Ngày soạn: 16/2/2025

## BÀI 5: AN TOÀN LAO ĐỘNG TRONG CHẾ BIẾN THỰC PHẨM

**(3 tiết)**

**I. MỤC TIÊU**

**1. Kiến thức**

* Một số yếu tố gây nguy hiểm, tác động nguy hiểm và mức độ nguy hiểm có thể gặp phải trong quá trình chế biến thực phẩm.
* Cách phòng ngừa các yếu tố nguy hiểm trong quá trình chế biến thực phẩm.

**2. Năng lực**

***Năng lực chung:***

* Năng lực tự chủ và tự học: Hình thành phương pháp tự đọc hiểu tài liệu.
* Năng lực giao tiếp và hợp tác: Học hỏi, hỗ trợ, hợp tác với nhau để cùng thực hiện, hoàn thành nhiệm vụ học tập được giao.

***Năng lực riêng:***

* Trình bày được nhóm yếu tố gây nguy hiểm trong chế biến thực phẩm.
* Trình bày được động tác nguy hiểm và mức độ nguy hiểm có thể xảy ra trong quá trình chế biến thực phẩm.
* Trình bày được các biện pháp phòng tránh các mối nguy hiểm có thể xảy ra trong quá trình chế biến thực phẩm.
* Đánh giá được cách thức thực hiện an toàn lao động trong chế biến thực phẩm ở gia đình HS.

**3. Phẩm chất**

* Cẩn thận, tỉ mỉ, quan sát để đưa ra nhận xét, đánh giá, kết luận.
* Tò mò, ham học, chủ động tìm kiếm thông tin, tài liệu mở rộng kiến thức.

**II. THIẾT BỊ DẠY HỌC VÀ HỌC LIỆU**

**1. Đối với giáo viên**

* SGK, SGV, SBT Công nghệ 9 - Trải nghiệm nghề nghiệp: Mô đun Chế biến thực phẩm.
* Máy tính, máy chiếu.
* Phiếu học tập, phiếu đánh giá.

**2. Đối với học sinh**

* SGK, SBT Công nghệ 9 - Trải nghiệm nghề nghiệp: Mô đun Chế biến thực phẩm.
* Đọc trước bài học trong SGK và trả lời các câu hỏi trong hộp chức năng Khám phá.

**III. TIẾN TRÌNH DẠY HỌC**

**A. HOẠT ĐỘNG KHỞI ĐỘNG**

**a. Mục tiêu:** Giúp HS hình dung sơ lược nội dung bài học, đồng thời tạo hứng khởi, kích thích HS tham gia bài học mới.

**b. Nội dung:** GV đặt vấn đề; HS vận dụng kiến thức, kĩ năng để thực hiện nhiệm vụ.

**c. Sản phẩm học tập:** Câu trả lời của HS cho câu hỏi mở đầu.

**d. Tổ chức thực hiện:**

**Bước 1: Chuyển giao nhiệm vụ học tập**

- GV chiếu hình ảnh một số hoạt động chưa đảm bảo an toàn lao động trong chế biến thực phẩm và yêu cầu HS trả lời câu hỏi: *Nêu những yếu tố chưa đảm bảo an toàn lao động trong chế biến thực phẩm ở hình 5.1.*

**Bước 2: Thực hiện nhiệm vụ học tập**

- HS suy nghĩ, làm việc cá nhân, quan sát kết hợp với kiến thức của bản thân để trả lời câu hỏi.

- GV quan sát, định hướng HS trả lời (nếu cần thiết).

**Bước 3: Báo cáo kết quả hoạt động và thảo luận**

- GV mời HS xung phong trả lời.

