Ngày soạn:23/02/2025

Ngày dạy:25/02/2025

# TIẾT 30.31,34,35 CHƯƠNG II. TỔ CHỨC VÀ CHẾ BIẾN MÓN ĂN

## BÀI 4: AN TOÀN LAO ĐỘNG VÀ AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM

**(4 tiết)**

**I. MỤC TIÊU**

**1. Kiến thức**

* Giới thiệu về an toàn lao động:
* Vai trò của đảm bảo an toàn lao động.
* Cách sử dụng, bảo quản các dụng cụ, thiết bị nhà bếp sao cho đảm bảo an toàn lao động.
* Yêu cầu đối với người chế biến, bố trí bếp nấu và yêu cầu khi sử dụng vật dụng nhà bếp để đảm bảo an toàn lao động trong chế biến thực phẩm.
* Giới thiệu về an toàn vệ sinh thực phẩm trong chế biến thực phẩm:
* Vai trò của an toàn vệ sinh thực phẩm.
* Các tác nhân gây mất an toàn và mười quy tắc vàng đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

**2. Năng lực**

***Năng lực chung:***

* Tìm kiếm và chọn lọc được thông tin phù hợp để tìm hiểu, mở rộng kiến thức.
* Khả năng giao tiếp với người khác khi làm việc nhóm; kĩ năng phân công công việc chung, lên kế hoạch, sắp xếp công việc; lắng nghe, chia sẻ, hợp tác, giao tiếp trong làm việc nhóm.

***Năng lực riêng:***

* Hiểu được vai trò của đảm bảo an toàn lao động và an toàn vệ sinh thực phẩm trong chế biến thực phẩm.
* Trình bày các biện pháp đảm bảo an toàn lao động đảm bảo an toàn lao động và an toàn vệ sinh thực phẩm trong chế biến thực phẩm.

**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.
* Có ý thức trong việc thực hiện an toàn lao động và an toàn vệ sinh thực phẩm.

**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.
* Tranh ảnh, tài liệu, video,... một số thực phẩm không đảm bảo an toàn vệ sinh: các trường hợp ngộ độc thực phẩm.
* Máy tính, máy chiếu.

**2. Đối với học sinh**

* SGK, SBT Công nghệ 9 - Trải nghiệm nghề nghiệp: Mô đun Chế biến thực phẩm.
* Giấy A0, bút dạ, bút màu,...

**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 khởi động.

**d. Tổ chức thực hiện:**

**Bước 1: GV chuyển giao nhiệm vụ học tập**

- GV chiếu hình ảnh, yêu cầu HS quan sát và trả lời câu hỏi **Khởi động** SGK trang 30: *Quan sát Hình 4.1 và cho biết, người lao động đang sử dụng những trang bị bảo hộ gì trong quá trình chế biến thực phẩm?*

**

**Bước 2: HS 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: *Người lao động sử dụng những trang bị bảo hộ là mũ, khẩu trang, áo dài tay, găng tay,... Những trang bị này giúp người lao động thuận lợi, yên tâm trong quá trình làm việc; hạn chế các nguy cơ mắc phải các tai nạn lao động, nâng cao năng suất làm việc,...*

- 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: *Để có thông tin đầy đủ và chính xác nhất để trả lời những câu hỏi trên, từ đó đánh giá được khả năng và hiểu biết bản thân, chúng ta cùng tìm hiểu bài học ngày hôm nay –* ***Bài 4. An toàn lao động và an toàn vệ sinh thực phẩm.***

