**BÀI TẬP MÔN CÔNG NGHỆ 10**

(Tuần từ 13/4 đến 17/4/2020)

**I.Bài tập lý thuyết:**

1.Chế biến chè:( xem mục I, bài 48 SGK công nghệ 10)

* Kể tên một số phương pháp chế biến chè?
* Nêu quy trình chế biến chè xanh theo quy mô công nghiệp?

2.Chế biến cà phê nhân (xem mục I, bài 48 SGK công nghệ 10)

* Kể tên một số phương pháp chế biến cà phê nhân?
* Nêu quy trình chế biến cà phê nhân theo phương pháp ướt?

3.Kể tên các sản phẩm được chế biến từ lâm sản, vai trò của lâm sản đối với đời sống? (xem mục II, bài 48 SGK công nghệ 10?

4.Các khái niệm cơ bản về doanh nghiệp.

- Thế nào được gọi kinh doanh? (xem mục I, bài 49 SGK công nghệ 10)

- Thế nào gọi là cơ hội kinh doanh? (xem mục II, bài 49 SGK công nghệ 10).

- Thế nào là cơ hội kinh doanh? (xem mục III, bài 49 SGK công nghệ 10).

- Doanh nghiệp là gì? (xem mục IV, bài 49 SGK công nghệ 10).

- Thế nào là công ty trác nhiệm hữu hạn? (xem mục V.1, bài 49 SGK công nghệ 10).

- Thế nào là công ty cổ phần? (xem mục V.2, bài 49 SGK công nghệ 10).

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CÂU 1:** | **Chè xanh là loại chè:** | | |
| A. | Nước có màu xanh đậm, có vị chát sau đó có vị đắng. | | |
| B. | Nước pha có màu xanh tươi hoặc hơi vàng, có vị chát sau đó có vị ngọt | | |
| C. | Nước có màu hơi vàng, có vị chát sau đó có vị đắng | | |
| D. | Nước có màu xanh tươi, có vị chát sau đó có vị ngọt | | |
| **CÂU 2:** | **Trong quy trình chế biến cà phê nhân theo phương pháp ướt, bước tạo chất lượng cà phê:** | | |
| A. | Ngâm ủ lên men. | B. | Bóc vỏ quả. |
| C. | Làm sạch. | D. | Xát bỏ vỏ trấu. |

**II. Bài tập Trắc nghiệm:**

**CÂU 3: Nơi gặp gỡ giữa người bán và người mua là:**

1. Thị phần. C. Thị trấn.
2. Thị trường. D. Cửa hàng

**CÂU 4: Doanh nghiệp có chủ là cá nhân:**

1. Doanh nghiệp nhà nước. C. Công ty.
2. Doanh nghiệp tư nhân D. Hợp tác xã.

**CÂU 5: Phần vốn góp của các thành viên phải được đóng đủ ngay từ đầu khi thành lập công ty là:**

1. Doanh nghiệp nhà nước. C. Công ty TNHH.
2. Doanh nghiệp tư nhân D. Công ty cổ phần

**CHÚ Ý:**

* Thời gian hoàn thiện từ 13/4 – 17/4/2020
* Nộp bài vào zalo của nhóm lớp hoặc shub class theo hướng dẫn của cô giáo bộ môn.