***Gợi ý trả lời:***

*+ Bếp nấu ăn và bánh mì đang bị cháy.*

*+ Dây điện để dưới sàn nhà gần chỗ máy giặt bị rò rỉ nước.*

*+ Lò nướng để mở khi còn cắm điện và còn quá nóng.*

*+ Tủ để chất tẩy rửa hoá học không đóng kín.*

*+ Thùng đựng rác để hở gây mất vệ sinh.*

*+ Thú nuôi ăn và đi lại trong bến gây nguy hiểm cho người và thú.*

*+ Dao để sát phía mặt ngoài sàn bếp*

*+ Ổ cắm có nhiều phích cắm các thiết bị có công suất lớn.*

*+ Lò vi sóng, ngăn kéo tủ bị mở khi không có người sử dụng.*

*+ Thuốc lá đang cháy cạnh giấy báo dễ gây cháy.*

- GV mời HS khác lắng nghe, nhận xét, bổ sung.

**Bước 4: Đánh giá kết quả, thực hiện nhiệm vụ học tập**

- GV ghi nhận các câu trả lời của HS, không chốt đáp án.

- GV dẫn dắt HS vào bài học:  *–* ***Bài 5: An toàn lao động trong chế biến thực phẩm.***

**B.** **HÌNH THÀNH KIẾN THỨC MỚI**

**Hoạt động 1: Tìm hiểu về một số yếu tố nguy hiểm trong chế biến thực phẩm.**

**a) Mục tiêu:** Trình bày được nhóm các yếu tố gây nguy hiểm trong chế biến thực phẩm.

**b) Nội dung:** GV nêu nhiệm vụ; HS đọc thông tin mục I SGK trang 23, thảo luận nhóm và thực hiện nhiệm vụ.

**c) Sản phẩm:** Các dạng chính của yếu tố nguy hiểm và mức độ nguy hiểm trong chế biến thực phẩm.

**d) Tổ chức thực hiện:**

|  |  |
| --- | --- |
| **HOẠT ĐỘNG CỦA GV - HS** | **DỰ KIẾN SẢN PHẨM** |
| **Bước 1: GV chuyển giao nhiệm vụ học tập**  - GV yêu cầu HS hoạt động nhóm đôi, sau đó trình bày trước lớp: Hãy trình bày một số dạng chính của yếu tố nguy hiểm và mức độ nguy hiểm trong chế biến thực phẩm bằng cách hoàn thành bảng sau:   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Nhóm yếu tố nguy hiểm** | **Tác động nguy hiểm** | **Mức độ nguy hiểm** | | **Yếu tố cơ học** |  |  | | **Yếu tố nhiệt** |  |  | | **Yếu tố điện** |  |  | | **Yếu tố hoá học** |  |  | | **Yếu tố cháy, nổ** |  |  | | **Yếu tố không gian hẹp** |  |  |   - GV yêu cầu HS thảo luận nhóm 4 và thực hiện nhiệm vụ:   1. *Mùa đông, thời tiết lạnh, bạn A mang bếp than tổ ong vào trong nhà để nấu ăn và đóng kín các cửa. Em hãy chỉ ra cho bạn A yếu tố nguy hiểm của việc làm đó.* 2. *Vừa chiên thực phẩm xong, bạn B định đổ dầu mở nóng vào ống xả bồn rửa bát rồi xả nước. Em hãy giải thích cho bạn ấy những nguy hiểm có thể xảy ra.*   **Bước 2: HS tiếp nhận, thực hiện nhiệm vụ học tập**  - HS vận dụng kiến thức, kĩ năng để thực hiện nhiệm vụ theo hướng dẫn của HS.  - GV hướng dẫn, hỗ trợ HS (nếu cần thiết).  **Bước 3: Báo cáo kết quả hoạt động, thảo luận**  - HS xung phong trả lời câu hỏi.  ***Đáp án:***   1. *Đốt bếp than tổ ong sinh ra khí CO là khí độc. Đồng thời lượng oxygen trong không khí giảm sẽ ảnh hưởng đến quá trình hô hấp của con người. Nhiều trường hợp đã bị tử vong.