|  |  |
| --- | --- |
| **www.thuvienhoclieu.com** | **ĐỀ KIỂM TRA GIỮA HỌC KÌ II**  **NĂM HỌC 2020-2021**  **Môn thi: Công nghệ 10**  *Thời gian làm bài:* **45 phút** *(không tính thời gian giao đề)* |
|  |

**I. PHẦN TRẮC NGHIỆM (7 điểm)**

**Câu 1.** Trong phòng trừ tổng hợp dịch hại cây trồng, biện pháp nào dưới đây thuộc biện pháp kĩ thuật?

**A.** Phun thuốc hóa học **B.** Bắt bằng vợt

**C.** Gieo trồng đúng thời vụ **D.** Sử dụng thiên địch

**Câu 2.** Bảo quản củ giống trong điều kiện lạnh cần đảm bảo ở mức nhiệt độ và độ ẩm nào?

**A.** Nhiệt độ 100C đến 150C, độ ẩm 85% đến 90%

**B.** Nhiệt độ 00C đến 50C, độ ẩm 50% đến 60%

**C.** Nhiệt độ 00C đến 50C, độ ẩm 85% đến 90%

**D.** Nhiệt độ 100C đến 150C, độ ẩm 50% đến 60%

**Câu 3.** Thời gian bảo quản ngắn hạn kéo dài trong bao lâu?

**A.** Trên 1 năm **B.** Dưới 20 năm **C.** Dưới 5 năm **D.** Dưới 1 năm

**Câu 4.** Trong quá trình bảo quản nông sản đã làm khô, độ ẩm không khí quá cao sẽ tác động như thế nào đến sản phẩm?

**A.** Nông sản tăng giá trị dinh dưỡng **B.** Nông sản không bị tác động

**C.** Nông sản bị ẩm trở lại **D.** Nông sản bị cứng lại

**Câu 5.** Tại sao trong điều kiện lạnh, rau quả được bảo quản tốt hơn?

**A.** Hoạt động sống của rau, quả bị giảm

**B.** Hoạt động sống của rau, quả tăng lên

**C.** Hoạt động sống của rau, quả và các sinh vật hại bị chậm lại

**D.** Làm tăng cường độ hô hấp của rau, quả

**Câu 6.** Tại sao nói tồn dư thuốc hóa học bảo vệ thực vật trong sản xuất nông nghiệp ảnh hưởng xấu đến sức khỏe con người và vật nuôi ?

**A.** Thuốc hóa học bảo vệ thực vật bị phân huỷ trong môi trường và đi vào các sinh vật khác cuối cùng vào cơ thể con người.

**B.** Thuốc hóa học bảo vệ thực vật làm cây trồng sản sinh ra chất độc gây ảnh hưởng xấu đến sức khỏe con người và vật nuôi.

**C.** Thuốc hóa học bảo vệ thực vật tồn dư trong đất, nước và đi vào các sinh vật khác cuối cùng vào cơ thể con người.

**D.** Thuốc hóa học bảo vệ thực vật bị phân huỷ trong nông sản và đi vào các sinh vật khác cuối cùng vào cơ thể con người.

