



# Техника безопасности на уроках технологии (методическое пособие)



## Общие правила техники безопасности

- 1. Приходи на урок за пять минут до звонка.
- 2. Входи в кабинет «Технология» только с разрешения учителя.
- 3. Надень специальную одежду и вымой руки с мылом (если урок кулинарных работ).
- 4. Сиди на закрепленных местах и не вставай без разрешения учителя.
- 5. Работу начинай только с разрешения учителя. Когда учитель обращается к тебе, приостанови работу. Не отвлекайся во время работы.
- 6. Не пользуйся инструментами, правила обращения с которыми не изучены.
- 7. Употребляй инструмент только по назначению.
- 8. Не работай неисправными и тупыми инструментами.
- 9. При работе держи инструмент так, как показал учитель.
- 10. Инструменты и оборудование храни в предназначенном для этого месте. Нельзя хранить инструменты и в беспорядке.
- 11. Содержи в чистоте и порядке рабочее место.
- 12. Раскладывай инструменты и оборудование в указанном учителем порядке.
- 13. Не разговаривай во время работы.
- 14. Выполняй работу внимательно, не отвлекайся посторонними делами.
- 15. Во время перемены необходимо выходить из кабинета.
- 16. По окончании работы убери свое рабочее место.



## ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА

1. Общие требования. Опасные факторы
2. Действия перед началом работы
3. Действия во время работы
4. Действия в аварийных ситуациях
5. Действия по окончании работы



1. Инструкция по пожарной безопасности
2. Инструкция при работе с тканью (иголками, булавками, швейной машиной)
3. Инструкция при работе с электрическим утюгом

# Инструкция по пожарной безопасности



## 1. Общие требования:

- Мастерская должна содержаться в чистоте.
- Эвакуационные проходы не загромождать предметами.
- Учащиеся должны знать план эвакуации из здания.
- По окончании занятия убрать рабочие места, обесточить электросеть.

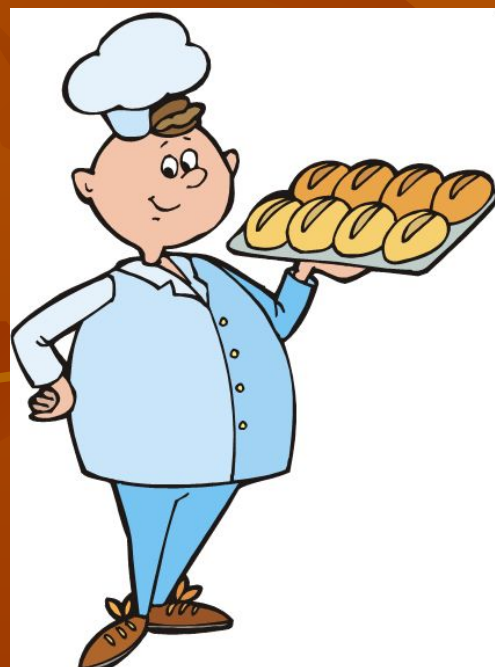
## 2. Запрещается:

- Хранить в здании легковоспламеняющиеся жидкости и материалы.
- Оставлять без присмотра включенные в сеть электроприборы.

## 3. Действия при возникновении пожара:

- Сообщить о пожаре по телефону 01 в пожарную часть.
- Немедленно оповестить людей о пожаре.
- Эвакуироваться согласно плану эвакуации из здания.

# Правила техники безопасности при выполнении кулинарных работ



- 1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку.
- 2. Проверить исправность кухонного инвентаря и его маркировку.
- 3. Проверить целостность эмалированной посуды, отсутствие сколов эмали, а также отсутствие трещин и сколов столовой посуды.
- 4. Включить вытяжную вентиляцию.

## Требования безопасности во время работы

- 1. Перед включением кухонной электроплиты убедиться в наличии и исправности защитного заземления ее корпуса и встать на диэлектрический коврик. Перед включением настольной электроплитки в сеть проверить исправность шнура питания и вилки, установить плитку на огнеупорную подставку. Не пользоваться электроплиткой с открытой спиралью.
- 2. Для приготовления пищи пользоваться только эмалированной посудой, не рекомендуется пользоваться алюминиевой посудой и запрещается пользоваться пластмассовой посудой.
- 3. Соблюдать осторожность при чистке овощей. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу скребком.
- 4. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать хорошо наточенными ножами на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания: пальцы левой руки должны быть согнуты и находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа. Сырые и вареные овощи, мясо, рыбу, хлеб нарезать на разных разделочных досках в соответствии с их маркировкой.
- 5. При работе с мясорубкой мясо и другие продукты проталкивать в мясорубку не руками, а специальным деревянным пестиком.
- 6. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками, надежно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие части.
- 7. Передавать ножи и вилки друг другу только ручками вперед.
- 8. Пищевые отходы для временного их хранения убирать в урну с крышкой.
- 9. Следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край, крышки горячей посуды брать полотенцем или прихваткой и открывать от себя.
- 10. Сковородку ставить и снимать с плиты сковородником.

## Требования безопасности по окончании работы

- 1. Выключить электроплитку, при выключении не дергать за шнур.
- 2. Тщательно вымыть рабочие столы, посуду и кухонный инвентарь.
- 3. Вынести мусор, отходы и очистки в отведенное место.
- 4. Снять спецодежду, выключить вытяжную вентиляцию и тщательно вымыть руки с мылом.



## Требования безопасности перед началом работы

- 1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку.
- 2. Проверить отсутствие ржавых иголок и булавок,...

## Требования безопасности перед началом работы

- 1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку.
- 2. Проверить исправность вилки и изоляции электрического шнура утюга.
- 3. Убедиться в наличии термостойкой подставки для утюга электрического коврика на полу около места для глажения.

## Перечень перевязочных средств и медикаментов для аптечки кабинета

- Жгут – 2шт. (применяется для временной остановки кровотечения).
- Пакет-контейнер гипотермический (охлаждающий) – 1 шт.
- Настойка пустырника – 1шт.
- Раствор водорода перекиси – 1шт.
- Аммиак – 1шт.
- Зеленка – 1шт.
- Йод – 1шт.
- Анальгин – 1шт.
- Дибазол – УБФ – 1шт.
- Валидол – 1шт.
- Папазол – 1шт.
- Активированный уголь – 2шт.
- Кальций глюконат – 1шт.
- Фурацилин – 1шт.
- Вата – 1 уп.
- Бинт – 1шт.
- Бактерицидный унипласт – 2 шт.
- Напальчник – 5 шт.

- При получении травмы учащийся должен немедленно обратиться к учителю.

