**Учитель Панкратьева Н.В.**

**Проверочная работа по технологии 5 класс**

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

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

**Тема: «Правила санитарии и гигиеныпри подготовке продуктов к приготовлению пищи».**

**Задание 1**

*(отметьте правильные ответы)*

1.Овощи перед обработкой можно не мыть.

2.Овощи и фрукты, перед употребляемые в пищу в сыром виде, следует ополаскивать теплой кипяченой водой.

3.Продукты можно хранить все вместе.

**Задание 2**.

**Нанесите маркировку на разделочные** доски:

Хлеб-\_\_\_\_\_\_

Овощи сырые-\_\_\_\_\_

Овощи вареные-\_\_\_\_\_

Рыба сырая-\_\_\_\_\_\_\_\_

Рыба вареная-\_\_\_\_\_\_\_

Мясо сырое-\_\_\_\_\_\_\_\_

Мясо вареное-\_\_\_\_\_\_\_

Гастрономия (сыр, колбаса и др.)-\_\_\_\_\_\_\_

**Задание 3**

*(запишите ответы на вопросы)*

1.Можно ли хранить открытые консервы в жестяных банках и почему?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.Скоропортящие продукты (мясо, рыба, молоко, творог и др.) следует хранить в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3.Как нужно хранить пищевые отходы?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание 4**

Назовите причины пищевых отравлений:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание 5**

*(подчеркните правильные ответы)*

**Первые признаки пищевого отравления:**

Слабость.

Рвота.

Расстройство желудка.

Боли в животе.

Повышение температуры.