**ĐÁP ÁN GIỮA KÌ I SINH 10**

**I.Trắc nghiệm: (7đ)**

Đáp án mã đề: 142

01. D; 02. B; 03. C; 04. A; 05. A; 06. C; 07. B; 08. C; 09. B; 10. D; 11. A; 12. D; 13. B; 14. B; 15. D; 16. B; 17. C; 18. D; 19. A; 20. C; 21. A;

Đáp án mã đề: 176

01. A; 02. A; 03. D; 04. D; 05. D; 06. B; 07. A; 08. C; 09. C; 10. D; 11. D; 12. B; 13. A; 14. B; 15. B; 16. C; 17. C; 18. B; 19. A; 20. B; 21. C;

Đáp án mã đề: 158

01. B; 02. C; 03. B; 04. B; 05. D; 06. C; 07. A; 08. C; 09. B; 10. D; 11. A; 12. A; 13. B; 14. C; 15. B; 16. D; 17. A; 18. A; 19. D; 20. D; 21. C;

Đáp án mã đề: 192

01. C; 02. B; 03. A; 04. B; 05. D; 06. D; 07. B; 08. D; 09. A; 10. D; 11. B; 12. B; 13. D; 14. C; 15. C; 16. B; 17. C; 18. A; 19. C; 20. A; 21. A

Đáp án mã đề: 135

01. D; 02. A; 03. C; 04. D; 05. B; 06. B; 07. A; 08. B; 09. C; 10. D; 11. D; 12. B; 13. C; 14. C; 15. B; 16. A; 17. A; 18. D; 19. C; 20. B; 21. A;

Đáp án mã đề: 146

01. B; 02. B; 03. A; 04. A; 05. D; 06. A; 07. B; 08. D; 09. C; 10. D; 11. C; 12. B; 13. A; 14. A; 15. B; 16. C; 17. D; 18. B; 19. C; 20. C; 21. D;

Đáp án mã đề: 185

01. B; 02. B; 03. B; 04. A; 05. B; 06. D; 07. A; 08. A; 09. A; 10. C; 11. D; 12. D; 13. C; 14. C; 15. D; 16. D; 17. C; 18. B; 19. C; 20. B; 21. A;

Đáp án mã đề: 169

1. A; 02. C; 03. C; 04. A; 05. B; 06. C; 07. B; 08. B; 09. A; 10. D; 11. A; 12. A; 13. D; 14. B; 15. C; 16. D; 17. D; 18. B; 19. C; 20. B; 21. D;

**II. Tự luận: (3đ)**

Mã đề: 142, 176, 135, 146

**Câu 1. Chức năng chính của các loại Carbohydrate**

\* Đường đơn:

- Cung cấp năng lượng cho các hoạt động sống của tế bào

- Nguyên liệu cấu tạo nên các phân tử sinh học khác

\* Đường đôi:

- Là đường vận chuyển (do đường đôi sẽ không bị phân giải trong quá trình vận chuyển).

\* Đường đa:

Dự trữ năng lượng và làm nguyên liệu cấu trúc nên một số thành phần của tế bào.

***( Mỗi ý đúng 0,25đ)***

**Câu 1.Tại sao nên ăn nhiều loại rau xanh khác nhau trong khi thành phần chính của các loại rau là cellulose – chất mà con người không thể tiêu hóa được?**

- Con người không tiêu hóa được cellulose nhưng cellulose lại giúp ích trong tiêu hóa thức ăn: Cellulose kích thích các tế bào niêm mạc ruột tiết ra dịch nhầy làm cho thức ăn được di chuyển trơn tru trong đường ruột đảm bảo cho quá trình tiêu hóa thức ăn diễn ra thuận lợi và hiệu quả. Đồng thời, cellulose cũng cuốn trôi những chất cặn bã bám vào thành ruột ngoài, vì thế giúp tránh bị táo bón.

-Ngoài cellulose thì trong các loại rau còn chứa nhiều loại vitamin và khoáng chất thiết yếu mà con người có thể hấp thu được.

***( Mỗi ý đúng 0,5đ)***

**Câu 2:**

a. Xác định đoạn mạch còn lại: +0.5đ

5’ GATTGCTAGATCACCT 3’

( HS đúng trình tự: +0,25đ, đúng chiều: +0,25đ)

b. - Số nu loại G = 2400/2 – 350 = 850nu :+ 0,25đ

- Số liên kết hidrogen: 2A + 3G = 2. 350 + 3. 850 = 3250lk : + 0,25đ

**Mã đề: 169, 158, 192, 185**

**Câu 1. Chức năng chính của các loại Lipid**

**\* Dầu, mỡ: 0,25đ**

- Dự trữ năng lượng cho tế bào và cơ thể

**-** Là dung môi hòa tan nhiều loại vitamin quan trọng với cơ thể như vitamin A, D, E, K,…

( HS nêu được 1 ý vẫn cho 0,25đ)

**\* Phospholipid: 0,25đ**

Cấu tạo nên các loại màng tế bào. (màng sinh chất)

**\*Steroid: 0,25đ**

- Cấu tạo màng sinh chất và 1 số hoocmôn: Testosteron , ơstrogen …

**\* Carotenoid: 0,25đ**

- Khi ăn carotenoid các tế bào trong con người và động vật sẽ chuyển hoá nó thành vitamin A, chất này sau đó được chuyển đổi thành sắc tố võng mạc, rất có lợi cho thị giác.

**Câu 1. Trong khẩu phần ăn cho người béo phì, chúng ta có nên cắt giảm hoàn toàn lượng lipid không? Tại sao?**

 - Chúng ta không nên cắt giảm hoàn toàn lượng lipid trong khẩu phần ăn của người béo phì: **0.25đ**

- Giải thích:

+ Chất béo (lipid) là một đại phân tử có vai trò vô cùng quan trọng đối với cơ thể. Ngoài vai trò cung cấp và dự trữ năng lượng cho cơ thể, lipid còn có nhiều chức năng quan trọng khác như cấu trúc nên tế bào và cơ thể, ổn định thân nhiệt, hỗ trợ hấp thụ vitamin tan trong dầu,… (**0.25đ)**

Do đó, nếu cắt giảm hoàn toàn lipid sẽ dẫn đến tình trạng thiếu hụt lipid, khiến cơ thể không thể hoạt động bình thường và có thể mắc một số bệnh (**0.25đ).** Bởi vậy, trong khẩu phần ăn của người béo phì vẫn nên sử dụng lipid nhưng với lượng nhất định, chủ động thay thế nguồn chất béo có hại thành chất béo có lợi thông qua thực phẩm**.** (**0.25đ)**

**Câu 2:**

a. Xác định đoạn mạch còn lại: +0.5đ

3’ ATTGCTAGATCACCTG 5’

( HS đúng trình tự: +0,25đ, đúng chiều: +0,25đ)

b. - Số nu loại G = 1200/2 – 150 = 450nu :+ 0,25đ

- Số liên kết hidrogen: 2A + 3G = 2. 150 + 3. 450 = 1650 lk : + 0,25đ