*   *Video về CO gây ngộ độc cho con người :*  [*https://www.youtube.com/watch?v=SCBDVvHUvPU*](https://www.youtube.com/watch?v=SCBDVvHUvPU)   1. *Dầu, mỡ nóng khi gặp nước sẽ gây bắn mạnh và văng xa. Khi đổ dầu, mỡ nóng vào bồn rửa bát thì chúng sẽ gây văng bắn vào mặt, tay, gây bỏng rất nguy hiểm, đồng thời dầu, mỡ tích tụ lâu ngày trong đường ống sẽ gây ra tắc nghẽn.*     Video tái chế dầu ăn thừa thành xà phòng: <https://www.youtube.com/watch?v=R_qDYooFA44>  - GV yêu cầu các HS khác lắng nghe, nhận xét, nêu ý kiến bổ sung (nếu có).  **Bước 4: Đánh giá kết quả thực hiện nhiệm vụ học tập**  - GV nhận xét, đánh giá, chuẩn kiến thức.  - GV chuyển sang hoạt động mới. | **I. Một số yếu tố nguy hiểm trong chế biến thực phẩm**  **-** Yếu tố cơ học  - Yếu tố nhiệt  - Yếu tố điện  - Yếu tố hoá học  - Yếu tố không gian hẹp. |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Nhóm yếu tố nguy hiểm** | **Tác động nguy hiểm** | **Mức độ nguy hiểm** | | **Yếu tố cơ học** | - Bộ phận chuyển động quay với vận tốc lớn (máy xay, máy nghiền, máy mài dao,…)  - Dụng cụ nhà bếp sắc nhọn như dao, kéo,..  - Mảnh dụng cụ, vật liệu văng bắn, gãy vỡ.  - Vật rơi từ trên cao | - Gây chấn thương các bộ phân va đập.  - Mức độ nặng nhẹ phụ thuộc vào kiểu va, đập và vị trí tác động. | | **Yếu tố nhiệt** | - Nhiệt hở ở lò nướng  - Khí nóng, hơi nước nóng từ nồi áp suất, nồi nấu, ấm đun nước.  - Nhiệt do dầu, mỡ bắn.  - Nhiệt khi hút thuốc trong bếp | - Bỏng từng phần hoặc toàn phần.  - Cháy, nổ. | | **Yếu tố điện** | - Bộ phận kim loại của máy móc, thiết bị nhà bếp bị rò rỉ điện.  - Vật mang điện bị hở như cầu dao, mối nối dây điện | - Tổn thương cơ thể, có thể gây chết người khi bị điện giật.  - Tổn thất lớn về người và tài sản khi bị chập điện gây cháy nổ. | | **Yếu tố hoá học** | - Chất tẩy rửa.  - Thuốc diệt chuột, côn trùng.  - Khí gas bị rò rỉ.  - Khí độc sinh ra khi dùng bếp than.  - Khí độc, chất độc sinh ra trong quá trình nấu. | - Ăn mòn da và những nơi tiếp xúc với các hoá chất tẩy rửa.  - Ngộ độc cấp tính hoặc tử vong nếu ăn uống phải thuốc diệt chuột, diệt côn trùng.  - Ngộ độ khí gas có nguy cơ cháy, nổ.  - Nhiễm khí độc CO khi đun bếp than trong nhà.  - Nguy cơ mắc ung thư khi hít phải nhiều hơi dầu, mở đun nóng ở nhiệt độ cao trong thời gian dài. | | **Yếu tố gây cháy nổ** | - Xăng , dầu, khí gas, cồn cháy nổ (nổ hoá học).  - Vỏ bình gas, chai thuỷ tinh, túi đựng bị nổ (nổ vật lí). | Gây tai nạn cho người trong vi phạm nổ do tốc độ phản ứng nhanh tạo ra lượng sản phẩm cháy lớn, nhiệt độ cao và áp lực lớn. | | **Yếu tố không gian hẹp** | - Bếp quá nhỏ hẹp, không thông khí, không có hút mùi.  Vật dụng bị xếp cao, chồng chất. | - Thiếu trao đổi khí.  - Không khí chứa chất độc, cản trở tầm nhìn, tổn thương phổi và các cơ quan khác.  - Bị tổn thương do rơi, va, đập. | | |

