**KHUNG MA TRẬN VÀ BẢN ĐẶC TẢ ĐỀ KIỂM TRA CUỐI KÌ 1**

**MÔN: CÔNG NGHỆ 6**

1. **Khung ma trận**

| **Chủ đề** | **MỨC ĐỘ** | | | | | | | | **Tổng số câu** | | **Điểm số** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Nhận biết** | | **Thông hiểu** | | **Vận dụng** | | **Vận dụng cao** | |
| **Tự luận** | **Trắc nghiệm** | **Tự luận** | **Trắc nghiệm** | **Tự luận** | **Trắc nghiệm** | **Tự luận** | **Trắc nghiệm** | **Tự luận** | **Trắc nghiệm** |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* | *10* | *11* | *12* |
| ***Chủ đề 1: Chương I – Nhà ở*** | | | | | | | | | | | |
| Bài 1 : Khái quát về nhà ở |  | 1 |  |  |  |  |  |  |  | 1 | 0.25 |
| Bài 2 : Xây dựng nhà ở |  | 1 |  |  |  |  |  |  |  | 1 | 0.25 |
| Bài 3 : Ngôi nhà thông minh |  | 1 |  |  |  |  |  |  |  | 1 | 0.25 |
| ***Chủ đề 2: Chương II – Bảo quản và chế biến thực phẩm*** | | | | | | | | | | | |
| Bài 4: Thực phẩm và dinh dưỡng |  | 4 | 1 |  |  |  |  |  | 1 | 4 | 4.0 |
| Bài 5: Phương pháp bảo quản và chế biến thực phẩm |  | 8 |  |  | 1 |  |  |  | 1 | 8 | 4.0 |
| Bài 6: Dự án bữa ăn kết nối yêu thương |  | 1 |  |  |  |  | 1 |  | 1 | 1 | 1.25 |
| *Số ý/số câu* |  | 16 | 1 |  | 1 |  | 1 |  | 3 | 16 |  |
| **Điểm số** | **0** | **4,0** | **3,0** | **0** | **2,0** | **0** | **1,0** | **0** | **6,0** | **4,0** | **10,0** |
| **Tổng số điểm** | **4,0 điểm** | | **3,0 điểm** | | **2,0 điểm** | | **1,0 điểm** | | **10 điểm** | | **10 điểm** |

