**MA TRẬN ĐỀ KIỂM TRA GIỮA KÌ II**

**MÔN: CÔNG NGHỆ 10 – THỜI GIAN LÀM BÀI: 45 PHÚT**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung kiến thức** | **Đơn vị kiến thức** | **Mức độ nhận thức** | | | | | | | | **Tổng** | | | **% tổng**  **điểm** | |
| **Nhận biết** | | **Thông hiểu** | | **Vận dụng** | | **Vận dụng cao** | |
| **Số CH** | | **Thời gian (phút)** |
| **Số CH** | **Thời gian (phút)** | **Số CH** | **Thời gian (phút)** | **Số CH** | **Thời gian (phút)** | **Số CH** | **Thời gian (phút)** | **TN** | **TL** |  |
| **1** | Phòng trừ sâu, bệnh hại cây trồng | Sâu, bệnh hại và ý nghĩa của việc phòng trừ | 4 | 4 | 2 | 3 |  |  | 0 | 0 | 10 | 1 |  |  |
| Một số sâu hại thường gặp và biện pháp phòng trừ | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |
| Một số bệnh hại thường gặp và biện pháp phòng trừ | 2 | 2 |  |  | 1 | 8 |  |  |
| Ứng dụng CN vi sinh trong phòng, trừ sâu, bệnh hại cây trồng | 1 | 1 | 1 | 1,5 |  |  |  |  |
| 2 | Kĩ thuật trồng trọt | Quy trình trồng trọt và cớ giới hóa trong trồng trọt | 4 | 4 |  |  |  |  |  |  | 16 | 1 |  |  |
| Công nghệ cao trong thu hoạch và bảo quản sản phẩm trong trồng trọt | 4 | 4 | 2 | 3 |  |  |  |  |  |
| Chế biến sản phẩm trồng trọt | 3 |  | 3 | 4,5 |  |  | 1 | 5 |  |
| **Tổng** | |  | **20** | **20** | **8** | **12** | **1** | **8** | **1** | **5** |  |  | **45** | **100** |
| **Tỉ lệ chung (%)** | |  | **70** | | | | **30** | | | | **30** | | **45** | **100** | |

**BẢNG ĐẶC TẢ KĨ THUẬT ĐỀ KIỂM TRA GIỮA KÌ II**

**MÔN: CÔNG NGHỆ 10 – THỜI GIAN LÀM BÀI: 45 PHÚT**

| **TT** | **Nội dung kiến thức** | **Đơn vị**  **kiến thức** | **Mức độ kiến thức, kĩ năng**  **cần kiểm tra, đánh giá** | **Số câu hỏi theo mức độ nhận thức** | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nhận biết** | **Thông hiểu** | **Vận dụng** | **Vận dụng cao** |
| **1** | Phòng trừ sâu, bệnh hại cây trồng | Sâu, bệnh hại và ý nghĩa của việc phòng trừ | **Nhận biết:**  -Trình bày được tác hại của sâu, bệnh hại cây trồng và ý nghĩa của việc phòng trừ sâu, bệnh hại.  **Thông hiểu**  **-**Phân biệt được sâu hại và bệnh hại  **-** Lựa chọn được biện pháp an toàn cho con người và môi trường trong phòng, trừ sâu, bệnh hại cây trồng | 4  (C18,  19,21,22) | 2  (C17,20) |  |  |
| Một số sâu hại thường gặp và biện pháp phòng trừ | **Nhận biết**  Mô tả được được đặc điểm nhận biết, đặc điểm gây hại của 1 số loại sâu hại phổ biến. | 2  (C23,24) |  |  |  |
|  |  | Một số bệnh hại thường gặp và biện pháp phòng trừ | **Nhận biết**  Mô tả được được đặc điểm nhận biết, tác nhân gây hại của 1 số loại bệnh hại phổ biến.  **Vận dụng**  Đề xuất 1 số biện pháp làm hạn chế sự phát sinh của sâu, bệnh hại cây trồng phổ biến tại địa phương. | 2  (C25,25) |  |  | 1  C2 TL |
| Ứng dụng CN vi sinh trong phòng, trừ sâu, bệnh hại cây trồng | **Nhận biết**  Nêu được ứng dụng công nghệ vi sinh trong sản xuất chế phẩm vi khuẩn,chế phẩm vi rút và chế phẩm nấm phòng trừ sâu, bệnh hại cây trồng. | 1  (C27) | 1  (C28) |  |  |
| **2** | Kĩ thuật trồng trọt | Quy trình trồng trọt và cớ giới hóa trong trồng trọt | **Nhận biết:**  Mô tả được các bước trong quy trình trồng trọt  Nêu được 1 số ứng dụng nổi bật của cơ giới hóa trong trồng trọt | 4  (C1,2,3,4) |  |  |  |
| Công nghệ cao trong thu hoạch và bảo quản sản phẩm trong trồng trọt | **Nhận biết:**  Nêu được 1 số ứng dụng cao trong thu hoạch và bảo quản sản phẩm  **Thông hiểu:**  So sánh được ưu, nhược điểm của 1 số công nghệ thu hoạch và bảo quản sản phẩm trồng trọt | 4  (C5,6,7,8) | 2  (C9,  10) |  |  |
|  |  | Chế biến sản phẩm trồng trọt | **Nhận biết:**  - Nêu được mục đích của việc chế biến sản phẩm trồng trọt  - Mô tả được một số phương pháp chế biến sản phẩm trồng trọt phổ biến  - Trình bày được 1 số ứng dụng cao trong chế biến sản phẩm trồng trọt  **Thông hiểu:**  So sánh được ưu, nhược điểm của 1 số công nghệ chế biến sản phẩm trồng trọt  **Vận dụng**  Chế biến được 1 số sản phẩm trồng trọt bằng phương pháp đơn giản | 3  (C11,12,13) | 3  (C14,15,15) | 1  C1TL |  |
|  |  |  |  | 20 | 8 | 1 | 1 |

