**Tiết 40 – Bài 16: Vệ sinh an toàn thực phẩm( T1)**

**I. MỤC TIÊU:**

**1. Kiến thức:** HS hiểu được thế nào là vệ sinh an toàn thực phẩm. Biện pháp vệ sinh an toàn thực phẩm.

**2. Kĩ năng:** Cách lựa chọn thực phẩm phù hợp để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

**3. Thái độ:** Có ý thức giữ vệ sinh và an toàn thực phẩm bảo vệ sức khỏe cho bản thân, cộng đồng, phòng chống ngộ độc thức ăn.

**4. Năng lực,phẩm chất:**

**- Năng lực**: Năng lực tự học; Năng lực hợp tác; Năng lực khái quát hóa; Năng lực phân tích, tổng hợp thông tin.

**- Phẩm chất:** Trung thực, tự tin, chấp hành kỉ luật.

**II. CHUẨN BỊ:**

**1. Giáo viên**: Máy chiếu, phiếu học tập, giấy Ao, bút dạ.

**2. Học sinh:** Sách vở và đồ dùng học tập

**III. PHƯƠNG PHÁP VÀ KĨ THUẬT DẠY HỌC**

- Phương pháp dạy học nêu vấn đề, thảo luận nhóm, quan sát.

- Kĩ thuật dạy học giao nhiệm vụ, thảo luận cặp đôi.

**IV. TIẾN** **TRÌNH TỔ CHỨC CÁC HOẠT ĐỘNG DẠY- HỌC**.

**A. Hoạt động khởi động: 5’**

|  |  |
| --- | --- |
| **Hoạt động của giáo viên và học sinh** | **Nội dung (ghi bảng)** |
| *1.Mục tiêu* : Huy động kiến thức,tạo hứng thú cho hs.Rèn khả năng hợp tác cho hs.*2.Phương thức*:Hđ cá nhân, hđn*3.Sản phẩm* : Phiếu học tập*4.Kiểm tra, đánh giá:** Hs đánh giá
* Gv đánh giá

*5.Tiến trình****\*Chuyển giao nhiệm vụ***  Gv:Sức khoẻ và hiệu quả làm việc của con người phần lớn phụ thuộc vào loại và lượng thực phẩm ăn vào mỗi ngày. Hệ thống tiêu hoá sẽ làm việc biến thức ăn thành chất bổ dưỡng nuôi cơ thể khoẻ mạnh, phát triển tốt. Tuy nhiên vấn đề này phụ thuộc vào một yếu tố quan trọng đó là vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm.Vậy vệ sinh thực phẩm là gì? Tại sao phải giữ vệ sinh thức phẩm?-Hs : nghe***\*Thực hiện nhiệm vụ***-Hs : trả lời câu hỏiGv : theo dõi***\*Báo cáo kết quả***Hs: đại diện nhóm báo cáo kết quả***\*Đánh giá kết quả***- Học sinh nhận xét, bổ sung, đánh giá- Giáo viên nhận xét, đánh giá->Giáo viên gieo vấn đề cần tìm hiểu trong bài học ->Giáo viên nêu mục tiêu bài học… |  |

**B. Hoạt động hình thành kiến thức mới**

|  |  |
| --- | --- |
| **HOẠT ĐỘNG CỦA GV VÀ HS** | **NỘI DUNG CẦN ĐẠT** |
| **Hoạt động 1**.**Tìm hiểu về vệ sinh thực phẩm.***1.Mục tiêu* : nắm được vệ sinh thực phẩm*2.Phương thức*:Hđ cá nhân, hđn ,Kĩ thuật đặt câu hỏi; Kĩ thuật giao nhiệm vụ; hoạt động cả lớp*3.Sản phẩm* : Phiếu học tập cá nhânphiếu học tập nhóm,hoàn thành nội dung trong vở ghi*4.Kiểm tra, đánh giá*:* Hs tự đánh giá, hs đánh giá lẫn nhau
* Gv đánh giá