**2. Bản đặc tả**

| **Nội dung** | **Mức độ** | | **Yêu cầu cần đạt** | **Số ý TL/số câu hỏi TN** | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TL  (Số ý) | TN  (Số câu) |
| **Chủ đề 1: Chương I – Nhà ở** | | | |  |  |
| **Nội dung 1:**  Bài 1: Khái quát về nhà ở | **Nhận biết** | | - Nêu được vai trò của nhà ở. |  |  |
| - Nêu được đặc điểm chung của nhà ở. |  |  |
| - Nhận biết được các kiến trúc nhà ở đặc trưng của Việt Nam. | 0 | 01 |
| **Thông hiểu** | | - Phân biệt được một số kiểu kiến trúc nhà ở đặc trưng. |  |  |
| - Mô tả được tác động của nhà ở trong đời sống gia đình. |  |  |
| **Vận dụng** | | - Xác định được kiểu kiến trúc ngôi nhà nơi em sinh sống và nhà em đang ở. |  |  |
| **Vận dụng cao** | | - Lên ý tưởng thiết kế ngôi nhà có các phòng chức năng phù hợp với các thành viên trong gia đình. |  |  |
| **Nội dung 2:**  Bài 2: Xây dựng nhà ở | **Nhận biết** | | - Kể tên một số vật liệu được sử dụng trong xây dựng nhà ở. | 0 | 01 |
| - Kể tên được các bước chính để xây dựng một ngôi nhà. |  |  |
| **Thông hiểu** | | - Sắp xếp đúng trình tự các bước chính để xây dựng một ngôi nhà. |  |  |
| - Mô tả được các bước chính để xây dựng một ngôi. |  |  |
| - Mô tả được một số vật liệu xây dựng. |  |  |
| **Vận dụng** | | - Xác định những vật liệu chính được sử dụng, các công đoạn xây dựng nhà ở nơi em sinh sống và nêu tác dụng của nó trong xây dựng nhà ở. |  |  |
| **Vận dụng cao** | | - Lên ý tưởng thiết kế ngôi nhà của em bằng các vật liệu xây dựng đã học. |  |  |
| **Nội dung 3:**  Bài 3: Ngôi nhà thông minh | **Nhận biết** | | - Nêu được khái niệm của ngôi nhà thông minh. |  |  |
| - Nêu được các hệ thống điều khiển tự động và bán tự động. | 0 | 01 |
| - Nêu được nguyên lý hoạt động của ngôi nhà thông minh. |  |  |
| - Nêu được đặc điểm của ngôi nhà thông minh. |  |  |
| - Nêu được cách sử dụng năng lượng tiết kiệm và hiệu quả trong gia đình. |  |  |
| **Thông hiểu** | | - Mô tả được một số hệ thống điều khiển thông minh . |  |  |
| - Nhận diện được những đặc điểm của ngôi nhà thông. |  |  |
| - Mô tả được những đặc điểm của ngôi nhà thông minh. |  |  |
| - Trình bày được một số biện pháp sử dụng năng lượng trong gia đình tiết kiệm và hiệu quả. |  |  |
| - Giải thích được vì sao cần sử dụng năng lượng trong gia đình tiết kiệm, hiệu quả. |  |  |
| **Vận dụng** | | - Chỉ ra được những biểu hiện sử dụng năng lượng chưa tiết kiệm trong gia đình em. |  |  |
| - Lựa chọn các hệ thống thông minh để lắp đặt trong ngôi nhà của mình và giải thích được về sự lựa chọn đó. |  |  |
| **Vận dụng cao** | | - Đề xuất những việc làm cụ thể để sử dụng năng lượng trong gia đình em sao cho tiết kiệm. |  |  |
| - Thực hiện được một số biện pháp sử dụng năng lượng trong gia đình tiết kiệm, hiệu quả. |  |  |
| **Chủ đề 2: Chương II – Bảo quản và chế biến thực phẩm** | | | | | |
| **Nội dung 4**  Bài 4: Thực phẩm và dinh dưỡng | **Nhận biết** | | - Nhận biết được một số nhóm thực phẩm chính. | 0 | 02 |
| - Nêu được giá trị dinh dưỡng của từng nhóm thực phẩm. |  |  |
| - Nêu được khái niệm của bữa ăn hợp lý. |  |  |
| - Nêu được thói quen ăn uống khoa học. | 0 | 01 |
|  | | - Nêu được công việc của chuyên gia dinh dưỡng. | 0 | 01 |
| **Thông hiểu** | | - Phân loại được thực phẩm theo các nhóm thực phẩm chính. |  |  |
| - Giải thích được ý nghĩa của từng nhóm dinh dưỡng chính đối với sức khoẻ con người. |  |  |
| - Trình bày được giá trị dinh dưỡng, ý nghĩa của các nhóm thực phẩm đối với sức khỏa con người. |  |  |
| **Vận dụng** | | - Kể tên được một số thực phẩm gia đình em hay sử dụng và nhận xét về việc sử dụng các thực phẩm đó. |  |  |
| - Thực hiện được một số việc làm để hình thành thói, quen ăn, uống khoa học. |  |  |
| **Vận dụng cao** | | - Đề xuất được một số loại thực phẩm cần thiết có trong bữa ăn gia đình. |  |  |
| - Đề xuất một số việc làm để hình thành thói quen ăn uống khoa học cho gia đình em. |  |  |
| **Nội dung 5**  Bài 5: Phương pháp bảo quản và chế biến thực phẩm  Bài 6: Dự án bữa ăn kết nối yêu thương | **Nhận biết** | | - Nêu được vai trò, ý nghĩa của bảo quản và chế biến thực phẩm. | 0 | 02 |
| - Nêu được khái niệm an toàn vệ sinh thực phẩm. |  |  |
| - Nêu được một số phương pháp bảo quản thực phẩm phổ biến. | 0 | 04 |
| - Nêu được một số phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt. | 0 | 01 |
| - Nêu được một số phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt. |  |  |
| - Nêu được quy trình chế biến món ăn không sử dụng nhiệt. | 0 | 01 |
| - Nêu được các bước xây dựng thực đơn. | 0 | 01 |
| **Thông hiểu** | | - Mô tả được một số phương pháp bảo quản thực phẩm. |  |  |
| - Mô tả được một số phương pháp chế biến thực phẩm. |  |  |
| - Trình bày được một số ưu điểm, nhược điểm của một số phương pháp chế biến thực phẩm phổ biến (có niệt và không có nhiệt). |  |  |
| - Trình bày được quy trình thực hiện và yêu cầu kĩ thuật đối với món ăn không sử dụng nhiệt (Nộm rau muống tôm thịt và món salad hoa quả). |  |  |
|  | | **Vận dụng** | - Vận dụng các biện pháp để giữ an toàn vệ sinh thực phẩm và lựa chọn các thực phẩm an toàn cho gia đình mình. | 01 | 0 |
| - Lựa chọn được thực phẩm phù hợp để chế biến món ăn đơn giản không sử dụng nhiệt. |  |  |
| - Chế biến được món ăn đơn giản không sử dụng nhiệt đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. |  |  |
| - Thực hiện được một số việc làm để hình thành thói quen ăn uống khoa học. |  |  |
| - Tính toán sơ bộ được dinh dưỡng và chi phí tài chính cho một bữa ăn trong gia đình. |  |  |
| **Vận dụng cao** | - Thiết kế được thực đơn một bữa ăn hợp lý cho gia đình. | 01 | 0 |

