

SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO ĐÀ NẴNG
TRƯỜNG THPT ĐỖ ĐĂNG TUYẾN

MA TRẬN ĐỀ KIỂM TRA CUỐI HỌC KÌ II
NĂM HỌC 2025 - 2026

MÔN: CN - Lớp 12

Thời gian làm bài: 45 phút

CẤU TRÚC: 40% nhận biết; 30% thông hiểu; 30% vận dụng.

PHẦN I. TRẮC NGHIỆM NHIỀU LỰA CHỌN (3,0 ĐIỂM): 12 câu = 12 ý = 3,0 điểm.

PHẦN II. TRẮC NGHIỆM DẠNG ĐÚNG/SAI (4,0 ĐIỂM): 4 câu = 16 ý = 4,0 điểm.

PHẦN III. TỰ LUẬN (3,0 ĐIỂM): 2 câu = 3,0 điểm.

TT	Chương/ chủ đề	Nội dung/đơn vị kiến thức	Mức độ đánh giá									Tổng số câu hỏi			Tỉ lệ % điểm
			TNKQ nhiều LC			TNKQ đúng - sai			Tự luận			Biết	Hiểu	VD	
			Biết	Hiểu	VD	Biết	Hiểu	VD	Biết	Hiểu	VD				
1	Chương 6. Công nghệ giống thủy sản	Bài 13: Vai trò giống thủy sản													
		Bài 14: Sinh sản của cá và tôm.													
		Bài 15: Ứng dụng công nghệ sinh học trong chọn và nhân giống thủy sản	1			1a	1b	1c,d				1	1	2	10%

TT	Chương/ chủ đề	Nội dung/đơn vị kiến thức	Mức độ đánh giá									Tổng số câu hỏi			Tỉ lệ % điểm
			TNKQ nhiều LC			TNKQ đúng - sai			Tự luận			Biết	Hiểu	VD	
			Biết	Hiểu	VD	Biết	Hiểu	VD	Biết	Hiểu	VD				
2	Chương 7. Công nghệ thức ăn TS	Bài 16: Thức ăn nuôi thủy sản.	2									2			5%
		Bài 17: Phương pháp bảo quản và chế biến thức ăn thủy sản.	2	1								2	1		7,5%
		Bài 18: Ứng dụng công nghệ sinh học trong bảo quản, chế biến thức ăn thủy sản.	1			2a	2b	2c,d				1	1	2	10%
3	Chương 8. CN nuôi TS	Bài 19: Nuôi, chăm sóc một số loại thủy sản phổ biến ở Việt Nam.	2	1									1		2,5%

TT	Chương/ chủ đề	Nội dung/đơn vị kiến thức	Mức độ đánh giá									Tổng số câu hỏi			Tỉ lệ % điểm
			TNKQ nhiều LC			TNKQ đúng - sai			Tự luận			Biết	Hiểu	VD	
			Biết	Hiểu	VD	Biết	Hiểu	VD	Biết	Hiểu	VD				
		Bài 20: Nuôi thủy sản theo tiêu chuẩn VietGAP.	1			3a,b	3c,d					2	2		10%
		Bài 21: Ứng dụng công nghệ cao trong nuôi thủy sản	1			4a,b	4c,d					1			2,5%
		Bài 22: Bảo quản và chế biến sản phẩm thủy sản.								1				1	20%
Tổng số câu			10	2		6	6	4		1	1	16	12	5	
Tổng số điểm			30			40			30			40	30	30	10
Tỉ lệ %			30			40			30						100

SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO

TRƯỜNG THPT.....