**B. HOẠT ĐỘNG HÌNH THÀNH KIẾN THỨC**

**Hoạt động 1: Tìm hiểu vai trò của đảm bảo an toàn lao động**

**a. Mục tiêu:** HS hiểu được vai trò của an toàn lao động trong chế biến thực phẩm.

**b. Nội dung:** GV nêu nhiệm vụ, HS hoạt động nhóm đọc thông tin mục I.1 SGK trang 30 và thực hiện nhiệm vụ.

**c. Sản phẩm học tập:** Vai trò của an toàn lao động.

**d. Tổ chức hoạt động:**

|  |  |
| --- | --- |
| **HOẠT ĐỘNG CỦA GV - HS** | **DỰ KIẾN SẢN PHẨM** |
| **Bước 1: Chuyển giao nhiệm vụ học tập**  - GV chia lớp thành các nhóm, mỗi nhóm 3 – 4 HS.  - GV yêu cầu HS đọc thông tin mục I.1 trong SGK tr.30, và nêu lên *các vai trò của đảm bảo an toàn lao động*. Nhóm nào có nhiều câu trả lời chính xác nhất sẽ được thưởng một ngôi sao vàng cộng điểm.  - GV mở rộng kiến thức, trình chiếu cho HS quan sát các hình ảnh và yêu cầu HS làm việc cá nhân để trả lời câu hỏi: *Em có nhận xét gì về vấn đề an toàn lao động của các nhân vật trong ảnh?*  ***(Đính kèm bên dưới phần Nhiệm vụ 1)***  **Bước 2: Thực hiện nhiệm vụ học tập**  - HS đọc nội dung mục I.1, thảo luận và trả lời câu hỏi.  - GV hướng dẫn, theo dõi, hỗ trợ HS nếu cần thiết.  **Bước 3: Báo cáo kết quả hoạt động và thảo luận**  - GV mời đại diện 2 - 3 nhóm trình bày kết quả thảo luận.  - HS xung phong trả lời câu hỏi mở rộng:  *Các nhân vật trong ảnh chưa đảm bảo vấn đề an toàn lao động. Họ làm những công việc có tính nguy hiểm nhưng không trng bị các đồ dùng bảo hộ lao động đầy đủ. Việc này sẽ gây ảnh hưởng trực tiếp đến sức khoẻ người lao động và có thể ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm, công trình.*  - Các HS khác nhận xét, bổ sung.  **Bước 4: Đánh giá kết quả, thực hiện nhiệm vụ học tập**  - GV đánh giá, nhận xét, chuẩn hóa kiến thức.  - GV chuyển sang hoạt động tiếp theo. | **I. AN TOÀN LAO ĐỘNG TRONG CHẾ BIẾN THỰC PHẨM**  **1. Vai trò của đảm bảo an toàn lao động**  *- An toàn lao động* là giải pháp phòng, chống tác động của các yếu tố nguy hiểm nhằm bảo đảm không xảy ra thương tật, tử vọng đối với con người trong quá trình lao động.  *- Các công đoạn trong quá trình chế biến thực phẩm:*  *+* Diễn ra liên tục, dồn dập như sơ chế, chế biến, trang trí,... với các dụng cụ, thiết bị nhà bếp.  + Việc sử dụng các dụng cụ, thiết bị dễ gây nguy hiểm tiềm ẩn nguy cơ gây mất an toàn đối với người thực hiện và cả những người xung quanh.  - *Đảm bảo các nguyên tắc của an toàn lao động giúp:*  + Giảm thiểu nguy cơ mắc phải các tai nạn như đứt tay, bỏng lửa, bỏng nước, trượt ngã, điện giật, cháy nổ,... nguy hiểm hơn, có thể ảnh hưởng đến tính mạng của người tham gia chế biến thực phẩm.  + Giảm thiểu nguy cơ thiệt hại về tài sản của cá nhân và doanh nghiệp.  + Giúp người lao động thuận lợi, hiệu quả, yên tâm hơn trong quá trình chế biến thực phẩm, nâng cao năng suất làm việc. |
| |  |  | | --- | --- | | IMG_256 | IMG_256 | | IMG_256 | IMG_256 | | |

**Hoạt động 2: Tìm hiểu về sử dụng và bảo quản dụng cụ, thiết bị nhà bếp**

**a. Mục tiêu:** Biết cách sử dụng, bảo quản thiết bị nhà bếp; các yêu cầu đối với người chế biến; sắp xếp, bố trí nhà bếp sao cho hợp lí, thuận tiện, giảm thiểu các nguy cơ gặp phải tai nạn, sự cố trong quá trình chế biến thực phẩm.