|  |  |
| --- | --- |
| **SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO THÁI NGUYÊN** | **BÀI KIỂM TRA GIỮA KÌ II** |
| TRƯỜNG THPT NGÔ QUYỀN | *Thời gian làm bài 45 phút* |
| MÔN: CÔNG NGHỆ TRỒNG TRỌT |  |

Câu 1. Các bước cơ bản trong quy trình trồng trọt được sắp xếp theo thứ tự nào sau đây?

1. Làm đất, bón phân lót.

2. Gieo hạt, trồng cây con

3. Chăm sóc và phòng trừ sâu, bệnh hại

4. Thu hoạch

1. 1,2,3,4
2. 2,1,3,4
3. 1,3,2,4
4. 4,1,2,3

Câu 2. Làm đất có tác dụng gì?

1. Giúp đất tơi xốp, sạch cỏ dại, hạn chế nguồn sâu bệnh trong đất.
2. Cung cấp dinh dưỡng giúp cây khỏe mạnh
3. Giúp đất tơi xốp, giúp cây phát triển tốt
4. Hạn chế cỏ dại, mầm bệnh, cung cấp dinh dưỡng cho cây phát triển khỏe mạnh

Câu 3. Tác dụng của việc bón phân lót cho cây?

1. Cung cấp dinh dưỡng để khi rễ cây được hình thành có thể hấp thụ ngay, giúp cây phát triển khỏe mạnh ngay từ đầu.
2. Hạn chế cỏ dại, mầm bệnh, cung cấp dinh dưỡng cho cây phát triển khỏe mạnh
3. Cung cấp dinh dưỡng giúp đất tơi xốp, cây phát triển khỏe mạnh.
4. Giúp diệt trừ nguồn sâu, bệnh hại trong đất, cung cấp dinh dưỡng để rễ cây hấp thụ, giúp cây phát triển mạnh ngay từ đầu.

Câu 4. Hãy chỉ ra những đặc điểm **không** đúng khi áp dụng cơ giới hóa trong trồng trọt

1. Có thể thực hiện ở nhiều khâu trong quá trình trồng trọt
2. Có chi phí đầu tư thấp
3. Không cần sự tham gia của con người
4. Góp phần giảm tổn thất sau thu hoạch
5. Giảm nguy hại trực tiếp cho sức khỏe người lao động
6. Giúp tăng diện tích trồng trọt
7. 2, 3,6
8. 1,2,3
9. 3,4,5
10. 4,5,6

Câu 5. Đâu **không** phải là ưu điểm khi bảo quản bằng kho silo?

1. Chi phí đầu tư thấp
2. Bảo quản được số lượng lớn, thời gian bảo quản lâu dài
3. Ngăn chặn được sự phá hoại của các sinh vật hại và tác động của môi trường.
4. Tự động hóa xuất, nhập kho; giảm chi phí lao động, tiết kiệm diện tích mặt bằng.