ĐẶC TẢ ĐỀ KIỂM TRA CUỐI HỌC KÌ II

NĂM HỌC 2025 - 2026

MÔN: CÔNG NGHỆ- Lớp 12

Thời gian làm bài: 45 phút

			<p>Vận dụng:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Đề xuất được biện pháp công nghệ sinh học phù hợp với thực tiễn nhân giống, chọn giống thủy sản ở gia đình, địa phương. Câu 4 c.d 						C1c, d			
2	Chương 7. Công nghệ thức ăn thủy sản	Bài 16. Thức ăn nuôi thủy sản.	<p>Biết:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Trình bày được vai trò của các nhóm thức ăn thủy sản. - Trình bày được thành phần dinh dưỡng của các nhóm thức ăn thủy sản. - Kể tên được các nguyên liệu sử dụng trong sản xuất thức ăn nhân tạo thủy sản. 	C2								
			<p>Hiểu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Phân tích được thành phần dinh dưỡng và vai trò của các nhóm thức ăn thủy sản. - Trình bày được biện pháp phát triển thức ăn tự nhiên trong ao nuôi thủy sản. - Phân biệt được các loại thức ăn nhân tạo NTTS, vai trò của thức ăn nhân tạo. 									
		<p>Vận dụng:</p> <p>Biết:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nêu được mục đích, ý nghĩa của công tác bảo quản, chế biến thức ăn thủy sản. - Trình bày được một số phương pháp bảo quản thức ăn thủy sản. - Nêu được quy trình bảo quản thức ăn cho thủy sản. 	C4									

			<ul style="list-style-type: none"> - Nêu được một số phương pháp chế biến thức ăn thủy sản. 	C5							
			<p>Hiểu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mô tả được một số phương pháp bảo quản, chế biến thức ăn cho thủy sản - Mô tả được các bước trong việc lựa chọn công thức phối trộn, lựa chọn và xử lý nguyên liệu, phương pháp chế biến thức ăn các loại thức ăn thủy sản. 								
			<p>Vận dụng:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Đề xuất được biện pháp bảo quản, chế biến một loại thức ăn thủy sản phù hợp với thực tiễn của gia đình, địa phương. - Chế biến hoặc bảo quản được một loại thức ăn thủy sản phù hợp với thực tiễn của gia đình, địa phương. 								
	Bài 18. Ứng dụng công nghệ sinh học trong bảo quản, chế biến thức ăn thủy sản.		<p>Biết:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Trình bày được ứng dụng công nghệ sinh học trong bảo quản, chế biến thức ăn thủy sản. - Trình bày được nguyên lý của một số ứng dụng CNSH trong chế biến và bảo quản thức ăn thủy sản. - Trình bày được quy trình công lên men khô đậu nành làm thức ăn cho động vật thủy sản. 	C6		C2a					
			<p>Hiểu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tóm tắt được quy trình bảo quản một số loại thức ăn thủy sản nhờ ứng dụng công nghệ sinh học. 			C2b					

			<ul style="list-style-type: none"> - Trình bày những ưu điểm và các nguyên tắc quan trọng của sản xuất thủy sản theo tiêu chuẩn VietGAP. - Nêu được các lợi ích của nuôi thủy sản theo tiêu chuẩn VietGAP 				3a, b				
			<p>Hiểu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Phân tích được quy trình nuôi cá theo tiêu chuẩn VietGAP. - Phân tích được quy trình nuôi tôm theo tiêu chuẩn VietGAP. + Phân tích được quy trình nuôi thủy sản theo tiêu chuẩn VietGAP. - Mô tả được các yêu cầu kỹ thuật đảm bảo quy trình nuôi thủy sản theo tiêu chuẩn VietGAP 					3c,d			
			<p>Vận dụng:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Đề xuất được biện pháp đảm bảo vệ sinh ao nuôi và bảo vệ môi trường trong nuôi thủy sản theo tiêu chuẩn VietGAP. 								
		Bài 21. Ứng dụng công nghệ cao trong nuôi thủy sản	<p>Biết:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mô tả được một số ứng dụng công nghệ cao trong nuôi thủy sản (Ví dụ: Ứng dụng công nghệ nuôi thủy sản tuần hoàn RAS, công nghệ Biofloc). - Ưu và nhược điểm của công nghệ nuôi thủy sản tuần hoàn 	C10			4a, b				
			<p>Hiểu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Phân tích được ứng dụng công nghệ nuôi thủy sản tuần hoàn RAS trong nuôi thủy sản. 					4c,d			

