

ĐỀ CƯƠNG ÔN TẬP KIỂM TRA CUỐI KỲ I MÔN CÔNG NGHỆ 10 NĂM HỌC 2021 - 2022

Bài 12 - Đặc điểm, tính chất, kĩ thuật sử dụng một số loại phân bón thông thường

Câu 1: Phân hóa học là loại phân:

- A. Được sản xuất theo quy trình công nghiệp.
- B. Có chứa các loài VSV.
- C. Loại phân sử dụng tất cả các chất thải.
- D. Loại phân hữu cơ vùi vào đất.

Câu 2: Chọn câu trả lời đúng:

- A. Phân hoá học chứa nhiều nguyên tố dinh dưỡng nhưng tỉ lệ dinh dưỡng thấp.
- B. Phân hoá học chứa ít nguyên tố dinh dưỡng nhưng tỉ lệ dinh dưỡng cao.
- C. Phân hoá học dễ tan nên dùng để bón lót là chính.
- D. Phân hoá học khó tan nên dùng bón lót là chính.

Câu 3: Vì sao không nên sử dụng phân hóa học quá nhiều?

- A. Dễ tan.
- B. Dễ tan cây không hấp thụ hết.
- C. Không có tác dụng cải tạo đất.
- D. Dễ tan, cây không hấp thụ hết → gây lãng phí, không có tác dụng cải tạo đất còn làm đất chua.

Câu 4: Khi bón nhiều phân đạm và bón liên tục nhiều năm sẽ gây hiện tượng gì cho đất?

- A. Đất sẽ kiềm hơn.
- B. Đất sẽ mặn hơn.
- C. Đất sẽ chua hơn.
- D. Đất trung tính.

Câu 5: Loại phân nào dùng bón thúc là chính:

- A. Đạm, kali.
- B. Phân lân.

C. Phân chuồng.

D. Phân VSV.

Câu 6: Sau khi sử dụng phân hữu cơ cần chú ý điểm gì?

- A. Phân đạm, kali chủ yếu dùng bón thúc là chính.
- B. Phải bón vôi
- C. Phải ủ trước khi bón
- D. Ít nguyên tố khoáng

Câu 7: Phân hữu cơ có đặc điểm:

- A. Khó hoà tan, tỉ lệ chất dinh dưỡng cao.
- B. Dễ hoà tan, có nhiều chất dinh dưỡng.
- C. Khó hoà tan, có chứa nhiều chất dinh dưỡng.
- D. Dễ hoà tan, tỉ lệ dinh dưỡng thấp.

Câu 8: Loại phân nào dùng để bón lót là chính:

- A. Đạm.
- B. Phân chuồng.
- C. Phân NPK.
- D. Kali.

Câu 9: Phân có tác dụng cải tạo đất:

- A. Phân Hóa học.
- B. Phân hữu cơ, phân vi sinh.
- C. Phân vi sinh.
- D. Phân lân.

Câu 10: Phân hữu cơ trước khi sử phải ủ cho hoai mục nhằm:

- A. Thúc đẩy nhanh quá trình phân giải và tiêu diệt mầm bệnh.
- C. Tiêu diệt mầm bệnh.
- B. Thúc đẩy nhanh quá trình phân giải.
- D. Cây hấp thụ được.

Bài 13 - Ứng dụng công nghệ vi sinh trong sản xuất phân bón

Câu 1: Loại phân nào có tác dụng chuyển hóa lân hữu cơ thành lân vô cơ:

- A. Phân lân hữu cơ vi sinh. B. Nitragin.
C. Photphobacterin. D. Azogin.

Câu 2: VSV phân giải lân hữu cơ → lân vô cơ dùng để sản xuất phân:

- A. Azogin. B. Nitragin. C. Photphobacterin. D. Lân hữu cơ vi sinh.

Câu 3: VSV phân giải lân khó hòa tan → lân dễ hòa tan dùng để sản xuất phân:

- A. Azogin. B. Nitragin.
C. Photphobacterin. D. lân hữu cơ vi sinh.

Câu 4: Loại phân bón nào dưới đây chứa VSV cố định đạm sống cộng sinh với cây họ đậu:

- A. Phân lân hữu cơ vi sinh. B. Nitragin.
C. Photphobacterin. D. Azogin.

Câu 5: VSV cố định đạm hội sinh với cây lúa dùng để sản xuất phân:

- A. Azogin. B. Nitragin.
C. Photphobacterin. D. Lân hữu cơ vi sinh.

Câu 6: Phân VSV phân giải chất hữu cơ có tác dụng gì?

