

KIỂM TRA CUỐI KÌ II MÔN CÔNG NGHỆ ĐỊNH HƯỚNG NÔNG NGHIỆP 12

TT	Chủ đề/ Chương	Nội dung/ Đơn vị kiến thức	Mức độ đánh giá									Tổng			Tỉ lệ % điểm
			TNKQ						Tự luận						
			Nhiều lựa chọn			Đúng-Sai									
			Biết	Hiểu	Vận dụng	Biết	Hiểu	Vận dụng	Biết	Hiểu	Vận dụng	Biết	Hiểu	Vận dụng	
1	Công nghệ giống thủy sản	1.1.Vai trò giống trong nuôi thủy sản	1 (a3.1)									1			0,25
		1.2. Đặc điểm một số giống thủy sản				2 (a3.1, a3.1)	2 (a3.2, a3.2)					2	2		1,0
		1.3. Kỹ thuật ương, nuôi giống thủy sản.		1 (a3.2)									1		0,25
		1.4. Ứng dụng công nghệ sinh học trong chọn và nhân giống thủy sản	1 (c3.2)									1			0,25
2	Công nghệ thức ăn thủy sản	2.1. Dinh dưỡng và thức ăn thủy sản				2 (d3.2, a3.2)						2			0,5
		2.2. Bảo quản, chế biến thức ăn thủy sản.					1 (c3.1)						1		0,25
		2.3. Ứng dụng công nghệ sinh học trong bảo quản, chế biến thức ăn thủy sản	1 (d3.1)				1 (a3.2)					1	1		0,5
3	Phòng, trị bệnh	3.1.Vai trò của việc phòng, trị bệnh thủy sản.	1 (a3.1)									1			0,25

	thủy sản	3.2. Phòng, trị một số loại bệnh thủy sản phổ biến.				2 (a3.1, a3.1)	1 (c3.3)					2	1		0,75
		3.3. Ứng dụng công nghệ sinh học trong phòng, trị bệnh thủy sản					1 (c3.1)				1		1	1	1,25
4	Công nghệ nuôi thủy sản	4.1. Nuôi, chăm sóc một số loại thủy sản phổ biến ở Việt Nam		1 (a3.2)							1		1	1	1,25
		4.2. Nuôi thủy sản theo tiêu chuẩn VietGAP.	2 (c3.3, d3.2)	1 (a3.1)							2	1			0,75
		4.3. Ứng dụng công nghệ cao trong nuôi thủy sản				2 (b3.1, c3.3)	2 (d3.1, d3.2)					2	2		1,0
		4.4. Thu hoạch, bảo quản và chế biến thủy sản phổ biến.	1 (a3.2)	1 (a3.1)							1	1			0,5
		4.5. Ứng dụng công nghệ cao trong bảo quản, chế biến thủy sản.	1 (a3.1)								1				0,25
5	Bảo vệ và khai thác nguồn lợi thủy sản										1			1	1,0
Tổng số câu			8	4		8	8				3	16	12	3	100%
Tổng số điểm			3			4			3			4	3	3	10
Tỉ lệ %			30			40			30			40	30	30	100%

Quy ước các năng lực đặc thù của môn Công nghệ theo chương trình 2018:

- Nhận thức công nghệ: [a3.1]; [a3.2]; [a3.3]

- Giao tiếp công nghệ: [b3.1]; [b3.2]
- Sử dụng công nghệ : [c3.1]; [c3.2]; [c3.3]; [c3.4]
- Đánh giá công nghệ: [d3.1] ; [d3.2]
- Thiết kế kĩ thuật: [e3.1]; [e3.2]; [e3.3]

