

TRƯỜNG ĐẠI HỌC VĂN LANG  
KHOA: NGOẠI NGỮ

**ĐỀ THI VÀ ĐÁP ÁN ĐỀ THI KẾT THÚC HỌC PHẦN**  
**Học kỳ 1 , năm học 2023 - 2024**

Mã học phần: 71CHIN40262

Tên học phần: ĐỌC VIẾT TIẾNG TRUNG NÂNG CAO 1

Mã nhóm lớp học phần: 231\_71CHIN40262\_01\_02\_03

Thời gian làm bài (phút/ngày): 75 phút

Hình thức thi: **Trắc nghiệm kết hợp tự luận**

**Cách thức nộp bài phần tự luận:**

- SV gõ trực tiếp trên khung trả lời của hệ thống thi;

**PHẦN TRẮC NGHIỆM ( 5 điểm)**

《中国南北美食风味的独特之处》

中国，这个地理广阔、文化丰富的国家，其美食的种类和风味丰富多样。特别是南北方饮食文化的对比，揭示了中国美食的深度和广度。南北方的饮食风味，各具特色，各有千秋。

南方，以其细腻的烹饪技巧和丰富的口感而著称。广东菜，以其色香味俱全，清淡而鲜美的特点而闻名。早茶、烧鹅、白切鸡等特色菜品，精致而美味，令人垂涎。再比如四川菜，以麻、辣、香、酥、嫩、鲜、醇的特点，深受人们喜爱。麻辣火锅、宫保鸡丁、麻婆豆腐等美食，让人回味无穷，久久不能忘怀。

相比南方的精细，北方的饮食则以其粗犷、大方的特点吸引着食客。北京菜，以其色泽艳丽、口味多样而著称。北京烤鸭、炸酱面、豆汁儿炸酱等，都是人们津津乐道的美食。东北菜，口味醇厚，以大炖、大烧、大炸、大烤为主，如东北烧烤、锅包肉、酸菜鱼等，都让人食欲大增。

南北方的饮食文化，虽然差异很大，但都是中国美食的重要组成部分。南方的细腻与北方的粗犷，就像是一幅饮食的画卷，描绘出不同的饮食风景。这些风景，不仅仅是味道的体验，更是文化的传承和生活的艺术。

可见，中国的南北饮食风味各有特色，各有千秋。南方的精细，北方的浓郁，构成了一幅丰富多彩的美食地图。在这幅地图上，我们不仅可以品尝到各种美味的食物，也可以感受到中国深厚的文化底蕴和人民的生活智慧。

此外，南北美食的对比，也是中国地域文化差异的一种体现。通过品尝和了解这些不同的食物，我们可以更好地理解 and 欣赏中国的文化多样性。

在享受美食的同时，我们也在体验一种文化，一种生活方式。这就是中国南北美食风味的独特之处，这就是中国饮食文化的魅力。

Câu 1: 根据文章内容选择正确的答案 (0.5 điểm)

下列哪种菜系是以精细烹饪技巧和丰富口感著称的?

A. 广东菜

- B. 北京菜
- C. 东北菜
- D. 湖南菜

ANSWER: A

Câu 2: 根据文章内容选择正确的答案 (0.5 điểm)

下列哪种菜品不属于四川菜?

- A. 烧鹅
- B. 麻婆豆腐
- C. 宫保鸡丁
- D. 麻辣火锅

ANSWER: A

Câu 3: 根据文章内容选择正确的答案 (0.5 điểm)

下列哪种菜系的特点主要包括大炖、大烧、大炸、大烤?

- A. 东北菜
- B. 北京菜
- C. 广东菜
- D. 湖南菜

ANSWER: A

Câu 4: 根据文章内容选择正确的答案 (0.5 điểm)

下列哪种菜品并非北京菜的代表?

- A. 锅包肉
- B. 炸酱面
- C. 北京烤鸭
- D. 豆汁儿炸酱

ANSWER: A

Câu 5: 根据文章内容选择正确的答案 (0.5 điểm)

对于中国南北方的饮食文化, 以下哪项描述是错误的?

- A. 南方的饮食偏向醇厚, 北方的饮食偏向细腻
- B. 南方的饮食偏向精细, 北方的饮食偏向粗犷
- C. 南方的饮食偏向清淡, 北方的饮食偏向醇厚
- D. 南北方的饮食文化都是中国美食的重要组成部分

ANSWER: A

Câu 6: 根据文章内容判断正误 (0.5 điểm)

广东菜以其色香味俱全, 清淡而鲜美的特点而闻名。

- A. 对
- B. 错

ANSWER: A

Câu 7: 根据文章内容判断正误 (0.5 điểm)

北京烤鸭是代表了南方饮食文化的精细。

A. 错

B. 对

ANSWER: A

Câu 8: 根据文章内容判断正误 (0.5 điểm)

四川菜的口味主要以麻辣为主，这一点和东北菜的口味醇厚相对应。

A. 对

B. 错

ANSWER: A

Câu 9: 根据文章内容判断正误 (0.5 điểm)

