|  |  |
| --- | --- |
| UBND HUYỆN THANH TRÌ**TRƯỜNG THCS VĨNH QUỲNH** | **TIẾT 18: KIỂM TRA CUỐI HỌC KÌ I****NĂM HỌC 2023-2024****MÔN: CÔNG NGHỆ 6**Thời gian làm bài: 45 phút |

**I. MA TRẬN ĐỀ KIỂM TRA:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| **Số CH** | **Thời gian (phút)** | **Số****CH** | **Thời gian (phút)** | **Số CH** | **Thời gian (phút)** | **Số CH** | **Thời gian (phút)** | **TN** | **TL** | **Thời gian (phút)** |
| **Chương I. Nhà ở** | **Bài 1. Khái quát về nhà ở** | **1** | **0,75** | **2** | **3** |  |  |  |  | **3** |  | **3,75** | **10%** |
| **Bài 2. Xây dựng nhà ở** | **3** | **2,25** |  |  |  |  |  |  | **3** |  | **2,25** | **10%** |
| **Bài 3. Ngôi nhà thông minh** | **1** | **0,75** | **2** | **3** |  |  |  |  | **3** |  | **3,75** | **10%** |
| **Chương II. Bảo quản và chế biến thực phẩm** | **Bài 4. Thực phẩm và dinh dưỡng** | **3** | **2,25** | **3** | **5** | **1** | **14** |  |  | **6** | **1** | **21,25** | **40%** |
| **Bài 5. Phương pháp bảo quản và chế biến thực phẩm** | **4** | **3** | **2** | **3** |  |  | **1** | **8** | **6** | **1** | **14** | **30%** |
| **Tổng** | **12** | **9** | **9** | **14** | **1** | **14** | **1** | **8** | **21** | **2** | **45** | **10** |
| **Tỉ lệ (%)** | **40** | **30** | **20** | **10** | **70** | **30** |  |  |
| **Tỉ lệ chung (%)** | **70** | **30** | **100** |  |  |

**II. Bản đặc tả**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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 đánh giá** |
| **Nhận biết** | **Thông hiểu** | **Vận dụng** | **Vận dụng cao** |
| **Chương I. Nhà ở** | **Bài 1. Khái quát về nhà ở** | **\*Nhận biết**- Xác định được kiến trúc nhà ở các khu vực đặc thù.**\*Thông hiểu**- Xác định được đặc điểm giúp nhà nổi có thể nổi được trên mặt nước.- Nên được đặc điểm của các kiến trúc nhà ở đặc trưng của Việt Nam. | **1** | **2** |  |  |
| **Bài 2. Xây dựng nhà ở** | **\*Nhận biết**- Kể tên được vật liệu sẵn có trong tự nhiên.**-** Nêu được ứng dụng chính của một số vật liệu. | **3** |  |  |  |
| **Bài 3. Ngôi nhà thông minh** | **\*Nhận biết**- Nhận diện được đồ dùng phù hợp với ngôi nhà thông minh.**\*Thông hiểu**- Nêu được đặc điểm của ngôi nhà thông minh qua dạng bài điền từ.- Nhận diện được những đặc điểm của ngôi nhà thông minh. | **1** | **2** |  |  |
| **Chương II. Bảo quản và chế biến thực phẩm** | **Bài 4. Thực phẩm và dinh dưỡng** | **\*Nhận biết**- Nêu được giá trị dinh dưỡng của từng nhóm thực phẩm chính.- Xác định được chất quan trọng nhất cho sự phát triển của xương.**\*Thông hiểu**- Nhận diện được đặc điểm nghề nghiệp chuyên gia dinh dưỡng.- Xác định được nội dung không phù hợp để rèn luyện thói quen ăn khoa học.- Nêu được đặc điểm của thực phẩm qua dạng bài điền từ.**\*Vận dụng**- Vận dụng kiến thức đã học để xác định được bữa ăn hợp lí. Nhận diện được trong thực phẩm giàu chất dinh dưỡng nào. | **3** | **3** | **1** |  |
| **Bài 5. Phương pháp bảo quản và chế biến thực phẩm** | **\*Nhận biết**- Nêu được đặc điểm của phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt.- Xác định được chất dinh dưỡng trong thực phẩm dễ bị hao tổn nhiều trong quá trình chế biến.- Kể được tên một số phương pháp bảo quản thực phẩm.- Trình bày được một số ưu điểm, nhược điểm của một số phương pháp chế biến thực phẩm phổ biến.**\*Thông hiểu**- Nêu được vai trò, ý nghĩa của chế biến thực phẩm.- Trình bày được bản chất một số phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt qua dạng bài điền từ.**\*Vận dụng cao**- Vận dụng kiến thức đã học đề xuất được một số biện pháp để đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản và chế biến thực phẩm ở gia đình. | **4** | **2** |  | **1** |
| **Tổng** | **12** | **9** | **1** | **1** |

