trong thành phần đánh giá (%)	Câu hỏi thi số	Điểm số tối đa	Lấy dữ liệu đo lường mức đạt PLO/PI
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
CLO1	Áp dụng kiến thức khoa học tự nhiên (toán, hóa, sinh) để giải quyết các vấn đề chuyên môn: các đặc điểm, cấu tạo, tính chất, phương pháp vận chuyển thu hoạch các nguyên liệu: tinh bột, hạt, rau củ quả,... ứng dụng trong thực phẩm	Trắc nghiệm	30%	1-6	3	PI 1.1
CLO2	Giải thích cơ chế hoạt động của thiết bị công nghệ để sản xuất thực phẩm an toàn, vệ sinh một cách có hiệu quả trong quá	Trắc nghiệm	30%	7-12	3	PI 2.1

	trình tạo ra các sản phẩm mới từ nguyên liệu thực phẩm đảm bảo tính kỹ thuật, chất lượng tốt và tính kinh tế cao.					
CLO3	Áp dụng kiến thức về dinh dưỡng và chế biến thực phẩm và phân tích các kết quả khi ứng dụng nguồn nguyên liệu thực phẩm để thực hiện quy trình sản xuất sản phẩm	<i>Tự luận</i>	40%	1-2	4	PI 2.3

III. Nội dung câu hỏi thi

PHẦN TRẮC NGHIỆM (12 câu, mỗi câu 0.5 điểm)

1. Độ cứng của bào quan nào trong cấu tạo tế bào thực vật có vai trò quyết định trong việc hình thành nên tính giòn tự nhiên của rau quả?

- A. Thành tế bào
- B. Màng sinh chất
- C. Lục lạp
- D. Tế bào chất

ANSWER: A

2. Các quá trình biến đổi của sữa theo hướng có hại?

- A. Sự lên men rượu butyric, sự thối rữa
- B. Sự lên men lactic, sự lên men rượu butyric
- C. Sự thối rữa, sự lên men lactic
- D. Sự lên men propionic, sự lên men lactic

ANSWER: A

3. Trong quả ớt ngọt ở các giai đoạn phát triển (từ xanh đến đỏ) có chứa các hợp chất màu nào?

- A. Chlorophyll; Carotenoid; Xanthophyll; Lycopene
- B. Anthocyanin; Flavonoid; Chlorophyll; Carotenoid
- C. Lycopene; Anthocyanin; Flavonoid; Chlorophyll
- D. Carotenoid; Xanthophyll; Lycopene; Anthocyanin

ANSWER: A

4. Để bảo quản vận chuyển nguyên liệu cá sau khi được làm lạnh đông cần môi trường nào?

- A. Trong phòng lạnh (-10°C)
- B. Trong phòng lạnh (-8°C)
- C. Ở nhiệt độ phòng (26°C)
- D. Trong phòng lạnh (0°C)

ANSWER: A

5. Trong bảo quản và vận chuyển nguyên liệu cá sống (cá tươi) đối với cá nước ngọt, yêu cầu về hàm lượng oxy và hàm lượng nào sau đây cần phải đảm bảo để đạt chất lượng trong khi vận chuyển đến hệ thống các siêu thị?

- A. Hàm lượng oxy trong nước 6 - 8mg/l; Hàm lượng CO₂ trong nước <40 – 50 mg/l
- B. Hàm lượng oxy trong nước 5 - 7mg/l; Hàm lượng CO₂ trong nước <42 – 60 mg/l
- C. Hàm lượng oxy trong nước 4 - 8mg/l; Hàm lượng CO₂ trong nước <30 – 50 mg/l
- D. Hàm lượng oxy trong nước 8 - 10mg/l; Hàm lượng CO₂ trong nước >40 – 50 mg/l

