**TRƯỜNG THCS ĐÔNG TÂY HƯNG**

**TIẾT 34**

**BÀI KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ CUỐI HỌC KÌ II**

**MÔN: GIÁO DỤC ĐỊA PHƯƠNG 7**

**NĂM HỌC 2023-2024**

**Thời gian làm bài: 45 phút**

**I. MỤC TIÊU**

**1. Kiến thức:**

- Nhận biết được nghệ thuật hát Đúm Thủy Nguyên, đặc điểm lễ hội chọi trâu Đồ Sơn Hải Phòng.

- Trình bày được tiềm năng du lịch và một số món ăn truyền thống ở Hải Phòng.

**2. Năng lực**

**-** Năng lực tự học: Tự học,tổng hợp kiến thức qua các bài học.

**3. Phẩm chất**

- Yêu nước : tự hào về biển đảo quê hương.

- Trung thực trong kiểm tra đánh giá.

II. **MA TRẬN ĐỀ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Mứcđộ**  **Chủ đề** | **Nhận biết** | | **Thông hiểu** | | **Vận dụng** | | | | **Cộng** |
|
| **Cấp độ thấp** | | **Cấp độ cao** | |
| **TN** | **TL** | **TN** | **TL** | **TN** | **TL** | **TN** | **TL** |
| **1. Nghệ thuật hát Đúm huyện Thủy Nguyên** | **C8** |  | **C9** | **C1** |  |  |  |  |  |
| Số câu  Số điểm  Tỉ lệ | 1  0,4  4% |  | 1  0,4  4% | 1  3  30% |  |  |  |  | Số câu : 3  Số điểm: 3,8  Tỉ lệ: 38% |
| **2. Lễ hội chọi trâu Đồ Sơn** | **C 1,2,4,5,6** |  |  |  | **C3** |  |  |  |  |
| Số câu  Số điểm  Tỉ lệ | 5  2  20% |  |  |  | 1  0,4  4% |  |  |  | Số câu : 6  Số điểm: 2,4  Tỉ lệ: 24 % |
| **3. Đặc sản ẩm thực Hải Phòng** | **C7** | **C2** | **C10** |  |  |  |  |  |  |
| Số câu  Số điểm  Tỉ lệ | 1  0,4  4% | 1  3  30% | 1  0,4  4% |  |  |  |  |  | Số câu :3  Số điểm: 3,8  Tỉ lệ: 38% |
| **TS câu**  **TS điểm**  **Tỉ lệ** | **7**  **2,8**  **28%** | **1**  **3**  **30%** | **2**  **0,8**  **8%** | **1**  **3**  **30%** | **1**  **0,4**  **4%** |  |  |  | **TS câu: 12**  **TS điểm: 10**  **Tỉ lệ: 100%** |

**III. ĐỀ KIỂM TRA**

**UBND HUYỆN TIÊN LÃNG ĐỀ KIỂM TRA CHẤT LƯỢNG CUỐI HỌC KÌ II**

**TRƯỜNG THCS ĐÔNG TÂY HƯNG TIẾT 33- TUẦN 33 - MÔN GDĐP 7**

**NĂM HỌC 2023 – 2024**

*Thời gian: 45 phút (không kể thời gian giao đề)*

**I. TRẮC NGHIỆM : 4 điểm***Chọn câu trả lời mà em cho là đúng nhất**?*

**Câu 1:Lễ hội chọi trâu kết thúc vào ngày nào hàng năm?**

A. ngày 10 và 16/8 âm lịch B. ngày 11 và 16/8 âm lịch

C. ngày 12 và 16/8 âm lịch. D. ngày 13 và 16/8 âm lịch

**Câu 2: Diễn biến lễ hội chọi trâu gồm các phần:**

A. Chuẩn bị, chính hội, kết thúc.

B. Chuẩn bị, cúng bái tổ tiên và thần linh, kết thúc

C. Chọn trâu, chuẩn bị, cúng thần.

D. Chọn trâu, cúng thần và tế thần, kết thúc

**Câu 3: Hai câu thơ dưới đây nhắc đến lễ hội nào ở Hải Phòng?**

"*Dù ai buôn đâu bán đâu*

*Mùng chin tháng tám chọi trâu thì về”*

A. Lễ hội hát Đúm. B. Lễ hội múa rối nước

C. Lễ hội kéo co D. Lễ hội chọi trâu

**Câu 4: Phần chính hội của lễ hội chọi trâu gồm:**

A. Rước trâu, đánh trống, chọi trâu, tế thần và tống thần.

B. Rước trâu, đánh trống, chọi trâu, rước trâu thắng cuộc.

C. Rước trâu, múa cờ, chọi trâu, rước trâu thắng cuộc

D. Tế thần và tống thần, rước trâu, chọi trâu, rước trâu thắng cuộc.

**Câu 5: Ý nào nói không đúng về ý nghĩa của lễ hội chọi trâu?**

A. Gửi gắm mong ước về cuộc sống ấm no của người dân vùng biển

B. Thể hiện quan niệm trừ tà sông nước, có nhiều gặp may mắn.

C. Thể hiện tinh thần thượng võ của người dân làng chài luôn phải đối mặt với sóng to, gió lớn.

D. Là sản phẩm du lịch văn hóa đặc sắc, góp phần thu hút khách du lịch

**Câu 6: Đâu không phải là nguồn gốc của lễ hội chọi trâu?**

A. Theo lời kể của dân làng. B. Theo sự tích Điểm Tước đại vương.

C. Theo giai thoại Nguyễn Hữu Cầu. D. Theo truyền thuyết của dân làng

**Câu 7: Điền từ thích hợp vào chỗ chấm** :“Ẩm thực Hải Phòng giữ hương vị tươi ngon của …………., không nhiều dầu mỡ, không quá chua cay.”

