**Перечень заданий, соответствующих уровню программного материала**

**Предмет: *Трудовое обучение***

**профиль: *Подготовка младшего обслуживающего персонала***

**Класс - 7**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Раздел программы*** | **№ п/п** | **Перечень основных требований к знаниям и умениям учащихся** | **Контрольно – измерительные материалы, соответствующие уровню программного материала** | **Ответ:** |
| ***1.* Работа на пришкольном участке** |  | **Знать** Строение дерева: ствол, крона. **Уметь**   * Определять на дереве: ствол, крону. | ***1. Подпиши части дерева*** |  |
|  | **Знать** Названия рабочей одежды. | **3. *Подпишите название рабочей одежды.***   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | http://im1-tub-ru.yandex.net/i?id=c023b54f0f334350bbb339b63647bdcb-47-144&n=33&h=190 | http://im3-tub-ru.yandex.net/i?id=2e0e81c6d450a26d08dae62b5ef3b7ea-12-144&n=33&h=190 | http://im0-tub-ru.yandex.net/i?id=f61140b5c30807393e0b14cf5233850f-35-144&n=24 | http://im1-tub-ru.yandex.net/i?id=86a6647891354119988e90c4c01a5a9d-22-144&n=33&h=190 | |  |  |  |  | | **Ответ:**  Перчатки  Фартук  Верхонки (рукавицы)  Халат |
|  | **Знать н**азвания предметов хозяйственного инвентаря | **4*.Подпиши название инвентаря, используя слова для справок.***   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **http://im0-tub-ru.yandex.net/i?id=51917b53571281d0d27cd8c26102cd49-87-144&n=33&h=190** |  | **http://im3-tub-ru.yandex.net/i?id=d838b8f6f9210c3b91a4e30fca1c4f74-24-144&n=33&h=190** |  | **http://im1-tub-ru.yandex.net/i?id=3dc399e4c03affcb37f73c3e3ba5d3f0-32-144&n=33&h=190** | |  |  |  |  |  | | **http://www.1d.ru/images/products/11694/main.jpg** |  | **http://www.komus.ru/photo/full/204613_1.jpg** |  | **http://www.1d.ru/images/products/11694/main.jpg** |   *Слова для справок:* Грабли малые. Садовая тачка. Грабли обыкновенные. Грабли веерные. Лейка. Садовый совок. | **Ответ:**  1.Грабли обыкновенные  2. Грабли веерные  3. Садовая тачка  4.Грабли малые  5.Лейка  6.Садовый совок |
| **2. Машинная стирка белья** |  | **Знать с**имволы по уходу за изделием.  стирки | ***Соедини символы с их расшифровкой:***   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  | Стирать при температуре 30 градусов | |  | Сушить в вертикальном положении | |  | Ручная стирка | |  | Сушить в горизонтальном положении | | *cl* |  | Запрещено отбеливание | | *nocl* |  | Допускается отбеливание | |  |
|  | **Знать т**ипы стиральных машин | ***Подчеркни типы стиральных машин.***   * барабанного типа; * игрового типа; * активаторного типа. | **Ответ:**  **А,В** |
|  |  | **Знать** устройство Бытовой стиральной машины | ***Соедини стрелками названия и части стиральной машины.***     |  |  | | --- | --- | | **Корпус** | http://im2-tub-ru.yandex.net/i?id=e3f9d590f9a36ca8be66c024792d64a6-57-144&n=33&h=190 | | **Панель управления** | | **Дозатор** | | **Люк** | | **Фильтр** | | **Шнур с вилкой** | |  |
|  | **Уметь с**ортировать бельё для ручной стирки | ***Подчеркни, какое бельё нужно стирать отдельно.***   * белое и цветное * рубашки и носки * простыню и наволочку | **Ответ:**  **А, Б** |
