

I. KHUNG MA TRẬN

- Thời điểm kiểm tra: Kiểm tra giữa học kì 1 khi kết thúc nội dung chương 3.

- Thời gian làm bài: 45 phút.

- Hình thức kiểm tra: Trắc nghiệm 100%.

- Cấu trúc:

+ Mức độ đề: *Biết: 40%; Hiểu: 30%; Vận dụng: 30%.*

+ Dạng I: trắc nghiệm chọn 1 phương án: 4,5 điểm (gồm 18 câu hỏi (18 ý): *Biết: 13 câu, Hiểu: 1 câu, vận dụng: 4 câu*), mỗi câu 0,25 điểm;

+ Dạng II: trắc nghiệm đúng sai: 4,0 điểm (gồm 4 câu hỏi (16 ý): *Biết: 3 ý, Hiểu: 7 ý, vận dụng: 6 ý*); đúng 1 ý 0,1-2 ý 0,25-3 ý 0,5-4 ý 1 điểm.

+ Dạng III: trắc nghiệm trả lời ngắn: 1,5 điểm (gồm 6 câu hỏi (6 ý): *nhận biết: 0 câu, thông hiểu: 4 câu, vận dụng: 2 câu*), mỗi câu 0,25 điểm:

Chủ đề	Nội dung/Đơn vị kiến thức	THÀNH PHẦN CỦA NĂNG LỰC HÓA HỌC								Tổng số câu/ý hỏi	Tổng điểm (%)
		Nhận thức hóa học (18 câu = 18 ý ; 4,5 điểm)			Tìm hiểu tự nhiên dưới góc độ hóa học (4 câu = 16 ý ; 4 điểm)			Vận dụng kiến thức, kĩ năng đã học (6 câu = 6 ý; 1,5 điểm)			
		Biết (13 câu)	Hiểu (1 câu)	Vận dụng (4 câu)	Biết (3 ý)	Hiểu (7 ý)	Vận dụng (6 ý)	Hiểu (4 câu)	Vận dụng (2 câu)		
Ester – Lipid <i>(4 tiết)</i>	1. Ester - Lipid <i>(2 tiết)</i>	2		1	1	4	3		1	12	3,0 <i>(30,0%)</i>
	2. Xà phòng và chất giặt rửa tổng hợp <i>(1 tiết)</i>	2								2	0,5 <i>(5%)</i>
Carbohydrate <i>(6 tiết)</i>	3. Giới thiệu về carbohydrate <i>(2 tiết)</i>	2								2	0,5 <i>(5%)</i>
	4. Tính chất hóa học của carbohydrate <i>(4 tiết)</i>	2	1	1	1	1	2	1	1	9	2,5 <i>(25%)</i>

Hợp chất chứa nitrogen (6 tiết)	5. Amine (2 tiết)	2		1				1	8	2 (20%)
	6. Amino acid (2 tiết)	2		1	1	2	1	1	4	1, (10%)
	7. Peptide, Protein và enzyme (1 tiết)	1					1		2	0,5 (5%)
Tổng số câu/số ý		13	1	4	3	7	6	2	4	39
Điểm số										10,0

II. BẢN ĐẶC TẢ

T T	Nội dung kiến thức	Đơn vị kiến thức	Mức độ kiến thức, kĩ năng cần kiểm tra, đánh giá	Số câu hỏi theo cấp độ nhận thức		
				Nhiều lựa chọn	Đúng-Sai	Trả lời ngắn
1	Chương 1: Este – Lipit	1. Este	Nhận biết: – Nêu được khái niệm về lipid, chất béo, acid béo – Nêu được khái niệm xà phòng và chất giặt rửa Thông hiểu: – Trình bày được phương pháp điều chế ester. – Trình bày được ứng dụng của một số ester. – Trình bày được đặc điểm về tính chất vật lí của ester và của chất béo – Trình bày được một số phương pháp sản xuất xà phòng, phương pháp chủ yếu sản xuất chất giặt rửa tổng hợp. Vận dụng: – Các bài tập tính toán về ester và chất béo.– Phân biệt được ester với các chất khác như ancol, axit,... bằng phương pháp hoá học. – Xác định CTCT, tính khối lượng các chất trong phản ứng thủy phân ester. – Tính khối lượng ester trong hỗn hợp các ester.	3	1	1
		2. Lipit, chất giặt rửa tổng hợp.	Nhận biết: – Khái niệm và phân loại lipit. – Khái niệm chất béo, biết công thức cấu tạo chất béo. Gọi tên	2	1	1