**III. ĐỀ KIỂM TRA**

|  |  |
| --- | --- |
| UBND HUYỆN THANH TRÌ**TRƯỜNG THCS VĨNH QUỲNH** | **ĐỀ KIỂM TRA HỌC KÌ I NĂM HỌC 2023-2024****MÔN: CÔNG NGHỆ 6***Thời gian làm bài: 45 phút* **ĐỀ 1** |

**PHẦN I. TRẮC NGHIỆM: 7 điểm**

***Chọn phương án trả lời đúng nhất cho các câu hỏi sau:***

**Câu 1. Nhà nổi có thể nổi được trên mặt nước vì có:**

 A. tường nhẹ. B. mái nhà rất nhẹ.

 C. hệ thống phao dưới sàn. D. sàn nhẹ.

**Câu 2. Kiểu nhà nào sau đây thuộc kiến trúc nhà ở các khu vực đặc thù?**

A. Nhà ở chung cư. B. Nhà ở mặt phố.

 C. Nhà ba gian. D. Nhà sàn.

**Câu 3. Nhận định nào dưới đây *không đúng* khi nói về đặc điểm của các kiến trúc nhà ở đặc trưng của Việt Nam?**

1. Ở thành thị, nhà ở thường là nhà cấp bốn, gồm nhà chính, nhà phụ và sàn. Nhà chính thường quay về hướng nam.
2. Ở thành thị, nhà ống là kiến trúc phổ biến, thường được xây dựng hướng ra mặt đường phố để vừa làm chỗ ở, vừa làm kinh doanh.
3. Ở miền núi, nhà sàn là phổ biến, là kiến trúc truyền thống của người dân tộc ở vùng cao.
4. Nhà ở chung cư được xây dựng thành các căn hộ và không gian chung như khu để xe, khu mua bán, khu giải trí...

**Câu 4. Vật liệu nào kết hợp với xi măng, nước tạo ra vữa xây dựng?**

A. Mùn cưa. B. Cát. C. Đá. D. Sỏi.

**Câu 5. Điền từ còn thiếu vào chỗ chấm trong câu sau:**

*“Nhà thông minh cho phép chủ nhà dễ dàng quản lí và (1)…toàn bộ các thiết bị trong nhà từ bất cứ nơi nào bằng điện thoại thông minh hay máy tính bảng thông qua kết nối (2)...”*

A. (1) điều khiển, (2) Internet B. (1) cài đặt, (2) điều khiển

 C. (1) cài đặt, (2) Internet D. (1) chăm sóc, (2) tự động

**Câu 6. Đồ dùng nào sau đây *không* phù hợp với ngôi nhà thông minh?**

1. Rèm cửa kéo tự động.
2. Chuông báo cháy.
3. Ổ khóa mở bằng chìa khóa.
4. Máy điều hòa không khí tự động thay đổi nhiệt độ.