- A. Chuyển hóa lân hữu cơ → lân vô cơ
B. Phân giải chất hữu cơ → chất khoáng đơn giản.
C. Chuyển hóa lân khó tan → lân dễ tan
D. Chuyển hóa N_2 → đạm

Câu 7: Để tăng độ phì nhiêu của đất chúng ta cần: A. Bón phân hữu cơ.

B. Làm đất, tưới tiêu hợp lí.

C. Bón phân hữu cơ, tưới tiêu hợp lí.

D. Làm đất, tưới tiêu hợp lí, bón phân hữu cơ.

Câu 8: Thành phần chính của xác thực vật là:

- A. Lipit B. Prôtêin C. Photpho
D. Xenlulô

Câu 9: Phân vi sinh vật phân giải chất hữu cơ là:

A. loại phân bón có chứa các loài vi sinh vật phân giải chất hữu cơ.

B. loại phân bón có chứa các loài vi sinh vật cố định nitơ tự do.

C. loại phân bón có chứa các loài vi sinh vật chuyển hóa lân hữu cơ thành vô cơ.

D. loại phân bón có chứa các loài vi sinh vật chuyển hóa lân khó tan thành dễ tan.

Câu 10: Phân vi sinh vật cố định đạm là:

A. loại phân bón có chứa các loài vi sinh vật phân giải chất hữu cơ.

B. loại phân bón có chứa các loài vi sinh vật cố định nitơ tự do sống cộng sinh hoặc hội sinh.

C. loại phân bón có chứa các loài vi sinh vật chuyển hóa lân hữu cơ thành vô cơ.

D. loại phân bón có chứa các loài vi sinh vật chuyển hóa lân khó tan thành dễ tan.

Bài 15 - Điều kiện phát sinh, phát triển của sâu, bệnh hại cây trồng

Câu 1: Điều kiện để sâu, bệnh phát triển thành dịch:

A. Có ổ dịch, đủ thức ăn, nhiệt độ, độ ẩm.

B. Đủ thức ăn, độ ẩm thích hợp.

C. Đủ thức ăn, nhiệt độ thích hợp.

D. nhiệt độ, độ ẩm thích hợp.

Câu 2: Điều kiện đẻ sâu, bệnh phát sinh:

A. Có nguồn bệnh, đủ thức ăn, khí hậu thuận lợi, chăm sóc mất cân đối.

B. Đủ thức ăn, độ ẩm thích hợp.

C. Có nguồn bệnh, nhiệt độ thích hợp.

D. Nhiệt độ, giống bị nhiễm bệnh.

Câu 3: Nguồn sâu bệnh hại:

A. Sâu non. B. Trứng, bào tử.

C. Nhộng, bào tử, Vi khuẩn.

D. Trứng, bào tử, Nhộng, VSV.

Câu 4: Bệnh hại cây trồng do:

A. Nấm B. Vi khuẩn

C. Vi rút D. Nấm, Vi khuẩn, Vi rút.

Câu 5: Tác dụng của việc ngâm đất trong công tác ngăn ngừa sâu, bệnh hại cây trồng?

A. Làm mất nơi cư trú. B. Cản trở, gây khó khăn cho sự phát triển của sâu, bệnh hại.

C. Ngăn ngừa sâu, bệnh phát triển.

D. Diệt sâu non, trứng, nhộng,...

Câu 6: Yếu tố có ảnh hưởng trực tiếp đến sâu, bệnh hại cây trồng?

A. Gió. B. Nhiệt độ.

C. Độ ẩm, lượng mưa.

D. Nhiệt độ, độ ẩm, lượng mưa.

Câu 7: Câu nào không đúng khi nói về ảnh hưởng của độ ẩm, lượng mưa đến sâu hại?

A. Lượng nước trong cơ thể côn trùng không thay đổi theo độ ẩm không khí và lượng mưa.

B. Lượng nước trong cơ thể côn trùng thay đổi theo độ ẩm không khí và lượng mưa.

C. Lượng nước trong cơ thể côn trùng giảm khi độ ẩm không khí và lượng mưa giảm.

D. Lượng nước trong cơ thể côn trùng tăng khi độ ẩm không khí và lượng mưa tăng.

Câu 8: Ổ dịch là:

A. Nơi xuất phát của sâu, bệnh để phát triển rộng ra đồng ruộng.

B. Nơi có nhiều sâu, bệnh hại.

C. Nơi cư trú của sâu, bệnh hại.

D. Có sẵn trên đồng ruộng.

Câu 9: Những loại đất nào dễ phát sinh sâu bệnh?

