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

**TRẮC NGHIỆM (28 CÂU – 7.0 ĐIỂM)**

**CỐT 1:**

Câu 1. Theo công suất, người ta chia máy động lực thành mấy loại?

A. 1

B. 2

C. 3

D. 4

Câu 2. Máy động lực công suất lớn có công suất là:

A. > 35 HP

B. Từ 12 – 35 HP

C. < 12 HP

D. Từ 12 – 20 HP

Câu 3. Máy động lực công suất nhỏ có công suất:

A. > 35 HP

B. Từ 12 – 35 HP

C. < 12 HP

D. Từ 12 – 20 HP

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

A. > 20 ha

B. Từ 1 – 20 ha

C. < 1 ha

D. Từ 1 – 10 ha

Câu 5. Đâu không phải là ứng dụng cơ giới hóa trong trồng trọt?

A. Cơ giới hóa trong làm đất

B. Cơ giới hóa trong gieo trồng

C. Cơ giới hóa trong chăm sóc cây trồng

D. Cơ giới hóa trong bảo quản sản phẩm trồng trọt

Câu 6. Máy gặt đập lúa là ứng dụng cơ giới hóa trong

A. làm đất

B. gieo trồng

C. chăm sóc cây trồng

D. thu hoạch

Câu 7. Máy cày là ứng dụng cơ giới hóa trong

A. làm đất

B. gieo trồng

C. chăm sóc cây trồng

D. thu hoạch

Câu 8. Đâu không phải là ứng dụng công nghệ cao trong thu hoạch sản phẩm trồng trọt?

A. Robot thu hoạch dưa chuột

B. Robot thu hoạch cà chua

C. Máy thu hoạch nho

D. Robot phân loại ớt ngọt

Câu 9. Công nghệ sấy thăng hoa 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 10. Có mấy ứng dụng công nghệ cao trong bảo quản sản phẩm trồng trọt?

A. 1

B. 2

C. 3

D. 4

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

A. 120C

B. 7 – 100C

C. 5 – 100C

D. 00C

Câu 12. Em hãy cho biết, bảo quản lạnh cải bắp ở nhiệt độ bao nhiêu?

A. 120C

B. 7 – 100C

C. 5 – 100C

D. 0C

Câu 13. Công nghệ lạnh đông làm sống tế bào 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 14. 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 15. Công nghệ nào sau đây được ứng dụng trong thu hoạch 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 chế biến nước quả

Câu 16. Ưu điểm công nghệ sấy thăng hoa:

A. Giữ nguyên thành phần dinh dưỡng

B. Thay đổi màu sắc

C. Thay đổi mùi vị

D. Chi phí cao

Câu 17. Ưu điểm nào không phải của công nghệ bảo quản trong điều kiện khí quyển biến đổi?

A. Hạn chế hô hấp

B. Hạn chế sự phát triển của vi sinh vật

C. Duy trì chất lượng và thời gian bảo quản sản phẩm

D. Giữ nguyên chất lượng sản phẩm

Câu 18. Xà lách sử dụng ánh sáng LED đơn sắc 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. Có mấy mô hình trồng trọt công nghệ cao?

A. 1

B. 2

C. 3

D. 4

Câu 20. Trồng xà lách 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 21. Trồng rau muống 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 chuột 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 23. Trồng cà chua 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 24. Có mấy công nghệ được áp dụng trong mô hình trồng rau ăn lá thủy canh màng mỏng dinh dưỡng tuần hoàn NFT?

A. 1

B. 2

C. 3

D. 4

Câu 25. Công nghệ đầu tiên 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 ba 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 rau ăn quả?

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 có thời gian sinh trưởng ngắn như dâu tây?

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 1:**

Câu 1 (2 điểm). Mô tả quy trình chế biến dưa chuột bao tử dằm giấm đóng lọ thủy tinh?

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 dưa chuột bao tử dằm giấm đóng lọ thủy tinh:

- Bước 1: Rửa sạch dưa chuột, ngâm nước muối pha loãng 20 – 30 phút, vớt ra và rửa lại nước sạch.

- Bước 2: Bóc bỏ vỏ hành, tỏi; gừng bỏ vỏ và cắt lát; ớt cắt lát, thì là cắt khúc.

- Bước 3: Hòa tan đường, muối và giấm trong 900 ml nước đun sôi để nguội, cho toàn bộ hành, tỏi, thì là, ớt và gừng đã sơ chế vào ngâm.

- Bước 4: Cho dưa chuột đã sơ chế vào lọ thủy tinh, đổ ngập hỗn hợp nước ở bước 3 vào lọ đựng dưa chuột, đậy nắp kín lọ, sử dụng sau ngâm 4 – 5 ngày.

**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