**ĐỀ THI CUỐI HỌC KỲ II – CÔNG NGHỆ 10 TRỒNG TRỌT**

**TRẮC NGHIỆM (28 CÂU – 7.0 ĐIỂM)**

**CỐT 2:**

Câu 1. Theo công suất, máy động lực không có loại nào?

A. Máy công suất lớn

B. Máy công suất trung bình

C. Máy công suất nhỏ

D. Máy công tác

Câu 2. Máy động lực công suất trung bình có công suất là:

A. > 35 HP

B. Từ 12 – 35 HP

C. < 12 HP

D. Từ 10 – 20 HP

Câu 3. Máy động lực công suất lớn phù hợp với cánh đồng có diện tích:

A. > 20 ha

B. Từ 1 – 20 ha

C. < 1 ha

D. > 10 ha

Câu 4. Máy động lực công suất nhỏ phù hợp với cánh đồng có diện tích:

A. > 20 ha

B. Từ 1 – 20 ha

C. < 1 ha

D. > 1 ha

Câu 5. Em hãy cho biết, bảo quản lạnh xoài ở nhiệt độ bao nhiêu?

A. 120C

B. 7 – 100C

C. 5 – 100C

D. 00C

Câu 6. Có mấy ứng dụng cơ giới hóa trong trồng trọt?

A. 3

B. 4

C. 5

D. 6

Câu 7. Máy làm cỏ là ứng dụng cơ giới hóa trong

A. làm đất

B. gieo trồng

C. chăm sóc cây trồng

D. thu hoạch

Câu 8. Máy gieo hạt cầm tay là ứng dụng cơ giới hóa trong

A. làm đất

B. gieo trồng

C. chăm sóc cây trồng

D. thu hoạch

Câu 9. Đâu không phải là ứng dụng công nghệ cao trong thu hoạch và chế biến sản phẩm trồng trọt?

A. Robot thu hoạch dưa chuột

B. Công nghệ lạnh đông làm sống tế bào

C. Máy thu hoạch nho

D. Công nghệ sấy thăng hoa

Câu 10. Công nghệ chế biến nước quả là

A. công nghệ làm khô sản phẩm bằng nhiệt độ thấp

B. sử dụng dây truyền chế biến tự động kết hợp với nhiều công nghệ để sản xuất nước quả chất lượng cao

C. công nghệ bảo quản trong môi trường khí quyển được được điều chỉnh khác với khí quyển tự nhiên

D. công nghệ sử dụng màng hoặc túi bằng chất dẻo để bọ sản phẩm

Câu 11. Em hãy cho biết, bảo quản lạnh khoai tây ở nhiệt độ bao nhiêu?

A. 120C

B. 7 – 100C

C. 5 – 100C

D. 00C

Câu 12. Công nghệ bảo quản lạnh là?

A. Sản phẩm trồng trọt bảo quản trong kho lạnh với hệ thống điều hòa điều khiển nhiệt độ lạnh thích hợp từng loại sản phẩm.

B. Sử dụng công nghệ lạnh đông kết hợp với thiết bị làm tinh thể nước đóng băng ở dạng hạt nhỏ, tròn, không góc cạnh.

C. Sử dụng màng hoặc túi bằng chất dẻo để bọc sản phẩm.

D. Bảo quản trong môi trường khí quyển được điều chỉnh khác với khí quyển tự nhiên.

Câu 13. Công nghệ bảo quản trong điều kiện khí quyển biến đổi?

A. Sản phẩm trồng trọt bảo quản trong kho lạnh với hệ thống điều hòa điều khiển nhiệt độ lạnh thích hợp từng loại sản phẩm.

B. Sử dụng công nghệ lạnh đông kết hợp với thiết bị làm tinh thể nước đóng băng ở dạng hạt nhỏ, tròn, không góc cạnh.

C. Sử dụng màng hoặc túi bằng chất dẻo để bọc sản phẩm.

D. Bảo quản trong môi trường khí quyển được điều chỉnh khác với khí quyển tự nhiên.

Câu 14. Công nghệ bảo quản trong điều kiện khí quyển được kiểm soát?

A. Sản phẩm trồng trọt bảo quản trong kho lạnh với hệ thống điều hòa điều khiển nhiệt độ lạnh thích hợp từng loại sản phẩm.

