

*Государственное общеобразовательное казенное учреждение
Иркутской области
«Специальная (коррекционная) школа №1
г. Усолье-Сибирское»*

Контрольно-измерительные материалы
Профильный труд «Подготовка младшего
обслуживающего персонала»
7 класс
Раздел «Уборка помещений»

Составил:
Учитель Алания М.П.

Самостоятельная работа по теме «Виды кухонных плит»

Цель: закрепить знания о различных видах кухонных плит.

Длительность: 15 минут.

Задание 1. Выберите один правильный ответ.

Какой вид кухонной плиты не существует? А) газовая плита; Б) электрическая плита; В) индукционная плита; Г) водяная плита.

Правильный ответ: Г) водяная плита.

Решение: водяные плиты существуют, но они используются в основном в походных условиях или на дачах. В городских квартирах и домах их практически не используют.

Задание 2. Выберите несколько правильных ответов.

Какие виды кухонных плит могут быть опасны при неправильном использовании? А) газовые плиты; Б) электрические плиты; В) индукционные плиты; Г) все виды плит.

Правильные ответы: А) газовые плиты, Б) электрические плиты.

Решение: все виды плит могут представлять опасность при неправильном обращении с ними. Однако газовые и электрические плиты более опасны, так как они работают с открытым огнём или электричеством. Индукционные плиты нагревают посуду, а не саму поверхность, поэтому считаются более безопасными.

Задание 3. Закончите предложение.

Газовые плиты работают на ____.

Ответ: природном газе или сжиженном газе.

Задание 4. Найдите соответствие.

Вид кухонной плиты

Принцип работы

- | | |
|------------------------|--|
| А) Газовая плита | 1) Нагрев происходит за счёт электромагнитного поля |
| Б) Электрическая плита | 2) Нагрев осуществляется с помощью открытого пламени |
| В) Индукционная плита | 3) Нагревается спираль или ТЭН |

Ответы: А — 2, Б — 3, В — 1.

Задание 5. Вставьте пропущенные слова.

Электрические плиты бывают ____ и ____.

Ответ: чугунные и стеклокерамические.

Самостоятельная работа по теме «Виды посудомоечных машин»

Цель: закрепить знания о видах посудомоечных машин.

Время выполнения: 15 минут.

1. Выберите один правильный ответ.

Какие типы посудомоечных машин существуют?

- а) Встраиваемые, отдельностоящие и настольные;
- б) Вертикальные и горизонтальные;
- в) Автоматические и полуавтоматические;
- г) Все ответы верны.

2. Выберите несколько правильных ответов.

Что может быть причиной поломки посудомоечной машины?

- а) Неправильная загрузка посуды;
- б) Использование некачественных моющих средств;
- в) Засорение фильтров;
- г) Всё вышеперечисленное.

3. Вставьте пропущенное слово.

Посудомоечная машина с функцией _____ позволяет выбрать режим мойки в зависимости от степени загрязнения посуды.

4. Дополните предложение.

В ___ посудомоечных машинах вода подаётся снизу и разбрызгивается между стенками камеры.

5. Ответьте на вопрос.

Как называется посудомоечная машина, которая не имеет функции автоматического отключения подачи воды?

Правильные ответы:

- 1. г) Все ответы верны.
- 2. г) Всё вышеперечисленное.
- 3. Отложенный старт.
- 4. Встраиваемых.
- 5. Полуавтоматическая.

Самостоятельная работа по теме: «Кухонная бытовая техника и оборудование»

Цель: проверить, насколько прочно и осмысленно усвоен учебный материал по теме.

Длительность: 15 минут.

Задание 1.

Выбери один правильный ответ из предложенных вариантов.

Что такое кухонная бытовая техника?

а) Это устройства, которые используются для приготовления пищи, хранения продуктов и поддержания чистоты на кухне. б) Это приборы, которые помогают людям в быту. в) Это все бытовые приборы в доме. г) Это устройства для развлечения и отдыха.

Правильный ответ: а).

Задание 2.

Перечисли основные виды кухонной бытовой техники.