**b. Nội dung:** GV nêu nhiệm vụ, HS hoạt động nhóm đọc thông tin mục I.2 SGK trang 30 - 32 và thực hiện nhiệm vụ.

**c. Sản phẩm học tập: C**ách sử dụng, bảo quản dụng cụ, thiết bị nhà bếp.

**d. Tổ chức hoạt động:**

|  |  |
| --- | --- |
| **HOẠT ĐỘNG CỦA GV - HS** | **DỰ KIẾN SẢN PHẨM** |
| **Bước 1: Chuyển giao nhiệm vụ học tập**  - GV yêu cầu HS đọc nội dung mục I.2 SGK tr. 30 - 32 và thảo luận nhóm (3 - 5 HS) trả lời các câu hỏi trong hộp chức năng **Khám phá:**  *1. Quan sát Hình 4.2 về các dụng cụ, thiết bị nhà bếp dưới đây, hãy sắp xếp các dụng cụ, thiết bị đó vào từng nhóm theo chức năng trong quá trình sử dụng.*  ***(Đính kèm bên dưới phần Nhiệm vụ 2)***  *2. Kể tên một số dụng cụ, thiết bị nhà bếp mà gia đình em đang sử dụng và các lưu ý trong quá trình sử dụng, bảo quản các dụng cụ, thiết bị đó để đảm bảo an toàn lao động.*  **Bước 2: Thực hiện nhiệm vụ học tập**  - HS thực hiện nhiệm vụ theo yêu cầu của GV.  - GV quan sát quá trình làm việc của HS.  **Bước 3: Báo cáo kết quả hoạt động và thảo luận**  - HS xung phong trả lời câu hỏi **Khám phá** SGK tr.30 - 32.  - HS nhóm khác nhận xét, bổ sung.  **Bước 4: Đánh giá kết quả, thực hiện nhiệm vụ học tập**  - GV đánh giá, nhận xét kết quả thảo luận của các nhóm; đánh giá thái độ làm việc của HS trong nhóm.  - GV chuẩn hóa kiến thức và yêu cầu HS ghi chép đầy đủ vào vở.  - GV chuyển sang hoạt động tiếp theo. | **I. AN TOÀN LAO ĐỘNG TRONG CHẾ BIẾN THỰC PHẨM**  **2. Sử dụng và bảo quản dụng cụ, thiết bị nhà bếp**  ***a. Một số dụng cụ, thiết bị nhà bếp thông dụng***  - Dụng cụ cắt thái: dao, thớt.  - Dụng cụ nhào trộn: máy đánh trứng.  - Dụng cụ đo lường: cân.  - Dụng cụ, thiết bị chứa đựng - bài trí: bát, đĩa, cốc; tủ bếp.  - Dụng cụ, thiết bị làm sạch: máy rửa bát; khăn lau, găng tay, bình xịt.  - Dụng cụ, thiết bị chế biến: bếp từ; xoong (nồi), chảo; bếp gas.  - Dụng cụ, thiết bị bảo quản: tủ lạnh; khay và lọ để gia vị.  ***b. Sử dụng và bảo quản dụng cụ, thiết bị nhà bếp***  ***(Đính kèm bảng bên dưới phần Nhiệm vụ 2)*** |
