

ĐỀ CƯƠNG ÔN TẬP GIỮA HỌC KỲ 2
MÔN CÔNG NGHỆ 10
Năm học 2024 - 2025

A- HÌNH THỨC KIỂM TRA:

70% câu hỏi trắc nghiệm, 30% câu hỏi tự luận.

B- NỘI DUNG ÔN TẬP KIỂM TRA

I. TRẮC NGHIỆM KHÁCH QUAN

1. Câu hỏi trắc nghiệm nhiều lựa chọn:

Câu 1. Thế nào là bệnh hại cây trồng?

- A. Các loài côn trùng gây hại các bộ phận của cây trồng như thân, lá, hoa, quả, rễ,
- B. Các loài nấm, vi khuẩn, vi rút, ... gây hại đến chức năng sinh lí, cấu tạo mô của cây trồng, làm cây phát triển không bình thường
- C. Các loài côn trùng, nấm, vi khuẩn ...gây hại đến chức năng sinh lý, cấu tạo mô, cơ quan của cây trồng.
- D. Các loài như rệp, sâu xanh, sâu khoang...gây hại cho các bộ phận của cây.

Câu 2. Biện pháp canh tác là gì?

- A. Là áp dụng các kĩ thuật trồng trọt như vệ sinh đồng ruộng, làm đất, bón phân, tưới nước, luân canh, xen canh cây trồng nhằm loại bỏ mầm sâu, bệnh.
- B. Là dùng sức người, dụng cụ, máy móc, bẫy để ngăn chặn, bắt, tiêu diệt, loại bỏ sâu, bệnh hại.
- C. Là sử dụng sinh vật có ích hoặc sản phẩm của chúng để tiêu diệt sâu, bệnh hại cây trồng
- D. Là sử dụng thuốc hóa học để phòng trừ sâu, bệnh hại

Câu 3. Biện pháp cơ giới, vật lí là gì?

- A. Là áp dụng các kĩ thuật trồng trọt như vệ sinh đồng ruộng, làm đất, bón phân, tưới nước, luân canh, xen canh cây trồng nhằm loại bỏ mầm sâu, bệnh.
- B. Là dùng sức người, dụng cụ, máy móc, bẫy để ngăn chặn, bắt, tiêu diệt, loại bỏ sâu, bệnh hại.
- C. Là sử dụng sinh vật có ích hoặc sản phẩm của chúng để tiêu diệt sâu, bệnh hại cây trồng
- D. Là sử dụng thuốc hóa học để phòng trừ sâu, bệnh hại

Câu 4. Biện pháp sinh học là gì?

- A. Là áp dụng các kĩ thuật trồng trọt như vệ sinh đồng ruộng, làm đất, bón phân, tưới nước, luân canh, xen canh cây trồng nhằm loại bỏ mầm sâu, bệnh.
- B. Là dùng sức người, dụng cụ, máy móc, bẫy để ngăn chặn, bắt, tiêu diệt, loại bỏ sâu, bệnh hại.
- C. Là sử dụng sinh vật có ích hoặc sản phẩm của chúng để tiêu diệt sâu, bệnh hại cây trồng
- D. Là sử dụng thuốc hóa học để phòng trừ sâu, bệnh hại

Câu 5. Biện pháp hóa học là gì?

- A. Là áp dụng các kĩ thuật trồng trọt như vệ sinh đồng ruộng, làm đất, bón phân, tưới nước, luân canh, xen canh cây trồng nhằm loại bỏ mầm sâu, bệnh.
- B. Là dùng sức người, dụng cụ, máy móc, bẫy để ngăn chặn, bắt, tiêu diệt, loại bỏ sâu, bệnh hại.
- C. Là sử dụng sinh vật có ích hoặc sản phẩm của chúng để tiêu diệt sâu, bệnh hại cây trồng
- D. Là sử dụng thuốc hóa học để phòng trừ sâu, bệnh hại

Câu 6. Phát biểu nào sau đây đúng khi nói về việc sử dụng biện pháp sinh học để phòng trừ sâu bệnh hại cây trồng?

- A. Có tác dụng trong thời gian ngắn
- B. Nguy hiểm với con người
- C. Thân thiện với môi trường
- D. Gây hại cho cây trồng

Câu 7. Vì sao biện pháp sinh học được xem là giải pháp bền vững trong phòng trừ sâu bệnh hại cây trồng?