A. Đất thiếu dinh dưỡng

B. Đất thừa dinh dưỡng

C. Đất chua D. Đất thiếu hoặc thừa dinh dưỡng

Câu 10: Vì sao bón nhiều đạm làm tăng khả năng nhiễm bệnh?

A. Làm bộ lá phát triển.

B. Thừa chất dinh dưỡng.

C. Làm đất có độ pH thấp.

D. Là nguồn thức ăn của côn trùng.

Bài 17 - Phòng trừ tổng hợp dịch hại cây trồng

Câu 1: Biện pháp điều hòa là biện pháp...

A. Giữ cho dịch hại phát triển ở một mức độ nhất định

B. Dùng ánh sáng, bẫy, mùi, vị để phòng trừ dịch hại

C. Sử dụng các loài thiên địch để phòng trừ dịch hại

D. Chọn và trồng các loại cây khỏe mạnh

Câu 2: Phòng trừ tổng hợp dịch hại cây trồng là:

A. Cải tạo đất, gieo trồng đúng thời vụ

B. Phun thuốc bảo vệ thực vật thường xuyên

C. Chọn tạo các giống cây trồng khỏe mạnh

D. Sử dụng phối hợp các biện pháp phòng trừ một cách hợp lý

Câu 3: Nguyên lí nào sau đây không đúng trong phòng trừ tổng hợp dịch hại cây trồng?

A. Sử dụng giống khỏe

B. Bón thật nhiều dinh dưỡng cho cây

C. Thăm đồng thường xuyên

D. Nông dân trở thành chuyên gia

Câu 4: Biện pháp nào sau đây là biện pháp kĩ thuật trong phòng trừ sâu bệnh hại cây trồng?

A. Gieo trồng đúng thời vụ

B. Sử dụng giống kháng bệnh

C. Sử dụng thuốc hóa học D. Bắt bằng vợt

Câu 5: Biện pháp nào sau đây là biện pháp cơ giới vật lí trong phòng trừ sâu bệnh hại cây trồng?

A. Gieo trồng đúng thời vụ B. Bắt bằng vợt, bẫy ánh sáng

C. Bón phân cân đối D. Dùng ong mắt đỏ

Câu 6: Biện pháp nào sau đây là biện pháp sinh học trong phòng trừ sâu bệnh hại cây trồng?

A. Sử dụng giống kháng bệnh

B. Cắt cành bị bệnh

C. Bón phân cân đối D. Dùng ong mắt đỏ

Câu 7: Biện pháp nào sau đây là biện pháp hóa học trong phòng trừ sâu bệnh hại cây trồng?

A. Bón phân cân đối B. Dùng ong mắt đỏ

C. Phun thuốc trừ sâu D. Bẫy mùi vị

Câu 8: Biện pháp nào sau đây được xem là biện pháp phòng bệnh hiệu quả nhất?

A. Biện pháp kỹ thuật B. Biện pháp hóa học

C. Biện pháp cơ giới vật lý

D. Biện pháp sinh học

Câu 9: Biện pháp nào sau đây sử dụng các sản phẩm từ côn trùng?

A. Biện pháp kỹ thuật B. Biện pháp hóa học

C. Biện pháp cơ giới vật lý

D. Biện pháp sinh học

Câu 10: Có mấy nguyên lý cơ bản phòng trừ tổng hợp dịch hại cây trồng?

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

Bài 19 - Ảnh hưởng của thuốc hóa học bảo vệ thực vật đến quần thể sinh vật và môi trường

Câu 1: Trường hợp nào sau đây không phải là biện pháp hạn chế ảnh hưởng xấu của thuốc hoá học?

A. Sử dụng thuốc có tính chọn lọc cao và phân giải nhanh

B. Dùng đúng loại thuốc, đúng nồng độ và liều, đúng thời điểm

C. Đảm bảo an toàn lao động và vệ sinh môi trường

D. Cứ xuất hiện sâu, bệnh là dùng thuốc hoá học

Câu 2: Tác hại của thuốc bảo vệ thực vật là:

A. Gây ô nhiễm đất, nước, không khí, phá vỡ cân bằng sinh thái, phát sinh những dòng đột biến có lợi. Gây bệnh hiểm nghèo cho người

B. Gây ô nhiễm môi trường, ô nhiễm nông sản, bảo vệ những loài sinh vật có ích. Gây bệnh hiểm nghèo cho người

C. Gây ô nhiễm môi trường, ô nhiễm nông sản, phát sinh đột biến kháng thuốc, diệt trừ các quần thể sinh vật có ích. Gây bệnh hiểm nghèo cho người

D. Rau màu xanh tốt, chất lượng sản phẩm nâng cao, nhưng ô nhiễm môi trường, phá vỡ cân bằng sinh thái

Câu 3: Vì sao sử dụng thuốc hóa học có ảnh hưởng xấu đến quần thể sinh vật?