*5.Tiến trình:*- GV yêu cầu HS thảo luận cặp đôi Mục a và mục b 2 phút rút ra kết luận thế nào là nhiễm trùng thực phẩm?- Đọc SGK **-** liên hệ thực tế-> thảo luận và trả lời theo ý hiểu.- Đại diện cặp đôi trả lời, nhóm khác nhận xét, bổ sung- GV nhận xét, chốt. - Em hãy nêu vài loại thực phẩm dể bị hư hỏng. Tại sao?- HS cho ví dụ.**Ví dụ:** Cơm, thức ăn để lâu ngày.**Ví dụ:** Hoa màu phun thuốc hoá học thu hoạch liền.- Khi ăn phải một món ăn bị nhiễm trùng hoặc nhiễm độc như thế nào ? Có thể dẫn đến ngộ độc thức ăn và bị rối loạn tiêu hoá sẽ gây ra những tác hại rất nguy hiểm cho người sử dụng.- Cho HS quan sát hình 3-14 trang 77 SGK hoạt động nhóm 4 phút cho biết sự ảnh hưởng của nhiệt độ đối với vi khuẩn- HS quan sát, hoạt động nhóm trả lời, nhóm khác nhận xét, bổ sung.- GV nhận xét, chốt.- Cho HS quan sát hình 3-15 trang 77 SGK.- HS quan sát- Nêu những biện pháp phòng tránh nhiễm trùng thực phẩm tại nhà. | **I. Vệ sinh thực phẩm****1. Thế nào là nhiễm trùng thực phẩm?****2. Ảnh hưởng của nhiệt độ đối với vi khuẩn.****-** Từ 100o C đến 115o C nhiệt độ an toàn trong nấu nướng, vi khuẩn bị tiêu diệt.- Từ 50o C đến 100o C vi khuẩn không thể sinh nở nhưng cũng không chết hoàn toàn.- Trên 0o C đến dưới 50o C độ khoảng nhiệt độ nguy hiểm vì vi khuẩn có thể sinh nở mau chóng- Dưới 0o C đến dưới - 20o C nhiệt độ này vi khuẩn không thể sinh nở nhưng cũng không chết.**3. Biện pháp phòng và tránh nhiễm trùng thực phẩm tại nhà.**- Rửa tay sạch trước khi ăn, vệ sinh nhà bếp.- Rửa kỹ thực phẩm, nấu chín thực phẩm.- Đậy thức ăn cẩn thận, bảo quản thực phẩm chu đáo. |
| ***KL: Ăn chín uống sôi là rất quan trọng trong việc bảo vệ sức khoẻ, cho nên khi nấu TP phải nấu chín khi đó VK gây hại mới bị tiêu diệt. TP chỉ nên ăn gọn trong ngày và không để TP, TĂ quá lâu vì như thế VK sẽ sinh nở làm TP bị nhiễm trùng*** |

**C. Hoạt động luyện tập: 5’**

*1.Mục tiêu* : nắm vững được kiến thức trọng tâm để làm bài tâp

*2.Phương thức*:Hđ cá nhân, hđn ,Kĩ thuật đặt câu hỏi; Kĩ thuật giao nhiệm vụ;

hoạt động cả lớp

*3.Sản phẩm :* Phiếu học tập cá nhân

phiếu học tập nhóm

*4.Kiểm tra, đánh giá*:

* Hs tự đánh giá, hs đánh giá lẫn nhau
* Gv đánh giá

*5.Tiến trình*

Gv : yêu cầu hs hđ cá nhân tl câu hỏi, làm bài tập

- Điều quan trọng nhất các em học được hôm nay là gì? Theo em vấn đề gì là quan trọng nhất mà chưa được giải đáp?

- HS suy nghĩ và viết ra giấy, GV gọi đại diện một số em, mỗi em sẽ có thời gian 1 phút trình bày trước lớp về những điều các em đã học và những câu hỏi các em muốn được giải đáp.

- Em hãy cho biết tại sao phải giữ gìn vệ sinh an toàn thực phẩm?

**D. Hoạt động vận dụng: 4’**

*1.Mục tiêu* : nắm vững được kiến thức trọng tâm vận dụng vào thực tế

*2.Phương thức*:Hđ cá nhân, hđn ,Kĩ thuật đặt câu hỏi; Kĩ thuật giao nhiệm vụ;

hoạt động cả lớp

*3.Sản phẩm* : Phiếu học tập cá nhân

phiếu học tập nhóm

*4.Kiểm tra, đánh giá:*

* Hs tự đánh giá, hs đánh giá lẫn nhau
* Gv đánh giá

*5.Tiến trình*

Gv; Yêu cầu hs vận dụng kiến thức đã học, tl câu hỏi

ãy chia sẻ với người thân trong gia đình và bạn bè những kiến thức về nhiễm trùng, nhiễm độc thực phẩm và những ảnh hưởng của nhiệt độ tới vi khuẩn để có những biện pháp phòng tránh kịp thời. Bảo vệ sức khỏe cộng đồng một cách tốt nhất.

**E. Hoạt động tìm tòi, mở rộng**

*1.Mục tiêu*: Tìm hiểu thêm để mở rộng kiến thức

*2.Phương thức*:Hđ cá nhân, trao đổi với người thân

*3.Sản phẩm* : Phiếu học tập cá nhân

phiếu học tập nhóm

*4.Kiểm tra, đánh giá:*

* Hs tự đánh giá, hs đánh giá lẫn nhau, người thân đánh giá
* Gv đánh giá vào tiết học sau

*5.Tiến trình*

Gv : hướng dẫn, giao nhiểm vụ về nhà cho hs

- Quan sát nhà minh xem có thực hiện đúng các biện pháp vệ sinh an toàn thực phẩm không?

 \* Về nhà học thuộc bài.

 - Làm bài tập 1 trang 80 SGK.

 - Chuẩn bị bài mới vệ sinh an toàn thực phẩm (Tiếp theo)

 - An toàn thực phẩm.

 - Biện pháp phòng và tránh nhiễm trùng, nhiễm độc thực phẩm.

\* Rút kinh nghiệm