**Câu 7.** **Vật liệu nào sau đây có thể dùng để lợp mái nhà?**

 A. Gạch ống. B. Sắt. C. Đất sét. D. Ngói.

**Câu 8. Nhóm thực phẩm nào là thành phần dinh dưỡng để cấu trúc cơ thể và giúp cơ thể phát triển tốt?**

 A. Nhóm thực phẩm giàu chất khoáng. B. Nhóm thực phẩm giàu chất đạm.

 C. Nhóm thực phẩm giàu chất béo. D. Nhóm thực phẩm giàu vitamin.

**Câu 9. *“Nghiên cứu về dinh dưỡng và thực phẩm, tư vấn cho mọi người về lối sống lành mạnh trong ăn uống, giúp cơ thể khỏe mạnh và phát triển toàn diện”* là công việc của ai?**

A. Đầu bếp. B. Chuyên gia dinh dưỡng. C. Nội trợ D. Bác sĩ

**Câu 10. Để rèn luyện thói quen ăn khoa học, nội dung nào sau đây *không đúng*?**

 A. Ăn đúng bữa. B. Uống đủ nước.

 C. Ăn đúng cách. D. Chỉ ăn những món mình thích.

**Câu 11. Điền từ còn thiếu vào chỗ chấm trong câu sau:**

*“Thực phẩm rất đa dạng và phong phú, chúng là nguồn cung cấp các ... cho cơ thể, giúp con người phát triển cân đối và khỏe mạnh”.*

 A. chất đạm B. chất tinh bột, chất đường

 C. chất dinh dưỡng cần thiết D. chất khoáng và vitamin

**Câu 12. Lứa tuổi từ 11-15 tuổi có sự phát triển nhanh chóng về chiều cao. Chất quan trọng nhất cho sự phát triển của xương là**

A. chất béo. B. protein. C. calcium. D. carbohydrate.

**Câu 13.** **Nguồn cung cấp của Vitamin C chủ yếu từ loại thực phẩm nào dưới đây?**

 A. Lòng đỏ trứng, tôm cua. B. Rau quả tươi.
 C. Thịt lợn, thịt gà. D. Tất cả đều đúng.

**Câu 14.** **Đặc điểm của phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt là gì?**

A. Dễ gây biến đổi các chất dinh dưỡng có trong thực phẩm.
B. Làm chín thực phẩm bằng nhiệt độ cao, trong thời gian thích hợp.
C. Gần như giữ nguyên được màu sắc, mùi vị, chất dinh dưỡng của thực phẩm.
D. Làm chín thực phẩm trong môi trường nhiều chất béo.

**Câu 15. Chất dinh dưỡng nào trong thực phẩm dễ bị hao tổn nhiều trong quá trình chế biến?**

 A. Chất béo B. Tinh bột C. Vitamin D. Chất đạm

**Câu 16. Phương pháp nào sau đây là phương pháp bảo quản thực phẩm?**

 A. Làm lạnh và đông lạnh. B. Luộc và trộn hỗn hợp.

 C. Làm chín thực phẩm. D. Nướng và muối chua.

**Câu 17. Ý nào dưới đây *không phải* là vai trò, ý nghĩa của chế biến thực phẩm?**

 A. Làm tăng sự hấp dẫn, ngon miệng của món ăn.

 B. Đảm bảo chất dinh dưỡng của thực phẩm.

 C. Làm tăng khả năng tiêu hóa, hấp thu chất dinh dưỡng cho người sử dụng.

 D. Rút ngắn thời gian sử dụng thực phẩm.

**Câu 18. Nhược điểm của phương pháp nướng là**

A. Thời gian chế biến lâu. B. Thực phẩm dễ bị cháy, gây biến chất.

C. Món ăn nhiều chất béo. D. Một số loại vitamin hòa tan trong nước.

**Câu 19. Điền từ còn thiếu vào chỗ “...”**

*“Muối chua là phương pháp làm thực phẩm.... trong thời gian cần thiết, được dùng để chế biến các loại thực phẩm như: rau cải bắp, rau cải bẹ, su hào, dưa chuột,…”.*

 A. lên men vi sinh. B. bay hơi nước.

 C. chín. D. sử dụng nhiệt.

**Câu 20. Tính an toàn của ngôi nhà thông minh thể hiện ở chỗ:**

1. Chủ nhà ngồi ở phòng khách có thể tắt các thiết bị ở phòng khác.
2. Ti vi tự động mở chương trình mà chủ nhà yêu thích.
3. Khi có người lạ đột nhập vào nhà, chuông báo động lập tức reo lên.
4. Đèn tự động thay đổi độ sáng từ mờ đến sáng rõ theo nhu cầu sử dụng của chủ nhà.