**Hoạt động 2: Hướng dẫn phòng ngừa nguy hiểm trong bếp.**

**a. Mục tiêu:** Trình bày được tầm quan trong của việc phòng ngừa nguy hiểm trong quá trình chế biến thực phẩm.

**b. Nội dung:** GV nêu nhiệm vụ; HS đọc thông tin mục II SGK trang 25-27, thảo luận nhóm và thực hiện nhiệm vụ.

**c. Sản phẩm:** Đáp án các phiếu học tập 1, 2, 3 và các cách phòng ngừa nguy hiểm trong quá trình chế biến thực phẩm.

**d. Tổ chức thực hiện:**

|  |  |
| --- | --- |
| **HOẠT ĐỘNG CỦA GV - HS** | **DỰ KIẾN SẢN PHẨM** |
| **Bước 1: GV chuyển giao nhiệm vụ học tập**  - GV chia lớp thành 6 nhóm, yêu cầu các nhóm thảo luận hoàn thành các nhiệm vụ sau:  + Nhóm 1, 2: Hoàn thành phiếu học tập số 1.  + Nhóm 3, 4: Hoàn thành phiếu học tập số 2.  + Nhóm 5, 6: Hoàn thành phiếu học tập số 3.   |  | | --- | | **PHIẾU HỌC TẬP SỐ 1**   1. Hãy trình bày cách phòng ngừa nguy hiểm do tác động cơ học và tác động nhiệt. 2. Nêu các bước sơ cứu khi bị bỏng dầu ăn. 3. Có nên dùng nước để dập tắt đám cháy dầu mỡ không? Vì sao? |  |  | | --- | | **PHIẾU HỌC TẬP SỐ 2**   1. Hãy trình bày cách phòng ngừa nguy hiểm do tác động điện và tiếp xúc với hoá chất. 2. Khi có sự cố chập điện trong bếp, việc đầu tiên em cần làm là gì? 3. Nêu thêm một số biện pháp khác phòng ngừa nguy hiểm về điện giật, chập điện trong bếp. |  |  | | --- | | **PHIẾU HỌC TẬP SỐ 3**   1. Hãy trình bày cách phòng ngừa nguy hiểm do nổ và không gian hẹp. 2. Quan sát căn bếp trong hình và liệt kê những vật dụng dễ cháy nổ nào chưa thực hiện biện pháp phòng ngừa? 3. Trong các hướng dẫn phòng ngừa yếu tố nguy hiểm khi chế biến thực phẩm trong không gian hẹp, em đã thực hiện được những điều nào? |   **Bước 2: HS tiếp nhận, thực hiện nhiệm vụ học tập**  - HS nghiên cứu thảo luận mục II, trả lời Khám phá  - GV hướng dẫn, hỗ trợ HS (nếu cần thiết).  **Bước 3: Báo cáo kết quả hoạt động, thảo luận**  - GV mời đại diện HS trình bày kết quả thảo luận.  *Đáp án*   |  | | --- | | **PHIẾU HỌC TẬP SỐ 1**   1. *DKSP* 2. *Các bước sơ cứu khi bị bỏng dầu ăn*   *Bước 1: Loại bỏ tác nhân gây bỏng: tháo bỏ quần áo, trang sức bị thấm dầu nóng ra khỏi cơ thể.*  *Bước 2: Làm mát vùng da bỏng bằng nước sạch.*  *Bước 3: Băng vết thương cẩn thận rồi đến cơ sở y tế gần nhất.*   1. *Tuyệt đối không dùng nước để dập lửa vì dầu, mỡ và nước không tan được vào nhau, nhiệt độ sôi cũng khác nhau nên dùng nước để chữa cháy sẽ gây hiện tượng bắn tung dầu, mỡ ra xung quanh dễ làm đám cháy lan rộng.* |  |  | | --- | | ***PHIẾU HỌC TẬP SỐ 2***   1. *DKSP* 2. *Em cần tắt nguồn điện, sau đó sử dụng bình cứu hỏa hoặc bật nước để dập tắt ngọn lửa. Ngoài ra, em cũng cần gọi ngay đội cứu hỏa hoặc cứu thương nếu cần thiết.* 3. *Một số biện pháp khác:*   *- Sử dụng ổ cắm có nắp đậy.*  *- Không sử dụng thiết bị điện khi tay ướt.*  *Tuân thủ các quy tắc an toàn khi sử dụng điện.* |  |  | | --- | | **PHIẾU HỌC TẬP SỐ 3**   1. DKSP |   - GV yêu cầu các HS khác lắng nghe, nhận xét, nêu ý kiến bổ sung (nếu có).  **Bước 4: Đánh giá kết quả thực hiện nhiệm vụ học tập**  - GV nhận xét, đánh giá, chuẩn kiến thức.  - GV giới thiệu nội dung ***Em có biết***  *Để tránh bị bỏng:*  + Khi đun nấu cần quay tay cầm của nồi vào phía trong, đặt nồi cách xa mép bàn để tránh bị rơi.  IMG_256  + Không xay đồ ăn nóng trong máy xay.  + Không để thực phẩm ướt vào nổi chảo dầu sôi.  + Không dùng nước để dập lửa do cháy dầu mỡ.  - GV chuyển sang hoạt động mới. | **II. Hướng dẫn phòng ngừa nguy hiểm trong bếp**  **1. Hướng dẫn phòng ngừa nguy hiểm do tác động cơ học**  - Không chạm tay vào bộ phận chuyển động khi máy đang cắm điện.  - Không cắt thực phẩm đông đá.  - Không để dao vào bồn rửa chứa đầy nước.  - Để dao, dĩa, kéo và những dụng cụ sắc, nhọn, dễ vỡ trong ngăn kéo quy định, khi dùng không để sát mép bàn.  - Buộc tóc và mặc quần áo gọn gàng khi vào bếp.  - Vệ sinh sạch những chỗ nước tràn, dầu mỡ bắn, thức ăn rơi ngay khi nhìn thấy.  - Lấy các vật trên cao quá đầu phải sử dụng thang hoặc ghế chắc chắn.  **2. Hướng dẫn phòng ngừa nguy hiểm do tác động nhiệt.**  - Không tắt báo động khi đang nấu ăn.  - Không sử dụng bếp nấu ăn để sưởi ấm.  - Không đổ nước để dập lửa khi bị cháy dầu, mỡ.  - Để xa các vật dễ bắt lửa ra khỏi bếp.  - Tắt mọi thiết bị sau khi công việc kết thúc.  - Ngăn ngừa hoả hoạn bằng cách giữ mặt bếp và lò nướng được sạch.   1. **Hướng dẫn phòng ngừa nguy hiểm do tác động điện.**   - Lắp aptomat hoặc cầu dao để ngắt mạch khi có sự cố xảy ra.  - Không chạm tay ướt vào ổ điện hoặc công tắc điện.  - Không cầm thực phẩm hoặc đồ dùng đưa vào lò nước khi thiết bị đang cắm điện.  - Không kéo dây phích cắm điện.  - Kiểm tra kĩ ổ cắm và dây dẫn điện trước khi sử dụng.  - Không cắm nhiều thiết bị điện có công suất cao vào chung một ổ lấy điện.  - Tắt nguồn điện khi sử dụng xong các thiết bị điện.   1. **Hướng dẫn phòng ngừa nguy hiểm do tiếp xúc với hoá chất.**   - Đặt bình gas ở nơi thông thoáng  - Khoá van đầu bình gas khi không sử dụng.  - Kiểm tra thường xuyên ống dẫn gas bằng nước xà phòng. Không thử bằng lửa.  - Mua chất tẩy rửa có xuất xứ, nhãn mác, hạn sử dụng rõ ràng, an toàn, bảo quản đúng cách.  - Nên sử dụng tinh dầu để xua đuổi chuột và côn trùng gây hại.  - Không nên dùng hộp xốp để đựng thức ăn.   1. **Hướng dẫn phòng ngừa nguy hiểm do cháy nổ.**   - Kiểm tra van bình gas trước và sau khi nấu ăn.  - Không để xăng, dầu, cồn, gas ở những nơi dễ cháy.  - Không sử dụng các vỏ bình gas bị gỉ, có nguồn gốc không rõ ràng.  - Không cho trứng, thực phẩm trong hộp đậy nắp chặt, nấu trong lò vi sóng.   1. **Hướng dẫn phòng ngừa nguy hiểm khi làm việc trong không gian hẹp.**   - Không nướng đồ ăn bằng bếp than trong nhà.  - Lắp và mở máy hút mùi hoặc bật quạt thông gió khí nấu, nướng.  - Vệ sinh máy hút mùi và quạt thông gió thường xuyên.  - Sắp xếp dụng cụ nhà bếp gọn gàng, ngăn nắp, không chồng cao  - Không để các vật sắc nhọn dễ vỡ trên cao. |

