**BÀI TẬP BÀI 7:**

Câu 1(NB): Sản phẩm mà vật nuôi ăn, uống ở dạng tươi, sống hoặc đã qua chế biến gọi là

A. chế biến thức ăn.

B. khẩu phần ăn.

C. thức ăn chăn nuôi.

D. dinh dưỡng vật nuôi.

Câu 2(NB) : Thức ăn nào chứa nhiều năng lượng?

A. Cám, gạo

B. Rơm, cỏ khô

C. Rau muống

D. Bã mía

Câu 3(TH) : Trong thức ăn tươi, hàm lượng chất nào nhiều nhất?

A. protein

B. khoáng

C. vitamin

D. nước

Câu 4(NB): giun đất là nhóm thức ăn giàu

A. năng lượng

B. protein

C. khoáng

D. vitamin

Câu 5(TH): Khi nói về vai trò của các nhóm thức ăn, phát biểu đúng

A. nhóm thức ăn giàu năng lượng chỉ cung cấp năng lượng cho các hoạt động sống của vật nuôi.

B. nhóm thức ăn giàu protein chỉ làm nguyên liệu để tổng hợp protein đặc trưng cho cơ thể.

C. nhóm thức ăn giàu khoáng chỉ làm thành phần vào cấu trúc xương cho vật nuôi.

D. nhóm thức ăn giàu vitamin tham gia điều hòa quá trình trao đổi chất trong cơ thể, tăng cường sức đề kháng của cơ thể.

**Bài tập bài 8**

Câu 1(NB): Có mấy phương pháp sản xuất thức ăn ?

A.1

B.2

C. 3

D. 4

Câu 2(NB): Thức ăn nào sau đây của vật nuôi là thức ăn hỗn hợp?

A. Bột ngô

B. Cám gao

C. củ sắn

D. bột hỗn hợp.

Câu 3(TH): Nội dung nào sau đây thể hiện sự sai khác giữa thức ăn truyền thống và thức ăn hỗn hợp?

A. thức ăn hỗn hợp chứa dinh dưỡng còn thức ăn truyền thống không có.

B. thức ăn hỗn hợp có đóng bao còn thức ăn truyền thống không có.

C. nguồn nguyên liệu thức ăn hỗn hợp có được nhờ tổng hợp và thức ăn truyền thống lấy tư tự nhiên.

D. thức ăn hỗn hợp được phối trộn theo công thức còn thức ăn truyền thống không có.

Câu 4( TH): Quy trình sản xuất thức ăn dạng viên khác với quy trình sản xuất thức ăn dạng bột ở những bước

A. lựa chọn nguyên liệu và làm sạch, sấy khô, nghiền nhỏ nguyên liệu.

B. làm sạch, sấy khô, nghiền nhỏ nguyên liệu và phối trộn nguyên liệu.

C. phối trộn nguyên liệu và đóng bao, bảo quản, tiêu thụ sản phẩm.

D. làm ẩm nguyên liệu, tăng nhiệt độ, ép viên và hạ nhiệt độ, làm khô.

Câu 5(NB): Phương pháp chế biến thức ăn nào sau đây thuộc ứng dụng công nghệ cao?

A. Phương pháp vật lí.

B. Sử dụng công nghệ vi sinh.

C. Phương pháp cắt nhỏ.

D. Phương phấu nấu chín.