**Câu 21.Trong các vật liệu sau, vật liệu nào có sẵn trong tự nhiên?**

 A. Gạch B. Ngói C. Cát D. Nhôm

**PHẦN II. TỰ LUẬN: 3 điểm**

**Câu 1. (2 điểm)**Bữa ăn tối qua của gia đình Hoa có các món: Cơm trắng, Thịt kho, Rau muống xào, Canh cua, rau mồng tơi, mướp.

 a. Em hãy cho biết bữa ăn nhà bạn Hoa đã hợp lí chưa? Vì sao?

 b. Kể tên các nhóm thực phẩm có trong bữa ăn nhà bạn Hoa?

**Câu 2. (1 điểm)**Đề xuất một số biện pháp để đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản và chế biến thực phẩm ở gia đình em. *(nêu tối thiểu 4 biện pháp)*

***Lưu ý: Học sinh làm bài ra giấy kiểm tra.***

*...............................................................Hết......................................................*

|  |  |
| --- | --- |
| UBND HUYỆN THANH TRÌ**TRƯỜNG THCS VĨNH QUỲNH** | **ĐỀ KIỂM TRA HỌC KÌ I NĂM HỌC 2023-2024****MÔN: CÔNG NGHỆ 6***Thời gian làm bài: 45 phút* **ĐỀ 2** |

**PHẦN I. TRẮC NGHIỆM: 7 điểm**

***Chọn phương án trả lời đúng nhất cho các câu hỏi sau:***

**Câu 1. Điền từ còn thiếu vào chỗ chấm trong câu sau:**

*“Nhà thông minh cho phép chủ nhà dễ dàng quản lí và (1)…toàn bộ các thiết bị trong nhà từ bất cứ nơi nào bằng điện thoại thông minh hay máy tính bảng thông qua kết nối (2)...”*

A. (1) điều khiển, (2) Internet B. (1) cài đặt, (2) điều khiển

 C. (1) cài đặt, (2) Internet D. (1) chăm sóc, (2) tự động

**Câu 2.** **Vật liệu nào sau đây có thể dùng để lợp mái nhà?**

 A. Gạch ống. B. Sắt. C. Đất sét. D. Ngói.

**Câu 3. Vật liệu nào kết hợp với xi măng, nước tạo ra vữa xây dựng?**

A. Mùn cưa. B. Cát. C. Đá. D. Sỏi.

**Câu 4.Trong các vật liệu sau, vật liệu nào có sẵn trong tự nhiên?**

 A. Gạch B. Ngói C. Cát D. Nhôm

**Câu 5. *“Nghiên cứu về dinh dưỡng và thực phẩm, tư vấn cho mọi người về lối sống lành mạnh trong ăn uống, giúp cơ thể khỏe mạnh và phát triển toàn diện”* là công việc của ai?**

A. Đầu bếp. B. Chuyên gia dinh dưỡng. C. Nội trợ D. Bác sĩ

**Câu 6. Nhược điểm của phương pháp nướng là**

A. Thời gian chế biến lâu. B. Thực phẩm dễ bị cháy, gây biến chất.

C. Món ăn nhiều chất béo. D. Một số loại vitamin hòa tan trong nước.

**Câu 7. Để rèn luyện thói quen ăn khoa học, nội dung nào sau đây *không đúng*?**

 A. Ăn đúng bữa. B. Uống đủ nước.

 C. Ăn đúng cách. D. Chỉ ăn những món mình thích.

**Câu 8. Kiểu nhà nào sau đây thuộc kiến trúc nhà ở các khu vực đặc thù?**

A. Nhà ở chung cư. B. Nhà ở mặt phố.

 C. Nhà ba gian. D. Nhà sàn.

**Câu 9. Điền từ còn thiếu vào chỗ chấm trong câu sau:**

*“Thực phẩm rất đa dạng và phong phú, chúng là nguồn cung cấp các ... cho cơ thể, giúp con người phát triển cân đối và khỏe mạnh”.*