**C. HOẠT ĐỘNG LUYỆN TẬP**

**a) Mục tiêu:** Hệ thống, củng cố kiến thức đã học về lập thực đơn bữa ăn trong gia đình và chi phí cho bữa ăn.

**b) Nội dung:** HS làm bài tập trắc nghiệm về thực đơn bữa ăn.

**c) Sản phẩm học tập:** Đáp án các câu trắc nghiệm khách quan.

**d) Tổ chức thực hiện:**

**Bước 1: GV chuyển giao nhiệm vụ:**

- GV cho HS chơi trò chơi trắc nghiệm:

***Câu 1:*** *Tác động nào thuộc nhóm yếu tố cơ học nguy hiểm?*

*A. Nhiệt hở ở lò nướng.*

*B. Vật mang điện hở như cầu dao, mối nối dây điện.*

*C. Mảnh dụng cụ, vật liệu văng, bắn, gây vỡ.*

*D. Vật dụng bị xếp cao, chồng chất.*

***Câu 2:*** *Dầu, mỡ bắn có mức độ nguy hiểm như thế nào?*

*A. Ăn mòn da và những nơi tiếp xúc.*

*B. Bỏng từng phần hoặc toàn phần.*

*C. Tạo ra lượng sản phẩm cháy lớn, nhiệt độ cao và áp lực lớn.*

*D. Nguy cơ mắc ung thư khi tiếp xúc dầu, mỡ đun nóng.*

***Câu 3:*** *Khí nóng, hơi nước từ nồi áp suất, nồi nấu, ấm đun nước có thể*

*A. gây chấn thương các bộ phận bị va, đập.*

*B. ngộ độc cấp tính.*

*C. gây cháy, nổ.*

*D. nhiễm khí độc CO khi sử dụng.*

***Câu 4:*** *Mức độ nguy hiểm của nhóm yếu tố điện bao gồm*

*(1) Nguy cơ mắc ung thư cao.*

*(2) Tổn thương cơ thể (bỏng, cháy xém, co cơ, co giật, liệt cơ, tê liệt hô hấp, tom mạch), có thể gây chết người khi bị điện giật.*

*(3) Gây tai nạn cho người trong phạm vi nổ do tốc độ phản ứng nhanh tạo ra lượng sản phẩm gây cháy lớn, nhiệt độ cao và áp lực lớn.*

