**Giáo Án Công nghệ 9, bài 4: An toàn lao động trong nấu ăn**

***\* Mục tiêu bài học:*** Sau bài này hs phải:
- Hiểu được những nguyên nhân gây tai nạn trong nấu ăn để có biện pháp đảm bảo an toàn lao động.
- Biết cách sử dụng cẩn thận, chính xác các dụng cụ, thiết bị trong nhà bếp.

***\* Chuẩn bị:***
- Đối với giáo viên:
+ Nội dung: Nghiên cứu Sgk, Sgv, tài liệu tham khảo.
+ Đồ dùng:  Các mẫu hình ảnh trực quan về các tai nạn rủi ro thường xảy ra do thiếu cẩn thận khi làm việc trong nhà bếp
- Đối với học sinh:
+ Nội dung: Nghiên cứu kỹ Sgk, chuẩn bị phư­­ơng án trả lời các câu hỏi ở Sgk.
+ Đồ dùng: Tranh ảnh tự sưu tầm

***\* Tiến trình thực hiện:***
**I. Tổ chức ổn định lớp:**(01 phút/ 01 tiết)
- Kiểm tra số lư­­ợng học sinh tham gia, kiểm tra công tác vệ sinh.
- Nhận xét, khuyến khích học sinh.

**II. Tích cực hoá tri thức:** (04 phút/ 01 tiết)
- Hãy kể những công việc thường làm trong nhà bếp?
- Có mấy khu vực hoạt động trong nhà bếp? Cho biết cách sắp xếp thích hợp?

**III. Các hoạt động dạy và học:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nội dung kiến thức** | **Hoạt động của thầy và trò** |
| **I. An toàn lao động trong nấu ăn** ***1. Tại sao phải quan tâm đến an toàn lao động  trong nấu ăn?***Đứt tay, bỏng lửa, bỏng nước sôi, cháy nổ bình ga, phụt bếp dầu, điện giật, trượt ngã....\* Công việc nấu ăn được thực hiện trong nhà bếp, đây là nơi dễ sảy ra tai nạn. Vì khối lượng công việc được chuẩn bị trong nhà bếp rất nhiều: Chuẩn bị thức ăn, nấu nướng, bày dọn.....\* Những công việc làm trong nhà bếp thường phải sử dụng các thiết bị, dụng cụ dễ gây nguy hiểm. vì vậy cần phải đảm bảo an toàn lao động trong nấu ăn, tránh sảy ra tai nạn nguy hiểm, ảnh hưởng đến tinh mạng con người.Để tránh tai nạn đáng tiếc xảy ra***2. Những dụng cụ, thiết bị dễ gây ra tai nạn:***\* Dụng cụ cầm tay: các loại dao nhọn, sắc,soong chảo có tay cầm bị hỏng, ấm nước sôi...\* Dụng cụ, thiết bị dùng điện: Bếp điện, lò nướng, ấm điện, nồi cơm điện, phích nước, máy đánh trứng..... ***3. Nguyên nhân gây ra tai nạn trong nấu ăn:*** a/ Dùng dao, các dụng cụ sắc nhọn để cắt,gọt, xiên.....hoặc đặt không đúng vị trí thích hợpb/ Để thức ăn rơi vãi làm trơn, trượt.c,d/ Sử dụng nồi soong, chảo có tay cầm không xiết chặt hoặc đặt ở vị trí không thích hợp.e/ Khi đun nước đặt ở vị trí không thích hợp hoặc để vật dụng ở trên cao quá tầm tay với.g/ Sử dụng nồi áp suất thiếu cẩn thận.h/ẩư dụng bếp điện, ga, lò điện, lò ga, nồi điện, ấm điện..... không đúng y/c. | **Hoạt động 1:** Giới thiệu bài học. (02 phút/01 tiết)- Đặt vấn đề (Gv nêu một số công việc trong nhà bếp và nêu câu hỏi: Nếu không cẩn thận và chu đáo khi sử dụng các dụng cụ thì sẽ dẫn đến hậu quả như thế nào?, đẫn dắt vào bài)- Nêu mục tiêu bài học. **Hoạt động 2:** Tìm hiểu về an toàn lao động trong nấu ăn:  - Y/c hs kể một số tai nạn trong nấu ăn.- Tại sao phải quan tâm đến an toàn lao động trong nấu ăn? - ý kiến khác?- Gv tổng hợp, nhận xét, đánh giá, kết luận.   **Hoạt động 3: *Tìm hiểu những dụng cụ, thiết bị dễ gây ra tai nạn:***- Những dụng cụ nào dễ gây ra các tai nạn trong nấu ăn?- ý kiến khác?- Gv tổng hợp, nhận xét, đánh giá, kết luận.**Hoạt động 3: *Tìm hiểu 1 số nguyên nhân gây ra tai nạn trong nấu ăn:***- Y/c hs quan sát H13 Sgk rồi điền nội dung thích hợp dưới mỗi hình - Nguyên nhân gây ra các tai nạn đó?- ý kiến khác?- Gv tổng hợp, nhận xét, đánh giá, kết luận.  |

**IV. Tổng kết bài học:** (05 phút/ 01 tiết)
- Y/c 01 hs đọc phần ghi nhớ.
- Kiểm tra nhận thức
- Hư­­ớng dẫn học bài ở nhà:
          + Học thuộc phần ghi nhớ.
          + Trả lời các câu hỏi ở Sgk.
          - Giao nhiệm vụ chuẩn bị bài mới:
          + Nghiên cứu kỹ bài mới (bài thực hành)
+ Căn cứ vào nội dung để chuẩn bị nội dung lẫn đồ dùng phù hợp (giáo viên hướng dẫn kỹ cho học sinh, đặc biệt chú ý các phư­ơng tiện phù hợp với đặc điểm địa phư­ơng).
- Nhận xét, đánh giá giờ học.