ANSWER: A

6. Các chỉ tiêu thuộc nhóm chỉ tiêu hoá lý gây ảnh hưởng đến chất lượng của nguyên liệu dầu mỡ?

- A. Chỉ số Acid; chỉ số Idoe; chỉ số Peroxyt; chỉ số xà phòng; chỉ số Ester
- B. Chỉ số màu sắc, độ trong suốt; chỉ số xà phòng; chỉ số Peroxyt
- C. Chỉ số Peroxyt; chỉ số Idoe; chỉ số xà phòng; chỉ số Ester
- D. Chỉ số Acid; chỉ số Idoe; chỉ số Ester; chỉ số xà phòng

ANSWER: A

7. Để kiểm tra độ ẩm của nguyên liệu lúa gạo, người ta cần dùng đến loại máy móc nào sau đây?

- A. Máy đo độ ẩm
- B. Máy đo độ pH
- C. Máy đo độ cứng
- D. Máy đo độ Brix

ANSWER: A

8. Trong quy trình sản xuất giò lụa cần bao nhiêu loại máy móc, thiết bị trong các loại như sau: máy xay thịt, tủ hấp điện inox, máy hút chân không, máy hàn miệng túi, máy sấy công nghiệp

- A. 4 loại: máy xay thịt, tủ hấp điện inox, máy hút chân không, máy hàn miệng túi
- B. 4 loại: máy hút chân không, máy hàn miệng túi, máy sấy công nghiệp, máy hút chân không
- C. 4 loại: tủ hấp điện inox, máy hút chân không, máy hàn miệng túi, máy sấy công nghiệp
- D. 4 loại: máy xay thịt, tủ hấp điện inox, máy hàn miệng túi, máy sấy công nghiệp

ANSWER: A

9. Đối với nhóm nguyên liệu cây lương thực, việc lựa chọn và phân loại được thực hiện bằng phương pháp thủ công với việc lựa chọn bằng tay trên băng tải chuyển động với vận tốc và chiều rộng là bao nhiêu?

- A. Vận tốc 0,12 – 0,15 m/s; Chiều rộng 60 – 80 cm
- B. Vận tốc 0,15 – 0,17 m/s; Chiều rộng 50 – 80 cm
- C. Vận tốc 0,12 – 0,15 m/s; Chiều rộng 40 – 80 cm
- D. Vận tốc 0,15 – 0,17 m/s; Chiều rộng 70 – 80 cm

ANSWER: A

10. Thiết bị chuyên dụng để bảo quản bột mì trong nhà hàng đúng yêu cầu theo quy định chất xếp bột mì là gì?

- A. Cả B & D
- B. Thùng sắt tây
- C. Bao bì PE
- D. Bề mặt thùng gỗ lót thêm một lớp giấy chống thấm

ANSWER: A

11. Đối với nhóm nguyên liệu chứa tinh dầu, ta cần phải sử dụng thiết bị gì để chiết xuất được sản phẩm tinh dầu nguyên chất, đảm bảo chất lượng và hương vị nhằm ứng dụng vào công nghệ sản xuất đồ uống?

- A. Máy chưng cất tinh dầu
- B. Máy lọc tinh dầu
- C. Nồi hấp công nghiệp
- D. Máy nghiền nguyên liệu

ANSWER: A

12. Mô tả các bước sử dụng máy vắt sữa bò bằng cách sắp xếp 1, 2, 3, 4 theo thứ tự đúng?

1. Đưa bò vào vị trí cố định, vệ sinh bầu vú, khởi động máy vắt sữa; 2. Vệ sinh máy bằng cách súc rửa nước nóng; 3. Kiểm tra lại độ chân không theo nhịp hút sau khi máy vắt sữa hoạt động 4. Tiến hành vắt sữa: đưa 4 vòi hút lần lượt chụp vào 4 vị trí vú bò; giữ vòi hút tại chỗ đến khi vòi hút dính chặt vào vú bò.