- A. Không ảnh hưởng đến môi trường và hệ sinh thái tự nhiên
- B. Giúp cây trồng sinh trưởng nhanh hơn nhờ tăng sức đề kháng

C. Tạo ra các giống cây trồng kháng bệnh cao hơn

D. Hoạt động hiệu quả trong mọi điều kiện thời tiết

Câu 8. Tại sao nên sử dụng chế phẩm sinh học *Metarhizium* để phòng trừ sâu rầy nâu hại lúa?

A. Giúp tiêu diệt nhanh rầy nâu mà không cần sử dụng thêm bất kỳ biện pháp nào khác

B. Giảm sự phụ thuộc vào thuốc trừ sâu hóa học, bảo vệ môi trường và hệ sinh thái ruộng lúa

C. Là biện pháp phòng trừ sâu bệnh rẻ nhất và dễ dàng áp dụng trong mọi điều kiện

D. Diệt sạch rầy nâu trong thời gian ngắn hơn so với thuốc trừ sâu hóa học

Câu 9. Bước thứ hai của quy trình trồng trọt là gì?

A. Làm đất, bón phân lót

B. Gieo hạt, trồng cây con

C. Chăm sóc và phòng trừ sâu, bệnh

D. Thu hoạch

Câu 10. Bước thứ ba của quy trình trồng trọt là gì?

A. Làm đất, bón phân lót

B. Gieo hạt, trồng cây con

C. Chăm sóc và phòng trừ sâu, bệnh

D. Thu hoạch

Câu 11. Bước thứ tư của quy trình trồng trọt là gì?

A. Làm đất, bón phân lót

B. Gieo hạt, trồng cây con

C. Chăm sóc và phòng trừ sâu, bệnh

D. Thu hoạch

Câu 12. Bước đầu tiên của quy trình trồng trọt là gì?

A. Làm đất, bón phân lót

B. Gieo hạt, trồng cây con

C. Chăm sóc và phòng trừ sâu, bệnh

D. Thu hoạch

Câu 13. Ưu điểm đầu tiên của phương pháp bảo quản silo được đề cập đến là:

A. Số lượng lớn và thời gian dài

B. Tự động hóa trong nhập kho và xuất kho

C. Ngăn chặn ảnh hưởng của động vật, vi sinh vật và môi trường

D. Tiết kiệm chi phí lao động và diện tích mặt bằng.

Câu 14. Bảo quản trong kho lạnh là:

A. Bảo quản với số lượng lớn, thường dùng để bảo quản các loại sản phẩm trồng trọt dạng khô như ngô, thóc, đậu, ...

B. Bảo quản dùng nhiệt độ thấp làm ngừng các hoạt động của vi sinh vật, côn trùng và ức chế các quá trình sinh hóa xảy ra bên trong sản phẩm trồng trọt.

C. Chiếu bức xạ ion hóa đi xuyên qua sản phẩm nhằm tiêu diệt hầu như tất cả vi khuẩn có hại và sinh vật kí sinh ở trên hay bên trong sản phẩm trồng trọt nhằm làm giảm tổn thất sau thu hoạch.

D. Loại bỏ hoặc bổ sung các chất khí dẫn đến thành phần khí quyển thay đổi khác với thành phần khí ban đầu nhằm kéo dài thời gian bảo quản các loại rau, quả.

Câu 15. Bảo quản bằng chiếu xạ là:

A. Bảo quản với số lượng lớn, thường dùng để bảo quản các loại sản phẩm trồng trọt dạng khô như ngô, thóc, đậu, ...

B. Bảo quản dùng nhiệt độ thấp làm ngừng các hoạt động của vi sinh vật, côn trùng và ức chế các quá trình sinh hóa xảy ra bên trong sản phẩm trồng trọt.

C. Chiếu bức xạ ion hóa đi xuyên qua sản phẩm nhằm tiêu diệt hầu như tất cả vi khuẩn có hại và sinh vật kí sinh ở trên hay bên trong sản phẩm trồng trọt nhằm làm giảm tổn thất sau thu hoạch.