T T	Nội dung kiến thức	Đơn vị kiến thức	Mức độ kiến thức, kỹ năng cần kiểm tra, đánh giá	Số câu hỏi theo cấp độ nhận thức		
				Nhiều lựa chọn	Đúng-Sai	Trả lời ngắn
			chất béo cơ bản. - Tính chất vật lý (trạng thái, tính tan). - Tính chất hoá học (tính chất chung của este và phản ứng hiđro hoá chất béo lỏng). - Cách chuyển hoá chất béo lỏng thành chất béo rắn, phản ứng oxi hoá chất béo bởi oxi không khí. Thông hiểu: - Nêu được đặc điểm về cấu tạo và tính chất chất giặt rửa của xà phòng và chất giặt rửa tự nhiên, tổng hợp. - Trình bày được một số phương pháp sản xuất xà phòng, phương pháp chủ yếu sản xuất chất giặt rửa tổng hợp. Vận dụng: - Viết được các phương trình hoá học minh họa tính chất hoá học của chất béo. - Phân biệt được dầu ăn và mỡ bôi trơn về thành phần hoá học. - Tính khối lượng chất béo trong phản ứng thủy phân. - Xác định cấu tạo, tính khối lượng chất béo trong hỗn hợp chất béo, acid béo.			
2	Chương 2: Cacbohidrat	3. . Giới thiệu về carbohydrate Glucozo - Tính chất hóa học của carbohydrate	Nhận biết: - CTPT, đặc điểm cấu tạo. - Tính chất hóa học của saccarozơ, tinh bột, xenlulozơ (thủy phân trong môi trường axit). Tính chất riêng (phản ứng của hồ tinh bột với iot, phản ứng của xenlulozơ với acid HNO₃). Thông hiểu: - Tính chất hóa học của glucozo: Tính chất của ancol đa chức, anđehit đơn chức; phản ứng lên men rượu. - Tính khối lượng các chất trong phản ứng lên men rượu, phản ứng tráng bạc, phản ứng cháy của glucozo. - Làm thí nghiệm rút ra nhận xét. Nêu hiện tượng, giải thích.	6	1	2

T T	Nội dung kiến thức	Đơn vị kiến thức	Mức độ kiến thức, kỹ năng cần kiểm tra, đánh giá	Số câu hỏi theo cấp độ nhận thức		
				Nhiều lựa chọn	Đúng-Sai	Trả lời ngắn
			- Viết các PTHH minh họa cho tính chất hóa học. Vận dụng: - Dự đoán được tính chất hóa học. - Viết được PTHH chứng minh tính chất hóa học của glucozơ.			
			Viết phương trình hóa học các phản ứng thủy phân saccarozơ, tinh bột và xenlulozơ; phản ứng este hóa của xenlulozơ.			
3	Chương 3: Amin – aminoaxit và Protein	Amin Amino acid, peptide và Protein	Nhận biết: - Nêu được khái niệm về amino acid, amino acid thiên nhiên, amino acid trong cơ thể; - Nêu được đặc điểm về tính chất vật lý của amino acid (trạng thái, nhiệt độ sôi, khả năng hòa tan). - Gọi được tên một số amino acid thông dụng. - Nêu được khái niệm peptide Thông hiểu: - Trình bày được tính chất hóa học đặc trưng của amino acid (tính lưỡng tính, phản ứng ester hóa; phản ứng trùng ngưng của ε- và ω-amino acid). - Viết được cấu tạo của peptide. - Trình bày được tính chất hóa học đặc trưng của peptide (phản ứng thủy phân, phản ứng màu biuret). Vận dụng: - Dự đoán được tính chất hóa học của amine và aniline. - Viết các PTHH minh họa tính chất. - Nhận biết amine - Phân biệt aniline và phenol bằng phương pháp hóa học. - Xác định CTCT amin dựa vào phản ứng tạo muối.	7	1	3

T T	Nội dung kiến thức	Đơn vị kiến thức	Mức độ kiến thức, kỹ năng cần kiểm tra, đánh giá	Số câu hỏi theo cấp độ nhận thức		
				Nhiều lựa chọn	Đúng-Sai	Trả lời ngắn
			- Xác định CTPT, CTCT, tên gọi, khối lượng amine trong hỗn hợp các amine.			
Tổng				18	4	6