		<ul style="list-style-type: none"> - Phân tích được ứng dụng công nghệ công nghệ Biofloc trong nuôi thủy sản. 								
		<p>Vận dụng:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Đề xuất được công nghệ cao phù hợp với thực tiễn nuôi thủy sản ở gia đình, địa phương. 								
	Bài 22. Bảo quản và chế biến sản phẩm thủy sản.	<p>Biết:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Trình bày được một số phương pháp thu hoạch, bảo quản và chế biến thủy sản phổ biến. - Nêu được quy trình chế biến cá, tôm đông lạnh phục vụ xuất khẩu - Nêu được các biện pháp thực hiện trong mỗi bước của quy trình chế biến thủy sản đóng hộp. - Nêu được một số ứng dụng công nghệ cao trong bảo quản, chế biến thủy sản. 								
		<p>Hiểu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Giải thích được vai trò của các bước trong quy trình bảo quản, chế biến thủy sản. - Giải thích được quy trình chế biến cá, tôm đông lạnh phục vụ xuất khẩu. 		C12						
		<p>Vận dụng:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Đề xuất được biện pháp bảo quản, chế biến một loại thủy sản phù hợp với thực tiễn của gia đình, địa phương. - Bảo quản, chế biến được một loại thủy sản phù hợp với thực tiễn của gia đình, địa phương. 								C1

			- Nêu được một số ứng dụng công nghệ cao trong bảo quản, chế biến thủy sản.								
--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--

SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG THPT.....

(Đề kiểm tra có ... trang)

ĐỀ KIỂM TRA CUỐI HỌC KÌ II

NĂM HỌC 2025 - 2026

MÔN:CN - Lớp 12

Thời gian làm bài: 45 phút

(không kể thời gian phát đề)

Họ tên: Số báo danh:

Mã đề

PHẦN I. Câu trắc nghiệm nhiều phương án lựa chọn (12 câu – 3 điểm)

Học sinh trả lời từ câu 1 đến câu 12. Mỗi câu hỏi học sinh chỉ chọn một phương án.

- Trình bày được vai trò của giống và sản xuất giống trong nuôi trồng thủy sản. (B)

Câu 1. Phát biểu nào sau đây đúng khi nói về vai trò của giống trong nuôi thủy sản?

A. Quyết định năng suất và số lượng sản phẩm thủy sản.

B. Quyết định năng suất và chất lượng sản phẩm thủy sản.

C. Quyết định năng suất và hiệu quả khai thác thủy sản.

D. Quyết định năng suất nuôi trồng và hiệu quả khai thác thủy sản.

- Trình bày được đặc điểm sinh sản của tôm.

Câu 2. Ở tôm sú khi thành thực sinh dục lần đầu, con cái có khối lượng khoảng

A. 100 g/con.

B. 40 g/con.

C. 50 g/con.

D. 70 g/con.

- Trình bày được vai trò của các nhóm thức ăn thủy sản.

Câu 3. Thức ăn hỗn hợp ở dạng viên chìm thường dùng cho nhóm thủy sản nào sau đây?

A. Cá

B. Tôm.

C. Nghêu.

D. Tảo xoắn.

Trình bày được thành phần dinh dưỡng của các nhóm thức ăn thủy sản. (B)

Câu 4. Thức ăn thủy sản đều có 2 thành phần chung cơ bản là

A. nước và chất hữu cơ.

B. chất hữu cơ và khoáng.

C. nước và khoáng vi lượng.

D. nước và chất khô.

- Trình bày được một số phương pháp bảo quản thức ăn thủy sản. (B)

Câu 5. Phương pháp nào sau đây là phương pháp bảo quản thủy sản?

- A. Sản xuất nước mắm truyền thống từ cá.
- B. Làm tôm chua.
- C. Chế biến thủy sản đóng hộp.

D. Bảo quản lạnh.

Nêu được một số phương pháp chế biến thức ăn thủy sản.

Câu 6. Công nghệ sinh học được ứng dụng trong bảo quản thức ăn thủy sản chủ yếu nhằm

Ý nào sau đây không phải là ví dụ về phương pháp chế biến thức ăn thủy sản thủ công?

- A. Cỏ được cắt nhỏ cho cá trắm cỏ giống.
- B. Cá tạp được nghiền dạng chả dùng cho ba ba giống mới tập ăn.
- C. Nghiền sẵn ngô dạng bột cho cá ăn.

D. Các nguyên liệu khô và nước được phối trộn theo công thức rồi đưa vào máy.

Mô tả được một số ứng dụng công nghệ cao trong nuôi thủy sản (Ví dụ: Ứng dụng công nghệ nuôi thủy sản tuần hoàn RAS, công nghệ Biofloc). (B)

Câu 7. Nhược điểm của công nghệ nuôi thủy sản tuần hoàn là

- A. nguồn nước nuôi dễ bị ô nhiễm.
- B. không đảm bảo an toàn sinh học.