东北菜的烹饪手法主要以大炖、大烧、大炸、大烤为主，这反映了北方饮食文化的粗犷。

A. 对

B. 错

ANSWER: A

Câu 10: 根据文章内容判断正误 (0.5 điểm)

南方的饮食文化主要以粗犷为特点，而北方的饮食文化主要以精细为特点。

A. 错

B. 对

ANSWER: A

### PHẦN TỰ LUẬN (5 điểm)

Câu 1 (2 điểm): 用 100 个字以内，概括下面的内容：

我的家有一只可爱的狗狗，它的名字叫小白。小白是一只白色的小狗，它有一对亮亮的黑色眼睛，看起来非常聪明。我每天都会带小白去公园散步，小白非常喜欢在草地上跑来跑去，有时候还会追蝴蝶玩。

小白非常听话，我只要一叫它的名字，它就会立刻跑过来。我教它学了很多本领，比如坐下、握手和叫。每次我回家，小白都会扑到我身上，用它的小舌头舔我，让我感到非常温暖和开心。

我非常喜欢给小白洗澡和梳毛，虽然它有时候会闹脾气，不愿意安静地坐着，但我知道它其实是在享受我的抚摸。每天晚上，小白都会躺在我脚边，陪我看电视，直到我睡觉，它才会去它的小床上睡觉。

我非常喜欢我的小白，它是我的好朋友，也是我家的成员。我会一直照顾它，让它开心快乐。我希望小白能一直陪伴在我身边，让我的生活充满乐趣和温暖。

### Đáp án tham khảo câu 1:

文章描述了作者家中一只名叫小白的狗狗。小白是一只白色的聪明狗狗，它听话且有很多本领。作者每天都会带小白去公园散步，也会给小白洗澡和梳毛。小白每天都会陪作者看电视，直到作者睡觉。作者对小白的感情十分深厚，将其视为好朋友和家庭成员，并希望小白能一直陪伴在身边。

Thang điểm chấm đoạn tóm tắt:

2/ Nội dung bài viết đúng quy phạm một bài tóm tắt đầy đủ 3 phần: mở bài – thân bài - kết bài	0.5 điểm
3/ Nội dung khái quát tóm gọn được ý của bài văn, không lan man, sao chép lại phần lớn nội dung văn bản gốc	1.0 điểm
4/ Đoạn tóm tắt tối đa 100 chữ:	0.5 điểm

\* Điểm trừ:

- Sai chính tả 1 chữ trừ: 0.1đ
- Sai kết cấu câu, 1 câu trừ: 0.2đ

Câu 2 (3 điểm): 结合下面的词语（或结构）完成一篇不少于 200 个字的文章，主题自定，并用括号标出这些词语（或结构）：

不禁、遗憾、笑容、依然、记得

### Đáp án tham khảo câu 2:

当我看到那张旧照片的时候，我（不禁）被深深的亲情感动。那是一张我和我妈妈在公园的照片，当时我还是个小孩，妈妈（依然）年轻美丽。照片中，妈妈的（笑容）温暖而明亮，我则紧紧地抱着她，脸上洋溢着纯真的快乐。

那个时候，我还不懂得什么叫做（遗憾）。我以为，那个笑容如花的妈妈会永远陪伴在我身边，我也会永远是那个无忧无虑的小孩。我以为，我们的世界将永远充满阳光，从未想过有一天，我们会分离。

然而，时间总是无情的。妈妈离开了我，我也长大了。我开始懂得，亲情是那么的珍贵，失去后的遗憾是那么的痛苦。我开始明白，每个人都有自己的生活，每个人都会有离别的时候。

现在，我依然记得妈妈的笑容，（记得）她温暖的怀抱。我知道，我再也见不到她了，但我也知道，她的爱永远陪伴着我。我会珍惜现在拥有的一切，珍惜每一次的相聚，珍惜每一份亲情。因为，我不想再有任何的遗憾。

Thang điểm chấm đoạn văn:

1/ Sử dụng đủ 5 từ cho sẵn:	0.5điểm
2/ Nội dung bài viết đúng quy phạm một bài văn đầy đủ 3 phần: mở bài – thân bài - kết bài	1.0 điểm
3/ Nội dung bài viết hay, sáng tạo, ngữ pháp và từ vựng chính xác	1.0 điểm
4/ Đoạn văn tối thiểu 200 chữ:	0.5 điểm

\* Điểm trừ:

- Sai chính tả 1 chữ trừ: 0.1đ
- Sai kết cấu câu, 1 câu trừ: 0.2đ
- Không sử dụng từ cho sẵn, mỗi chữ trừ: 0.1đ

*Ngày biên soạn: 15/10/2023*

**Giảng viên biên soạn đề thi: Hồ Đắc Quốc Anh**

*Ngày kiểm duyệt: 16/10/2023*

**Trưởng Bộ môn kiểm duyệt đề thi: Mai Thu Hoài**