D. Loại bỏ hoặc bổ sung các chất khí dẫn đến thành phần khí quyển thay đổi khác với thành phần khí ban đầu nhằm kéo dài thời gian bảo quản các loại rau, quả.

Câu 16. Công nghệ plasma lạnh áp dụng cho sản phẩm nào sau đây?

A. Đậu xanh

B. Đậu tương

C. Ngô

D. Cả 3 đáp án trên

Câu 17. Đối với các loại hạt khô như ngô, lúa, đậu... nên bảo quản bằng

A. kho lạnh.

B. kho silo

C. chiếu xạ

D. khí quyển điều chỉnh.

Câu 18. Tại sao công nghệ chiên chân không chỉ phù hợp với quy mô chế biến lớn?

- A. Vì chiên chân không giúp thực phẩm giữ màu sắc và dinh dưỡng tốt hơn.
- B. Vì chi phí đầu tư thiết bị cao và yêu cầu công nghệ phức tạp.
- C. Vì thời gian chiên nhanh hơn so với chiên thông thường.
- D. Vì có thể áp dụng cho tất cả các loại thực phẩm mà không cần điều chỉnh.

Câu 19. Đây là phương pháp chế biến sản phẩm trồng trọt thông thường?

- A. Sấy khô
- B. Nghiền bột mịn hay tinh bột
- C. Muối chua
- D. Cả 3 đáp án trên

Câu 20. Sấy lạnh là:

- A. Là phương pháp sấy bằng tác nhân không khí rất khô ở nhiệt độ thấp hơn nhiệt độ sấy thông thường.
- B. Là phương pháp chế biến sử dụng nước tinh khiết ở áp suất cao và nhiệt độ khoảng từ 4°C – 10°C nhằm làm bất hoạt các loại vi khuẩn, vi rút, nấm trong sản phẩm trồng trọt.
- C. Là công nghệ chiên các loại sản phẩm trồng trọt trong môi trường chân không.
- D. Cả 3 đáp án trên

Câu 21. Công nghệ xử lý bằng áp suất cao là:

- A. Là phương pháp sấy bằng tác nhân không khí rất khô ở nhiệt độ thấp hơn nhiệt độ sấy thông thường.
- B. Là phương pháp chế biến sử dụng nước tinh khiết ở áp suất cao và nhiệt độ khoảng từ 4°C – 10°C nhằm làm bất hoạt các loại vi khuẩn, vi rút, nấm trong sản phẩm trồng trọt.
- C. Là công nghệ chiên các loại sản phẩm trồng trọt trong môi trường chân không.
- D. Cả 3 đáp án trên

Câu 22. Công nghệ chiên chân không là:

- A. Là phương pháp sấy bằng tác nhân không khí rất khô ở nhiệt độ thấp hơn nhiệt độ sấy thông thường.
- B. Là phương pháp chế biến sử dụng nước tinh khiết ở áp suất cao và nhiệt độ khoảng từ 4°C – 10°C nhằm làm bất hoạt các loại vi khuẩn, vi rút, nấm trong sản phẩm trồng trọt.
- C. Là công nghệ chiên các loại sản phẩm trồng trọt trong môi trường chân không.
- D. Cả 3 đáp án trên

2. Câu hỏi trắc nghiệm đúng sai:

Câu 1: Anh Minh là một nông dân trồng xoài lâu năm ở miền Tây. Gần đây, vườn xoài của anh xuất hiện tình trạng quả bị thối rụng hàng loạt, khi bỏ ra thì thấy bên trong có nhiều dòi nhỏ trắng bò lúc nhúc. Anh Minh được tư vấn về đặc điểm sinh học của loài này, cách chúng gây hại và các biện pháp phòng trừ phù hợp. Sau đây là các nhận định:

- a) Vườn xoài của anh Minh đang bị ruồi đục quả tấn công.
- b) Ruồi đục quả chủ yếu gây hại ở giai đoạn trưởng thành bằng cách hút nhựa quả.
- c) Biện pháp phòng trừ hiệu quả là thu gom và tiêu hủy quả bị nhiễm để hạn chế nguồn sâu bệnh.
- d) Sử dụng thuốc trừ sâu hóa học là phương pháp duy nhất có thể kiểm soát ruồi đục quả.