**Câu 7.** Hoạt động nào sau đây là bảo quản nông, lâm, thủy sản:

**A.** Làm xúc xích. **B.** Ngâm tre dưới nước

**C.** Muối cà pháo **D.** Làm măng chua

**Câu 8.** Trong quy trình bảo quản hạt giống, công đoạn phân loại và làm sạch có tác dụng gì?

**A.** Loại bỏ hạt bị vỡ, bị sâu bệnh

**B.** Loại bỏ tạp chất vô cơ, hữu cơ

**C.** Loại bỏ tạp chất vô cơ, hữu cơ và hạt bị vỡ, bị sâu bệnh.

**D.** Tẽ hạt và loại bỏ hạt bị vỡ, bị sâu bệnh

**Câu 9.** Chế phẩm Bt là gì?

**A.** Chế phẩm nấm trừ sâu **B.** Chế phẩm virus trừ sâu

**C.** Chế phẩm thảo mộc trừ sâu **D.** Chế phẩm vi khuẩn trừ sâu

**Câu 10.** Hoạt động nào sau đây là chế biến nông, lâm, thủy sản?

A. Làm măng ngâm dấm B. Phun hóa chất lên quả

C. Cất khoai trong chum D. Ngâm tre dưới nước

**Câu 11.**  Thời gian bảo quản dài hạn kéo dài trong bao lâu?

**A.** Dưới 5 năm **B.** Dưới 1 năm **C.** Trên 20 năm **D.** Trên 1 năm

**Câu 12.** Trong phòng trừ tổng hợp dịch hại cây trồng, biện pháp nào không an toàn với môi trường và con người?

**A.** Biện pháp sinh học **B.** Biện pháp kỹ thuật

**C.** Biện pháp cơ giới, vật lý **D.** Biện pháp hóa học

**Câu 13.** Rau, củ quả tươi được bảo quản bằng phương pháp lạnh thích hợp ở mức nhiệt độ nào?

**A.** -150C đến 100C. **B.** -50C đến 150C **C.** 100C đến 200C **D.** 200C đến 250C

**Câu 14.** Sử dụng thuốc hóa học bảo vệ thực vật không hợp lý sẽ ảnh hưởng như thế nào đến quần thể sinh vật?

**A.** Ảnh hưởng đến sức khỏe con người

**B.** Tồn dư trong nông sản

**C.** Phá vỡ thế cân bằng đã ổn định của quần thể sinh vật

**D.** Tích lũy trong chuỗi thức ăn và lưới thức ăn

**Câu 15.** Nguyên lí nào **không** đúng trong phòng trừ tổng hợp dịch hại cây trồng?

**A.** Nông dân trở thành chuyên gia **B.** Bón thật nhiều dinh dưỡng cho cây

**C.** Thăm đồng thường xuyên **D.** Trồng cây khỏe

**Câu 16.** Phương pháp bảo quản đổ rời, thông gió tự nhiên hay thông gió tích cực có cào đảo thường gắn liền phương tiện bảo quản nào?

**A.** Chum, nhà kho **B.** Nhà kho, kho silo

**C.** Kho silo, chum **D.** Nhà kho, thùng phuy

**Câu 17.** Vì sao sử dụng thuốc hóa học bảo vệ thực vật có khả năng tiêu diệt nhiều loại sâu, bệnh hại?

**A.** Thuốc có phổ độc hẹp **B.** Thuốc có thời gian cách ly dài

**C.** Thuốc bị phân huỷ nhanh trong môi trường **D.** Thuốc có phổ độc rất rộng  **Câu 18.** Công đoạn làm khô trong quy trình bảo quản hạt giống nhằm mục đích gì?