Ответ:

- Кухонные плиты;
- Духовки;
- Микроволновые печи;
- Холодильники;
- Посудомоечные машины;
- Стиральные машины.

Это лишь некоторые виды бытовой техники, которые могут быть использованы на кухне. Полный список может включать в себя большее количество приборов.

Задание 3.

Какие функции выполняет кухонная плита?

а) Приготовление пищи. б) Хранение продуктов. в) Поддержание чистоты на кухне. г) Все ответы верны.

Правильный ответ: г).

Задание 4.

Чем отличается электрическая плита от газовой?

а) Электрические плиты работают от электричества, а газовые — от газа. б) Электрические плиты имеют больше функций, чем газовые. в) Газовые плиты безопаснее, чем электрические. г) Нет правильного ответа.

Правильный ответ: а).

Задание 5.

Как можно использовать микроволновую печь на кухне?

а) Для приготовления пищи. б) Для разогрева пищи. в) Для размораживания продуктов. г)
Все ответы верны.

Правильный ответ: г).

Эта самостоятельная работа поможет вам проверить свои знания о кухонной бытовой технике и оборудовании. Постарайтесь выполнить её как можно лучше!

Самостоятельная работа по теме «Помещение кухни»

Цель: закрепить знания о помещении кухни и правилах его организации.

Длительность: 15 минут.

Форма организации работы: индивидуальная.

Задания:

Что такое кухня?

- а) Помещение, где готовят пищу.
- б) Место для приёма пищи.
- в) Помещение для хранения продуктов.
- г) Всё вышеперечисленное.

Какие основные зоны должны быть на кухне?

- а) Зона приготовления пищи, зона хранения посуды, зона отдыха
- б) Зона приготовления пищи, зона мойки, зона хранения.
- в) Зона приёма пищи, зона приготовления пищи, зона отдыха.
- г) Зона приготовления пищи, зона приёма пищи, зона мытья посуды.

Какой тип освещения должен преобладать на кухне?

- а) Естественное освещение.
- б) Искусственное освещение.
- в) Смешанное освещение.

Какая цветовая гамма подходит для оформления кухни?

- а) Яркие цвета.
- б) Тёмные цвета.
- в) Светлые цвета.

Как правильно расположить кухонную технику?

- а) Вдоль одной стены. б) По всему помещению. в) В зависимости от удобства использования.

Правильные ответы: 1 – г; 2 – б; 3 – в; 4 – в; 5 – в.

Самостоятельная работа по теме «Помещения в жилом доме»

Цель: закрепить знания о помещениях в жилом доме и их назначении.

Длительность: 15 минут.

Инструкция: выберите один правильный ответ.

Какое помещение в жилом доме предназначено для сна и отдыха?

А) гостиная; Б) спальня; В) кухня; Г) ванная комната.

В каком помещении можно приготовить еду?

А) в спальне; Б) на балконе; В) в кухне; Г) в гостиной.

В каком помещении мы можем принять ванну или душ?

А) в ванной комнате; Б) в детской; В) на кухне; Г) в прихожей.

В каком помещении обычно есть раковина, зеркало и шкафчики для хранения вещей?

А) в гостиной; Б) в ванной комнате; В) в детской; Г) на кухне.

В каком помещении есть плита, холодильник и стол для приготовления пищи?

А) в спальне; Б) в столовой; В) на лоджии; Г) на кухне.

Правильные ответы: 1 — Б, 2 — В, 3 — А, 4 — Б, 5 — Г.

Самостоятельная работа по теме: «Правила безопасности при пользовании газом»

Цель: закрепить знания о правилах безопасности при использовании газа.

Время выполнения: 15 минут.

- **Задание 1.** Что нужно делать, если вы почувствовали запах газа в квартире?
 - А) Открыть окна и двери, чтобы проветрить помещение.
 - Б) Включить свет, чтобы найти источник утечки.
 - В) Позвонить в аварийную газовую службу.
 - Г) Попытаться самостоятельно устранить утечку.

Правильный ответ: В.

