

ТЕСТ ПО РУСКИ ЕЗИК ЗА VII КЛАС

ПОЛЗВА СЕ САМО ОТ ИЗПИТНАТА КОМИСИЯ!

УКАЗАНИЕ ЗА ПРОВЕЖДАНЕ НА КОМПОНЕНТА *СЛУШАНЕ С РАЗБИРАНЕ*

1. Най-напред учениците прочитат внимателно въпросите към първия текст.
2. Следва първото прочитане на текста. Учениците слушат внимателно без да отговарят на въпросите.
3. След това отговарят на въпросите.
4. Следва второто прочитане на текста. Докато слушат, учениците могат да отговарят или поправят избраните отговори.
5. Накрая учениците могат отново да проверят отговорите си.
6. Същата процедура се повтаря и при втория текст.

Време за цялостно изпълнение на компонента “Слушане с разбиране” около 20 минути.

Тексты для аудирования.

Текст №1

В следующем году Санкт-Петербургскому Театру юных зрителей имени Брянцева исполнится девяносто лет. Это один из старейших репертуарных театров для детей. Он был открыт в 1922 году. А самым первым спектаклем стал „Конек-Горбунок” по сказке Петра Ершова. „Конек-Горбунок” до сих пор с успехом идет на сцене и радует многие поколения зрителей. С особым удовольствием артисты играют его в День рождения театра.

Сегодня жизнь Санкт-Петербургского Театра юных зрителей по-прежнему разнообразна. В репертуаре театра спектакли для всех поколений зрителей: от младших школьников до взрослой аудитории. Каждый год театр проводит два крупных фестиваля: международный театральный фестиваль „Радуга”, на который съезжаются профессиональные театры из разных стран и показывают спектакли, созданные для подростков, и „Брянцевский фестиваль” детских театральных коллективов, в котором участвуют ребята, увлеченные театральным искусством. Ежегодный конкурс детского изобразительного искусства „Театр – глазами детей” – еще одно интересное творческое событие. В нем охотно принимают участие юные художники Санкт-Петербурга и Ленинградской области. На конкурс принимаются работы различных направлений – графика, акварель, масло, пастель, скульптура малых форм, резьба по дереву и металлу, керамика, изделия из кожи. Лучшие работы демонстрируются на выставке в фойе театра, а их авторы получают дипломы и памятные призы.

Текст №2

Существенная составляющая японского этикета и японской кухни – это сервировка стола, а также правила поведения во время трапезы. Одно из основных правил сервировки японской кухни – чередование посуды круглой, квадратной, овальной, ромбической формы разного размера. Наибольшее предпочтение отдается темному или черному цвету посуды, так как рис в такой посуде смотрится красивее.

Все блюда подаются на стол сразу. Комплект блюд, который Вам предлагают в японском кафе или ресторане, меняется в зависимости от времени года. По мнению японцев, еда всегда должна быть свежей. Вы никогда не увидите в японском меню соленья или варенья. Большинство блюд имеют комнатную температуру.

Предложенные Вам порции в японском меню умеренны, они составлены таким образом, чтобы человек наелся, но, в то же время, и не переел. В японских ресторанах за одну трапезу число блюд доходит до десятка, поэтому иногда людям, которые не привыкли к японской кухне, кажется, что они вроде как и не едят, а просто-напросто дегустируют предложенные им блюда.