

**ĐÁP ÁN ĐỀ CUỐI KÌ II (2022 – 2023)**  
**CÔNG NGHỆ TRỒNG TRỌT – LỚP 10**

**I/ TRẮC NGHIỆM (7Đ)**

**\* Mỗi câu trắc nghiệm đúng được 0,25 điểm.**

**MÃ 102**

<b>CÂU</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>
<b>Đ/A</b>	D	B	A	B	A	B	C	C	B	B	C	A	B	A
<b>CÂU</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>
<b>Đ/A</b>	B	B	A	A	C	A	D	B	A	D	B	C	C	A

**MÃ 104**

<b>CÂU</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>
<b>Đ/A</b>	A	B	A	B	A	D	D	B	A	B	A	B	B	A
<b>CÂU</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>
<b>Đ/A</b>	A	B	C	C	A	C	A	D	B	C	C	B	B	C

**MÃ 106**

<b>CÂU</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>
<b>Đ/A</b>	B	B	A	A	C	A	D	B	A	B	A	B	C	C
<b>CÂU</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>
<b>Đ/A</b>	A	B	C	C	B	B	C	A	B	A	D	B	A	D

**MÃ 108**

<b>CÂU</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>
<b>Đ/A</b>	B	C	C	A	B	C	C	B	B	B	A	A	C	A
<b>CÂU</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>
<b>Đ/A</b>	C	A	B	A	B	D	B	A	D	D	B	A	B	A

## II. PHẦN TỰ LUẬN (3Đ)

MÃ ĐỀ	Câu hỏi	Nội dung	Điểm
102, 104, 106, 108.	<b>Câu 1 (2 điểm)</b>	<p><b>* Quy trình chế biến tương cà chua:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bước 1: Rửa sạch cà chua, chần qua nước sôi 1 phút, bóc bỏ vỏ.</li> <li>- Bước 2: Gừng, tỏi, hành tây bỏ vỏ, thái nhỏ.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> </ul>	0,25 0,25 0,5 0,5 0,5
	<b>Câu 2 (1 đ)</b>	<p><b>* Một số giải pháp nhằm hạn chế ô nhiễm môi trường trong sử dụng phân bón ở địa phương:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tổ chức thu gom bao bì, chai lọ đựng phân bón về các vị trí được quy định của địa phương.</li> <li>- Sử dụng các phân bón hữu cơ đã ủ hoai mục, phân vi sinh.</li> <li>- Sử dụng phân bón hóa học đúng cách, đúng liều lượng, tránh bị rửa trôi xuống tầng nước ngầm.</li> <li>- Sử dụng phân nano, phân tan chậm có kiểm soát</li> <li>- Tuyên truyền nhằm nâng cao ý thức bảo vệ môi trường trong trồng trọt cho người dân.</li> </ul>	0,2 0,2 0,2 0,2 0,2

-----HẾT -----

**I/ TRẮC NGHIỆM (7Đ)****\* Mỗi câu trắc nghiệm đúng được 0,25 điểm.****Mã 101**

<b>Câu</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
<b>Đáp án</b>	C	A	A	B	D	D	A	D	A	A	B	D	B	C
<b>Câu</b>	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
<b>Đáp án</b>	A	B	A	B	C	A	B	B	A	B	D	D	B	D

**Mã 103**

<b>Câu</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
<b>Đáp án</b>	A	B	B	A	B	D	C	A	A	B	D	B	A	B
<b>Câu</b>	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
<b>Đáp án</b>	C	D	A	D	A	A	B	D	B	D	D	B	C	A

**Mã 105**

<b>Câu</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
<b>Đáp án</b>	A	B	A	B	C	C	A	A	B	D	D	D	B	D
<b>Câu</b>	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
<b>Đáp án</b>	D	A	D	A	A	B	D	B	C	A	B	B	A	B

**Mã 107**

<b>Câu</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
<b>Đáp án</b>	D	D	B	D	D	A	D	A	A	B	A	B	C	A
<b>Câu</b>	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
<b>Đáp án</b>	B	D	B	C	A	B	B	A	B	C	A	A	B	D

## II. PHẦN TỰ LUẬN (3Đ)

MÃ ĐỀ	Câu hỏi	Nội dung	Điểm
101, 103, 105, 107.	Câu 1 (2 đ)	<p><i>* Quy trình chế biến dưa chuột bao tử dầm giấm đóng lọ thủy tinh:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bước 1: Rửa sạch dưa chuột, ngâm nước muối pha loãng 20 – 30 phút, vớt ra và rửa lại nước sạch.</li> <li>- Bước 2: Bóc bỏ vỏ hành, tỏi; gừng bỏ vỏ và cắt lát; ớt cắt lát, thì là cắt khúc.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> </ul>	0,5  0,5  0,5  0,5
	Câu 2 (1 đ)	<p><i>* Một số giải pháp nhằm hạn chế ô nhiễm môi trường ở quê An.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tổ chức thu gom bao bì, chai lọ đựng thuốc bảo vệ thực vật hoá học về các vị trí được quy định của địa phương.</li> <li>- Sử dụng thuốc hóa học bảo vệ thực vật hợp lý</li> <li>- Ưu tiên sử dụng các chế phẩm vi sinh thay thế thuốc bảo vệ thực vật hoá học trong phòng, trừ sâu, bệnh hại</li> <li>- Sử dụng giống cây trồng kháng sâu, bệnh hại</li> <li>- Tuyên truyền nhằm nâng cao ý thức bảo vệ môi trường trong trồng trọt cho người dân</li> </ul>	0,2  0,2  0,2  0,2  0,2

-----HẾT -----