| ***Hình 4.2. Một số dụng cụ, thiết bị nhà bếp thông dụng***   |  |  | | --- | --- | | 1. Dao, thớt | 2. Bếp từ | | 3. Cân | 4. Máy rửa bát | | 5. Xoong (nồi), chảo | 6. Bát, đĩa, cốc | | 7. Khăn lau, găng tay, bình xịt | 8. Bếp gas | | 9. Máy đánh trứng | 10. Tủ bếp | | 11. Tủ lạnh | 12. Khay và lọ để gia vị | | |
| ***Bảng 4.1. Lưu ý khi sử dụng và bảo quản các dụng cụ, thiết bị nhà bếp***   |  |  | | --- | --- | | **Loại dụng cụ, thiết bị** | **Lưu ý khi sử dụng và bảo quản** | | Làm từ gỗ | - Tránh tiếp xúc trực tiếp với lửa hoặc nguồn nhiệt có nhiệt độ quá cao.  - Không ngâm lâu trong nước.  - Sau khi sử dụng cần rửa sạch, để kho ráo; không nên rửa bằng miếng rửa kim loại. | | Làm từ nhựa | - Khả năng tái sử dụng, nhiệt độ sử dụng cho phép,…cần tuân thủ đúng hướng dẫn của nhà sản xuất, tuy nhiên không nên tiếp xúc trực tiếp với lửa hoặc nguồn nhiệt có nhiệt độ quá cao.  - Sau khi sử dụng cần rửa sạch (hạn chế sử dụng các chất tẩy rửa mạnh hoặc vật dụng có thể gây xước); để khô ráo, không phơi trực tiếp dưới ánh sáng mặt trời vì nhanh bị giòn, vỡ, gãy. | | Làm từ thuỷ tinh, gốm, sứ,… | - Cẩn thận trong quá trình sử dụng, hạn chế va đập do dễ vỡ hoặc bong tróc lớp men, mẻ, nứt,…  - Không đun nấu, đựng đồ ở nhiệt độ quá cao hoặc thay đổi nhiệt độ đột ngột. Ví dụ: Rót nước sôi vào cốc thuỷ tinh có thể gây nứt, vỡ cốc.  - Không dùng các dụng cụ có dấu hiệu bong tróc men, mẻ, nứt, rạn,…  - Sau khi sử dụng cần rửa sạch sẽ, để khô ráo. | | Làm từ kim loại (nhôm, gang, đồng, inox,…) | - Không nên để thức ăn nhiều dầu, mỡ, gia vị,…lâu ngày do nguy cơ xảy ra phản ứng hoá học, sinh ra chất có hại cho cơ thể.  - Đối với bề mặt có lớp phủ chống dính không nên dùng thìa (muỗng), đũa, dụng cụ kim loại để xào nấu, miếng rửa kim loại để cọ rửa.  - Sau khi sử dụng cần rửa sạch, để khô ráo. | | Thiết bị dùng gas | - Phải khoá bình gas sau khi sử dụng.  - Sử dụng đúng hướng dẫn của nhà sản xuất.  - Lau chùi sạch, để khô ráo sau khi sử dụng. | | Thiết bị dùng điện | - Không dùng các thiết bị có dấu hiệu nứt, gãy, bong tróc lớp vỏ cách điện hoặc có dấu hiệu rò rỉ điện.  - Sử dụng đúng hướng dẫn của nhà sản xuất.  - Ngắt điện, lau chùi sạch, để khô ráo các thiết bị điện khi không có nhu cầu sử dụng. | | |

