**ĐÁP ÁN VÀ THANG ĐIỂM**

**I.TRẮC NGHIỆM(3điểm)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Câu 1 | Câu 2 | Câu 3 | Câu 4 | Câu 5 | Câu 6 | Câu 7 | Câu 8 | Câu 9 | Câu 10 | Câu 11 | Câu 12 |
| C | B | C | B | A | C | A | C | D | B | C | C |

II. TỰ LUẬN (7 điểm)

|  |  |
| --- | --- |
| **Đáp án** | **Điểm** |
| Câu 1(2 điểm) Kể tên các chất dinh dưỡng chính có trong các thức ăn sau:  - Thịt gà, thịt bò: Chất đạm  - Đậu nành: Lipit, gluxit  - Gạo: Gluxit  - Tôm: Chất đạm, chất khoáng(Canxi, sắt)  - Rau cải : Vitamin, chất xơ | 0.5đ  0.5đ  0.25đ  0.25đ  0.5đ |
| Câu 2( 2 điểm)  a. Khái niệm nhiễm trùng, nhiễm độc thực phẩm:  - Nhiễm trùng thực phẩm là sự xâm nhập của vi khuẩn có hại vào thực phẩm.  - Nhiễm độc thực phẩm là sự xâm nhập của chất độc vào thực phẩm**.**  b. Liên hệ bản thân cách phòng tránh nhiễm trùng thực phẩm tại gia đình.  - Rửa tay sạch trước khi ăn.  - Vệ sinh nhà bếp.  - Rửa kĩ thực phẩm.  - Nấu chín thực phẩm.  - Đậy thức ăn cẩn thận.  - Bảo quản thực phẩm chu đáo | 0.5đ  0.5đ  0.25đ  0.25đ  0.25đ  0.25đ |
| Câu 3 (3 điểm)  a.Thực đơn là bảng ghi lại tất cả những món ăn dự định sẽ phục vụ trong bữa tiệc, cỗ, liên hoan hay bữa ăn thường ngày.  b. Xây dựng thực đơn cho một bữa ăn thường ngày của gia đình em. ( Phải đảm bảo có từ 3-4 món ăn, sử dụng các loại thực phẩm thông dụng, chế biến đơn giản.) | 1.5đ  1.5đ |