**PHÒNG GD&ĐT ĐỒNG HỚI** **ĐỀ KIỂM TRA CUỐI KÌ I – NĂM HỌC 2022-2023**

**TRƯỜNG THCS HẢI ĐÌNH MÔN: CÔNG NGHỆ 6 (Thời gian làm bài 45 phút)**

*(Không kể thời gian giao đề)*

|  |
| --- |
| **MĐ1** |

**I. PHẦN TRẮC NGHIỆM (4.0 điểm):** *Chọn phương án trả lời đúng cho các câu sau:*

**Câu 1.** Dấu hiệu nào để nhận biết kiến trúc nhà ở mặt phố ở Việt Nam?

A. Xây dựng để phục vụ nhiều gia đình.

B. Khu nhà chính có thể được xây dựng ba gian hay năm gian.

C. Kiểu nhà được dựng trên các cột phía trên mặt đất.

D. Ưu thế mặt tiền, tận dụng không gian theo chiều cao, được thiết kế nhiều tầng.

**Câu 2.** Thép dùng để làm gì?

A. Làm tường nhà. B. Làm cột nhà.

C. Làm mái nhà. D. Làm sàn nhà.

**Câu 3**. Trước khi có người về, nhiệt độ trong phòng giảm xuống cho đủ mát đó là hệ thống nào?

A. Hệ thống giải trí tự động. B. Hệ thống chiếu sáng tự động.

C. Hệ thống an ninh, an toàn. D. Hệ thống kiểm soát nhiệt độ.

**Câu 4**. 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:

A. đầu bếp. B. chuyên gia dinh dưỡng.

C. nội trợ. D. bác sĩ.

**Câu 5.** Loại cây có hạt nào dùng làm lượng thực?

A. Cây lúa. B. Cây dưa. C. Cây ổi. D. Cây ớt.

**Câu 6.** Mỗi ngày cần ăn bao nhiêu bữa chính?

A. 2. B. 3. C. 4. D. 5.

**Câu 7**. Căn cứ vào giá trị dinh dưỡng của mỗi loại thực phẩm, người ta chia thực phẩm thành mấy nhóm?

A. 2.                              B. 3.                               C. 4.                               D. 5.

**Câu 8**: Bảo quản thực phẩm có vai trò gì?

A. Tránh bụi bẩn và côn trùng. B. Giữ cho thực phẩm không bị biến chất.

C. Kéo dài thời gian sử dụng. D. Ngăn chặn việc thực phẩm bị hư hỏng.

**Câu 9**. Phương pháp sử dụng nhiệt độ từ 1 độ C đến 7 độ C để ngăn ngừa, làm chậm sự phát triển của vi khuẩn là phương pháp nào?