II. BẢN ĐẶC TẢ

MÔN: CÔNG NGHỆ ĐỊNH HƯỚNG NÔNG NGHIỆP 12 – LÂM NGHIỆP VÀ THỦY SẢN
THỜI GIAN LÀM BÀI: 45 phút

TT	Chủ đề/ Chương	Nội dung/ Đơn vị kiến thức	Yêu cầu cần đạt	Mức độ đánh giá								
				TNKQ						Tự luận		
				Nhiều lựa chọn			Đúng-Sai					
				Biết	Hiểu	Vận dụng	Biết	Hiểu	Vận dụng	Biết	Hiểu	Vận dụng
1	Công nghệ giống thủy sản	1.1.Vai trò giống trong nuôi thủy sản	*Nhận biết - Trình bày được vai trò của giống và sản xuất giống trong nuôi trồng thủy sản. - Nêu được một số thành tựu nổi bật của việc ứng dụng công nghệ cao trong nhân, nuôi giống thủy sản ở Việt Nam và trên thế giới. *Thông hiểu - Phân tích được vai trò của thủy sản với đời sống kinh tế - xã hội - Phân tích được triển vọng của nhân, nuôi giống thủy sản công nghệ cao ở Việt Nam và trên thế giới. *Vận dụng - Có ý thức vận dụng vào thực tiễn để bảo vệ môi trường nước thủy sản, bảo vệ nguồn lợi thủy sản tự nhiên	1								

		<p>1.2. Đặc điểm một số giống thủy sản</p> <p>*Nhận biết</p> <ul style="list-style-type: none"> - Trình bày được đặc điểm sinh sản của cá. - Trình bày được đặc điểm sinh sản của tôm. <p>*Thông hiểu</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mô tả được đặc điểm sinh học sinh sản, nhận biết được qua hình thái ngoài, các giai đoạn phát triển của cá, tôm. - Giải thích được cơ chế sinh sản của cá ở ngoài tự nhiên. - Mô tả được kỹ thuật sinh sản tôm theo phương pháp truyền thống. 				13a, 13c	13b, 13d				
		<p>1.3. Kỹ thuật ương, nuôi giống thủy sản.</p> <p>*Nhận biết</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nêu được khái niệm ương giống thủy sản - Nêu được khái niệm nhân giống thủy sản <p>*Thông hiểu</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mô tả được kỹ thuật ương, nuôi cá giống. - Mô tả được kỹ thuật ương, nuôi tôm giống. <p>*Vận dụng</p> <ul style="list-style-type: none"> - Đề xuất tìm hiểu các bước trong kỹ thuật ương, nuôi giống thủy sản tại địa phương 		9							
		<p>1.4. Ứng dụng công nghệ sinh học trong chọn và nhân giống thủy sản</p> <p>*Nhận biết</p> <ul style="list-style-type: none"> - Trình bày được một số ứng dụng của công nghệ sinh học trong chọn giống thủy sản. - Trình bày được một số ứng dụng của công nghệ sinh học trong nhân giống thủy sản. <p>*Thông hiểu</p> <ul style="list-style-type: none"> - Phân tích được ứng dụng công nghệ sinh học trong chọn và nhân giống thủy sản. - Giải thích được lý do tại sao phải tạo giống đa bội thể và điều khiển giới tính ở một số đối tượng thủy sản. <p>*Vận dụng</p>	2								

			- Vận dụng được kiến thức về nhân giống, chọn giống thủy sản vào thực tiễn ở địa phương.									
2	Công nghệ thức ăn thủy sản	2.1. Dinh dưỡng và thức ăn thủy sản	*Nhận biết - Trình bày được thành phần dinh dưỡng của các nhóm thức ăn thủy sản. - Trình bày được vai trò của các nhóm thức ăn thủy sản. - Kể tên được các nguyên liệu sử dụng trong sản xuất thức ăn nhân tạo thủy sản. *Thông hiểu - 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.	4			14a, 14d,					
		2.2. Bảo quản, chế biến thức ăn thủy sản.	Nhận biết: - 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. - Nêu được một số phương pháp chế biến thức ăn thủy sản. Thông hiểu: - 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. Vận dụng:				14c					