C. nguồn nhân lực cần có trình độ.

D. khó kiểm soát an toàn vệ sinh thực phẩm.

- Trình bày được khái niệm, tác hại của bệnh trong nuôi trồng thủy sản. (B)

Câu 8. Bệnh thủy sản là

- A. trạng thái chậm lớn của các loài thủy sản khi có nguyên nhân tác động.
- B. trạng thái bỏ ăn của các loài thủy sản khi có nguyên nhân tác động.

C. trạng thái không bình thường của các loài thủy sản khi có nguyên nhân tác động.

D. trạng thái tổn thương cơ thể của các loài thủy sản khi có nguyên nhân tác động.

Nêu được ý nghĩa, nhiệm vụ của việc bảo vệ nguồn lợi thủy sản.

Câu 9. Bảo vệ nguồn lợi thủy sản có ý nghĩa nào sau đây?

- A. Nâng cao hiệu quả của nuôi trồng thủy sản.
- B. Nâng cao sản lượng thủy sản khai thác trong tự nhiên.
- C. Bảo vệ đa dạng sinh học và cân bằng sinh thái trong thủy vực.

D. Bảo vệ nguồn thủy sản được khai thác trong tự nhiên.

Nêu được ý nghĩa, nhiệm vụ của việc khai thác nguồn lợi thủy sản.

Câu 10. Nội dung nào sau đây đúng khi nói về ý nghĩa của khai thác nguồn lợi thủy sản?

- A. Tạo công ăn việc làm, nâng cao thu nhập cho người lao động.
- B. Tạo môi trường thuận lợi cho thủy sản sinh trưởng, phát triển.
- C. Giảm chi phí nuôi trồng do tận dụng được nguồn thủy sản trong tự nhiên.
- D. Phát triển kinh tế gắn với bảo vệ môi trường sinh thái.

- . **Mô tả được quy trình nuôi, chăm sóc cá H**

Câu 11. Cho các bước trong quy trình kỹ thuật nuôi cá rô phi trong lồng như sau:

- (1). Chuẩn bị lồng nuôi.
- (2). Lựa chọn và thả giống.
- (3). Quản lí, chăm sóc.
- (4). Thu hoạch.

Thứ tự đúng các bước trong quy trình là

A. (1) → (2) → (3) → (4).

B. (2) → (1) → (3) → (4).

C. (4) → (1) → (2) → (3).

D. (1) → (3) → (2) → (4).

- **Mô tả được một số phương pháp bảo quản, chế biến thức ăn cho thủy sản H**

Câu 12. Thứ tự nào đúng mô tả các bước làm nước mắm truyền thống từ cá?

A. Chuẩn bị nguyên liệu → Rút và lọc mắm → Trộn cá với muối → Ủ chượp → Đóng chai.

B. Chuẩn bị nguyên liệu → Ủ chượp → Trộn cá với muối → Đóng chai → Rút và lọc mắm.

C. Chuẩn bị nguyên liệu → Trộn cá với muối → Ủ chượp → Rút và lọc mắm → Đóng chai.

D. Chuẩn bị nguyên liệu → Trộn cá với muối đóng chai → Ủ chượp → Rút và lọc mắm.

PHẦN II. Câu trắc nghiệm dạng Đúng/Sai (4 câu – 4,0 điểm)

Học sinh trả lời từ câu 1 đến câu 2. Trong mỗi ý a), b), c), d) ở mỗi câu, học sinh chọn đúng hoặc sai.

Câu 1. Học sinh tham quan tại trang trại ương nuôi cá rô phi giống. Chủ trang trại cho biết cá rô phi được điều khiển giới tính bằng cách trộn hormone 17α -methyl testosterone vào thức ăn của cá bột (ngay sau khi cá vừa sử dụng hết noãn hoàng) với liều lượng 60 mg/kg thức ăn và cho ăn liên tục trong vòng 21 ngày. Bằng phương pháp này, tỉ lệ cá rô phi đực thu được khoảng 95%. Học sinh viết báo cáo như sau:

a) Hormone 17α -methyl testosterone là hormone điều khiển giới tính cái. B Đáp án: Sai

b) Tạo cá rô phi đơn tính đực là sản phẩm của ứng dụng công nghệ sinh học. H Đáp án: Đúng

c) Nên tăng hàm lượng hormone 17α -methyl testosterone lên 70 mg/kg để thu được 100% là con đực. Vd Đáp án: Sai

d) Có thể ngâm hormone 17α -methyl testosterone với nồng độ thích hợp để điều khiển giới tính cá rô phi. Vd Đáp án: Đúng