Câu 6. Nhiệt độ bảo quản trong kho lạnh với sản phẩm rau, quả tươi thường dao động trong khoảng:

1. 00 C đến 50 C
2. 00 C đến 100 C
3. 50 C đến 100 C
4. 00 C đến 150 C

Câu 7. Quá trình chiếu bức xạ ion hóa đi xuyên qua sản phẩm nhằm tiêu diệt hầu như tất cả vi khuẩn có hại và sinh vật kí sinh nhằm giảm tổn thất sau thu hoạch là phương pháp bảo quản nào sau đây?

1. Bảo quản bằng chiếu xạ
2. Bảo quản bằng khí quyển điều chỉnh
3. Bảo quản bằng công nghệ plasma lạnh
4. Bảo quản bằng kho lạnh

Câu 8. Phương pháp làm giảm hoạt động hô hấp và các phản ứng trao đổi chất của sản phẩm trồng trọt bằng cách thay đổi nồng độ CO2 và O2 là phương pháp bảo quản nào?

1. Bảo quản bằng khí quyển điều chỉnh
2. Bảo quản bằng công nghệ plasma lạnh
3. Bảo quản bằng kho lạnh
4. Bảo quản bằng chiếu xạ

Câu 9. Trong các phương pháp bảo quản, phương pháp nào có chi phí đầu tư thấp nhất?

1. Bảo quản bằng công nghệ plasma lạnh
2. Bảo quản bằng khí quyển điều chỉnh
3. Bảo quản bằng chiếu xạ
4. Bảo quản bằng kho silo.

Câu 10. Phương pháp bảo quản nào giúp giảm chi phí lao động, tiết kiệm diện tích mặt bằng?

1. Bảo quản bằng kho silo
2. Bảo quản bằng chiếu xạ
3. Bảo quản bằng khí quyển điều chỉnh
4. Bảo quản bằng kho lạnh

Câu 11. Đâu **không** phải là mục đích của việc chế biến sản phẩm trồng trọt?

1. Tăng sản lượng trong trồng trọt
2. Nâng cao chất lượng, giá trị cho sản phẩm trồng trọt
3. Tạo ra các sản phẩm đa dạng, tăng thời gian sử dụng, thuận lợi cho công tác bảo quản
4. Nâng cao thu nhập cho người trồng trọt và phục vụ cho xuất khẩu.

Câu 12. Khi áp dụng phương pháp sấy lạnh, dải nhiệt độ và độ ẩm dao động trong khoảng nào?

1. Nhiệt độ sấy từ 100 C đến 650 C, độ ẩm không khí dưới 40%
2. Nhiệt độ sấy từ 100 C đến 650 C, độ ẩm không khí dưới 50%
3. Nhiệt độ sấy từ 100 C đến 500 C, độ ẩm không khí dưới 40%
4. Nhiệt độ sấy từ 100 C đến 500 C, độ ẩm không khí dưới 50%

Câu 13. Phương pháp sấy lạnh thường áp dụng với các loại sản phẩm nào?

1. Hoa quả
2. Lúa, ngô
3. Thịt
4. Hải sản

Câu 14. Công nghệ chế biến nào hiệu quả không cao với các sản phẩm rau?

1. Công nghệ xử lí bằng áp suất cao
2. Công nghệ sấy lạnh
3. Công nghệ chiên chân không
4. Chế biến xi rô.

Câu 15. Công nghệ nào chỉ phù hợp với quy mô chế biến lớn và đòi hỏi chi phí đầu tư lớn hơn so với các hình thức chế biến khác?

1. Công nghệ chiên chân không
2. Công nghệ xử lí bằng áp suất cao
3. Công nghệ sấy lạnh
4. Chế biến xi rô

Câu 16. Phương pháp chế biến làm tăng giá trị dưỡng của sản phẩm so với các phương pháp khác là:

1. Công nghệ chiên chân không
2. Công nghệ xử lí bằng áp suất cao
3. Công nghệ sấy lạnh
4. Chế biến xi rô

Câu 17. Phân biệt sâu hại và bệnh hại cây trồng dựa vào những điểm nào?

1. Tác nhân và biểu hiện trên cây.
2. Nguyên nhân gây hại
3. Biểu hiện trên cây trồng
4. Đặc điểm hình thái của sâu, bệnh hại.

Câu 18. Sâu, bệnh hại cây trồng gây ra những tác hại gì?