B. Sử dụng công nghệ lạnh đông kết hợp với thiết bị làm tinh thể nước đóng băng ở dạng hạt nhỏ, tròn, không góc cạnh.

C. Sử dụng màng hoặc túi bằng chất dẻo để bọc sản phẩm.

D. Bảo quản trong môi trường khí quyển được điều chỉnh khác với khí quyển tự nhiên.

Câu 15. Công nghệ nào sau đây được ứng dụng trong bảo quản sản phẩm trồng trọt?

A. Tự động hóa

B. Công nghệ lạnh đông làm sống tế bào.

C. Công nghệ sấy thăng hoa

D. Công nghệ cảm biến

Câu 16. Công nghệ nào sau đây được ứng dụng trong chế biến sản phẩm trồng trọt?

A. Tự động hóa

B. Công nghệ lạnh đông làm sống tế bào.

C. Công nghệ sấy thăng hoa

D. Công nghệ robot

Câu 17. Ưu điểm công nghệ sấy thăng hoa:

A. Dễ bảo quản

B. Thay đổi màu sắc

C. Thay đổi mùi vị

D. Chi phí cao

Câu 18. Xà lách sử dụng ánh sáng đèn LED rút ngắn thời gian được bao nhiêu ngày so với ánh sáng tự nhiên?

A. 6 ngày

B. 10 ngày

C. 4 ngày

D. 12 ngày

Câu 19. Đâu không phải là mô hình trồng trọt công nghệ cao?

A. Mô hình trồng rau ăn lá thủy canh màng mỏng dinh dưỡng tuần hoàn NFT.

B. Mô hình trồng rau ăn quả trên giá thể tưới nhỏ giọt.

C. Mô hình trồng cà rốt ứng dụng công nghệ cơ giới hóa và tự động hóa.

D. Mô hình trồng rau ăn lá ứng dụng công nghệ cơ giới hóa và tự động hóa

Câu 20. Trồng rau cải ngọt áp dụng cho loại mô hình nào sau đây?

A. Mô hình trồng rau ăn lá thủy canh màng mỏng dinh dưỡng tuần hoàn NFT.

B. Mô hình trồng rau ăn quả trên giá thể tưới nhỏ giọt.

C. Mô hình trồng cà rốt ứng dụng công nghệ cơ giới hóa và tự động hóa.

D. Mô hình trồng cây không dung đất

Câu 21. Trồng rau thơm áp dụng cho loại mô hình nào sau đây?

A. Mô hình trồng rau ăn lá thủy canh màng mỏng dinh dưỡng tuần hoàn NFT.

B. Mô hình trồng rau ăn quả trên giá thể tưới nhỏ giọt.

C. Mô hình trồng cà rốt ứng dụng công nghệ cơ giới hóa và tự động hóa.

D. Mô hình trồng cây không dùng đất

Câu 22. Trồng dưa lưới áp dụng cho loại mô hình nào sau đây?

A. Mô hình trồng rau ăn lá thủy canh màng mỏng dinh dưỡng tuần hoàn NFT.

B. Mô hình trồng rau ăn quả trên giá thể tưới nhỏ giọt.

C. Mô hình trồng cà rốt ứng dụng công nghệ cơ giới hóa và tự động hóa.

D. Mô hình trồng cây không dùng đât

Câu 23. Trồng ớt ngọt áp dụng cho loại mô hình nào sau đây?

A. Mô hình trồng rau ăn lá thủy canh màng mỏng dinh dưỡng tuần hoàn NFT.

B. Mô hình trồng rau ăn quả trên giá thể tưới nhỏ giọt.

C. Mô hình trồng cà rốt ứng dụng công nghệ cơ giới hóa và tự động hóa.

D. Hệ thống khí canh

Câu 24. Công nghệ không được áp dụng trong mô hình trồng rau ăn lá thủy canh màng mỏng dinh dưỡng tuần hoàn NFT?

A. Nhà mái che với các thiết bị cảm biến, điều khiển các yếu tố nhiệt độ, cường độ chiếu sáng, độ ẩm không khí.

B. Hệ thống thủy canh màng mỏng dinh dưỡng NFT

C. Giống xà lách chất lượng cao

D. Hệ thống tưới nhỏ giọt

Câu 25. Công nghệ thứ hai áp dụng trong mô hình trồng rau ăn quả trên giá thể tưới nhỏ giọt?