A. Thuốc có phổ độc rất rộng B. Thuốc đặc hiệu

C. Thuốc bị phân huỷ nhanh trong môi trường

D. Thuốc có thời gian cách li ngắn

Câu 4: Ảnh hưởng xấu của thuốc hóa học đến môi trường là:

A. Thuốc bị phân huỷ trong nông sản

B. Thuốc tồn dư trong đất và đi qua các sinh vật khác cuối cùng vào con người

C. Thuốc bị phân huỷ nhanh trong môi trường

D. Sử dụng thuốc có nguồn gốc từ tự nhiên

Câu 5: Cần làm gì để đảm bảo an toàn khi sử dụng thuốc bảo vệ thực vật?

A. Chỉ sử dụng thuốc khi sâu bệnh mới phát sinh

B. Chỉ sử dụng thuốc khi sâu bệnh phát sinh thành dịch

C. Sử dụng thuốc có thời gian cách li dài

D. Sử dụng thuốc có phổ tác dụng rộng với một đối tượng sâu bệnh hại

Câu 6: Thuốc hóa học bảo vệ thực vật nếu không sử dụng hợp lý sẽ ảnh hưởng như thế nào đến môi trường?

A. Ảnh hưởng đến sinh trưởng, phát triển của cây trồng C. Phá vỡ cân bằng sinh thái

B. Làm xuất hiện quần thể kháng thuốc D. Gây ô nhiễm môi trường đất, nước, không khí

Câu 7: Nguyên tắc sử dụng thuốc hóa học bảo vệ thực vật là:

A. Sử dụng khi có dịch hại

B. Sử dụng đúng hướng dẫn, đảm bảo an toàn lao động, vệ sinh môi trường

C. Thuốc có phổ độc rộng để đạt hiệu quả cao

D. Tất cả các còn lại đều đúng

Câu 8: Nên phun thuốc hóa học bảo vệ thực vật khi:

A. Trước khi gieo trồng

B. Phát hiện sâu, bệnh hại trên đồng ruộng

C. Dịch hại đạt đến ngưỡng gây hại

D. Tất cả các còn lại đều đúng

Câu 9: Sử dụng thuốc hoá học bảo vệ thực vật có khả năng diệt trừ sâu bệnh một cách nhanh chóng và:

A. Rau màu xanh tốt, chất lượng sản phẩm được nâng cao, nhưng ô nhiễm môi trường, phá vỡ cân bằng sinh thái

B. Gây ô nhiễm môi trường, ô nhiễm nông sản, phát sinh đột biến kháng thuốc, diệt trừ quần thể sinh vật có ích. Gây bệnh hiểm nghèo cho người

C. Gây ô nhiễm đất, nước, không khí, phá vỡ cân bằng sinh thái, phát sinh những dòng đột biến có lợi. Gây bệnh cho người

D. Gây ô nhiễm môi trường, ô nhiễm nông sản, bảo vệ công trùng có ích, gây bệnh hiểm nghèo cho người

Câu 10:Thuốc hóa học bảo vệ thực vật có thể xâm nhập vào cơ thể người, gây bệnh hiểm nghèo bằng các con đường:

A. Thuốc tồn lưu trong nông sản, đi vào vật nuôi từ đó theo thức ăn vào cơ thể người

B. Thuốc ngấm vào đất, nguồn nước cho người sử dụng

C. Thuốc bốc hơi trong không khí, qua đường hô hấp vào cơ thể người

D. Tất cả các còn lại đều đúng

Bài 20 – Ứng dụng công nghệ vi sinh sản xuất chế phẩm bảo vệ thực vật

Câu 1:Chế phẩm virus được sản xuất trên cơ thể:

A. Sâu trưởng thành B. Sâu non

C. Nấm phân trắng D. Côn trùng

Câu 2: Sâu bị nhiễm chế phẩm Bt, thì cơ thể sẽ:

A. Trương phồng lên, nứt ra bộc lộ lớp bụi trắng như bị rắc bột

B. Bị tê liệt, không ăn uống rồi chết

C. Cứng lại và trắng ra như bị rắc bột rồi chết

D. Mềm nhũn rồi chết

Câu 3:Quy trình nào sau đây để sản xuất chế phẩm Bt theo công nghệ lên men hiếu khí?