A. Đông lạnh. B. Làm lạnh. C. Làm khô. D. Ướp.

**Câu 10.** Phương pháp nào bảo quản thực phẩm trong thời gian dài từ vài tuần đến vài tháng?

A. Làm khô. B. Làm lạnh. C. Ướp. D. Đông lạnh.

**Câu 11**. Trong những biện pháp sau, biện pháp nào đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm?

A. Sử dụng chung thớt để chế biến thực phẩm sống và thực phẩm chín trong cùng một thời điểm.

B. Chỉ sử dụng thực phẩm đóng hộp có ghi rõ thông tin cơ sở sản xuất, thành phần dinh dưỡng, còn hạn sử dụng.

C. Để lẫn thực phẩm sống và thực phẩm chín với nhau.

D. Không che đậy thực phẩm sau khi nấu chín.

**Câu 12.** Phương pháp nào làm bay hơi nước có trong thực phẩm để ngăn chặn vi khuẩn làm hỏng thực phẩm?

A. Làm khô. B. Làm lạnh. C. Ướp. D. Đông lạnh.

**Câu 13.** ...là chất được sử dụng phổ biến khi ướp.

A. Đường. B. Ớt. C. Muối. D. Nước mắm.

**Câu 14**. Vì sao các chuyên gia dinh dưỡng khuyến cáo **không nên** sử dụng nhiều món ăn được chế biến bằng phương pháp nướng?

A. Món ăn có nhiều chất béo.

B. Món ăn dễ bị mất các chất vitamin cần thiết.

C. Phương pháp nướng khó chế biến.

D. Thực phẩm dễ bị cháy, gây biến chất có khả năng gây ung thư đường tiêu hóa, dạ dày.

**Câu 15**. Tính tổng giá trị dinh dưỡng của các món ăn trong thực đơn là bước thứ mấy trong quy trình xây dựng thực đơn?

A. Bước 1. B. Bước 2. C. Bước 3. D. Bước 4.

**Câu 16**. Quy trình thực hiện món salad hoa quả theo thứ tự nào sau đây?

A. Sơ chế nguyên liệu → Trộn → Trình bày món ăn.

B. Sơ chế nguyên liệu → Trình bày món ăn → Trộn.

C. Trộn → Trình bày món ăn → Sơ chế nguyên liệu.

D. Trộn →Sơ chế nguyên liệu → Trình bày món ăn

**II. PHẦN TỰ LUẬN (6,0 điểm)**

**Câu 1:** (3.0 điểm)

Em hãy giải thích sự tiện ích và an ninh, an toàn của ngôi nhà thông minh?

**Câu 2**. (2.0 điểm)

Với kinh nghiệm của bản thân em hãy hướng dẫn cho bạn mình cách để nhận biết thực phẩm an toàn đối với thịt, rau, củ, quả, thực phẩm đống hộp và hải sản?

**Câu 3.** (1.0 điểm)

Xây dựng thực đơn cho bữa ăn trưa của gia đình em?

**DUYỆT ĐỀ NGƯỜI RA ĐỀ**

**TTCM Giáo viên**

**Trần Thị Phương Hoa Võ Thanh Nhàn**

**ĐÁP ÁN VÀ THANG ĐIỂM ( Đề 1)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Câu** | **Nội dung** | **Điểm** |
| **I. PHẦN TRẮC NGHIỆM: 16 CÂU** | |  |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | | D | B | D | B | A | B | C | C | B | D | B | A | C | D | C | A |   *(Mỗi câu trả lời đúng được 0,25 điểm)* | | **4.0** |
| **II. PHẦN TỰ LUẬN: 3 CÂU** | | **6.0** |
| **1** | *Em hãy giải thích sự tiện ích và an ninh, an toàn của ngôi nhà thông minh?* | **3.0** |
| - Tiện ích: Các thiết bị trong ngôi nhà thông minh có thể được điều khiển từ xa thông quan các ứng dụng được cài đặt trên các thiết bị như điện thoại thông minh, máy tính bảng có kết nối internet. Các hệ thống, thiết bị thông minh trong ngôi nhà có thể hoạt động dựa trên thói quen của người sử dụng.  - An ninh, an toàn: Trong ngôi nhà thông minh, các thiết bị được lắp đặt sẽ giúp cảnh báo tới chủ nhà các tình huống gây mất an ninh, an toàn như có người lạ đột nhập, quên đống cửa hay có nguy cơ cháy nổ có thể xảy ra. Các hình thức cảnh báo có thể là đèn báo, chuống báo, tin nhắn hay cuộc gọi tự động tới chủ nhà. |  |
| **2** | *Với kinh nghiệm của bản thân em hãy hướng dẫn cho bạn mình cách để nhận biết thực phẩm an toàn đối với thịt, rau, củ, quả, thực phẩm đống hộp và hải sản?* | **2.0** |
| - Thịt: Có màu hồng đặc trưng, đàn hồi, thớ thịt chắc, không chảy nước, không có mùi lạ.  - Rau, củ, quả: Còn tươi, nguyên vỏ, không dập nát, không mọc mầm.  - Thực phẩm đống hộp: Có thông tin về cơ sở sản xuất, còn hạn sử dụng, thành phần rõ ràng.  - Hải sản: Còn tươi sống, có màu sắc và mùi tanh tự nhiên. |  |
| **3** | *Xây dựng thực đơn cho bữa ăn trưa của gia đình em?* | **1.0** |
| - Cơm trắng.  - Cá lóc kho tộ.  - Canh tôm nõn nấu rau cải.  - Trứng chiên.  - Cà muối chua. |  |

