

(trang 23 sgk Công nghệ 9): Em hãy quan sát hình 13 và điền nội dung dưới đây sao cho thích hợp với mỗi hình

Trả lời:

- 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: Sử dụng soong, nồi, chảo có tay cầm không xiết chặt hoặc đặt ở vị trí không thích hợp.
- d: Khi đun nước đặt vòi ấm ở vị trí không thích hợp.
- e: Để vật dụng ở trên cao quá tầm với.
- g: Sử dụng nồi áp suất thiếu cẩn thận.
- h: sử dụng bếp điện, bếp gas, lò gas, nồi điện, ấm điện,... không đúng yêu cầu.

(trang 23 sgk Công nghệ 9): Từ những nguyên nhân gây ra tai nạn trong nấu ăn, theo em có những biện pháp thích hợp nào để đảm bảo an toàn lao động?

Trả lời:

- Đọc kĩ hướng dẫn và sử dụng trước khi dùng một thiết bị, dụng cụ nào đó.
- Sử dụng thật cẩn thận, tập trung nhất có thể khi nấu ăn, k lơ đãng lơ là làm việc khác.
- Khi mới bắt đầu sử dụng nên có sự trợ giúp của người lớn.

(trang 24 sgk Công nghệ 9): Em hãy nêu một số biện pháp đảm bảo an toàn lao động trong các trường hợp sau:

Trả lời:

- Khi sử dụng:

+ Các công cụ sắc, nhọn: cầm vào chuôi, tránh đụng vào phần nhọn, khi cắt thái hay sử dụng phải thật nhẹ nhàng, từ tốn để tránh cắt, đụng vào tay.

+ Các dụng cụ, thiết bị có tay cầm: dùng vào phần cầm.

+ Các vật dụng dễ cháy: tránh cho tiếp xúc với lửa.

- Lấy những vật dụng trên cao: phải có ghế để lấy, không với quá tầm cao của mình để tránh vật rơi vào người.

- Bê những đồ dùng nấu sôi: có lót tay, không bê những đồ dùng quá đầy gây tràn và đi thật từ tốn.

- Rơi vãi thức ăn trơn, trượt trên nền nhà: dọn dẹp và dùng nước lau nhà chuyên dụng để lau sàn.

(trang 24 sgk Công nghệ 9):Biện pháp đảm bảo an toàn lao động khi sử dụng các dụng cụ và thiết bị dùng điện là gì?

Trả lời:

- Trước khi sử dụng: kiểm tra ổ cắm, dây dẫn điện.

- Khi sử dụng: sử dụng đúng quy cách.

- Sau khi sử dụng: chùi sạch, lau khô bằng giẻ mềm sạch, tránh để dính nước.

(trang 24 sgk Công nghệ 9): Em hãy nêu một số biện pháp đảm bảo an toàn lao động khi sử dụng các đồ dùng điện sau đây:

Trả lời:

- Bếp điện: kiểm tra ổ cắm, dây cắm điện, lau bếp thật khô trước khi dùng.
- Nồi cơm điện: kiểm tra ổ cắm, dây cắm điện tránh bị ướt. Lau phần ruột nồi tránh ướt.
- Ấm điện: kiểm tra ổ cắm, dây cắm điện tránh bị ướt, k chứa quá nhiều nước để tránh bị trào khi sôi.
- Lò nướng điện: kiểm tra ổ cắm, dây cắm điện tránh bị ướt, kiểm tra lò bên trong tránh ẩm ướt hoặc bị bẩn.
- Máy đánh trứng: kiểm tra ổ cắm, dây cắm điện tránh bị ướt, vệ sinh đầu máy thật sạch.
- Máy xay thực phẩm: kiểm tra ổ cắm, dây cắm điện tránh bị ướt.

Câu 1 trang 24 sgk Công nghệ 9: Vì sao phải thực hiện an toàn lao động trong nhà ăn?

Lời giải:

- Công việc nấu ăn được thực hiện trong nhà bếp, đây là nơi rất dễ xảy ra tai nạn vì khối lượng công việc trong nhà bếp được triển khai trong mỗi ngày rất nhiều và dồn dập như: Chuẩn bị thức ăn, nấu nướng, bày dọn,...
- Những công việc đó thường phải dùng những thiết bị, dụng cụ chuyên dùng dễ gây nguy hiểm.

- Ngoài ra còn phải đảm bảo an toàn lao động trong nấu ăn, tránh xảy ra tai nạn nguy hiểm như: đứt tay, bỏng (phồng) lửa, bỏng nước sôi, cháy nổ bình gas, phụt bếp dầu, điện giật, trượt ngã,...

Câu 2 trang 24 sgk Công nghệ 9: Trong nhà bếp thường sử dụng những dụng cụ, thiết bị gì để nấu ăn? Hãy kể tên một số dụng cụ thiết bị dễ gây ra tai nạn?

Lời giải:

- Trong nhà bếp thường sử dụng những dụng cụ, thiết bị: Bếp gas, bếp lò, nồi cơm điện,...

- Một số dụng cụ thiết bị dễ gây ra tai nạn: Dao nhọn, sắc; kéo; bếp lửa; ấm nước sôi; máy xay thịt; phích nước...

Câu 3 trang 24 sgk Công nghệ 9: Hãy nêu những biện pháp phòng tránh tai nạn, rủi ro khi sử dụng bếp nấu?

Lời giải:

- Với các đồ dùng điện thì cần tuân thủ các quy tắc khi sử dụng đồ điện, đó là:

+ Trước khi sử dụng: kiểm tra ổ cắm, dây dẫn điện.

+ Khi sử dụng: sử dụng đúng quy cách.

+ Sau khi sử dụng: chùi sạch, lau khô bằng giẻ mềm sạch, tránh để dính nước.

- Với một số đồ dùng cụ thể:

+ Bình siêu tốc: Rút phích cắm sau khi đun xong.

+ Lò vi sóng: Dùng các dụng cụ chuyên dùng cho lò vi sóng, tránh các chất dẻo thông thường.

+ Bếp từ: Dùng các dụng cụ chuyên cho bếp từ, chú ý căn chỉnh nhiệt độ của bếp khi đang dùng.