A. Chuẩn bị môi trường – Khử trùng sâu – Cây giống sản xuất– Ủ và theo dõi quá trình lên men – Thu hoạch và tạo dạng chế phẩm

B. Chuẩn bị môi trường – Khử trùng môi trường – Ủ và theo dõi quá trình lên men – Thu hoạch và tạo dạng chế phẩm

C. Chuẩn bị môi trường – Khử trùng môi trường – Cây giống sản xuất– Ủ và theo dõi quá trình lên men – Thu hoạch và tạo dạng chế phẩm

D. Chuẩn bị môi trường – Cây giống sản xuất– Ủ và theo dõi quá trình lên men – Thu hoạch và tạo dạng chế phẩm

Câu 4:Quy trình nào sau đây để sản xuất chế phẩm vi rút trừ sâu?

A. Nuôi sâu hàng loạt – Nhiễm bệnh vi rút cho sâu - Sấy khô - Kiểm tra chất lượng - Pha chế chế phẩm - Đóng gói

B. Nuôi sâu hàng loạt – Nhiễm bệnh vi rút cho sâu - Pha chế chế phẩm - Sấy khô - Kiểm tra chất lượng - Đóng gói

C. Nuôi sâu hàng loạt - Pha chế chế phẩm – Nhiễm bệnh vi rút cho sâu- sấy khô - Kiểm tra chất lượng - Đóng gói

D. Nuôi sâu hàng loạt – Nhiễm bệnh vi rút cho sâu - Pha chế chế phẩm - Kiểm tra chất lượng - Đóng gói

Câu 5: Nhóm nấm được ứng dụng rộng rãi trong phòng trừ sâu hại cây trồng là:

A. Nấm túi B. Nấm sợi

C. Nấm men D. Nấm đảm

Câu 6: Sau khi nuốt phải bào tử có tinh thể prôtêin độc sâu bọ sẽ bị tê liệt và chết sau:

A. 1 ngày B. 1 tuần

C. Khoảng 5-6 ngày D. 2-4 ngày

Câu 7: Thế nào là chế phẩm vi khuẩn trừ sâu?

- A. Dùng vi khuẩn gây nhiễm lên sâu để sản xuất thuốc trừ sâu
- B. Là chế phẩm chứa các vi khuẩn gây bệnh cho sâu
- C. Là chế phẩm chứa các vi khuẩn gây độc cho sâu
- D. Nuôi sâu hàng loạt để cấy vi khuẩn

Câu 8: Chế phẩm Bt là gì?

- A. Chế phẩm thảo mộc trừ sâu
- B. Chế phẩm nấm trừ sâu
- C. Chế phẩm vi khuẩn trừ sâu
- D. Chế phẩm virus trừ sâu

Câu 9: Sâu bị nhiễm chế phẩm trừ sâu nào thì cơ thể sâu bị mềm nhũn rồi chết?

- A. Chế phẩm nấm trừ sâu
- B. Chế phẩm virus trừ sâu
- C. Chế phẩm vi khuẩn trừ sâu
- D. Tất cả các chế phẩm trên

Câu 10: Sâu bị nhiễm chế phẩm nấm phân trắng thì cơ thể sẽ:

- A. Mềm nhũn rồi chết
- B. Trương phồng lên, nứt ra bộc lộ lớp bụi trắng như bị rắc bột
- C. Bị tê liệt, không ăn uống rồi chết
- D. Cứng lại và trắng ra như bị rắc bột rồi chết

Bài 40 – Mục đích, ý nghĩa của công tác bảo quản, chế biến nông, lâm, thủy sản

Câu 1: Nông lâm thủy sản gồm bao nhiêu đặc điểm cơ bản?

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

Câu 2: Mục đích của công tác bảo quản nông, lâm, thủy sản là để

- A. duy trì những đặc tính ban đầu
- B. buôn bán
- C. làm giống
- D. nâng cao giá trị

Câu 3: Mục đích của công tác chế biến nông, lâm, thủy sản là để

- A. làm giống
- B. duy trì, nâng cao chất lượng
- C. duy trì đặc tính ban đầu
- D. tránh bị hư hỏng

Câu 4: Hoạt động nào sau đây là bảo quản nông, lâm, thủy sản?

- A. Muối dưa cà.
- B. Sấy khô thóc.
- C. Làm thịt hộp
- D. Làm bánh chưng

Câu 5: Hoạt động nào sau đây là chế biến nông, lâm, thủy sản?

