

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

MA TRẬN ĐỀ KIỂM TRA GIỮA 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 = 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): 3 câu = 3,0 điểm.

T

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	Chủ đề 1 Công nghệ giống thủy sản	Bài 15. Ứng dụng công nghệ sinh học trong chọn giống và nhân giống thủy sản. (2 tiết)	1		1	1	2	1				0,5	0,5	0,5	15%
2	Chủ đề 2 Công nghệ thức ăn thủy sản	Bài 16. Thức ăn thủy sản. (2 tiết)	1		1	1	2	1	1TL			0,5	0,5	0,5	15%
		Bài 17. Phương pháp bảo quản và	2			1	2	1				1,75	0,5	0,25	25%

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	
		chế biến thức ăn thủy sản. (2 tiết)													
		Bài 18. Ứng dụng công nghệ sinh học trong bảo quản chế biến thức ăn thủy sản. (2 tiết)	2		1							0,5		0,25	7,5%
3	Chủ đề 3 Công nghệ nuôi thủy sản	Bài 19. Công nghệ nuôi một số loài thủy sản phổ biến ở Việt Nam. (3 tiết)	1		1	1	2	1		1TL (Đề 1)	1TL	0,5	1,5	0,5	12,5%
		Bài 20. Nuôi thủy sản theo tiêu chuẩn VietGap. (2 tiết)	1							1TL (đề 2)		0,25		1	12,5%
Tổng số câu			8	0	4	4	8	4	1	1	1				
Tổng số điểm			3,0			4,0			3,0			4,0	3,0	3,0	10
Tỉ lệ %			30			40			30						100

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

ĐẶC TẢ ĐỀ KIỂM TRA GIỮA HỌC KÌ II
NĂM HỌC 2025 - 2026

MÔN:CN - Lớp 12

Thời gian làm bài: 45 phút

TT	Chương/ chủ đề	Nội dung/đơn vị kiến thức	Yêu cầu cần đạt (Đã được tách ra theo các mức độ)	Số lượng câu hỏi ở các mức độ								
				TN nhiều lựa chọn			TN dạng Đúng/Sai			Tự luận		
				Biết	Hiểu	VD	Biết	Hiểu	VD	Biết	Hiểu	VD
1	Chủ đề Công nghệ giống thủy sản 1	Bài 15. Ứng dụng công nghệ sinh học trong chọn giống và nhân giống thủy sản. (2 tiết)	- Nhận biết: + Trình bày được một số ứng dụng của công nghệ sinh học trong nhân giống thủy sản. + Xác định được một số chất kích thích sinh sản của ứng dụng công nghệ sinh học trong nhân giống thủy sản. (Đ-S 1a)	1			1					
			- Thông hiểu: Phân tích được ứng dụng công nghệ sinh học trong chọn và nhân giống thủy sản. (Đ-S 1b,c)					2				
			- Vận dụng: + 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 2, Đ-S 1d)			1			1			
2	Chủ đề Công nghệ	Bài 16. Thức ăn thủy sản. (2 tiết)	- Nhận biết: + Trình bày được vai trò của các nhóm thức ăn thủy sản. (Đ-S 2a) + Xác định được các nhóm thức ăn thủy sản.	1			1			1		
			- Thông hiểu:					2				

	thức ăn thủy sản 2		+ Phân biệt được các loại thức ăn nhân tạo NTTS, vai trò của thức ăn nhân tạo. (Đ-S 2b) + Phân tích được thành phần dinh dưỡng và vai trò của các nhóm thức ăn thủy sản. (Đ-S 2c)									
			- Vận dụng: + Quan sát vỏ bao bì thức ăn thủy sản ở gia đình, địa phương, hãy đưa ra các thông tin về dinh dưỡng thức ăn thủy sản. + Đề xuất được nhóm thức ăn phù hợp với thực tiễn nuôi trồng thủy sản ở gia đình, địa phương và các biện pháp bảo vệ môi trường. (Đ-S 2d)			1			1			
		Bài 17. Phương pháp bảo quản và chế biến thức	- Nhận biết: + Trình bày được một số phương pháp bảo quản thức ăn thủy sản. + Nêu được quy trình bảo quản thức ăn cho thủy sản. + Mô tả được quy trình chế biến thức ăn công nghiệp cho động vật thủy sản. (Tự luận) + Mô tả được một số phương pháp chế biến thức ăn thủy sản. (Đ-S 3a)	2			1					
			- Thông hiểu: 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. (Đ-S 3b,c)					2				
			- Vận dụng: 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. (Đ-S 3d)						1			
		Bài 18. Ứng dụng công nghệ sinh học	- Nhận biết: - Trình bày được quy trình chế biến thức ăn thủy sản giàu lysine từ phế phụ phẩm các tra.	2								

		trong bảo quản chế biến thức ăn thủy sản. (1 tiết)	- Nêu được ứng dụng công nghệ sinh học để chế biến khô đậu nành làm thức ăn giàu protein cho động vật thủy sản.								
			- Thông hiểu:								
			- Vận dụng: Đề xuất được biện pháp ứng dụng công nghệ sinh học trong bảo quản thức ăn thủy sản.			1					
	Chủ đề 3 Công nghệ nuôi thủy sản	Bài 19. Công nghệ nuôi một số loài thủy sản phổ biến ở Việt Nam. (3 tiết)	- Nhận biết: Mô tả được kĩ thuật nuôi ngao Bến Tre. +Nêu được quy trình nuôi, chăm sóc và thu hoạch cá rô phi trong lồng.(câu 4a Đ-S)	1							
			- Thông hiểu: Giải thích được quy trình nuôi tôm thẻ chân trắng .(Câu 2 TL) + Hiểu được quy trình nuôi, chăm sóc và thu hoạch cá rô phi trong lồng. .(câu 4b,c Đ-S)				2		1		
			- Vận dụng: Vận dụng được kiến thức về quy trình nuôi, chăm sóc, thu hoạch cá rô phi trong lồng vào thực tế. (câu 4d Đ-S) - Đề xuất được biện pháp đảm bảo vệ sinh ao nuôi và bảo vệ môi trường trong nuôi thủy sản phù hợp với thực tiễn của gia đình, địa phương. (Câu 3- TL)			1		1			1
		Bài 20. Nuôi thủy sản theo tiêu chuẩn	- Nhận biết: Biết được quy trình nuôi thủy sản theo tiêu chuẩn VietGap	1							
			- Thông hiểu								