Câu 2. Đọc thông tin sau: “Trong công nghiệp chế biến cá tra, có khoảng 60% cơ thể cá không được sử dụng làm thực phẩm, bao gồm đầu, mỡ, da, nội tạng và xương. Những phế phụ phẩm này có chứa nhiều loại protein khác nhau. Các nhà khoa học đã tuyển chọn và sử dụng những loại enzyme thích hợp để thủy phân một số loại protein có trong phế phụ phẩm cá tra để chế biến thức ăn thủy sản giàu lysine”. Từ thông tin trên, có một số nhận định như sau:

a) Quá trình chế biến thức ăn thủy sản giàu lysine có ý nghĩa giúp cải thiện hàm lượng lysine trong thức ăn, tăng cường khả năng tiêu hoá và hấp thu lysine, giảm thiểu chi phí sản xuất B Đ

b) Việc phối trộn nguyên liệu với enzyme, bổ sung nước sạch và ủ trong thời gian thích hợp để enzyme thủy phân protein trong nguyên liệu thành lysine là quan trọng nhất. H - Đ

c) Không thể thay thế phế phụ phẩm cá tra bằng bất kì loài cá nước mặn nào khác. Vd -S

d) Nên áp dụng quá trình này ở những nước có nền khoa học phát triển. Vd -S

- Trình bày những ưu điểm và các nguyên tắc quan trọng của sản xuất thủy sản theo tiêu chuẩn VietGAP (NB)

- Phân tích được quy trình nuôi thủy sản theo tiêu chuẩn VietGAP (TH)

Câu 3: Nhóm học sinh lớp 10A được phân công tìm hiểu về nuôi thủy sản theo tiêu chuẩn VietGAP. Sau khi khảo sát thực tế tại một trang trại cá tra ở Đồng Tháp, các em ghi nhận:

a) Nuôi thủy sản theo tiêu chuẩn VietGAP giúp cơ sở nuôi giảm được chi phí sản xuất. nb- đ

b) Nuôi thủy sản theo tiêu chuẩn VietGAP giúp người tiêu dùng biết rõ được nguồn gốc thực phẩm. nb-đ

c) Con giống trước khi thả vào nơi nuôi không phải thực hiện các biện pháp khử trùng. th-s

d) Thường xuyên kiểm tra, theo dõi các yếu tố môi trường để có biện pháp xử lý kịp thời. th-đ

- Nêu được đặc điểm, nguyên nhân gây bệnh trên một số loại thủy sản phổ biến.(NB)

- Mô tả được đặc điểm một số loại bệnh thủy sản phổ biến.(nb)

- Hiểu được biện pháp phòng, trị bệnh thủy sản phù hợp với thực tiễn gia đình, địa phương.

Câu 4: Tại xã Bình Đông, huyện Bình Đại (Bến Tre), gia đình chú Tư có 2 ao nuôi tôm sú. Sau 2 tháng nuôi, chú phát hiện một số tôm chết rải rác, trên vỏ tôm xuất hiện nhiều đốm trắng nhỏ. Tôm yếu dần, nổi trên mặt nước và chết hàng loạt chỉ trong vài ngày.

Chủ Tư báo cho cán bộ thú y thủy sản địa phương đến kiểm tra. Kết quả xét nghiệm cho thấy đàn tôm bị bệnh đốm trắng do virus thuộc họ *Nimaviridae* gây ra. Cán bộ khuyến cáo:

- a) Nguyên nhân gây bệnh đốm trắng trên tôm là do Virus *Baculovirus* thuộc họ *Nimaviridae* gây ra.nb- đ
- b) Xuất hiện những đốm trắng trên vỏ tôm chứng tỏ tôm ở giai đoạn bệnh nặng.nb-đ
- c) Khi mua tôm giống nên chọn tôm khỏe, ở cơ sở uy tín và có chứng nhận kiểm dịch.th-đ
- d) Khi phát hiện ao tôm nhiễm bệnh đốm trắng, cần tháo bớt nước ra bên ngoài.th-s

PHẦN III. Tự luận (2,0 điểm)

Câu 1 (2,0đ). Gia đình bạn sống ở một vùng ven biển, sau mỗi chuyến đi biển thường có lượng lớn cá tươi đánh bắt được. Tuy nhiên, do chưa có phương pháp bảo quản và chế biến phù hợp, nhiều lần cá bị hỏng hoặc phải bán vội với giá thấp. Nếu là bạn, hãy đề xuất biện pháp bảo quản hoặc chế biến thủy sản phù hợp với điều kiện gia đình và địa phương, nhằm giữ được chất lượng, giá trị dinh dưỡng và nâng cao hiệu quả kinh tế.