- A. Cắt khoai trong chum.
- B. Tre ngâm nước.
- C. Măng ngâm dấm
- D. Tất cả các câu còn lại đều đúng.

Câu 6: Đặc điểm nào xảy ra do nông sản chứa nhiều nước?

- A. Cung cấp chất dinh dưỡng cần thiết cho cuộc sống hàng ngày của con người.
- B. Thuận lợi
- C. Dễ bị VSV xâm nhiễm
- D. Được sử dụng làm nguyên liệu trong các ngành công nghiệp chế biến.

Câu 7: Ảnh hưởng của điều kiện môi trường đến bảo quản nông, lâm, thủy sản là

- A. mưa
- B. gió
- C. ánh sáng
- D. độ ẩm không khí

Câu 8: Trong quá trình bảo quản, nhiệt độ tăng ảnh hưởng như thế nào đến nông, lâm, thủy sản?

- A. Nông, lâm, thủy sản dễ bị thối, hỏng.

- B. Chất lượng nông, lâm, thủy sản bị giảm sút.
- C. Làm cho nông, lâm, thủy sản bị nóng lên.
- D. Tất cả các còn lại đều đúng

Câu 9: Độ ẩm không khí thích hợp cho việc bảo quản thóc, gạo là từ

- A. 50% - 70% B. 30% - 50%
- C. 70% - 80% D. 80% - 90%

Câu 10: Đa số vi sinh vật phát triển tốt nhất ở nhiệt độ

- A. 20°C – 40°C B. 10°C – 20°C
- C. 15°C – 20°C D. 15°C – 30°C

Bài 41 - Bảo quản hạt, củ làm giống

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

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 30-40°C, độ ẩm 35-40%
- D. Giữ ở nhiệt độ -10°C, độ ẩm 35-40%

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 chín những hạt còn xanh khi thu hoạch.
- D. diệt mầm bệnh, vi khuẩn.

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

- A. Xử lý chống vi sinh vật, xử lý ức chế nảy mầm, bảo quản trong kho lạnh
- B. Phơi khô, xử lý ức chế nảy mầm, bảo quản trong kho lạnh
- C. Xử lý ức chế nảy mầm, xử lý chống vi sinh vật, bảo quản trong kho lạnh, độ ẩm 35-40%
- D. Tất cả các còn lại đều sai

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 lý chống vi sinh vật hại
- B. xử lý chống vi sinh vật gây hại, làm khô, xử lý ức chế nảy mầm
- C. không bảo quản trong bao, túi kín, không làm khô, xử lý chống vi sinh vật gây hại, xử lý ức chế nảy mầm.
- D. xử lý ức chế nảy mầm, bảo quản trong bao tải

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

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

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.

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.

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

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

A. 5 B. 6 C. 7 D. 8

Bài 42 – Bảo quản lương thực, thực phẩm

Câu 1: Quy trình: “ Thu hoạch → Tuốt, tẽ 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.

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.

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.

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.

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

A. 3 B. 4 C. 5 D. 2

Câu 6: Đặc điểm của nhà kho ?

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

B. Dưới sàn kho có găm thông gió

C. Tường kho xây bằng tôn hay fibrô

D. Tất cả các còn lại đều đúng

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

A. Gián B. Bọ xít C. Bọ rùa D. Bọ hà

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

A. 0°C – 4°C B. -1°C – 2°C C. 0°C – 15°C
D. -5°C – 15°C

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%.

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

Bài 43 – Bảo quản thịt, trứng, sữa và cá

Câu 1: Phương pháp bảo quản thịt nào thường được sử dụng ?

- A. phương pháp làm lạnh B. phương pháp hun khói.
C. phương pháp đóng hộp.
D. Tất cả các phương pháp trên

Câu 2: Bước thứ 2 trong quy trình bảo quản lạnh là gì ?

- A. Sắp xếp vào kho lạnh B. Làm lạnh sản phẩm
C. Làm đông sản phẩm D. Bảo quản trong kho lạnh

Câu 3: Bước thứ 3 trong quy trình ướp muối là gì ?

- A. Cắt thịt thành miếng 1-2kg, sau khi bỏ hết xương
B. Xát hỗn hợp nguyên liệu lên bề mặt miếng thịt
C. Xếp thịt đã ướp vào thùng gỗ
D. Tất cả các còn lại đều sai

Câu 4: Điều gì sẽ xảy ra khi đặt quả trứng hồng vào một bát nước lạnh ?