- **Задание 2.** Какие меры предосторожности необходимо соблюдать при использовании газовой плиты?
 - А) Не оставлять включенную плиту без присмотра.
 - Б) Использовать только исправные газовые приборы.
 - В) Не использовать газовую плиту для обогрева помещения.
 - Г) Все вышеперечисленные.

Правильный ответ: Г.

- **Задание 3.** Как правильно использовать газовый баллон?
 - А) Хранить баллон в хорошо проветриваемом помещении.
 - Б) Устанавливать баллон вдали от источников тепла.
 - В) Следить за герметичностью соединений баллона с газовыми приборами.
 - Г) Всё вышеперечисленное.

Правильный ответ: Г.

- **Задание 4.** Можно ли самостоятельно ремонтировать газовые приборы?
 - А) Да, можно.
 - Б) Нет, нельзя.
 - В) Можно, но только при наличии соответствующих навыков.

Правильный ответ: Б.

- **Задание 5.** Что делать, если газовая плита начала дымить?
 - А) Продолжать пользоваться плитой, пока она не перестанет дымить.
 - Б) Выключить плиту и обратиться к специалисту.
 - В) Почистить конфорки.

Правильный ответ: Б.

Самостоятельная работа по теме: «Правила безопасности при пользовании электричеством»

Цель: закрепить знания о правилах безопасности при использовании электричества.

Время выполнения: 15 минут.

1. Выберите один правильный ответ.

Что из перечисленного нельзя делать с электроприборами? А) Использовать их в соответствии с инструкцией. Б) Оставлять включёнными без присмотра. В) Передавать их детям младше 8 лет. Г) Устанавливать в местах, где они могут упасть или повредиться. Д) Все ответы верны.

2. Выберите несколько правильных ответов.

Какие меры предосторожности нужно соблюдать при обращении с электрическими розетками? А) Не вставлять посторонние предметы в розетки. Б) Не прикасаться к мокрым розеткам. В) Не перегружать розетки большим количеством приборов. Г) Всё вышеперечисленное.

3. Вставьте пропущенное слово.

Нельзя пользоваться неисправными электроприборами, так как это может привести к _____.

4. Дополните предложение.

Если вы заметили неисправность электроприбора, необходимо ____.

5. Приведите примеры трёх правил безопасности при работе с электричеством.

Ответы:

1) Д.

2) Г.

3) Пожару.

4) Сообщить взрослым и не пытаться самостоятельно починить прибор.

5) Примеры правил: не использовать неисправные приборы, не оставлять приборы включёнными без присмотра, не трогать провода и розетки мокрыми руками.

Самостоятельная работа по теме «Правила пользования холодильником»

Задание 1. Что такое холодильник?

А. Устройство для хранения продуктов при низкой температуре. Б. Прибор для охлаждения воздуха в помещении. В. Электроприбор, который охлаждает воду. Г. Аппарат для заморозки овощей и фруктов.

Правильный ответ: А.

Задание 2. Какие продукты можно хранить в холодильнике?

А. Только свежие продукты. Б. Продукты, которые не портятся от холода. В. Любые продукты, кроме тех, что могут испортиться от холода. Г. Все продукты, но некоторые из них нужно хранить в специальных контейнерах или упаковках.

Правильный ответ: Г.

Задание 3. Как часто нужно размораживать холодильник с ручной системой разморозки?

А. Раз в неделю. Б. Раз в месяц. В. Раз в полгода. Г. По мере образования льда на стенках морозильной камеры.

Правильный ответ: В.

Задание 4. Можно ли ставить горячую еду в холодильник?

А. Можно, если она остыла до комнатной температуры. Б. Нельзя, это может привести к поломке холодильника. В. Можно, но не рекомендуется, так как это приведёт к повышению температуры внутри холодильника. Г. Можно, ничего страшного не произойдёт.

Правильный ответ: Б.

Задание 5. Где лучше всего размещать холодильник в кухне?