Câu 2 (1,0đ). Để bảo vệ nguồn lợi thủy sản cần phải thực hiện những biện pháp nào?

----HẾT---

ĐÁP ÁN VÀ HƯỚNG DẪN CHẤM

PHẦN I. TRẮC NGHIỆM NHIỀU LỰA CHỌN. (3 điểm) Mỗi câu trả lời đúng được 0,25 điểm

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

PHẦN II. TRẮC NGHIỆM DẠNG ĐÚNG/SAI. (4 điểm) 4 lệnh được 1,0 điểm.

Câu		1	2	3	4
Đáp án	a)	S	Đ	Đ	Đ
	b)	Đ	Đ	Đ	Đ
	c)	S	S	S	Đ
	d)	Đ	S	Đ	S

PHẦN III. TỰ LUẬN (3 điểm)

Ý	Nội dung	Điểm
	Câu 2: (1 điểm)	

Ý	Nội dung	Điểm
	<p>Để bảo vệ nguồn lợi thủy sản cần phải thực hiện những biện pháp nào?</p>	
	<p>Để bảo vệ nguồn lợi thủy sản, cần:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Xây dựng khu bảo tồn biển, bảo vệ, phục hồi hệ sinh thái và phát triển nguồn lợi thủy sản. - Hạn chế đánh bắt gần bờ, mở rộng khai thác xa bờ. - Thả thủy sản quý hiếm vào nội thủy, vũng và vịnh ven biển nhằm tăng nguồn lợi, ngăn chặn giảm sút trữ lượng thủy sản quý hiếm. - Cấm đánh bắt bằng hình thức có tính hủy diệt. - Bảo vệ môi trường sống của thủy sản. 	<p>Mỗi ý 0,25</p>
	<p>Câu 1: (2 điểm) Gia đình bạn sống ở một vùng ven biển, sau mỗi chuyến đi biển thường có lượng lớn cá tươi đánh bắt được. Tuy nhiên, do chưa có phương pháp bảo quản và chế biến phù hợp, nhiều lần cá bị hỏng hoặc phải bán vội với giá thấp. Nếu là bạn, hãy đề xuất biện pháp bảo quản hoặc chế biến thủy sản phù hợp với điều kiện gia đình và địa phương, nhằm giữ được chất lượng, giá trị dinh dưỡng và nâng cao hiệu quả kinh tế.</p>	<p>Mỗi ý 0,4</p>

Ý	Nội dung	Điểm
	<p style="text-align: center;"><i>Bước 1. Sơ chế nguyên liệu</i></p> <p>Cá tươi được rửa sạch, bỏ đầu, bỏ nội tạng, lọc lấy phần thịt, cắt thịt cá thành khúc nhỏ.</p> <p style="text-align: center;"><i>Bước 2. Đông lạnh</i></p> <p>Thịt cá được cho vào ngăn đá tủ lạnh trong khoảng 2 giờ.</p> <p style="text-align: center;"><i>Bước 3. Xay nhỏ</i></p> <p>Xay nhuyễn thịt cá cho đến khi được hỗn hợp mịn và dẻo, trong quá trình xay bổ sung một số loại gia vị phù hợp như hạt tiêu, nước mắm, hành, tỏi, rau thì là,...</p> <p style="text-align: center;"><i>Bước 4. Tạo viên</i></p> <p>Hỗn hợp thịt cá được làm thành từng viên dẹt hoặc tròn tùy sở thích.</p> <p style="text-align: center;"><i>Bước 5. Bảo quản và sử dụng</i></p> <p>Chiên để sử dụng hoặc bảo quản trong ngăn đông tủ lạnh để sử dụng dần.</p> <p style="text-align: center;">Hình 22.17. Các bước làm chả cá</p>	

---- HẾT ----