**Hoạt động 3: Tìm hiểu về an toàn lao động trong chế biến thực phẩm**

**a. Mục tiêu:** HS có ý thức thực hiện an toàn lao động trong chế biến thực phẩm.

**b. Nội dung:** GV nêu nhiệm vụ, HS hoạt động nhóm đọc thông tin mục I.3 SGK trang 32 - 35 và thực hiện nhiệm vụ.

**c. Sản phẩm học tập:** Các biện pháp đảm bảo an toàn lao động trong chế biến thực phẩm.

**d. Tổ chức hoạt động:**

|  |  |
| --- | --- |
| **HOẠT ĐỘNG CỦA GV - HS** | **DỰ KIẾN SẢN PHẨM** |
| **Bước 1: Chuyển giao nhiệm vụ học tập**  - GV yêu cầu nhóm HS đọc nội dung mục I.3 SGK tr.32 - 35, quan sát Hình 4.3 và thảo luận trả lời câu hỏi trong hộp chức năng **Khám phá**:  *1. Tìm hiểu thông tin từ internet, sách báo,…và cho biết, người trực tiếp sản xuất thực phẩm tại các nhà hàng, khách sạn,…cần được trang bị bảo hộ như thế nào để đảm bảo an toàn lao động? Vai trò của mỗi trang bị đó là gì?*  *2. Hãy quan sát hình dưới đây và cho biết để đảm bảo an toàn lao động, người chế biến thực phẩm đã sử dụng những dụng cụ gì và sử dụng để tránh nguy cơ mất an toàn nào.*  - GV mở rộng kiến thức, trình chiếu cho HS xem thêm video về các cách chế biến thực phẩm an toàn.  *Video: Thông điệp Chế biến thực phẩm an toàn.*  [*http://phuyencdc.vn/tin-tuc/tai-lieu-truyen-thong/video/thong-diep-an-toan-thuc-pham.html*](http://phuyencdc.vn/tin-tuc/tai-lieu-truyen-thong/video/thong-diep-an-toan-thuc-pham.html)  **Bước 2: Thực hiện nhiệm vụ học tập**  - HS thực hiện nhiệm vụ theo yêu cầu của GV. Thảo luận và trả lời câu hỏi.  - GV quan sát quá trình làm việc của HS.  **Bước 3: Báo cáo kết quả hoạt động và thảo luận**  - GV mời đại diện HS trả lời câu hỏi.  ***+ Hộp khám phá 1. (Bảng đính kèm bên dưới Nhiệm vụ 3)***  ***+ Hộp khám phá 2:***  *a. Khăn lót tay / khăn cách nhiệt.*  *b. Xẻng xúc bánh và găng tay cách nhiệt.*  *c. Găng tay cách nhiệt*  - Các HS khác nhận xét, bổ sung.  **Bước 4: Đánh giá kết quả, thực hiện nhiệm vụ học tập**  - GV đánh giá, nhận xét câu trả lời của HS, thái độ làm việc của HS trong nhóm.  - GV chuẩn hóa kiến thức, yêu cầu HS ghi chép bài đầy đủ vào vở.  - GV chuyển sang hoạt động tiếp theo. | **I. AN TOÀN LAO ĐỘNG TRONG CHẾ BIẾN THỰC PHẨM**  **3. An toàn lao động trong chế biến thực phẩm**  ***a. Yêu cầu đối với người chế biến thực phẩm***  - Để đảm bảo an toàn lao động trong quá trình chế biến thực phẩm, người chế biến thực phẩm cần phải đáp ứng được một số yêu cầu:  + Trang bị đầy đủ các trang, thiết bị cần thiết, đáp ứng yêu cầu và đặc thù công việc. Đối với người chế biến thực phẩm, cần phải có trang phục bảo hộ trong quá trình làm việc như tạp dề, khẩu trang, mũ đội che tóc,…(Hình 4.3)    *Hình 4.3. Nhân viên chế biến tại cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm*  + Thăm khám sức khoẻ định kì hằng nằm.  + Tập huấn, hướng dẫn cách sử dụng các dụng cụ, thiết bị trước khi làm việc.  + Tập huấn các kĩ năng về phòng cháy chữa cháy, kĩ năng sơ cứu trong các trường hợp xảy ra tai nạn như bỏng nước, bỏng lửa, bị thương do vật dụng sắc nhọn,…  ***b. Yêu cầu về bố trí bếp nấu***  - Bề mặt bếp, bồn rửa nên được làm bằng các vật liệu dễ cọ rửa, lau chùi khô ráo như gạch men, đá mài, kim loại,... (Hình 4.4).    *Hình 4.4. Bếp nấu, bồn rửa dễ vệ sinh luôn sạch sẽ, khô ráo*  - Sàn bếp:  + Sáng màu, sử dụng các vật liệu chống thấm nước, dễ cọ rửa, không trơn trượt;  + Không gây độc với thực phẩm,;  + Vệ sinh, thoát nước tốt;  + Cách biệt với các nguồn ô nhiễm như cống rãnh, rác thải....  - Không gian bếp:  + Thông thoáng, dễ đón ánh sáng tự nhiên hoặc bố trí đèn chiếu sáng đầy đủ.  + Sắp xếp các thiết bị, vật dụng trong bếp ăn gọn gàng, tận dụng tối đa các khoảng trống để bố trí tủ, kệ nhằm tăng không gian lưu trữ, hạn chế các tai nạn do va đập cho người dùng (Hình 4.5).    *Hình 4.5. Sắp xếp vật dụng tận dụng không gian bếp*  - Ổ cắm điện:  + Được bố trí tại các vị trí thuận lợi, nên chọn các loại ổ cắm chống nước.  + Ổ cắm nên đặt cách mặt bếp ít nhất 15 cm và cách xa vị trí bồn rửa, quanh bếp gas và nguồn lửa đề phòng cháy nổ.  + Vị trí tủ lạnh, bếp, bồn rửa cần đặt thuận lợi, dễ di chuyển.  + Đối với bếp có diện tích hẹp nên đặt thẳng hàng, đối với bếp có diện tích rộng nên đặt ba vị trí trên tạo thành hình tam giác (Hình 4.6).    *Hình 4.6. Tam giác tạo bởi bếp, tủ lạnh, bồn rửa*  - Đảm bảo đủ điều kiện về phòng cháy chữa cháy.  ***c. Yêu cầu khi sử dụng vật dụng nhà bếp***  - Với dụng cụ sắc nhọn: bố trí hợp lí, thuật tiện sử dụng, để xa tầm tay trẻ em.  - Các dụng cụ có dấu hiệu hư hỏng: không sử dụng.  Ví dụ: Thiết bị điện có vỏ nhựa cách điện bị bong, vỡ; tay cầm của dao bị lung lay, gãy; thớt, đũa gỗ có nấm mốc,…  - Các vật dụng dễ cháy được làm từ gỗ, nhựa, vải,…: để xa bếp lửa, bếp hồng ngoại.  - Các vật dụng bằng gốm, sứ, thuỷ tinh,…: cần cẩn thận trong quá trình sử dụng, tránh đổ, vỡ,…  - Phích cắm, các thiết bị điện khi không sử dụng: rút khỏi nguồn điện, để khô ráo.  - Bình gas khi không sử dụng: khoá van dẫn gas.  - Các thiết bị điện mới: đọc kĩ hướng dẫn sử dụng của nhà sản xuất. Ví dụ: Không sử dụng các dụng cụ kim loại như giấy bạc, bát kim loại,…cho lò vi sóng; sử dụng đúng nguồn điện (220 V, 110 V,…) cho thiết bị. |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | | **STT** | **Vị trí làm việc** | **Bảo hộ cá nhân** | | 1 | Nấu ăn ở các bếp tập thể, trên tàu biển, tàu sông, xe lửa | - Yếm hoặc tạp dề chống ướt, bẩn  - Quần áo vải trắng  - Ủng hoặc giầy chống trơn trượt  - Khẩu trang lọc bụi,  - Mũ vải  - Xà phòng | | 2 | - Nấu ăn ở các nhà hàng, khách sạn  - Nấu ăn ở các bếp ăn cho người lái máy bay, hành khách đi máy bay | - Quần áo vải trắng hoặc áo choàng vải trắng  - Yếm hoặc tạp dề vải trắng chống ướt, bẩn  - Mũ vải  - Khẩu trang lọc bụi  - Giày vải bạt thấp cổ  - Ủng cao su  - Xà phòng | | 3 | Chia, xếp đặt suất ăn hoặc phục vụ bàn ăn | - Quần áo vải trắng  - Yếm hoặc tạp dề trắng chống ướt, bẩn  - Mũ vải  - Khẩu trang lọc bụi  - Giày vải bạt thấp cổ  - Găng tay cao su mỏng  - Xà phòng | | |