A. Nhà mái che với các thiết bị cảm biến, điều khiển các yếu tố nhiệt độ, cường độ chiếu sáng, độ ẩm không khí.

B. Hệ thống tưới nước nhỏ giọt

C. Giá thể trồng cây

D. Dung dịch dinh dưỡng

Câu 26. Công nghệ thứ tư áp dụng trong mô hình trồng rau ăn quả trên giá thể tưới nhỏ giọt?

A. Nhà mái che với các thiết bị cảm biến, điều khiển các yếu tố nhiệt độ, cường độ chiếu sáng, độ ẩm không khí.

B. Hệ thống tưới nước nhỏ giọt

C. Giá thể trồng cây

D. Dung dịch dinh dưỡng

Câu 27. Hệ thống nào sau đây áp dụng cho các loại cây có hình thái thân, lá nhỏ như rau ăn lá?

A. Hệ thống trồng cây trên giá thể tưới nhỏ giọt.

B. Hệ thống màng mỏng dinh dưỡng

C. Hệ thống thủy canh thủy triều

D. Hệ thống thủy canh tĩnh

Câu 28. Hệ thống nào sau đây áp dụng cho cây cảnh nhỏ trồng trong nhà?

A. Hệ thống trồng cây trên giá thể tưới nhỏ giọt.

B. Hệ thống màng mỏng dinh dưỡng

C. Hệ thống thủy canh thủy triều

D. Hệ thống thủy canh tĩnh

**II. PHẦN TỰ LUẬN:**

**CỐT 2:**

Câu 1 (2 điểm). Mô tả quy trình chế biến tương cà chua?

Câu 2 (1 điểm). Các lĩnh vực công nghệ cao nào dưới đây có thể được ứng dụng trong thu hoạch và xử lý sau thu hoạch nhằm rút ngắn thời gian, tăng độ chính xác của các khâu kĩ thuật vả tiết kiệm công sức cho người lao động?

A. Công nghệ tự động hóa B. Công nghệ sinh học

C. Công nghệ cơ giới hóa D. Công nghệ nhà mái che

E. Công nghệ cảm biến G. Công nghệ trí tuệ nhân tạo

H. Công nghệ máy bay không người lái I. Công nghệ tưới tiêu

K. Công nghệ thông tin L. Công nghệ sấy thăng hoa

**Đáp án tự luận**

**Câu 1 (2.0 điểm)**

Quy trình chế biến tương cà chua:

- Bước 1: Rửa sạch cà chua, chần qua nước sôi 1 phút, bóc bỏ vỏ.

- Bước 2: Gừng, tỏi, hành tây bỏ vỏ, thái nhỏ.

- Bước 3: Cho cà chua, hành tây, tỏi, gừng băm nhỏ vào nồi và bắc lên bếp đun đến khi cà chua chín nhũn thì tắt bếp, để nguội bớt.

- Bước 4: Xay hỗn hợp cà chua bằng máy xay sinh tố đến khi nhuyễn, cho bột ớt, bột năng vào xay thêm khoảng 1 – 2 phút cho đều.

- Bước 5: Lọc hỗn hợp đã được xay nhuyễn qua rây. Loại bỏ bã. Lấy hỗn hợp đã lọc vào nồi cùng với đường, muối và giấm trắng, đun nhỏ lửa và đảo nhẹ đều tay trong 30 phút, tắt bếp, để nguội, cho vào lọ thủy tinh để bảo quản và ăn dần.

**Câu 2 (1.0 điểm)**

Các lĩnh vực công nghệ cao dưới đây có thể được ứng dụng trong thu hoạch và xử li sau thu hoạch nhằm rút ngắn thời gian, tăng độ chính xác của các khâu kĩ thuật vả tiết kiệm công sức cho người lao động?

A. Công nghệ tự động hóa C. Công nghệ cơ giới hóa

E. Công nghệ cảm biến G. Công nghệ trí tuệ nhân tạo

Tài liệu được chia sẻ bởi Website VnTeach.Com

https://www.vnteach.com