- A. Trứng nổi trên bề mặt nước.
B. Chìm xuống và nằm yên ở đáy.
C. Chìm xuống và lơ lửng dưới đáy
D. Nằm dưới đáy nhưng hơi bông bênh.

Câu 5: Một số phương pháp bảo quản trứng:

- A. Bảo quản lạnh
B. Bảo quản bằng tạo màng mỏng silicat hoặc parafin.
C. Bảo quản bằng muối
D. Tất cả các phương pháp trên

Câu 6: Phương pháp làm lạnh có thể bảo quản được thịt lợn bao nhiêu ngày?

- A. 15 B. 16 C. 17 D. 18

Câu 7: Bước thứ 3 trong quy trình bảo quản sơ bộ sữa tươi là:

- A. Lọc sữa B. Thu nhận sữa
C. Làm lạnh nhanh D. Uống sữa

Câu 8: Một trong số các phương pháp bảo quản cá là

- A. Hun khói B. Bảo quản bằng tạo màng mỏng silicat hoặc parafin.

C. Bảo quản bằng nước vôi D. Tất cả các phương pháp trên

Câu 9: Sữa tươi được bảo quản sơ bộ tại nơi vắt ở nhiệt độ bao nhiêu?

A. -10°C B. 0°C C. 5°C D. 10°C

Câu 10: Thời gian bảo quản thông thường của cá khi được bảo quản bằng phương pháp làm lạnh là:

A. 5 – 7 ngày B. 7 – 10 ngày C. 1,5 – 2 giờ
D. 1 – 2 tháng

Bài 44 – Chế biến lương thực, thực phẩm

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

A. Tắm B. Gạo cao cấp
C. Gạo lật (gạo lức) D. Gạo thường dùng

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. Chỉ có câu làm sạch cám bao quanh hạt gạo là sai.

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

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

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

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

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

A. làm chín sản phẩm
B. làm mất hoạt tính các loại enzym
C. tiêu diệt vi khuẩn D. thanh trùng

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

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

A. 8 B. 7 C. 5 D. 6

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

Bài 46 – Chế biến sản phẩm chăn nuôi, thủy sản

Câu 1: Công nghệ chế biến thịt không bao gồm:

- A. Đóng hộp B. Hun khói
C. Luộc D. Sấy khô

Câu 2: Quy trình công nghệ chế biến thịt hộp gồm mấy bước ?

- A. 11 B. 12 C. 13 D. 14

Câu 3: Quy trình công nghệ làm ruốc cá từ cá tươi là :

- A. Chuẩn bị nguyên liệu → Hấp chín, tách bỏ xương, làm toi → Làm khô → Để nguội → Bao gói → Sử dụng.
B. Chuẩn bị nguyên liệu → Hấp chín, tách bỏ xương, làm toi → Bổ sung gia vị → Làm khô → Để nguội → Bao gói → Sử dụng.
C. Chuẩn bị nguyên liệu → Bổ sung gia vị → Hấp chín, tách bỏ xương, làm toi → Làm khô → Bao gói → Sử dụng.
D. Tất cả các câu còn lại đều sai

Câu 4: Bước thứ 4 trong quy trình công nghệ chế biến thịt hộp là ?

- A. Chế biến cơ học C. Thanh trùng (diệt khuẩn)
B. Chế biến nhiệt D. Bào khí, ghép mí

Câu 5: Quy trình chế biến sữa bột là ?

- A. Sữa tươi đạt chất lượng tốt => Thanh trùng => Tách bớt một phần bơ trong sữa => Làm khô => Làm nguội => Bao gói => Bảo quản => Sử dụng
B. Sữa tươi đạt chất lượng tốt => Thanh trùng => Tách bớt một phần bơ trong sữa => Cô đặc => Làm khô => Bao gói => Bảo quản => Sử dụng

C. Sữa tươi đạt chất lượng tốt => Tách bớt một phần bơ trong sữa => Thanh trùng => Cô đặc => Làm nguội => Bao gói => Bảo quản => Sử dụng

D. Sữa tươi đạt chất lượng tốt => Tách bớt một phần bơ trong sữa => Thanh trùng => Cô đặc => Làm khô => Làm nguội => Bao gói => Bảo quản => Sử dụng

Câu 6: Quy mô gia đình không có phương pháp chế biến cá: A. Luộc B. Đóng hộp
C. Rán D. Hấp

Câu 7: Quy trình công nghệ làm ruốc cá (cá chà bông) từ cá tươi gồm số bước?

