

TỔ: SINH

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 8 tháng 4 năm 2024

NỘI DUNG ÔN TẬP KIỂM TRA HỌC KỲ II - NĂM HỌC 2023 - 2024
MÔN: SINH HỌC - KHỐI 10

I. HÌNH THỨC: 70% trắc nghiệm và 30% tự luận

- Đề gồm 28 câu trắc nghiệm và 3 câu tự luận.
- Thời gian làm bài: 45 phút

II. NỘI DUNG

1. Khái quát về vi sinh vật

- Khái niệm và đặc điểm của vi sinh vật.
- Kể tên được các nhóm vi sinh vật.
- Các kiểu dinh dưỡng của vi sinh vật.
- Một số phương pháp nghiên cứu vi sinh vật.

2. Quá trình tổng hợp và phân giải ở vi sinh vật

- Quá trình tổng hợp ở vi sinh vật.
- Quá trình phân giải ở vi sinh vật.
- Vai trò của vi sinh vật.

3. Sinh trưởng và sinh sản ở vi sinh vật

- Khái niệm sinh trưởng ở vi sinh vật.
- Sinh trưởng của quần thể vi khuẩn.
- Một số hình thức sinh sản ở vi sinh vật.
- Các yếu tố ảnh hưởng đến sinh trưởng của vi sinh vật.
- Ý nghĩa của kháng sinh và tác hại của việc lạm dụng kháng sinh

4. Công nghệ vi sinh vật

- Một số thành tựu hiện đại của công nghệ vi sinh vật.
- Một số ngành nghề liên quan đến công nghệ vi sinh vật.

5. Ứng dụng của vi sinh vật trong thực tiễn.

- Cở sở khoa học của việc ứng dụng vi sinh vật trong thực tiễn.
- Một số ứng dụng vi sinh vật trong thực tiễn.

6. Thực hành lên men

- Quy trình làm sữa chua.
- Quy trình muối chua rau, củ, quả.

Duyệt của Ban Giám hiệu

P. Hiệu trưởng



Trần Thị Huyền Trang

Tổ trưởng chuyên môn

Nguyễn Thị Ngọc Trúc

Nơi nhận:

- + BGH;
- + GV trong tổ;
- + Lưu hồ sơ CM.

KHUNG MA TRẬN ĐỀ KIỂM TRA HỌC KÌ II – NĂM HỌC 2023-2024
MÔN SINH HỌC – KHỐI 10

S T T	NỘI DUNG KIẾN THỨC	CÂU HỎI THEO MỨC ĐỘ NHẬN THỨC																Tổng số câu		Tổng thời gian	Tỉ lệ %
		NHẬN BIẾT				THÔNG HIỂU				VẬN DỤNG				VẬN DỤNG CAO							
		Ch TN	Thời gian	Ch TL	Thời gian	Ch TN	Thời gian	ch TL	Thời gian	Ch TN	Thời gian	ch TL	Thời gian	Ch TN	Thời gian	ch TL	Thời gian	Ch TN	Ch TL		
1	Khái quát về vi sinh vật	1	0,75	1	3	1	1	-	-	1	1,5	-	-	-	-	-	-	3	1	6,25	22,5 %
2	Quá trình tổng hợp và phân giải ở vi sinh vật	2	1,5	-	-	2	2	-	-	1	1,5	-	-	1	2,25	-	-	6	0	7,25	15%
3	Sinh trưởng và sinh sản ở vi sinh vật	2	1,5	-	-	1	1	1	4	1	1,5	1	4,5	1	2,25	-	-	5	2	14,75	27,5 %
4	Công nghệ vi sinh vật	2	1,5	-	-	1	1	-	-	1	1,5	-	-	1	2,25	-	-	5	0	6,25	12,5 %
5	Ứng dụng vi sinh vật trong thực tiễn.	2	1,5	-	-	2	2	-	-	1	1,5	-	-	1	2,25	-	-	6	0	7,25	15%
6	Thực hành lên men	1	0,75	-	-	1	1	-	-	1	1,5	-	-	-	-	-	-	3	0	3,25	7,5 %
Tổng		10	7,5	1	3	8	8	1	4	6	9	1	4,5	4	9			28	3	45	100 %
Tỉ lệ		40%				30%				20%				10%							100 %
Tổng điểm		4				3				2				1							10



Duyệt của Ban Giám hiệu

Hiệu phó chuyên môn

Trần Thị Huyền Trang

Nơi nhận :