 A. chất đạm B. chất tinh bột, chất đường

 C. chất dinh dưỡng cần thiết D. chất khoáng và vitamin

**Câu 10. Tính an toàn của ngôi nhà thông minh thể hiện ở chỗ:**

1. Chủ nhà ngồi ở phòng khách có thể tắt các thiết bị ở phòng khác.
2. Ti vi tự động mở chương trình mà chủ nhà yêu thích.
3. Khi có người lạ đột nhập vào nhà, chuông báo động lập tức reo lên.
4. Đèn tự động thay đổi độ sáng từ mờ đến sáng rõ theo nhu cầu sử dụng của chủ nhà.

**Câu 11. Lứa tuổi từ 11-15 tuổi có sự phát triển nhanh chóng về chiều cao. Chất quan trọng nhất cho sự phát triển của xương là**

A. chất béo. B. protein. C. calcium. D. carbohydrate.

**Câu 12. Nhận định nào dưới đây *không đúng* khi nói về đặc điểm của các kiến trúc nhà ở đặc trưng của Việt Nam?**

1. Ở thành thị, nhà ở thường là nhà cấp bốn, gồm nhà chính, nhà phụ và sàn. Nhà chính thường quay về hướng nam.
2. Ở thành thị, nhà ống là kiến trúc phổ biến, thường được xây dựng hướng ra mặt đường phố để vừa làm chỗ ở, vừa làm kinh doanh.
3. Ở miền núi, nhà sàn là phổ biến, là kiến trúc truyền thống của người dân tộc ở vùng cao.
4. Nhà ở chung cư được xây dựng thành các căn hộ và không gian chung như khu để xe, khu mua bán, khu giải trí...

**Câu 13.** **Nguồn cung cấp của Vitamin C chủ yếu từ loại thực phẩm nào dưới đây?**

 A. Lòng đỏ trứng, tôm cua. B. Rau quả tươi.
 C. Thịt lợn, thịt gà. D. Tất cả đều đúng.

**Câu 14. Đồ dùng nào sau đây *không* phù hợp với ngôi nhà thông minh?**

1. Rèm cửa kéo tự động.
2. Chuông báo cháy.
3. Ổ khóa mở bằng chìa khóa.
4. Máy điều hòa không khí tự động thay đổi nhiệt độ.

**Câu 15. Nhà nổi có thể nổi được trên mặt nước vì có:**

 A. tường nhẹ. B. mái nhà rất nhẹ.

 C. hệ thống phao dưới sàn. D. sàn nhẹ.

**Câu 16. Chất dinh dưỡng nào trong thực phẩm dễ bị hao tổn nhiều trong quá trình chế biến?**

 A. Chất béo B. Tinh bột C. Vitamin D. Chất đạm

**Câu 17. Nhóm thực phẩm nào là thành phần dinh dưỡng để cấu trúc cơ thể và giúp cơ thể phát triển tốt?**

 A. Nhóm thực phẩm giàu chất khoáng. B. Nhóm thực phẩm giàu chất đạm.

 C. Nhóm thực phẩm giàu chất béo. D. Nhóm thực phẩm giàu vitamin.

**Câu 18. Phương pháp nào sau đây là phương pháp bảo quản thực phẩm?**

 A. Làm lạnh và đông lạnh. B. Luộc và trộn hỗn hợp.

 C. Làm chín thực phẩm. D. Nướng và muối chua.

**Câu 19. Điền từ còn thiếu vào chỗ chấm trong câu sau:**

*“Muối chua là phương pháp làm thực phẩm.... trong thời gian cần thiết, được dùng để chế biến các loại thực phẩm như: rau cải bắp, rau cải bẹ, su hào, dưa chuột,…”.*

 A. lên men vi sinh. B. bay hơi nước.

 C. chín. D. sử dụng nhiệt.

**Câu 20.** **Đặc điểm của phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt là gì?**

A. Dễ gây biến đổi các chất dinh dưỡng có trong thực phẩm.
B. Làm chín thực phẩm bằng nhiệt độ cao, trong thời gian thích hợp.
C. Gần như giữ nguyên được màu sắc, mùi vị, chất dinh dưỡng của thực phẩm.
D. Làm chín thực phẩm trong môi trường nhiều chất béo.