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

Câu 8: Điều không phải là phương pháp chế biến sữa? A. Chế biến sữa tươi B. Làm sữa chua

C. Chế biến sữa bột D. Hấp sữa

Câu 9: Quy trình công nghệ chế biến thịt hộp gồm:

A. Chuẩn bị nguyên liệu → Lựa chọn và phân loại → Rửa → Chế biến cơ học (thái, nghiền...) → Chế biến nhiệt → Vào hộp → Bào khí → Ghép mí → Thanh trùng → Dẫn nhãn → Bảo quản → Sử dụng

B. Chuẩn bị nguyên liệu → Lựa chọn và phân loại → Chế biến cơ học (thái, nghiền...) → Rửa → Chế biến nhiệt → Vào hộp → Bào khí → Ghép mí → Thanh trùng → Dẫn nhãn → Bảo quản → Sử dụng

C. Chuẩn bị nguyên liệu → Lựa chọn và phân loại → Rửa → Chế biến cơ học (thái, nghiền...) → Bào khí → Ghép mí → Chế biến nhiệt → Vào hộp → Thanh trùng → Dẫn nhãn → Bảo quản → Sử dụng

D. Chuẩn bị nguyên liệu → Lựa chọn và phân loại → Chế biến cơ học (thái, nghiền...) → Vào hộp → Bào khí → Rửa → Chế biến nhiệt →

Ghép mí → Thanh trùng → Dẫn nhân → Bảo quản → Sử dụng

Câu 10: Quy trình công nghệ làm ruốc cá từ cá tươi có thể bảo quản trong bao nhiêu ngày?

- A. 70 ngày B. 80 ngày
C. 90 ngày D. 100 ngày

Bài 48 – Chế biến sản phẩm cây công nghiệp và lâm sản

Câu 1: Loại lâm sản nào chiếm tỉ trọng lớn trong chế biến lâm sản?

- A. Tre. B. Nứa. C. Gỗ D. Mây.

Câu 2: Quy trình công nghệ chế biến cà phê nhân theo phương pháp ướt gồm mấy bước?

- A. 13 B. 14 C. 12 D. 11

Câu 3: Trong quy trình công nghệ chế biến cà phê nhân theo phương pháp ướt thì ngâm ủ loại bỏ phần nào sau đây?

- A. Vỏ quả B. Vỏ thịt C. Vỏ trấu D. Nhân

Câu 4: Trong quy trình công nghệ chế biến chè xanh theo quy mô công nghiệp thì sau khi làm héo rồi tới bước nào sau đây?

- A. Vò chè B. Diệt men C. Đóng gói
D. Làm khô

Câu 5: Tác dụng của chè xanh là

- A. ngăn ngừa ung thư và chống quá trình lão hóa
B. kích thích hệ thần kinh
C. có nhiều vitamin C nên tăng sức đề kháng của cơ thể
D. Tất cả các câu còn lại đều đúng

Câu 6: Cà phê thóc khi đã rửa sạch nhót, làm khô ở độ ẩm(%) an toàn là

- A. 12,5 – 13 B. 6 C. 12 – 13 D. 20 – 21

Câu 7: Quy trình công nghệ chế biến chè xanh theo qui mô công nghiệp là

- A. nguyên liệu, làm héo, diệt men, vò chè, làm khô, phân loại đóng gói, sử dụng
B. nguyên liệu, diệt men, làm héo, vò chè, làm khô, phân loại đóng gói, sử dụng
C. nguyên liệu, làm héo, vò chè, diệt men, làm khô, phân loại đóng gói, sử dụng
D. nguyên liệu, làm héo, diệt men, làm khô, vò chè, phân loại đóng gói, sử dụng

Câu 8: Để có phê nhân có chất lượng cao, theo phương pháp chế biến ướt ta cần làm gì?

- A. Chọn quả chín, phơi khô, không ngâm B. Chọn quả chín, phơi khô, ngâm ủ
C. Chọn quả chín, rửa sạch nhót, phơi khô (độ ẩm 15%)
D. Chọn quả chín, rửa sạch nhót, phơi khô (độ ẩm 12.5 %)

Câu 9: Cà phê sau khi xát bỏ vỏ trấu gọi là cà phê gì?

- A. Cà phê thóc B. Cà phê nhân C. Cà phê thóc thành phẩm D. Cà phê bột

Câu 10: Theo em, lợi ích nào của cây rừng đối với con người là quan trọng nhất?

- A. Điều hòa khí hậu B. Làm đồ mộc dân dụng, trang trí nội thất
C. Đóng tàu, làm giấy D. Xây dựng, chất đốt