**Учитель Панкратьева Н.В.**

**Проверочная работа по технологии 5 класс**

**Дата\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Фамилия и имя учащегося \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Тема: «Правила безопасной работы в кулинарной мастерской».**

**Задание 1**

***Перед началом работы необходимо:****(Отметьте последовательность подготовки к работе)*

1.Тщательно вымыть руки с мылом.

2.Надеть фартук, убрать волосы под головной убор.

3.Надеть сменную обувь.

**Задание 2**

***Правила безопасной работы с электроприборами*** *(отметьте правильные ответы)*

1.Перед работой нужно проверить исправность соединительного шнура.

2.Включать и выключать электроприборы можно влажными руками.

3.Можно оставлять включенный электроприбор без присмотра.

4.По окончании работы необходимо выключить электроприбор.

**Задание 3**

***Правила безопасной работы с горячими жидкостями*** *(отметьте правильные ответы)*

1.Можно использовать посуду с повреждениями.

2.Наливать жидкость в кастрюлю, доливая до края.

3.Когда жидкость закипит, нужно уменьшить нагрев.

4.Снимать крышку с горячей посуды можно как угодно.

5.Засыпать в кипящую жидкость крупу и другие продукты нужно осторожно, избегая брызг.

6.На сковороду с горячим жиром продукты следует класть аккуратно (от себя), чтобы не разбрызгивался жир.