**Tiết 41 – Bài 16: Vệ sinh an toàn thực phẩm( T2)**

**I. MỤC TIÊU:**

**1. Kiến thức:** HS hiểu được thế nào là 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.

- Một số rau quả tươi, đồ hộp.

**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***  Với hiểu biết và kinh nghiệm của bản thân, em hãy suy nghĩ và trả lời các câu hỏi sau để đánh giá sự hiểu biết của mình về ngộ độc thực phẩm và vệ sinh an toàn thực phẩm:  + Em đã từng chứng kiến trường hợp bị ngộ độc thực phẩm nào chưa? (Hãy kể với các bạn trong nhóm về một hiện tượng ngộ độc thực phẩm mà em biết).  -Hs : nghe  ***\*Thực hiện nhiệm vụ***  -Hs : Hđ nhóm  Gv : 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 an toàn thực phẩm. 30’**  *1.Mục tiêu* : nắm được an toàn 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 nhân  phiếu 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*  ***\*Chuyển giao nhiệm vụ***  - GV yêu cầu HS đọc phần II SGK nghiên cứu trả lời câu hỏi  - An toàn thực phẩm là gì  ***\*Thực hiện nhiệm vụ***  -> HS trả lời.  ***\*Báo cáo kết quả***  Hs: báo cáo kết quả  ***\*Đánh giá kết quả***  - Học sinh nhận xét, bổ sung, đánh giá  - Giáo viên nhận xét, đánh giá  ?Vấn đề ngộ độc thức ăn hiện nay đang gia tăng trầm trọng  **-** Em cho biết nguyên nhân từ đâu mà gần đây có nhiều vụ ngộ độc thức ăn ? Lấy ví dụ cụ thể?  - Giải thích về tình trạng ngộ độc TĂ hiện nay, nêu nguyên nhân và cách sử lí để đảm bảo an toàn khi sử dụng.  Thực phẩm luôn cần có mức độ an toàn cao.Người tiêu dùng cần biết cách lựa chọn cũng như sử lí thực phẩm một cách đúng đắn hợp vệ sinh.  - GV yêu cầu Hs thảo luận nhóm 5 phút kể tên các loại thực phẩm mà gia đình thường mua sắm? Nêu các biện pháp để đảm bảo an toàn thực phẩm?  + Đối với thực phẩm tươi sống đảm bảo như thế nào?  + Đối với thực phẩm đóng hộp đảm bảo như thế nào?  - Đại diện nhóm trả lời, nhóm khác nhận xét, bổ sung.  - GV nhận xét, chốt.  - GV yêu cầu Hs thảo luận nhóm cặp đôi 2 phút cho biết trong gia đình thực phẩm thường được chế biến tại đâu ? Cho biết nguồn phát sinh nhiễm độc thực phẩm ? (*Mặt bàn, bếp, quần áo, giẻ lau, thớt thái, thịt, rau.)*  - Vi khuẩn xâm nhập vào thức ăn bằng con đường nào? Trong quá trình chế biến.  *- Nếu thức ăn không được nấu chín hoặc ngộ độc.bảo quản không chu đáo, vi khuẩn có hại sẽ phát triển mạnh gây ra những chứng*  - Khi chế biến và bảo quản cần có biện pháp đảm bảo an toàn TP như thế nào ?  - Đại diện cặp đôi trả lời, đại diện nhóm khác nhận xét, bổ sung.  - GV nhận xét, chốt. | **II- An toàn thực phẩm**  - Là giữ cho thực phẩm khỏi bị nhiễm trùng, nhiễm độc và biến chất.  - Thực phẩm luôn cần có mức độ an toàn cao, người sử dụng cần biết cách lựa chọn cũng như xử lý thực phẩm một cách đúng đắn, hợp vệ sinh.  **1. An toàn thực phẩm khi mua sắm**  - Thực phẩm tươi sống, thịt, cá, rau, quả  - Thực phẩm đóng hộp, sữa hộp, thịt hộp, đậu hộp  - Đối với thực phẩm tươi sống phải mua loại tươi hoặc được bảo quản ướp lạnh.  - Đối với thực phẩm đóng hộp có bao bì phải chú ý đến hạn sử dụng  - Tránh để lẫn lộn thực phẩm ăn sống với thực phẩm cần nấu chín.  **\*KL:** ***Để đảm bảo an toàn thực phẩm khi mua sắm cần phải biết chọn thực phẩm tươi ngon, không quá hạn sử dụng, không bị ôi ươn, ẩm mốc....***  **2. An toàn thực phẩm khi chế biến và bảo quản.**  -Nếu thức ăn không được nấu chín hoặc bảo quản không chu đáo vi khuẩn có hại sẽ phát triển gây ra những chứng ngộ độc như tiêu chảy, ói mữa, mệt mỏi. Trường hợp nặng có thể dẫn đến tử vong. |
|  |  |

**C. Hoạt động luyện tập: 5’**

*1.Mục tiêu* : nắm vững được kiến thức cơ bản 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.

- Yêu cầu HS làm 1 số bài tập sau:

+ Em hãy xác định những việc “nên” hay “ không nêm” làm để phòng tránh ngộ độc thực phẩm. Đánh dấu (x) vào cột tương ứng trong bảng sau:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **STT** | **Hành động** | **Nên** | **Không nên** |
| 1 | Ăn các loại thực phẩm nhuộm màu xanh, đỏ đẹp mắt |  |  |
| 2 | Làm vệ sinh sạch sẽ nhà bếp và dụng cụ nẫu ăn. |  |  |
| 3 | Ăn trái cây ướp và các loại quà vặt bán ở cổng trường, lề đường. |  |  |
| 4 | Rửa tay bằng xà phòng trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh. |  |  |
| 5 | Không che đậy thứa ăn để ruồi, nhặng, rán, chuột… tiếp xúc. |  |  |
| 6 | Dùng chung dao, thớt hoặc để chung thực phẩm sống với thức ăn chín. |  |  |
| 7 | Rửa thực phẩm, dụng cụ ăn uống bằng nước nhiễm bẩn. |  |  |
| 8 | Nấu chín thực phẩm và đun kĩ lại trước khi ăn. |  |  |
| 9 |  |  |  |

- Liên hệ với bản thân, gia đình và địa phương, nêu thêm và ghi vào vở những việc nên hoặc không nên làm để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

**D. Hoạt động vận dụng: 3’**

*1.Mục tiêu* : nắm vững được kiến thức cơ bản 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

- Em hãy quan sát không gian bếp và những hoạt động phục vụ cho bữa ăn trong nhà mình. Ghi ra những việc cần làm để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Bản thân em thực hiện và chia sẻ với gia đình để cùng thực hiện.

**E. Hoạt động tìm tòi, mở rộng: 2’**

*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

- Hiện nay, ở nhiều vùng miền, một số người vẫn thích ăn món tiết canh. Em có biết những nguy cơ gì trong món tiết canh đó không?

- Em hãy tìm hiểu thêm thông tin trên tivi, báo chí và mạng internet về những loại thức ăn hoặc các hiện tượng đang được cảnh báo mất vệ sinh an toàn thực phẩm.

\* Về học bài

- Xem bài 17: Bảo quản chất dinh dưỡng trong chế biến món ăn SGK trang 81

- Về nhà học thuộc bài, học thuộc phần ghi nhớ.

- Làm bài tập 2, 3, 4 trang 80 SGK.

- Bảo quản thịt, cá, rau, củ, quả, đậu hạt tươi, đậu hạt khô, gạo khi chuẩn bị chế biến.

**\* Rút kinh nghiệm.**