**PHÒNG GD&ĐT ĐỒNG HỚI** **ĐỀ KIỂM TRA CUỐI KÌ I – NĂM HỌC 2022-2023**

**TRƯỜNG THCS HẢI ĐÌNH MÔN: CÔNG NGHỆ 6 (Thời gian làm bài 45 phút)**

*(Không kể thời gian giao đề)*

|  |
| --- |
| **MĐ2** |

**I. PHẦN TRẮC NGHIỆM (4.0 điểm):** *Chọn phương án trả lời đúng cho các câu sau:*

**Câu 1.** Dấu hiệu nào để nhận biết kiến trúc nhà ở chung cư ở Việt Nam?

A. Xây dựng để phục vụ nhiều gia đình, không gian riêng cho từng gia đình gọi là căn hộ.

B. Khu nhà chính có thể được xây dựng ba gian hay năm gian.

C. Kiểu nhà được dựng trên các cột phía trên mặt đất.

D. Ưu thế mặt tiền, tận dụng không gian theo chiều cao, được thiết kế nhiều tầng.

**Câu 2.** Thép dùng để làm gì?

A. Làm tường nhà. B. Làm khung nhà.

C. Làm mái nhà. D. Làm sàn nhà.

**Câu 3**. Người đi tới đâu, hệ thống đèn tương ứng tự động bật để chiếu sáng đó là hệ thống nào?

A. Hệ thống chiếu sáng tự động. B. Hệ thống giải trí tự động.

C. Hệ thống an ninh, an toàn. D. Hệ thống kiểm soát nhiệt độ.

**Câu 4**. 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:

A. đầu bếp. B. chuyên gia dinh dưỡng. C. nội trợ. D. bác sĩ.

**Câu 5:** ...là tên gọi chung của năm loại cây có hạt dùng để ăn.

A. Cây lương thực. B. Cây thực phẩm. C. Cây công nghiệp. D. Ngũ cốc.

**Câu 6:** Mỗi bữa ăn cách nhau khoảng bao nhiêu giờ?

A. 2 - 3 giờ. B. 3 – 4 giờ. C. 4 – 5 giờ. D. 5 – 6 giờ.

**Câu 7**. Thực phẩm thường được phân loại thành các nhóm chính nào sau đây?

A. Chất đường, bột; vitamin.

B. Chất béo; chất đạm; vitamin.

C. Chất đường, bột; chất đạm; chất béo; vitamin và chất khoáng.

D. Chất đường; chất đạm; chất béo; tinh bột; chất khoáng.

**Câu 8**. Làm lạnh và đông lạnh là phương pháp sử dụng nhiệt độ…để ngăn ngừa, làm chậm sự phát triển của vi khuẩn.

A. cao. B. bình thường. C. thấp. D. rất cao.

**Câu 9**. Phương pháp nào bảo quản thực phẩm trong thời gian ngắn 3 đến 7 ngày?

A. Làm lạnh. B. Đông lạnh. C. Làm khô. D. Ướp.

**Câu 10**. Phương pháp sử dụng nhiệt độ dưới 0 độ C để bảo quản thực phẩm trong thời gian dài là phương pháp nào?

A. Làm lạnh. B. Làm khô. C. Đông lạnh. D. Ướp.

**Câu 11**. Trong những biện pháp sau, biện pháp nào đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm?

A. Sử dụng chung thớt để chế biến thực phẩm sống và thực phẩm chín trong cùng một thời điểm.

B. Để riêng thực phẩm sống và thực phẩm chín.

C. Không cần rửa tay trước khi chế biến.

D. Không che đậy thực phẩm sau khi nấu chín.

**Câu 12.** Phương pháp nào sử dụng một số chất đảm bảo an toàn thực phẩm vào thực phẩm để diệt và ngăn ngừa sự phát triển của vi khuẩn làm hỏng thực phẩm?