| **3. Обработка оборудования и уборка на кухне** |  | **Знать назначение** кухонной посуды и виды инвентарь | ***1. Подчеркни посуду только кухонную посуду ( для приготовления пищи)***   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | нож | https://im3-tub-ru.yandex.net/i?id=da363ea3185a2f886972c265f4a881f4&n=21 | https://im2-tub-ru.yandex.net/i?id=0a90745837d5202a1304badd83ef0621&n=21 | https://im2-tub-ru.yandex.net/i?id=f29b79b8797ca00efc7e0ef12fad6292&n=21 | | половник | https://im3-tub-ru.yandex.net/i?id=a53051584a556d20c17978a2f320eb20&n=21 | https://im0-tub-ru.yandex.net/i?id=e575f6c370e249f8ceed12504592ae56&n=21 | https://im1-tub-ru.yandex.net/i?id=410001f078735651b4db860f08080f03&n=21 | | **Ответ:**  **Кастрюля,**  **сковорода** |
|  |  | **2.Выбери санитарно-гигиенические требования и правила безопасн** |  |
| **ой работы с кухонным оборудованием. Отметь стрелками.**   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | руки мойте с мылом |  | | **санитарно-гигиенические требования** | перед выключением электроприбора проверьте исправность электрошнура | **правила безопасной работы** | | наденьте фартук, косынку | | включайте и выключайте электроприборы сухими руками | |  | рукава одежды закатайте |  | |
|  | **Знать п**оследовательность мытья посуды и столовых приборов | **Укажите последовательность операций по уходу за посудой:**   |  |  | | --- | --- | |  | Вымыть столовую посуду; | |  | Вымыть кухонную посуду; | |  | Сушить на сушилке; | |  | Вымыть чайную посуду. | | **Ответ:**  **Д-1**  **А-2**  **Б-3**  **Г-4** |
|  |  | **Уметь н**азывать и различать предметы чайной, столовой и кухонной посуды. | ***Рассортируйте посуду по видам.***   1. **Поставь букву «Ч», если это чайная посуда** 2. **Поставь букву «С», если это столовая посуда** 3. **Поставь букву «К», если это кухонная посуда**  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | http://im0-tub-ru.yandex.net/i?id=6545ea00ad8221eb90d2f10993cca903&n=24 | http://im0-tub-ru.yandex.net/i?id=363c6c7d49f00cbac6c11641a54b4fa5&n=24 | | http://steshka.ru/wp-content/uploads/2013/02/4-211x300.jpg | | http://steshka.ru/wp-content/uploads/2013/02/6-208x300.jpg | http://steshka.ru/wp-content/uploads/2013/02/12-211x300.jpg | | http://steshka.ru/wp-content/uploads/2013/02/14-206x300.jpg | | http://steshka.ru/wp-content/uploads/2013/02/15-208x300.jpg | | http://im3-tub-ru.yandex.net/i?id=27e9c5de9e9ee8612ca11e79f5418736&n=21 | | | http://im3-tub-ru.yandex.net/i?id=50a5da3d30ddb2fee4a1c46199a3dc12&n=21 | | http://im2-tub-ru.yandex.net/i?id=af5bbb01bf5a337c59b0fb21c36b2474&n=21 | | | **Ответ:**  **Чайная посуда- 1,6,8**  **Столовая посуда- 4,10**  **Кухонная посуда -3,5,7,9** |
| **4. Работа в пищеблок- школьный пищеблок.** |  | **Знать в**иды керамической и стеклянной посуды | ***Соедини стрелками виды посуды с картинками.***   |  |  |  | | --- | --- | --- | | http://im3-tub-ru.yandex.net/i?id=7c4f0ce1a83fb1ef9d5096c0ef38c748&n=21 | **Керамическая** | http://im2-tub-ru.yandex.net/i?id=34d09bb91d3d564e7b9326e0bc465338&n=21 | | http://im3-tub-ru.yandex.net/i?id=a5124687e01ea81005517e6173a7ac0d&n=21 | **Стеклянная** | http://im2-tub-ru.yandex.net/i?id=472f268a6263151d1978e66979a34bc5&n=21 | |  |
|  | **Знать название** Кухонного оборудования | ***Распредели кухонные предметы по двум столбикам. Отметь стрелками.***     |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Кухонная посуда** | вилка | **Столовые приборы** | | кастрюля | | столовый нож | | сковорода | | обеденный стол | | чайная ложка | | чайник | | табурет | | столовая ложка | | **Ответ:**   1. **Кухонная посуда:**   Кастрюля, сковорода,  чайник.   1. **Столовые приборы:**   Вилка, столовый нож, чайная ложка, столовая ложка. |