Câu 2: Một nhóm học sinh lớp 10 đang tham gia buổi tham quan tại một cơ sở chế biến nông sản hiện đại. Hướng dẫn viên giới thiệu về công nghệ sấy lạnh – một phương pháp bảo quản giúp giữ nguyên chất lượng sản phẩm. Để kiểm tra mức độ hiểu biết của học sinh, giáo viên đặt câu hỏi sau:

- a) Giữ được màu sắc, hương vị và chất dinh dưỡng tốt hơn so với sấy nhiệt.
- b) Tiêu tốn ít năng lượng hơn so với phương pháp sấy truyền thống.
- c) Thời gian sấy thường lâu hơn so với sấy nhiệt do nhiệt độ thấp.
- d) Chỉ áp dụng cho các loại rau củ, không thể dùng cho trái cây.

Câu 3: Một chủ trang trại trồng vải thiều tại Bắc Giang, mỗi năm vào mùa thu hoạch, sản lượng vải rất lớn và cần có phương pháp chế biến để bảo quản lâu dài, tránh hư hỏng. Một ngày nọ, một nhóm học sinh đến tham quan trang trại trong chương trình học về công nghệ bảo quản nông sản. Có các nhận định sau:

- a) Sấy khô vải thiều để tạo vải sấy dẻo hoặc vải khô.
- b) Sản phẩm sấy khô có khối lượng và thể tích giảm đáng kể, giúp tiết kiệm chi phí vận chuyển và kho bãi.
- c) Sấy khô bằng phương pháp lạnh về lâu dài tiết kiệm hơn sấy nóng nên phạm vi ứng dụng rộng rãi.
- d) Bà con nông dân ở Bắc Giang cần sử dụng biện pháp sấy lạnh để tiết kiệm chi phí.

Câu 4: Công nghệ xử lý áp suất cao (HPP) trong bảo quản sản phẩm trồng trọt có đặc điểm nào sau đây?

- a) Giúp tiêu diệt vi sinh vật gây hại mà không làm thay đổi chất lượng dinh dưỡng của sản phẩm.
- b) Duy trì màu sắc, hương vị tự nhiên của thực phẩm tốt hơn so với xử lý nhiệt.
- c) Làm sản phẩm bị biến dạng mạnh do áp suất cao tác động trực tiếp lên cấu trúc tế bào.
- d) Chỉ có tác dụng với thực phẩm dạng rắn, không áp dụng được cho nước ép và sản phẩm lỏng.

Câu 5: Một công ty xuất khẩu nông sản Việt Nam đang tìm cách kéo dài thời gian bảo quản rau củ quả mà không sử dụng hóa chất bảo quản. Họ cân nhắc áp dụng phương pháp chiếu xạ để đảm bảo sản phẩm không bị hư hỏng trong quá trình vận chuyển xa. Tuy nhiên, một số người tiêu dùng lo ngại rằng thực phẩm chiếu xạ có thể gây hại cho sức khỏe. Là học sinh trong lớp Công nghệ, em hãy xem xét các nhận định sau:

- a) Giúp kéo dài thời gian bảo quản mà không làm ảnh hưởng đến chất lượng dinh dưỡng.
- b) Có thể tiêu diệt vi sinh vật gây hại và ức chế sự nảy mầm của một số loại thực phẩm.
- c) Làm thực phẩm nhiễm phóng xạ, gây nguy hiểm cho sức khỏe con người.
- d) Không được áp dụng rộng rãi vì làm thay đổi màu sắc và mùi vị của tất cả các loại thực phẩm.

II. TỰ LUẬN

- Đặc điểm gây hại, biện pháp phòng trừ của sâu tơ hại rau, sâu keo mùa thu, ruồi đục quả.
- Tác nhân gây hại, đặc điểm nhận biết, biện pháp phòng trừ bệnh thán thư, đạo ôn lúa.
- So sánh quy trình các bước sản xuất chế phẩm vi khuẩn trừ sâu, chế phẩm virus trừ sâu, chế phẩm nấm trừ sâu.
- Ưu và nhược điểm của phương pháp bảo quản kho silo, kho lạnh, chiếu xạ, khí quyển điều chỉnh.
- Mục đích của chế biến sản phẩm trồng trọt.

---Hết---