A. Hương vị B. Nguyên liệu. C. Sáng tạo . D. Đặc sắc

**Câu 8: Kể tên các chặng một cuộc Hát Đúm Thủy Nguyên**

A. Lời chào ( làm quen); hát thăn hỏi,; hát họa/ví; mời; hát đó/ giảng; hát huê tình; hát hẹn, chia tay

B. Lời chào ( làm quen); hát họa/ví; hát thăn hỏi, mời; hát đó/ giảng; hát huê tình; hát hẹn, chia tay

C. Lời chào ( làm quen); hát thăn hỏi, mời; hát đó/ giảng; hát họa/ví; hát huê tình; hát hẹn, chia tay

D. Lời chào ( làm quen); hát thăn hỏi, mời; hát huê tình; hát đó/ giảng; hát họa/ví; hát hẹn, chia tay

**Câu 9: Chúng ta nên làm gì để bảo tồn hát Đúm ở Thủy Nguyên, Hải Phòng?**

A. Thành lập các câu lạc bộ, trung tâm trình diễn .

B. Không muốn tham gia vào nghệ thuật hát Đúm.

C. Nghệ thuật hát Đúm không cần phải bảo tồn.

D. Không tìm hiểu về nghệ thuật hát Đúm.

**Câu 10: Quan sát hình ảnh dưới đây và cho biết tên của món ăn là gì?**



A. Bánh đa thịt viên Hải Phòng B. Bánh đa cua Hải Phòng

C. Bánh đa chả lá lốt Hải Phòng D. Bánh đa bề bề Hải Phòng

**PHẦN II: TỰ LUẬN (6 điểm)**

**Câu 1:** ( 3 điểm): Nêu tiềm năng tài nguyên du lịch tự nhiên Hải Phòng?

**Câu 2:** ( 3 điểm):

a. Kể tên một số món ăn là đặc sản ẩm thực Hải Phòng?

b. Nêu cách làm một món ăn mà em thích nhất

IV. **ĐÁP ÁN, BIỂU ĐIỂM ĐỀ KIỂM TRA CHẤT LƯỢNG CUỐI HỌC KÌ II**

**TIẾT 34 – TUẦN 34 – GDĐP7**

**NĂM HỌC 2023-2024**

**I.TRẮC NGHIỆM( 4 điểm)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Câu** | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| **Đáp án** | A | A | D | C | B | D | B | C | A | B |

**II. TỰ LUẬN ( 6 điểm)**

***Câu 1( 3 điểm):***

- Địa hình đa dạng gồm núi đồi, đồng bằng, biển đảo tạo điều kiện phát triển nhiều loại hình du lịch núi, du lịch biển.

- Khí hậu mang tính chất nhiệt đới gió mùa, một năm có 4 mùa xuân- hạ- thu- đông, mỗi mùa có vẻ đẹp riêng. Đặc biệt mùa hè với hoa phượng đỏ thắm là điểm nhấn thu hút khách du lịch đến Hải Phòng.

- Cảnh quan tự nhiên có vẻ đẹp đặc trưng của thành phố biển với dòng sông uốn khúc quanh co, bãi biển dài, đồi thông thơ mộng…

- Sinh vật: Có vườn quốc gia Cát Bà- khu dự trữ sinh quyển thế giới với nhiều loài động, thực vật quý hiếm. Rừng ngập mặn Vinh Quang-Tiên Lãng.  
***Câu 2 ( 3 điểm):***

a. Một số món ăn là đặc sản ẩm thực Hải Phòng: bánh đa cua, bánh mì cay, dừa dầm, bánh bèo, bún tôm... ( 1 điểm)

b. Cách chế biến một món ăn mà em thích: ( VD: Bánh đa cua)

**Bước 1: Sơ chế cua**

Cua mua về rửa thật sạch với nước, tách bỏ yếm và mai, lấy phần thân và tách gạch cua để riêng. Sau đó giã nhuyễn cua và lọc lấy nước.

**Bước 2: Chế biến nguyên liệu**

- Sườn: rửa sạch rồi chặt miếng nhỏ, cho vào nồi đun với 3 lít nước để làm nước dùng xương

- Làm chả lá lốt: thịt nạc xay trộn với hành tím băm và các loại gia vị, cuộn trong lá lốt rồi bắc lên chảo chiên chín vàng các mặt.

- Các loại rau: bỏ lá vàng, lá úa, rửa sạch, cắt miếng vừa hoặc để nguyên (tùy ý), rau cần và rau muống thì luộc qua vừa chín tới, còn các loại rau sống bạn để ráo nước.

- Bánh đa khô rửa sạch rồi ngâm trong nước lạnh 5 phút, vớt ra để ráo.

**Bước 3: Nấu nước dùng**

- Nấu nước dùng là bước quan trọng nhất. Bạn cho hành tím băm nhỏ vào chảo phi thơm rồi thêm gạch cua, cà chua bổ múi cau, hạt nêm, đảo đều.

- Sau đó cho nước dùng cua vào cùng nước dùng xương, thêm đường, bột canh, bột ngọt, mộc nhĩ, me, cà chua vào cùng.

**Bước 4: Hoàn thành và thưởng thức**

Cho bánh đa vào bát, xếp gạch cua, sườn, chả lá lốt và rau lên trên, sau đó chan nước dùng vào và ăn cùng các loại rau sống.