*(4) Tổn thất lớn về người và tài sản khi bị chập điện gây cháy nổ.*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *A. (1), (2).* | *B. (2), (3).* | *C. (1), (4).* | *D. (2), (4).* |

***Câu 5:*** *Có bao nhiêu nội dung đúng về hướng dẫn phòng ngừa nguy hiểm do tác động cơ học?*

*(1) Không chạm tay vào bộ phận chuyển động khi máy đang cắm điện.*

*(2) Không cắt thực phẩm chưa đông đá.*

*(3) Không để dao vào bồn rửa chứa đầy nước.*

*(4) Để dao, đĩa, kéo và những dụng cụ sắc, nhọn, dễ vỡ trong ngăn theo quy định, khi dùng không để sát mép bàn.*

*(5) Buộc tóc và mặc quần áo gọn gàng khi nấu bếp.*

*(6) Vệ sinh sạch sẽ những chỗ nước tràn, dầu mỡ bắn, thức ăn rơi ngay khi nhìn thấy.*

*(7) Không đặt các vật trên cao quá đầu.*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *A. 4.* | *B. 5.* | *C. 6.* | *D. 7.* |

***Câu 6:*** *Để tránh bị bỏng khi nấu ăn cần chú ý*

*A. quay tay cầm dài của nồi vào phía trong, đặt nồi cách xa mép bàn để tránh bị rơi.*

*B. sử dụng khăn tay sạch và khô để lau bề mặt nồi trước khi cầm.*

*C. sử dụng găng tay nylon khi tiếp xúc trực tiếp với bề mặt nồi nóng.*

*D. không dùng nước để dập lửa khi đang đun nấu thức ăn.*

***Câu 7:*** *Vì sao không nên nướng đồ ăn bằng bếp than trong nhà?*

*A. Vì nướng bằng bếp than gây ra khói và hơi độc hại, gây nguy hiểm cho sức khỏe.*

*B. Vì nướng đồ ăn bằng bếp than làm tăng nguy cơ cháy nổ do tiếp xúc của lửa với khí gas trong không khí.*

*C. Vì nướng bằng bếp than làm tăng nhiệt độ trong nhà, gây cảm giác không thoải mái cho người ở bên trong.*

*D. Vì nướng đồ ăn bằng bếp than làm tăng nguy cơ cháy rừng và gây ô nhiễm môi trường.*

***Câu 8:*** *Vì sao không nên để thực phẩm ướt vào nồi, chảo chiên?*

*A. Để tránh bị dầu, mỡ bắn nóng.*

*B. Để tránh bị hao hụt dinh dưỡng trong thực phẩm.*

*C. Để tránh bắt lửa với các vật dễ cháy ở gần đó.*

*D. Để tránh nguy cơ ung thư khi hít phải hơi dầu, mỡ đun nóng.*

***Câu 9:*** *Vì sao không nên dùng nước để dập lửa khi cháy dầu, mỡ?*

*A. Vì khối lượng riêng của dầu nặng hơn nên dầu chìm trong nước dẫn đến khó dập tắt được lửa.*

*B. Vì tốc độ phản ứng hóa học của nước với dầu rất nhanh, tạo ra lượng sản phẩm cháy lớn, nhiệt độ cao và áp lực lớn.*

*C. Vì dầu, mỡ không tan trong nước, sẽ gây hiện tượng bắn tung dầu mỡ ra xung quanh, làm lan đám cháy.*

*D. Vì phản ứng giữa nước và dầu sinh ra khí gas làm tăng nguy cơ cháy, nổ.*

***Câu 10:*** *Khi sử dụng bếp gas, bạn H phát hiện có mùi gas trong nhà. Theo em, bạn H nên làm gì trong trường hợp này?*

*A. Không quan tâm đến mùi gas và tiếp tục sử dụng bếp gas.*

*B. Mở quạt hút mùi hoặc máy thông gió để loại bỏ mùi gas trong nhà.*

*C. Tắt ngay bếp gas và mở cửa sổ để thông thoáng không gian.*

*D. Sử dụng nước để chữa cháy nếu có bất kì sự cố nào xảy ra với bình gas.*

**Bước 2: HS thực hiện nhiệm vụ học tập:**

-HS thảo luận nhóm, hoàn thành các bài tập GV yêu cầu.