- + BGH;*
- + GV trong tổ;*
- + Lưu hồ sơ CM.*

Tổ trưởng chuyên môn

Nguyễn Thị Ngọc Trúc

BẢNG ĐẶC TẢ ĐỀ KIỂM TRA HỌC KÌ II – NĂM HỌC 2023-2024

MÔN SINH HỌC – KHỐI 10

TT	Nội dung kiến thức	Đơn vị kiến thức	Mức độ kiến thức kỹ năng cần kiểm tra	Số câu hỏi theo mức độ nhận thức			
				Nhận biết	Thông hiểu	Vận dụng	Vận dụng cao
1	1. Khái quát về vi sinh vật	1.1. Khái niệm và đặc điểm của VSV	Nhận biết: - Nêu khái niệm và đặc điểm của vi sinh vật - Liệt kê được các đặc điểm chung của vi sinh vật.	1	0	0	0
		1.2. Các nhóm vi sinh vật	Nhận biết: - Kể tên được các nhóm vi sinh vật.	1	0	0	0
		1.3. Các kiểu dinh dưỡng	Thông hiểu: - Phân biệt được các kiểu dinh dưỡng ở vi sinh vật. - Phân biệt được hô hấp hiếu khí, hô hấp kỵ khí và lên men. Vận dụng: - Những VSV lên men trong sữa chua, bánh mì,... sử dụng nguồn năng lượng và nguồn carbon như thế nào.	0	1	1	0
2	2. Quá trình tổng hợp và phân giải ở VSV	2.1. Quá trình tổng hợp ở VSV	Nhận biết: - Đặc điểm chung của quá trình tổng hợp ở VSV - Đặc điểm của quá trình tổng hợp lipit - Nêu được khái niệm tổng hợp các chất ở vi sinh vật. - Trình bày sơ lược một số quá trình tổng hợp các chất ở vi sinh vật. - Gọi được tên và biết cách sử dụng các dụng cụ, thiết bị trong bài thực hành lên men lactic.	2	0	0	0
		2.2. Quá trình phân giải ở VSV	Thông hiểu: - Một số ví dụ về quá trình phân giải các chất ở vi sinh vật.	0	2	0	0
		2.3. Vai trò của VSV	Vận dụng thấp và cao: - Vai trò của vi sinh vật trong đời sống con người và trong tự nhiên: trong trồng trọt, sản xuất thực phẩm...	0	0	1	1
3	3. Sinh trưởng và sinh sản ở VSV	3.1. Khái niệm sinh trưởng ở VSV	Nhận biết: - Nêu được khái niệm sinh trưởng của vi sinh vật - Nêu được đặc điểm chung của sự sinh trưởng ở vi sinh vật.	1	0	0	0
		3.2. Sinh trưởng	Nhận biết:	0	2	1	0



		của quần thể vi khuẩn	- Nêu được khái niệm về nuôi cấy liên tục và nuôi cấy không liên tục. - Liệt kê được các pha của nuôi cấy liên tục và không liên tục. Thông hiểu: - Phân biệt được các pha sinh trưởng của quần thể vi khuẩn trong nuôi cấy liên tục và không liên tục.. - Giải thích được khái niệm thời gian thế hệ. - Trình bày được đặc điểm các pha trong môi trường nuôi cấy không liên tục.				
		3.3. Một số hình thức sinh sản ở VSV	Nhận biết - Nêu được các hình thức sinh sản của vi sinh vật (nhân sơ và nhân thực).	1	0	0	0
		3.4. Các yếu tố ảnh hưởng đến sinh trưởng của VSV	Vận dụng thấp: - Ứng dụng của chất sát khuẩn trong đời sống hằng ngày. - Phân biệt được nuôi cấy liên tục với nuôi cấy không liên tục. - Giải thích được sự sinh trưởng của vi sinh vật trong điều kiện nuôi cấy liên tục và không liên tục. - Giải thích được sự cần thiết phải điều chỉnh lượng chất dinh dưỡng, chất độc hại cho phù hợp với số lượng vi sinh vật trong điều kiện nuôi cấy.	0	0	1	0
		3.5. Ý nghĩa của kháng sinh và tác hại của việc lạm dụng kháng sinh.	Vận dụng cao: - Tác hại của việc lạm dụng kháng sinh trong chữa bệnh cho con người và động vật. - Tính được số lượng vi sinh vật được tạo ra sau một khoảng thời gian xác định - Giải thích được một số hiện tượng thực tiễn trong bảo quản thực phẩm....	0	0	0	1
4	4. Công nghệ vi sinh vật	4.1. Một số thành tựu hiện đại của công nghệ VSV	Nhận biết: - Cơ sở khoa học của công nghệ VSV - Thành tựu của công nghệ vi sinh trong bảo vệ môi trường Vận dụng thấp: - Ứng dụng nấm và xạ khuẩn để sản xuất kháng sinh Vận dụng cao: - Thành tựu của công nghệ vi sinh vật trong nông nghiệp	2	0	1	1
		4.2. Một số ngành nghề liên quan đến công nghệ	Thông hiểu: - Triển vọng phát triển của các ngành nghề liên quan đến công nghệ vi sinh vật.	0	1	0	0

		VSV					
5	5. Ứng dụng VSV trong thực tiễn	5.1. Cơ sở khoa học của việc ứng dụng VSV trong thực tiễn	Nhận biết: - Cơ sở khoa học của ứng dụng công nghệ vi sinh sản xuất các axit amin quý.	1	0	0	0
		5.2. Một số ứng dụng VSV trong thực tiễn	Nhận biết: - Sản xuất phomat: nguyên liệu, tên vi khuẩn, quy trình. Thông hiểu: - Sản xuất nước tương: Nguồn gốc đậm trong nước tương Vận dụng thấp: - Ứng dụng của VSV trong xử lý nước thải. Vận dụng cao: - Ứng dụng vi sinh vật trong trồng trọt - Giải thích được một số hiện tượng sinh học liên quan và ứng dụng vi sinh vật trong đời sống.	1	2	1	1
6	6. Thực hành lên men	6.1. Quy trình làm sữa chua	Nhận biết: - Nguyên liệu làm sữa chua. Thông hiểu: - Giải thích được tại sao phải bảo quản sữa chua trong ngăn mát tủ lạnh.	1	1	0	0
		6.2. Quy trình muối chua rau, củ, quả.	Vận dụng thấp: - Ứng dụng trong thực tiễn: tên các sản phẩm...	0	0	1	0
Tổng				11	9	7	4

Duyệt của Ban Giám hiệu
Hiệu phó chuyên môn

Trần Thị Huyền Trang

Tổ trưởng chuyên môn

Nguyễn Thị Ngọc Trúc

Nơi nhận :

- + BGH;
- + GV trong tổ;
- + Lưu hồ sơ CM.