# CHƯƠNG VI: KỸ THUẬT TRỒNG TRỌT

## BÀI 21: CHẾ BIẾN SẢN PHẨM TRỒNG TRỌT

## A. TRẮC NGHIỆM

### 1. NHẬN BIẾT

**Câu 1:** Có mấy phương pháp chế biến sản phẩm trồng trọt thông thường?

A. 1

B. 2

C. 3

D. 4

**Câu 2:** Đâu 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 3:** Phương pháp chế biến sản phẩm trồng trọt thông thường đầu tiên là:

A. Sấy khô

B. Nghiền bột mịn hay tinh bột

C. Muối chua

D. Cả 3 đáp án trên

**Câu 4:** Phương pháp chế biến sản phẩm trồng trọt thông thường thứ hai là:

A. Sấy khô

B. Nghiền bột mịn hay tinh bột

C. Muối chua

D. Cả 3 đáp án trên

**Câu 5:** Phương pháp chế biến sản phẩm trồng trọt thông thường thứ ba là:

A. Sấy khô

B. Nghiền bột mịn hay tinh bột

C. Muối chua

D. Cả 3 đáp án trên

**Câu 6:** Có mấy ứng dụng công nghệ cao trong chế biến sản phẩm trồng trọt?

A. 1

B. 2

C. 3

D. 4

**Câu 7:** Đâu là ứng dụng công nghệ cao trong chế biến sản phẩm trồng trọt?

A. Công nghệ sấy lạnh

B. Công nghệ xử lí bằng áp suất cao

C. Công nghệ chiên chân không

D. Cả 3 đáp án trên

**Câu 8:** 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 40C – 100C nhằm làm bất hoại 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 9:** Công nghệ xử lí 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 40C – 100C nhằm làm bất hoại 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 10:** 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 40C – 100C nhằm làm bất hoại 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. THÔNG HIỂU

**Câu 1:** Công nghệ xử lí 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 40C – 100C nhằm làm bất hoại 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 2:** 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 40C – 100C nhằm làm bất hoại 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 3:** Như thế nào là trồng trọt công nghệ cao?

A. Trồng trọt ứng dụng công nghệ được tích hợp từ thành tựu khoa học và công nghệ hiện đại (cơ giới hóa, tự động hóa, công nghệ thông tin, công nghệ sinh học.... ) vào sản xuất để đạt năng suất, chất lượng, hiệu quả kinh tế vượt trội và phát triển bền vững.

B. Trồng trọt công nghệ cao là trồng trọt ứng dụng (cơ giới hóa, tự động hóa, công nghệ thông tin, công nghệ sinh học.... ) vào sản xuất

C. Trồng trọt có kết hợp ứng dụng công nghệ được tích hợp từ thành tựu khoa học và công nghệ hiện đại

D. Đáp án khác

**Câu 4:** Đâu là mô hình ứng dụng công nghệ cao trong trồng trọt?

A. Mô hình trồng rau ăn lá thuỷ canh màng mỏng dinh dưỡng tuần hoàn NFT (Nutrient Film Technique).

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. Cả 3 đáp án trên trên

**Câu 5:** Xác định đâu là tên mô hình trồng trọt ứng dụng công nghệ cao ở nước ta?

A. Mô hình trồng rau thủy canh.

B. Công nghệ nhà kính trong trồng trọt.

C. Công nghệ tưới nước tự động, tiết kiệm.

D. Cả 3 đáp án trên

**Câu 6:** Xác định: trồng xà lách sử dụng ánh sáng LED đơn sắc rút ngắn thời gian bao nhiêu ngày so với ánh sáng tự nhiên?

A. 14 ngày

B. 10 ngày

C. 5 ngày

D. 20 ngày

**Câu 7:** Đâu là đặc điểm của trồng trọt công nghệ cao?

A. Trồng trọt công nghệ cao là trồng trọt được ứng dụng kết hợp thành tựu khoa học và công nghệ hiện đại, nhằm nâng cao hiệu quả, tạo bước đột phá về năng suất, chất lượng sản phẩm trồng trọt, thỏa mãn nhu cầu ngày càng cao của xã hội và đảm bảo sự phát triển nông nghiệp bền vững.

B. Một số công nghệ cao được ứng dụng nhiều trong trồng trọt như cơ giới hóa, tự động hóa, công nghệ thông tin, công nghệ vật liệu mới, công nghệ sinh học, công nghệ nhà kính trong trồng trọt, công nghệ lót, các quy trình canh tác tiên tiến cho hậu quả kinh tế cao trên một đơn vị sản xuất,...

C. Cả A và B đúng.

D. Đáp án khác.

### 3. VẬN DỤNG

**Câu 1:** Hãy cho biết, đâu là sản phẩm sấy khô?

A.



B.



C.



D. Cả 3 đáp án trên

**Câu 2:** Hãy cho biết, đâu là sản phẩm tinh bột?

A.



B.



C.



D. Cả 3 đáp án trên

**Câu 3:** Hãy cho biết, đâu là sản phẩm muối chua?

A.



B.



C.



D. Cả 3 đáp án trên

### 4. VẬN DỤNG CAO

**Câu 1:** Sau bao nhiêu ngày tiến hành chế biến thì có thể thu hoạch xiro?

A. 20 đến 30 ngày

B. 10 đến 20 ngày

C. 25 đến 40 ngày

D. 15 đến 30 ngày

## B. ĐÁP ÁN

**1. NHẬN BIẾT**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. C | 2. D | 3. A | 4. B | 5. C |
| 6. C | 7. D | 8. A | 9. B | 10. C |

**2. THÔNG HIỂU**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. B | 2. C | 3. A | 4. D | 5. D |
| 6. B | 7. C | 8.  | 9.  | 10.  |

**3. VẬN DỤNG**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. A | 2. B | 3. C | 4.  | 5.  |

**4. VẬN DỤNG CAO**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. A |  |  |  |  |