- GV theo dõi, gợi ý, đánh giá bài thực hành của HS.

**Bước 3: Báo cáo kết quả hoạt động, thảo luận:**

- HS trả lời nhanh câu hỏi trắc nghiệm.

**Kết quả:**

***Đáp án trắc nghiệm:***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. ***C*** | ***2.B*** | ***3.C*** | ***4. D*** | ***5.B*** |
| ***6.A*** | ***7.A*** | ***8.A*** | ***9.C*** | ***10.B*** |

**Bước 4: Đánh giá kết quả thực hiện:**

- GV chữa bài, chốt đáp án, tuyên dương các nhóm tốt, nhanh và chính xác.

**D. HOẠT ĐỘNG VẬN DỤNG**

**a) Mục tiêu:** HS củng cố và vận dụng những kiến thức đã học về tính chi phí bữa ăn vào cuộc sống.

**b) Nội dung:** HS vận dụng kiến thức đã học để làm bài tập vận dụng.

**c) Sản phẩm:** Đáp án bài tập vận dụng.

**d) Tổ chức thực hiện:**

**Bước 1: GV chuyển giao nhiệm vụ**

- GV yêu cầu HS về nhà hoàn thành bài tập phần Vận dụng:

*Đánh giá ý thức thực hiện an toàn lao động trong chế biến thực phẩm ở gia đình em theo mẫu sau:*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***STT*** | ***Tình huống*** | ***An toàn*** | | ***Giải thích*** | ***Đề xuất giải pháp*** |
| ***Có*** | ***Không*** |
| *1* | *Cho thêm quả và đá lạnh vào máy xay khi đang chạy.* |  |  |  |  |
| *2* | *Để dao, muỗng dài chung với ống để thìa (muỗng), đũa.* |  |  |  |  |
| *3* | *Xếp li, cốc thuỷ tinh thường uống trên phía giá cao của bếp cho gọn.* |  |  |  |  |
| *4* | *Để dầu, mỡ khi chiên bắn ra bếp và sàn bếp cho đến khi nấu xong rồi mới lau.* |  |  |  |  |
| *5* | *Mở lấy bánh trong lò nướng ngay khi thời gian nướng vừa kết thúc.* |  |  |  |  |
| *6* | *Hút thuốc trong bếp* |  |  |  |  |
| *7* | *Lỏng phích cắm điện của bình đun nước.* |  |  |  |  |
| *8* | *Để ổ lấy điện của bình đun nước cạnh bồn rửa.* |  |  |  |  |
| *9* | *Dùng cồn y tế để nướng cá, mực.* |  |  |  |  |
| *10* | *Không bật hút mùi khi nấu bếp* |  |  |  |  |

**Bước 2: HS thực hiện nhiệm vụ học tập**

- HS về nhà hoàn thành bài tập vận dụng.

**Bước 3: Báo cáo kết quả hoạt động, thảo luận**

- HS trình bày kết quả vào tiết học tiếp theo.

- HS khác quan sát, nhận xét.

**Bước 4: Đánh giá kết quả thực hiện**

- GV nhận xét, tuyên dương.

**\* HƯỚNG DẪN VỀ NHÀ**

- Ghi nhớ kiến thức trong bài.

- Hoàn thành bài tập phần Vận dụng.

- Chuẩn bị bài ***Bài 6: An toàn vệ sinh thực phẩm.***