- A. 2 – 1 – 3 – 4
- B. 1 – 3 – 4 – 1
- C. 2 – 4 – 1 – 3
- D. 4 – 1 – 3 – 2

ANSWER: A

PHẦN TỰ LUẬN (02 câu, mỗi câu 2.0 điểm)

Câu hỏi 1: (2.0 điểm)

Các loại quả thường được thu hoạch sớm để thuận lợi cho quá trình vận chuyển, bảo quản. Bởi vậy, đa số các loại quả cần có giai đoạn chín tiếp hay chín sau (chín sau khi đã tách khỏi cây mẹ) để đảm bảo giá trị dinh dưỡng và cảm quan? Trước khi sử dụng, cần phải tiến hành dầm chín (ủ chín) quả bằng những phương pháp nào? Cho ví dụ?

Câu hỏi 2: (2.0 điểm)

Hãy nêu đặc điểm cấu tạo và thành phần dinh dưỡng của nhóm nguyên liệu thịt gia súc, gia cầm?

ĐÁP ÁN PHẦN TỰ LUẬN VÀ THANG ĐIỂM

Phần câu hỏi	Nội dung đáp án	Thang điểm	Ghi chú
I. Trắc nghiệm		6.0	
Câu 1 – 6	A	0.5	
Câu 7 – 12	A	0.5	
II. Tự luận		4.0	
Câu 1		2.0	
Phương pháp xử lý nhiệt	- Nhiệt độ xử lý là 40 - 55°C, độ ẩm 85 - 90%.	0.3	
	- Nếu nhiệt độ quá cao, quá sẽ chín nhũn, chất lượng, hương thơm, màu sắc kém.	0,25	
	- Nếu thời gian xử lý kéo dài thì quả bị mất nước nhiều, vỏ héo, có thể bị thối hỏng	0,25	
	- Cho ví dụ: từ 1 – 2 loại quả	0,2	

Phần câu hỏi	Nội dung đáp án	Thang điểm	Ghi chú
Phương pháp dùng oxy	- Tăng nồng độ oxy trong môi trường để làm tăng cường độ hô hấp của nông sản, thúc đẩy nhanh quá trình chín	0,3	
	- Cho ví dụ: từ 1 – 2 loại quả	0,2	
Phương pháp dùng hoá chất kích thích	- Hóa chất thường được sử dụng là etylen (C_2H_4) trong chế phẩm Ethrel, axetylen (C_2H_2), xông hơi trong phòng kín, độ ẩm 85-90%.	0,3	
	- Cho ví dụ: từ 1 – 2 loại quả	0,2	
Câu 2		2.0	
Đặc điểm cấu tạo	- Mô cơ: là phần ăn được, chiếm tỷ lệ lớn, quyết định giá trị thực phẩm của thịt; được tạo từ sợi cơ và chất gian bào.	0,3	
	- Mô liên kết: chiếm 8 – 10%, gắn bó các bộ phận của cơ thể với nhau.	0,2	
	- Mô mỡ: cấu tạo từ các tế bào mỡ	0,2	
	- Mô xương: chủ yếu có trong xương chậu chiếm 20%; xương ống và xương sống chiếm 18 – 20%; xương sườn chiếm 7 – 8%.	0,3	
Thành phần hoá học	- Nước: chiếm 72 – 80%	0,2	
	- Protein: chiếm 15 – 20%; protein hoàn thiện (80%); protein không hoàn thiện (16 – 20%)	0,2	
	- Chất béo: mô cơ (3%); mô mỡ (60 – 94%); mô liên kết (1 – 3,3%).	0,2	
	- Glucid: 1,5%; glycogen	0,2	
	- Các chất trích ly: chứa Nitơ chiếm 0,9 – 2,5%	0,2	
	Điểm tổng	10.0	

TP. Hồ Chí Minh, ngày 14 tháng 11 năm 2024

Người duyệt đề

Giảng viên ra đề




TS. Nguyễn Hữu Hùng

ThS. Phan Thị Kim Yên