

Tuần 6, tiết 6

A. Phần ghi bài

Bài 4: AN TOÀN LAO ĐỘNG TRONG NẤU ĂN

I. An toàn lao động trong nấu ăn:

1. *Tại sao phải quan tâm đến an toàn lao động trong nấu ăn.*

Phải quan tâm đến việc đảm bảo an toàn lao động trong nhà bếp để tránh những rủi ro và tai nạn có thể xảy ra trong khi nấu ăn.

2. *Những dụng cụ, thiết bị dễ gây tai nạn: (SGK)*

- Dao, các dụng cụ sắc, nhọn
- Thiết bị dùng điện, ga

3. *Những nguyên nhân gây ra tai nạn trong nấu ăn. (SGK)*

a. Dùng dao, các dụng cụ sắc, nhọn để cắt, gọt, xiên... hoặc đặt không đúng vị trí thích hợp.

b. Để thức ăn rơi vãi làm trơn trượt

c. Để vật dụng ở trên cao quá tầm với.

d. Sử dụng nồi áp suất thiếu cẩn thận.

e. Khi đun nước, đặt vòi ấm ở vị trí không thích hợp.

f. Sử dụng song, nồi, chảo có tay cầm không siết chặt hoặc đặt ở vị trí không thích hợp.

g. Sử dụng bếp điện, bếp ga, lò điện, lò ga, nồi điện, ấm điện... không đúng yêu

II. Biện pháp An toàn lao động trong nấu ăn:

1. *Sử dụng các dụng cụ thiết bị cầm tay: cẩn thận, đúng quy cách*

2. *Sử dụng các dụng cụ thiết bị dùng điện : phải hết sức cẩn thận.*

3. *Biện pháp phòng ngừa rủi ro vì lửa, ga, dầu, điện:*

B. Dẫn dò: học bài và hoàn thành phiếu học tập

Phiếu học tập:

Câu hỏi	Trả lời
1/ Hãy nêu những nguyên nhân gây ra tai nạn trong nấu ăn?	
2/ Hãy nêu biện pháp phòng ngừa rủi ro vì lửa, ga, dầu, điện?	
3/ Thực đơn là gì?	