**ÔN TẬP THI GIỮA HKII MÔN CÔNG NGHỆ 10**

Câu 1. Em hãy nêu tên 4 loại sâu bệnh hại lúa?

Câu 2. Nêu 4 nguyên lý cơ bản trong phòng trừ tổng hợp dịch hại cây trồng?

Câu 3. Nêu ưu nhược điểm của biện pháp hóa học?

Câu 4. Kể tên 4 loại thiên địch mà em biết?

Câu 5. Tại sao chúng ta phải phối hợp các biện pháp phòng trừ tổng hợp dịch hại cây trồng?

Câu 6. Kể tên 4 biện pháp phòng trừ tổng hợp dịch hại cây trồng?

Câu 7. “Gieo trồng đúng thời vụ” là nội dung của biện pháp nào trong 6 biện pháp phòng trừ tổng hợp dịch hại cây trồng?

Câu 8. “Bẫy ánh sáng, mùi vị,…” là nội dung của biện pháp nào trong 6 biện pháp phòng trừ tổng hợp dịch hại cây trồng?

Câu 9. Theo em, trong 6 biện pháp phòng trừ tổng hợp dịch hại cây trồng, biện pháp nào là tốt nhất? Vì sao?

Câu 10. Nguyên liệu dùng để pha chế dung dịch Booc đô gồm có những gì?

Câu 11. Trong quy trình thực hành pha chế dung dịch Booc đô, tại sao phải đổ từ từ dung dịch sulfat đồng vào dung dịch vôi, không được làm ngược lại?

Câu 12. Nêu ảnh hưởng xấu của thuốc hóa học BVTV đến môi trường.?

Câu 13. Nêu các quy định về an toàn lao động khi bảo quản, sử dụng thuốc BVTV?

Câu 14. Sử dụng thuốc hóa học BVTV như thế nào sẽ làm cho sâu bị kháng thuốc?

Câu 15. Sử dụng thuốc hóa học BVTV như thế nào sẽ ảnh hưởng đến sinh trưởng, giảm năng suất cây trồng?

Câu 16. Thế nào là thời gian cách li trong sử dụng thuốc hóa học BVTV?

Câu 17. Chỉ dùng thuốc hóa học BVTV khi nào?

Câu 18. Thế nào là chế phẩm sinh học BVTV?

Câu 19. Nêu tên chế phẩm vi khuẩn trừ sâu, chế phẩm virut trừ sâu?

Câu 20. So sánh sự khác nhau giữa nấm túi và nấm phấn trắng về *“đối tượng gây hại” và “triệu chứng nhiễm bệnh”?*

Câu 21. So sánh triệu chứng của sâu khi bị nhiễm vi khuẩn trừ sâu và vi rút trừ sâu?

Câu 22. Sau khi gặt lúa xong, nông dân thường có những hoạt động bảo quản lúa (thóc) như thế nào? Mục đích của những hoạt động đó là gì?

Câu 23. Đối với tre, gỗ, sau khi thu hoạch, nông dân ta thường có những hoạt động bảo quản như thế nào? Mục đích của những hoạt động đó là gì?

Câu 24. Đối với thủy sản (cá, tôm, cua,…), sau khi đánh bắt xong, ngư dân thường có những hoạt động bảo quản như thế nào? Mục đích của những hoạt động đó là gì?

Câu 25. Em hãy kể 4 hoạt động chế biến nông, lâm, thủy sản mà em biết?

Câu 26. Nêu 4 sản phẩm được chế biến từ đậu nành?

Câu 27. Nêu 4 sản phẩm được chế biến từ quả chuối?

Câu 28. Nêu 4 sản phẩm được chế biến từ gỗ?

Câu 29. Nêu 4 sản phẩm được chế biến từ cá?

Câu 30. Thóc sấy khô cất giữ trong kho, nếu môi trường có độ ẩm cao thì hiện tượng gì sẽ xảy ra? Vì sao ?

Câu 31. Để bó rau trong tủ lạnh (không bao, gói). Sau một thời gian, bó rau sẽ như thế nào? Giải thích?

Câu 32. Khi bảo quản bó rau trong điều kiện mát lạnh, sau vài ngày bó rau vẫn tươi xanh. Vì sao?

Câu 33. Quả bí khi thu hoạch còn non. Để vài ngày trong điều kiện bình thường, quả bí bị già đi là do ảnh hưởng của yếu tố môi trường nào? Giải thích?

Câu 34. Bảo quản hạt giống ngắn hạn, trung hạn, dài hạn đòi hỏi độ ẩm và nhiệt độ không khí như thế nào?

Câu 35. Nêu 4 phương pháp bảo quản rau, hoa quả tươi?

Câu 36. Trong các phương pháp bảo quản rau, hoa, quả tươi, phương pháp nào được áp dụng phổ biến nhất?

Câu 37. Thế nào là phương pháp bảo quản trong môi trường khí biến đổi?

Câu 38. Nêu 4 phương pháp chế biến rau quả?

Câu 39. Trong quy trình công nghệ chế biến rau, quả theo phương pháp đóng hộp, bước xử lý nhiệt có tác dụng gì?

Câu 40. Trong quy trình công nghệ chế biến rau, quả theo phương pháp đóng hộp, bước bài khí được thực hiện như thế nào?

Câu 41. Nguyên liệu để chế biến xiro từ quả gồm có những gì?

Câu 42. Em hãy nêu 4 phương pháp chế biến chè?