|  |  | **Знать название** Спецодежды работника кухни (куртка, фартук, косынка, резиновые сапоги): уход и хранение. | ***Обведи рисунки с одеждой и обувь кухонного работника.***   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | http://im2-tub-ru.yandex.net/i?id=014189d3d5811db1b219b2675df363df&n=21 | http://im3-tub-ru.yandex.net/i?id=45a88845a292fab5649505784ca2a732&n=21 | Эталон :: Торговля, сфера услуг | Обувь для медперсонала, кухонных работников и сферы услуг. | | http://im3-tub-ru.yandex.net/i?id=26891a7c9974b780a71984333ccfc6b6&n=21 | http://im1-tub-ru.yandex.net/i?id=98f880767e3cafa4fa078753ba513846&n=21 | http://im2-tub-ru.yandex.net/i?id=fb3e4779b814c60196ddc21dcfb66141&n=21 | http://im3-tub-ru.yandex.net/i?id=495a5b3ea068446b476190c36de39a04&n=21 | | **Ответ:**  **1,2,3,4,8** |
|  | **Знать последовательность** Мытья посуды. | **Задание 2. В каком порядке нужно мыть посуду? Отметь цифрами в порядке очерёдности:**  \_\_ кастрюли, сковородки  \_\_ чайная посуда  \_\_ вилки, ножи, ложки  \_\_ стеклянная посуда  \_\_ тарелки. | **Ответ:**  **1.**чайная посуда  2.стеклянная посуда  3.вилки, ножи, ложки  4. тарелки.  5. кастрюли, сковородки |
|  | Знать название Столовой посуды и ее назначение. | ***1. Подчеркни посуду только столовую посуду***   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | нож | https://im3-tub-ru.yandex.net/i?id=da363ea3185a2f886972c265f4a881f4&n=21 | https://im2-tub-ru.yandex.net/i?id=0a90745837d5202a1304badd83ef0621&n=21 | https://im2-tub-ru.yandex.net/i?id=f29b79b8797ca00efc7e0ef12fad6292&n=21 | https://im3-tub-ru.yandex.net/i?id=a53051584a556d20c17978a2f320eb20&n=21 | | **Ответ:**  **Тарелка** |
| **5. Генеральная уборка помещения-школы** |  | **Знать** Правила генеральной уборки. | **Выбери правила генеральной уборки помещения:**  а) вынос мусора,  б) уборка одежды,  в) полив растений,  г) мытьё окон,  д) мытьё посуды,  е) стирка штор,  ж) мытьё люстр,  з) уборка кровати. | **Ответ:**  **Б, Г, Е, Ж** |
|  | **Знать** Способы ухода за ковровыми изделиями. | **3.Выбери верные способы ухода за коврами:**  **А)** чистить влажным веником;  Б) стирать в стиральной машине;  В) чистить на снегу;  Г) пылесосить. | **Ответ:**  **А, В, Г** |
| **6. Гигиена питания** |  | **Знать г**игиенические требования к приготовлению пищи. | **Выбери санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи.**  А) Чистые руки  Б) Свежие продукты  В) Длинные, накрашенные ногти  Г) Грязная посуда  Д) Надеть фартук, косынку (колпак)  Ж) Отдельные доски для разных продуктов | **Ответ:**  **А, Б, Д,Ж** |
|  | **Знать** способы хранения продуктов. | **Подчеркни способы сохранения продуктов от порчи.**  А) Приготовление  Б) Консервирование  В) Размораживание | **Ответ:** |
| **7. Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приему посетителей** |  | **Знать понятие «сервировки стола»,** Основные правила сервировки. | ***1. Продолжи предложение.***  **Сервировка стола – это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.** | **Ответ:** подготовка стола к приёму пищи. |
|  | **2. Подчеркни общие правила сервировки праздничного стола:**   * Накрыть стол скатертью * Расставить тарелки каждому гостью * Разложить приборы * Разложить салфетки * Расставить стулья вокруг стола | **Ответ:**  **1-4** |