			<ul style="list-style-type: none"> - Đề xuất được cách bảo quản phù hợp với một số loại thức ăn thủy sản thường dùng và với điều kiện của gia đình / địa phương hiện nay. - Chế biến được một số thức ăn cho cá, tôm giống bằng phương pháp đơn giản. 										1
		2.3. Ứng dụng công nghệ sinh học trong bảo quản, chế biến thức ăn thủy sản	Nhận biết: <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. Thông hiểu: <ul style="list-style-type: none"> - Giải thích được vai trò của mỗi bước trong quy trình bảo quản, chế biến thức ăn thủy sản ứng dụng công nghệ sinh học. Vận dụng cao: <ul style="list-style-type: none"> - Thực hiện được một phương pháp bảo quản, chế biến thức ăn thủy sản ứng dụng CNSH ở quy mô nhỏ. 	3				14b					
3	Phòng, trị bệnh thủy sản	3.1.Vai trò của việc phòng, trị bệnh thủy sản.	Nhận biết: <ul style="list-style-type: none"> - Trình bày được khái niệm, tác hại của bệnh trong nuôi trồng thủy sản. - Trình bày được vai trò của việc phòng, trị bệnh thủy sản. Thông hiểu: <ul style="list-style-type: none"> - Phân tích được tác hại của bệnh trong nuôi trồng thủy sản - Giải thích được ý nghĩa của phòng, trị bệnh trong nuôi trồng thủy sản. - Phân biệt được phòng bệnh và trị bệnh. - Nêu được vai trò của phòng trị bệnh với thực tiễn nuôi trồng thủy sản ở gia đình và 	4									

			<p>địa phương.</p> <p>Vận dụng:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Liên hệ được với thực tiễn phòng, trị bệnh thủy sản ở địa phương. 									
		<p>3.2. Phòng, trị một số loại bệnh thủy sản phổ biến.</p>	<p>Nhận biết:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kể tên được một số loại bệnh phổ biến ở thủy sản. - Kể tên được các biện pháp phòng, trị bệnh phổ biến trong nuôi trồng thủy sản. - Nêu được đặc điểm, nguyên nhân gây bệnh trên một số loại thủy sản phổ biến. <p>Thông hiểu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mô tả được đặc điểm, nêu được nguyên nhân và biện pháp phòng, trị một số loại bệnh thủy sản phổ biến. - Giải thích được cơ sở khoa học của các biện pháp phòng, trị bệnh thủy sản phổ biến. <p>Vận dụng:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Đánh giá ưu và nhược điểm của các biện pháp phòng trừ phòng, trị bệnh thủy sản ở địa phương. - Vận dụng kiến thức đã học về phòng, trị bệnh thủy sản đề xuất phối hợp các biện pháp phòng trừ kết hợp với bảo vệ môi trường sinh thái theo hướng phát triển thủy sản bền vững. 				<p>15a, 15b</p>	<p>15d</p>				
		<p>3.3. Ứng dụng công nghệ sinh học trong phòng, trị bệnh thủy sản</p>	<p>Nhận biết:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kể tên được một số ứng dụng công nghệ sinh học trong phòng, trị bệnh thủy sản - Nêu được ưu điểm của việc ứng dụng công nghệ sinh học trong phòng, trị bệnh cho thủy sản. 					<p>15c</p>				