**A.** Làm giảm độ ẩm trong hạt **B.** Diệt vi khuẩn

**C.** Làm tăng độ ẩm trong hạt **D.** Diệt mầm bệnh

**Câu 19.** Trong quy trình chế biến gạo từ thóc, sau công đoạn tách trấu gạo thu được còn vỏ cám được gọi là gạo gì?

**A.** Gạo tẻ **B.** Gạo lật (gạo lức) **C.** Gạo tám **D.** Gạo tấm

**Câu 20.** Để hạn chế những ảnh hưởng xấu của thuốc hóa học bảo vệ thực vật nên sử dụng thuốc khi nào?

**A.** Cả 3 trường hợp trên **B.** Phát hiện sâu, bệnh hại trên đồng ruộng

**C.** Dịch hại tới ngưỡng gây hại **D.** Trước khi gieo trồng

**Câu 21.** Các nhân tố của môi trường ảnh hưởng đến các sản phẩm nông, lâm, thủy sản trong quá trình bảo quản:

**A.** Nhiệt độ **B.** Sinh vật gây hại

**C.** Nhiệt độ, độ ẩm không khí, sinh vật gây hại. **D.** Độ ẩm không khí

**Câu 22.** Để sản xuất ra chế phẩm virut trừ sâu, người ta gây nhiễm vi rút nhân đa diện trên đối tượng nào sau đây?

**A.** Nấm phấn trắng **B.** Sâu trưởng thành **C.** Sâu non **D.** Vi khuẩn *Baccillus*

**Câu 23.** Bảo quản nông, lâm, thủy sản nhằm mục đích gì?

**A.** Duy trì đặc tính ban đầu của sản phẩm, hạn chế tổn thất về số lượng và chất lượng của chúng

**B.** Duy trì và nâng cao đặc tính ban đầu của sản phẩm

**C.** Hạn chế tổn thất về số lượng của chúng.

**D.** Duy trì và nâng cao chất lượng của sản phẩm

**Câu 24.** Trong phòng trừ tổng hợp dịch hại cây trồng, biện pháp nào dưới đây thuộc biện pháp cơ giới vật lý?

**A.** Bắt bằng vợt. **B.** Gieo trồng đúng thời vụ

**C.** Sử dụng thiên địch **D.** Phun thuốc hóa học

**Câu 25.** Thao tác nào sai khi bảo quản rau, quả tươi bằng phương pháp lạnh?

**A.** Bao gói **B.** Ngâm vào nước muối, để ráo nước

**C.** Làm sạch **D.** Rửa sạch để ráo nước

**Câu 26.** Công đoạn xử lý nhiệt trong quy trình chế biến rau, quả theo phương pháp đóng hộp có tác dụng gì?

1. Làm mất hoạt tính các loại enzim C. Không có tác dụng
2. Làm nhỏ nguyên liệu D. Diệt sinh vật.

**Câu 27.** Trên đất chua, cây lúa dễ mắc bệnh nào sau đây?

**A.** Bệnh đạo ôn **B.** Bệnh tiêm lửa **C.** Bệnh khô vằn **D.** Bệnh bạc lá

**Câu 28.** Trong quy trình bảo quản khoai lang tươi, xử lý chất chống nấm là công đoạn thứ mấy?

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

**II. PHẦN TỰ LUẬN (3 điểm)**

**Câu 1** *(2 điểm).* Em hãy trình bày nguyên lý phòng trừ tổng hợp dịch hại cây trồng?

**Câu 2** *(1 điểm)*. Ngày chủ nhật được mẹ giao việc đi chợ mua thức ăn cho cả tuần. Em hãy chọn mua 4 loại lương thực, thực phẩm đảm bảo cân đối trong các nhóm dinh dưỡng và đề xuất hình thức bảo quản chúng một cách hợp lý.

----------------------------------------------- Hết----------------------------------------------------

**ĐÁP ÁN**

**I. PHẦN TRẮC NGHIỆM**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| C | C | D | C | C | C | B | C | D | A |
| 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| C | D | B | C | B | B | D | A | B | C |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |
| C | C | A | A | B | A | B | A |  |  |

**II. PHẦN TỰ LUẬN**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Câu hỏi** | **Nội dung** | **Điểm** |
| **Câu 1**  **(2 điểm)** | - Biện pháp canh tác:  + Vệ sinh đồng ruộng, làm sạch cỏ dại, tiêu hủy tàn dư cây trồng.  + Bón phân hợp lý, cân đối giữa N:P:K.  + Thăm đồng thường xuyên theo dõi mật độ rầy.  + Luân canh cây trồng, không trồng lúa liên tục trong năm.  - Sử dụng giống lúa khỏe, kháng rầy, không sử dụng hạt giống ở ruộng đã bị nhiễm bệnh.  - Biện pháp sinh học: Sử dụng thiên địch.  - Biện pháp cơ giới, vật lý: Bẫy ánh sáng đèn, bắt bằng vợt,...  - Biện pháp hóa học: Phun thuốc hóa học khi mật độ rầy vượt quá ngưỡng gây hại. | 0,25  0,25  0,25  0,25  0,25  0,25  0,25  0,25 |
| **Câu 2**  **(1 điểm)** | |  |  | | --- | --- | | *Loại thực phẩm* | *Hình thức bảo quản* | | - Gạo, ... | - Bảo quản kín trong điều kiện thường | | - Rau, củ, quả tươi, ... | - Bảo quản lạnh | | - Thịt, trứng, ... | - Bảo quản lạnh /lạnh đông | | - Dầu/mỡ, ... | - Bảo quản kín trong điều kiện thường | | 0,25  0,25  0,25  0,25 |