|  | **Уметь**  Определять предметы кухонной посуды по названию и назначению. | **Соедини названия предметов кухонной посуды с картинками.**  **1**http://im3-tub-ru.yandex.net/i?id=417723f0e28c673658d26355113b480e&n=21**2**http://im0-tub-ru.yandex.net/i?id=9950737d37bc5b45f325d31694172d9e&n=21  **3**http://im1-tub-ru.yandex.net/i?id=0ee4f7533f8cbfb29f6200fea62fd16e&n=21**4**http://im0-tub-ru.yandex.net/i?id=bde316b0cf829ea343568e27dd377b3f&n=21**5**http://im3-tub-ru.yandex.net/i?id=02404a0f2212783bbe254d88f9c98564&n=21   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Чеснокодавка** | | **Половник** | | | **Столовые приборы** | | |  | **Кастрюли** | |  | **Прихватка** | |  | | **Ответ:**   1. **Кастрюли** 2. **Столовые приборы** 3. **Чеснокодавка** 4. **Прихватка** 5. **Половник (поварешка)** |
| **8. Первичная обработка овощей** |  | **Знать**   * Виды обработки овощей. | ***Выбери и подчеркни виды первичной обработки овощей.***   1. сортировать 2. вымыть 3. сварить 4. очистить 5. нарезать 6. убрать в погреб на хранение | **Ответ:**  **1,2,4,5** |
|  | **знать**   * способы нарезки овощей. | ***Выбери и подчеркни способы нарезки овощей*.**   1. кружочками 2. кубиками 3. брусочками 4. сортировать | **Ответ:**  **1,2,3** |
| **9. Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания** |  | **Знать:**   * Приспособления и материалы для мытья посуды. | **Соедини приспособления и материалы для мытья посуды с картинками.**  **1**http://im3-tub-ru.yandex.net/i?id=a5491e6aec68bcd661f2dc4aa0cf54a5&n=21 **2** http://im3-tub-ru.yandex.net/i?id=790f8878175cb7454532e0d7518ce42d&n=21 http://im3-tub-ru.yandex.net/i?id=7987b001598d1678a9ce38a83aa3e28f&n=213  **4** http://im0-tub-ru.yandex.net/i?id=e015d84e8d7e746560ea9b25eadeabff&n=21 **5** http://im1-tub-ru.yandex.net/i?id=b3c7273189f48c699b166a146029df02&n=21   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Щетка** | | **Тряпочки** | | | **Резиновые перчатки** | |  | |  | | |  | |  | **Губки** | |  | **Средство для мытья посуды** | | | **Ответ:**   1. **Средство для мытья посуды** 2. **Губки** 3. **Тряпочки** 4. **Резиновые перчатки** 5. **Щетка для мытья посуды** |
|  | **Знать** Гигиенические требования к предприятиям общественного питания. | **Что такое дезинфекция помещения?**  А) Это генеральная уборка;  Б) Это санитарная обработка помещения;  В) Это подготовка помещения к зиме. | **Ответ:**  **Б** |
|  | **Знать** Набор спецодежды кухонного работника | **Выбери и подчеркни комплект спецодежды работника кухни:**  А) фартук;  Б) косынка;  В) плащ | **Ответ:**  **а, б** |
| **ПРАКТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ** | | |  |  |
| 1. Уметь чистить мягкую мебель пылесосом. | | | 1. **Практическая работа «Чистка кресла (дивана) пылесосом»** |  |
| 1. **Уметь** мыть кухонную мебель. 2. Знать ТБ при работе. | | | 1. **Практическая работа «Мытье кухонной мебели».** |  |
| 1. Уметь проводить Влажную уборку поверхностей кухонного и обеденного столов. 2. Знать ТБ при работе. 3. Знать ТБ при работе с пылесосом. | | | 1. **Практическая работа «Уборка обеденных столов (в столовой)»** |  |
| **1.**  Уметь подметать ковер веником.  2. Знать ТБ при работе с веником. | | | 1. **Практическая работа «Подметание ковра веником».** |  |