1. Sinh trưởng phát triển kém; năng suất, chất lượng, thẩm mĩ nông sản giảm, thậm chí k cho thu hoạch.
2. Năng suất chất lượng giảm, mất giá trị dinh dưỡng
3. Sinh trưởng, phát triển kém, cây chậm lớn.
4. Tính thẩm mĩ giảm, năng suất thấp, thậm chí không cho thu hoạch.

Câu 19. Biện pháp sử dụng các sinh vật có ích hoặc sản phẩm của chúng để tiêu diệt sâu, bệnh hại là biện pháp nào?

1. Biện pháp sinh học
2. Biện pháp hóa học
3. Biện pháp canh tác
4. Biện pháp cơ giới, vật lí.

Câu 20. Khi sâu, bệnh hại đã tới ngưỡng gây hại, cần sử dụng biện pháp phòng trừ nào để mang lại hiệu quả cao nhất?

1. Biện pháp hóa học
2. Biện pháp canh tác
3. Biện pháp cơ giới, vật lí.
4. Biện pháp canh tác

Câu 21. Biện pháp phòng trừ nào mang tính chất ngăn ngừa sâu, bệnh hại là chủ yếu?

1. Biện pháp canh tác
2. Biện pháp hóa học
3. Biện pháp sinh học
4. Biện pháp cơ giới, vật lí.

Câu 22. Sử dụng biện pháp quản lí dịch hại cây trồng có ưu điểm gì?

1. Giảm chi phí; tăng năng suất, chất lượng; bảo vệ đa dạng sinh học.
2. Tác dụng lâu dài, an toàn đối với con người, thân thiện với môi trường
3. Dễ sử dụng, hiệu quả nhanh, diệt tận gốc sâu bệnh hại.
4. Đơn giản dễ thực hiện, áp dụng được rộng rãi, thân thiện với môi trường.

Câu 23. Sâu non ăn biểu bì lá tạo thành những vết trong, mờ ở lá; sâu lớn tuổi ăn thủng lá; mật độ cao vườn rau chỉ còn lại gân lá xơ xác là đặc điểm gây hại của loài sâu nào?

1. Sâu tơ hại rau
2. Rầy nâu
3. Sâu đục thân
4. Sâu keo mùa thu

Câu 24. Sâu keo mùa thu gây hại chủ yếu cho loại cây trồng nào?

1. Ngô
2. Rau cải
3. Lúa
4. Cây ăn quả

Câu 25. Tác nhân gây bệnh đạo ôn hại lúa là:

1. Do nấm gây ra
2. Do vi khuẩn
3. Do vi rút
4. Do thời tiết bất thường

Câu 26. Bệnh vàng lá greening trên cây ăn quả có múi do tác nhân gây bệnh nào?

1. Do vi khuẩn
2. Do nấm gây ra
3. Do vi rút
4. Do thời tiết bất thường.

Câu 27. Chế phẩm vi khuẩn trừ sâu gây tác động đến sâu hại như thế nào?

1. Tinh thể protein hòa tan trong dịch ruột, gây tổn thương màng ruột, làm sâu non chán ăn, ngừng ăn và chết sau 2 đến 4 ngày.
2. Làm rối loạn quá trình trao đổi chất của sâu, làm sâu ngừng ăn và chết sau khoảng 2 đến 5 ngày.
3. Xâm nhập vào khoang cơ thể, sinh ra độc tố làm sâu yếu dần, ngừng ăn và chết sau khoảng 2 đến 7 ngày.
4. Sản sinh độc tố, gây rối loạn tiêu hóa, tổn thương màng ruột, sâu ngừng ăn và chết sau 3 đến 5 ngày.

Câu 28. Quy trình sản xuất chế phẩm vi khuẩn trừ sâu và chế phẩm nấm trừ sâu khác nhau ở điểm nào?

1. Giống sản xuất
2. Toàn bộ quy trình
3. Bước lên men
4. Bước sấy khô

**Tự luận**

Câu 1. Nhà bạn An trồng rất nhiều mít. Mùa hè mít chín nhiều nhà An ăn và bán không hết. Em hãy giúp nhà bạn An cách chế biến để đỡ lãng phí nhé.

Câu 2. Khi cây trồng bị mắc sâu, bệnh hại gia đình (địa phương) em thường áp dụng biện pháp phòng trừ nào? Nêu những điểm chưa phù hợp và đề xuất giải pháp khắc phục.