**Техника безопасности**

****

**Правила безопасной работы инструментами при вязании крючком и спицами:**

1. Со спицами и крючками необходимо обращаться очень осторожно, не подносить их к лицу, хранить в коробках и пеналах.
2. Спицы, иглы и булавки необходимо пересчитывать до начала работы, и после ее окончания.
3. Спицы и крючки не должны быть очень острыми, иначе ими можно поранить пальцы.
4. Нельзя пользоваться ржавыми спицами, крючками, иглами и булавками — они портят пряжу, нитки.
5. Сломанные иглы, булавки и другие отходы следует складывать в отдельную коробку, а потом выбрасывать, завернув в лист ненужной бумаги или газеты.
6. Булавки вкалывают в изделие в три прокола таким образом, чтобы острие осталось по возможности между слоев ткани.
7. Ножницы следует хранить в рабочей коробке. Во время вязания класть их кольцами к себе, сомкнув лезвия.

**Санитарно-гигиенические требования при вязании:**

1. Рабочее место должно быть хорошо освещено, свет дол­жен падать на работу с левой стороны.

2. Сидеть следует прямо, касаясь корпусом спинки стула. Расстояние от глаз до работы должно быть не менее 35-40 см, чтобы не развивалась близорукость, в глаза не попа­дали частички волокон, из которых состоит пряжа.
3. Перед началом и после работы следует вымыть руки, чтобы нитки и вязаное полотно не пачкались, а на руках не оставалось мелких волокон.
4. Незавершенное изделие лучше хранить, завернув в ткань или положив в пакет.

**Техника безопасности при кулинарных работах.**

*ТБ при пользовании электрической плиткой.*

1. Перед включением проверьте исправность шнура питания.

2. При включении плитки штепсельную вилку вводите в гнёзда штепсельной розетки до отказа. Не допускайте выключения вилки дёрганием за шнур.

3. Для приготовления пищи на электроплитке пользуйся только эмалированной посудой.

*ТБ при пользовании режущими инструментами.*

1. Соблюдайте максимальную осторожность. Картофель чиститё желобковым ножом, рыбу- скребком, мясо проталкивайте в мясорубку деревянным пестиком.

2. Передавать ножи и вилки только ручкой вперёд.

3. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезайте на разделочных досках, соблюдая правильные приёмы резания. Пальцы левой руки должны быть согнуты и находится на некотором расстоянии от лезвия ножа.

4. Соблюдайте осторожность при работе с ручными тёрками. Плотно удерживайте обрабатываемые продукты (фрукты, овощи и т.д.), не обрабатывайте слишком малые части.

*ТБ при работе с горячими жидкостями.*

1. Следите, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край. При сильном кипении сокращайте огонь или выключайте плиту.

2. Крышки горячей посуды берите полотенцем и открывайте от себя.

3. Сковородку ставьте и снимайте сковородником с деревянной ручкой.

**Техника безопасности при работе с тканью.**

*ТБ при работе с иголками и булавками.*

1. Шейте с напёрстком.

2. Храните иголки и булавки в определённом месте (специальной коробке, подушечке и т.д

3. Запрещается брать иглу в рот, вкалывать ее в платье.

4. Нельзя откусывать нитку зубами

5. Не пользуйтесь для шитья ржавой иголкой.

6. Выкройки и ткани прикрепляйте острыми концами булавок в направлении от себя.

*ТБ при работе с ножницами.*

1. Храните ножницы в определённом месте.

2. Кладите их сомкнутыми остриями от себя.

3. Нельзя держать ножницы острыми концами вверх.

4. Передавать ножницы кольцами вперед.

*ТБ при работе на швейной машинке.*

1. Волосы убирай под косынку. Концы галстуков и косынок не должны свисать.

2. Не наклоняйтесь близко к движущимся частям машины.

3. Не держите пальцы рук около лапки во избежание прокола иглой.

4. Перед стачиванием убедитесь в отсутствии булавок или иголок на линии шва изделия.

5. ноги расположить па педали так, чтобы правая нога была выдвинута несколько вперед и производила пуск машины;

6. Выпрямить спину и сесть прямо на всю поверхность стула;

7. Изделие расположить от глаз на 30-40 см;

8. Расположить предметы: которыми пользуешься чаще - ближе к себе, которые берут правой рукой - справа, а те, что берут левой - слева;

9. Убрать предметы, не требующиеся при выполнении задания. 1

0. Не производить заправку ниток в машину, смену иглы, не выключив ее.

*ТБ при работе с утюгом.*

1. Не оставляйте включённый утюг в сети без присмотра.

2. Включайте и выключайте утюг сухими руками.

3. Ставьте утюг на асбестовую, мраморную или керамическую подставку.

4. Следите за нормальной работой утюга, обо всех неисправностях сообщайте учителю.

5. Следите за тем, чтобы подошва утюга не касалась шнура.

6. Отключайте утюг только за вилку. В помещениях с бетонными полами во время утюжки обязательно стойте на резиновом коврике.