

## PHIẾU HƯỚNG DẪN HỌC SINH TỰ HỌC

NỘI DUNG	GHI CHÚ
Tên bài học/ chủ đề:	<b>BÀI 4: AN TOÀN LAO ĐỘNG TRONG NẤU ĂN</b>
Khối lớp	<b>Khối lớp 9 – Tuần 11</b>
<b>NỘI DUNG BÀI HỌC</b>	<p><b>I/ An toàn lao động trong nấu ăn</b></p> <p><u>1/ Tại sao phải quan tâm đến an toàn lao động trong nấu ăn?</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Nơi nhà bếp rất dễ xảy ra tai nạn vì khối lượng công việc rất nhiều và liên tục.</li><li>- Thường phải sử dụng các thiết bị, dụng cụ, thiết bị chuyên dụng dễ gây nguy hiểm</li><li>- Một số tai nạn thường gặp như: đứt tay, cháy nổ, phỏng, trượt ngã, điện giật</li></ul> <p><u>2/ Dụng cụ, thiết bị dễ gây tai nạn</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Dụng cụ, thiết bị cầm tay: các loại dao, song, chảo có tay cầm bị hỏng, ấm nước sôi...</li><li>- Dụng cụ, thiết bị dùng điện: bếp, lò nướng, nồi cơm điện, phích nước, ấm điện, máy đánh trứng, máy xay thịt...</li></ul> <p><u>3/ Nguyên nhân gây tai nạn trong nấu ăn</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Sử dụng các loại dao, dụng cụ sắc nhọn không cẩn thận hoặc đặt vào vị trí không thích hợp</li><li>- Các loại song, chảo, nồi có tay cầm không siết chặt hoặc đặt ở vị trí không thích hợp</li><li>- Thức ăn hoặc nước rơi vãi, làm trơn trượt</li><li>- Khi đun nước, đặt vòi ấm ở vị trí không thích hợp</li><li>- Đặt vật dụng ở trên cao quá tầm với</li><li>- Sử dụng nồi áp suất không cẩn thận</li><li>- Sử dụng các loại bếp không đúng yêu cầu.</li></ul>
<b>DẶN DÒ</b>	Em hãy ghi chép nội dung trên vào vở Xem tiếp phần còn lại của bài 4