			<ul style="list-style-type: none"> - Nêu được ý nghĩa của việc ứng dụng công nghệ sinh học trong phòng, trị bệnh cho thủy sản. - Nêu được một số thành tựu của ứng dụng công nghệ sinh học trong phòng, trị bệnh cho thủy sản. - Trình bày được cơ sở khoa học; nêu được quy trình sản xuất các chế phẩm phòng, trị bệnh cho thủy sản. <p>Thông hiểu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Phân biệt được điểm khác nhau cơ bản về nguồn gốc, quy trình sản xuất và cơ chế tác động của các chế phẩm phòng, trị bệnh thủy sản. - Phân tích được ý nghĩa của việc ứng dụng công nghệ sinh học trong phòng, trị bệnh cho thủy sản <p>Vận dụng</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lựa chọn được biện pháp công nghệ sinh học phù hợp trong phòng, trị một số bệnh phù hợp với thực tiễn nuôi trồng thủy sản ở gia đình, địa phương. <p>Vận dụng cao</p> <ul style="list-style-type: none"> - Đề xuất được ứng dụng công nghệ sinh học trong phòng trị bệnh phù hợp với thực tiễn nuôi trồng thủy sản của gia đình, địa phương. 										1
4	Công nghệ nuôi thủy sản	4.1. Nuôi, chăm sóc một số loại thủy sản phổ biến ở Việt Nam	<p>Nhận biết:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nêu được quy trình nuôi, chăm sóc một số loại thủy sản phổ biến ở Việt Nam. - Nêu các tiêu chuẩn đảm bảo vệ sinh ao nuôi và bảo vệ môi trường trong nuôi thủy sản. <p>Thông hiểu</p>		10								

		<ul style="list-style-type: none"> - Mô tả được quy trình nuôi, chăm sóc cá - Mô tả được quy trình nuôi, chăm sóc tôm - Nếu được cơ sở khoa học của các biện pháp đảm bảo vệ sinh ao nuôi và bảo vệ môi trường trong nuôi thủy sản. <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. 										2
	4.2. Nuôi thủy sản theo tiêu chuẩn VietGAP.	<p>Nhận biết:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nêu được khái niệm nuôi thủy sản theo tiêu chuẩn VietGAP - Trình bày những ưu điểm và các nguyên tắc quan trọng của sản xuất thủy sản theo tiêu chuẩn VietGAP <p>Thông 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. - Mô tả được các yêu cầu kỹ thuật đảm bảo quy trình nuôi thủy sản theo tiêu chuẩn VietGAP <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. 	5,6	11								
	4.3. Ứng dụng công nghệ cao trong nuôi thủy sản	<p>Nhận 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 Semi-biofloc, công nghệ Biofloc). <p>Thông hiểu:</p>				16a, 16b	16c, 16d					

			<ul style="list-style-type: none"> - Phân tích được ứng dụng công nghệ Semi-biofloc trong nuôi thủy sản - 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 tìm hiểu các ứng dụng công nghệ cao nuôi cá, tôm tại địa phương. 									
		4.4. Thu hoạch, bảo quản và chế biến thủy sản phổ biến.	<p>Nhận 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 và giải thích 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. <p>Thông 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 <p>Vận dụng</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lựa chọn được những món ăn sản phẩm khác nhau cung cấp nguyên liệu cho ngành công nghiệp thủy sản chế biến. - Bảo quản và chế biến thành công sản phẩm thủy sản vào trong bữa ăn hàng ngày của gia đình. 	7	12							
		4.5. Ứng dụng công nghệ cao trong bảo quản, chế biến thủy sản.	<p>Nhận biết:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nêu được một số ứng dụng công nghệ cao trong bảo quản, chế biến thủy sản. <p>Vận dụng</p> <ul style="list-style-type: none"> -Thực hiện được một số công việc đơn giản trong bảo quản, chế biến và nuôi thủy sản. 	8								
5	Bảo vệ và khai thác nguồn lợi thủy sản		<p>*Nhận biết</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nêu được ý nghĩa, nhiệm vụ của việc bảo 									

		<p>vệ, khai thác nguồn lợi thủy sản.</p> <p>*Thông hiểu</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mô tả được một số biện pháp phổ biến trong khai thác và bảo vệ nguồn lợi thủy sản. - Phân tích ưu nhược điểm của một số biện pháp phổ biến trong khai thác và bảo vệ nguồn lợi thủy sản <p>* Vận dụng</p> <ul style="list-style-type: none"> - Đề xuất được biện pháp nâng cao ý thức bảo vệ nguồn lợi thủy sản. - Đề xuất được biện pháp nâng cao ý thức khai thác thủy sản hợp lý. 									3
Tổng số câu			8	4		8	8				3
Tổng số điểm			3			4			3		
Tỉ lệ %			30			40			30		