A. Làm khô. B. Làm lạnh. C. Ướp. D. Đông lạnh.

**Câu 13.** Phương pháp nào dùng để bảo quản nông sản, thủy sản và hải sản để kéo dài thời gian sử dụng?

A. Làm khô. B. Làm lạnh. C. Ướp. D. Đông lạnh.

**Câu 14**. 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 15**. Ước lượng khối lượng của mỗi món ăn là bước thứ mấy trong quy trình xây dựng thực đơn?

A. Bước 1. B. Bước 2. C. Bước 3. D. Bước 4.

**Câu 16**. Nguyên liệu nào quan trọng không thể thiếu trong món salad hoa quả?

A. Sốt cà chua. B. Sốt me. C. Sốt mayonnaise. D. Sốt mè rang.

**II. PHẦN TỰ LUẬN. (6.0 điểm)**

**Câu 1**: (3 điểm)

Em hãy giải thích sự tiết kiệm năng lượng và an ninh, an toàn của ngôi nhà thông minh?

**Câu 2**. (2.0 điểm)

Với kinh nghiệm của bản thân em hãy hướng dẫn cho bạn mình cách giữ an toàn vệ sinh thực phẩm trong bảo quản và chế biến thực phẩm?

**Câu 3.** (1.0 điểm)

Xây dựng thực đơn cho bữa ăn tối của gia đình em?

**DUYỆT ĐỀ NGƯỜI RA ĐỀ**

**TTCM Giáo viên**

**Trần Thị Phương Hoa Võ Thanh Nhàn**

**ĐÁP ÁN VÀ THANG ĐIỂM ( Đề 2)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Câu** | **Nội dung** | **Điểm** |
| **I. PHẦN TRẮC NGHIỆM: 16 CÂU** | |  |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | | A | B | A | B | D | C | C | C | A | C | B | C | A | B | B | C |   *(Mỗi câu trả lời đúng được 0,25 điểm)* | | **4.0** |
| **II. PHẦN TỰ LUẬN: 3 CÂU** | | **6.0** |
| **1** | *Em hãy giải thích sự tiết kiệm năng lượng và an ninh, an toàn của ngôi nhà thông minh?* | **3.0** |
| - Tiết kiệm năng lượng: Các thiết bị công nghệ sẽ điều khiển, giám sát việc sử dụng hợp lý các nguồn năng lượng trong ngôi nhà, từ đó giúp tiết kiệm năng lượng. Bên cạnh đó, ngôi nhà thông minh coa xu hướng được thiết kế nhằm tận dụng các nguồn năng lượng tự nhiên như gió, năng lượng mặt trời giúp ngôi nhà vừa tiết kiệm năng lượng vừa thân thiện với môi trường.  - An ninh, an toàn: Trong ngôi nhà thông minh, các thiết bị được lắp đặt sẽ giúp cảnh báo tới chủ nhà các tình huống gây mất an ninh, an toàn như có người lạ đột nhập, quên đống cửa hay có nguy cơ cháy nổ có thể xảy ra. Các hình thức cảnh báo có thể là đèn báo, chuống báo, tin nhắn hay cuộc gọi tự động tới chủ nhà. |  |
| **2** | *Với kinh nghiệm của bản thân em hãy hướng dẫn cho bạn mình cách giữ an toàn vệ sinh thực phẩm trong bảo quản và chế biến thực phẩm?* | **2.0** |
| - Giữ thực phẩm trong môi trường sạch sẽ, có che đậy để tránh bụi bẩn và các loại côn trùng.  - Để riêng thực phẩm chín và sống.  - Rửa tay sạch trước khi chế biến thực phẩm.  - Sử dụng riêng các loại dụng cụ dành riêng cho thực phẩm sống và chín. |  |
| **3** | *Xây dựng thực đơn cho bữa ăn tối của gia đình em?* | **1.0** |
| - Cơm trắng  - Canh đầu cá lóc nấu măng chua  - Đậu phụ luộc chấm xì dầu  - Tôm rim  - Kiệu chua ngọt |  |

---------- Hết ----------