А. У окна, чтобы было естественное освещение. Б. Рядом с плитой или духовкой, чтобы удобно было доставать продукты для готовки. В. В углу кухни, чтобы он занимал меньше места. Г. На расстоянии не менее 50 см от плиты или других источников тепла.

Правильный ответ: Г.

Дополнительные задания:

1. Какие правила безопасности необходимо соблюдать при использовании холодильника? (Выбрать все правильные варианты.)

А) Не оставлять дверцу холодильника открытой надолго. Б) Не перегружать холодильник продуктами. В) Не использовать холодильник при повреждении сетевого шнура или вилки. Г) Не пытаться самостоятельно ремонтировать холодильник. Д) Все перечисленные варианты.

Правильный ответ: Д.

2. Что делать, если холодильник перестал работать?

А) Вызвать мастера по ремонту холодильников. Б) Попробовать самостоятельно починить холодильник. В) Ничего не делать, холодильник сам починится. Г) Купить новый холодильник.

Правильный ответ: А.

Самостоятельная работа по теме: «Три зоны уборки холодильника»

Цель: закрепление знаний о трёх зонах уборки холодильника.

Время выполнения: 15 минут.

1. Выберите один правильный ответ.

Сколько зон уборки холодильника существует? А) Две. Б) Три. В) Четыре. Г) Пять.

2. Ответьте на вопрос.

Какие зоны уборки холодильника вы знаете?

3.

Установите соответствие между зонами уборки и их характеристиками.

	Зона уборки	Характеристика
А) Первая зона	1) Продукты, которые хранятся в этой зоне, имеют срок годности не более 7 дней.	
Б) Вторая зона	2) Продукты, хранящиеся в этой зоне, требуют особых условий хранения.	
В) Третья зона	3) Продукты в этой зоне могут храниться долгое время.	

4. Выберите несколько правильных ответов.

Что можно хранить в первой зоне холодильника? А) Овощи. Б) Фрукты. В) Молочные продукты. Г) Мясо. Д) Яйца. Е) Хлеб.

5. Дополните предложение.

Продукты, которые хранятся во второй зоне холодильника, должны быть

Правильные ответы:

1) Б. 2) Существуют первая, вторая и третья зоны уборки холодильника. Первая зона — это зона свежести, где температура составляет от 0 до +1 градуса Цельсия. Вторая зона предназначена для хранения молочных продуктов, колбас, сыра, готовых блюд. Температура здесь составляет от +1 до +4 градусов Цельсия. Третья зона подходит для овощей, фруктов, яиц, хлеба. Здесь температура составляет от +5 до +8 градусов Цельсия. 3) А — 1, Б — 2, В — 3. 4) А, В, Д. 5) Упомянуты особые условия хранения (например, герметичная упаковка).

Самостоятельная работа по теме «Режим мытья кухонной посуды разного назначения»

Цель работы: закрепить знания о режимах мытья кухонной посуды и развить навыки самостоятельного выполнения заданий.

Время выполнения: 15 минут.

- **Задание 1.** Какие из перечисленных ниже предметов относятся к кухонной посуде? (Выберите все подходящие варианты.)

а) кастрюля; б) тарелка; в) чашка; г) ложка; д) сковорода; е) вилка; ж) чайник.

Правильный ответ: а), б), д), ж).

- **Задание 2.** Как часто необходимо мыть кухонную посуду?

а) каждый день; б) один раз в неделю; в) когда она становится грязной.

Правильный ответ: в).

- **Задание 3.** В каком порядке следует мыть кухонную посуду после приёма пищи? (Расставьте предложенные варианты в правильном порядке.)

а) тарелки; б) чашки; в) столовые приборы.

Правильный порядок: в), а), б).

- **Задание 4.** Какие средства можно использовать для мытья кухонной посуды? (Выберите все подходящие варианты.)

а) моющее средство; б) хозяйственное мыло; в) сода; г) уксус; д) лимонная кислота.

Правильные ответы: а), б), в).

- **Задание 5.** Что нужно делать после мытья кухонной посуды, чтобы она была чистой и безопасной для использования?

а) просушить; б) протереть; в) убрать на место.

Правильный ответ: а).