**Câu 21. Ý nào dưới đây *không phải* là vai trò, ý nghĩa của chế biến thực phẩm?**

 A. Làm tăng sự hấp dẫn, ngon miệng của món ăn.

 B. Đảm bảo chất dinh dưỡng của thực phẩm.

 C. Làm tăng khả năng tiêu hóa, hấp thu chất dinh dưỡng cho người sử dụng.

 D. Rút ngắn thời gian sử dụng thực phẩm.

**PHẦN II. TỰ LUẬN: 3 điểm**

**Câu 1. (2 điểm)**Bữa ăn tối qua của gia đình Hoa có các món: Cơm trắng, Thịt kho, Rau muống xào, Canh cua, rau mồng tơi, mướp.

 a. Em hãy cho biết bữa ăn nhà bạn Hoa đã hợp lí chưa? Vì sao?

 b. Kể tên các nhóm thực phẩm có trong bữa ăn nhà bạn Hoa?

**Câu 2. (1 điểm)**Đề xuất một số biện pháp để đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản và chế biến thực phẩm ở gia đình em. *(nêu tối thiểu 4 biện pháp)*

***Lưu ý: Học sinh làm bài ra giấy kiểm tra.***

*...............................................................Hết......................................................*

**IV. HƯỚNG DẪN CHẤM**

**ĐỀ 01**

**PHẦN I. TRẮC NGHIỆM: 7 điểm (Mỗi đáp án đúng được 0,33 điểm)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Câu hỏi** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** |
| **Đáp án** | **C** | **D** | **A** | **B** | **A** | **C** | **D** | **B** | **B** | **D** | **C** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Câu hỏi** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | **17** | **18** | **19** | **20** | **21** |
| **Đáp án** | **C** | **B** | **C** | **C** | **A** | **D** | **B** | **A** | **C** | **C** |

**ĐỀ 02**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Câu hỏi** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** |
| **Đáp án** | **A** | **D** | **B** | **C** | **B** | **B** | **D** | **D** | **C** | **C** | **C** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Câu hỏi** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | **17** | **18** | **19** | **20** | **21** |
| **Đáp án** | **A** | **B** | **C** | **C** | **C** | **B** | **A** | **A** | **C** | **D** |

**PHẦN II. TỰ LUẬN: 3 điểm**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Câu** | **Đáp án** | **Điểm** |
| **Câu 1*****2 điểm*** | a. Bữa ăn nhà bạn Hoa đã hợp lí. Vì bữa ăn có sự kết hợp đa dạng các loại thực phẩm, cung cấp đầy đủ các chất dinh dưỡng cần thiết cho cơ thể.b. Các nhóm thực phẩm có trong bữa ăn nhà bạn Hoa gồm: + Nhóm chất tinh bột, chất đường, chất xơ: Cơm trắng + Nhóm chất đạm: Thịt kho, Canh cua + Nhóm chất béo: Thịt kho, Rau muống xào + Nhóm chất khoáng, vitamin, chất xơ: Rau muống xào, Canh cua, rau mồng tươi, mướp | *0,25 điểm**0,75 điểm**1 điểm* |
| **Câu 2*****1 điểm*** | Một số biện pháp để đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản và chế biến thực phẩm ở gia đình: + Lựa chọn thực phẩm an toàn. + Giữ vệ sinh cá nhân khi tham gia sơ chế, chế biến thực phẩm. + Che đậy thực phẩm để tránh bụi bẩn và các loại côn trùng. + Sử dụng riêng các loại dụng cụ dành cho thực phẩm sống và thực phẩm chín.*Lưu ý: Học sinh đưa ra các biện pháp khác nhưng phù hợp thì giáo viên vẫn cho điểm tối đa.* | *0,25 điểm**0,25 điểm**0,25 điểm**0,25 điểm*  |