**Hoạt động 4: Tìm hiểu về vai trò của an toàn vệ sinh thực phẩm**

**a. Mục tiêu:** Nhận biết được vai trò của an toàn vệ sinh thực phẩm.

**b. Nội dung:** GV nêu nhiệm vụ, HS hoạt động nhóm đọc thông tin mục II.1 SGK trang 35 và thực hiện nhiệm vụ.

**c. Sản phẩm học tập:** Vai trò của an toàn vệ sinh thực phẩm.

**d. Tổ chức hoạt động:**

|  |  |
| --- | --- |
| **HOẠT ĐỘNG CỦA GV - HS** | **DỰ KIẾN SẢN PHẨM** |
| **Bước 1: Chuyển giao nhiệm vụ học tập**  - GV yêu cầu HS thảo luận theo nhóm (4 - 6 HS / nhóm) và trả lời câu hỏi: *Theo em, an toàn vệ sinh thực phẩm có vai trò như thế nào đối với cuộc sống con người?*  - GV mở rộng kiến thức, trình chiếu cho HS xem thêm video để hiểu rõ hơn về vai trò của an toàn vệ sinh thực phẩm.  *Video: Vệ sinh an toàn thực phẩm: Câu chuyện khổ lắm nói mãi của doanh nghiệp.*  [*https://www.youtube.com/watch?v=sNJCIG-mujA*](https://www.youtube.com/watch?v=sNJCIG-mujA)  **Bước 2: Thực hiện nhiệm vụ học tập**  - HS thực hiện nhiệm vụ theo yêu cầu của GV.  - GV quan sát quá trình làm việc của HS.  **Bước 3: Báo cáo kết quả hoạt động và thảo luận**  - HS xung phong trả lời câu hỏi.  - Các HS khác nhận xét, bổ sung.  **Bước 4: Đánh giá kết quả, thực hiện nhiệm vụ học tập**  - GV đánh giá, nhận xét câu trả lời của HS, thái độ làm việc của HS trong nhóm.  - GV chuẩn hóa kiến thức, yêu cầu HS ghi chép vào vở.  - GV chuyển sang hoạt động tiếp theo. | **II. AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM TRONG CHẾ BIẾN THỰC PHẨM**  **1. Vai trò của an toàn vệ sinh thực phẩm**  - Đảm bảo các điều kiện về an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình chế biến.  - Giảm thiểu nguy cơ mắc các bệnh lí cấp tính, mạn tính do nhiễm khuẩn, nhiễm độc có trong thực phẩm không an toàn → Từ đó giảm gánh nặng bệnh tật cho hệ thống y tế quốc gia.  - Hạn chế tối đa nguy cơ làm suy giảm sức khoẻ giống nòi và chất lượng dân số và sử dụng thực phẩm không an toàn.  - Tạo uy tín và thương hiệu cho ngành sản xuất nông nghiệp, công nghiệp chế biến thực phẩm của quốc gia với các nước trong khu vực và trên thế giới.  - Từ đó tạo ra cơ hội xuất khẩu các sản phẩm nông sản, tạo nguồn lợi kinh tế lớn, giải quyết vấn đề việc làm cho người dân. |

**Hoạt động 5: Tìm hiểu về an toàn vệ sinh thực phẩm**

**a. Mục tiêu:** HS hiểu được một số tác nhân gây mất an toàn vệ sinh thực phẩm.

**b. Nội dung:** GV nêu nhiệm vụ, HS hoạt động nhóm đọc thông tin mục II.2 SGK trang 35 - 36 và thực hiện nhiệm vụ.

**c. Sản phẩm học tập:**  Một số tác nhân gây mất an toàn vệ sinh thực phẩm.

**d. Tổ chức hoạt động:**

|  |  |
| --- | --- |
| **HOẠT ĐỘNG CỦA GV - HS** | **DỰ KIẾN SẢN PHẨM** |
| **Bước 1: Chuyển giao nhiệm vụ học tập**  - GV dẫn dắt, cho HS xem video về chủ để an toàn vệ sinh thực phẩm.  *Video: Nguy cơ mất an toàn thực phẩm tại cổng trường.*  [*https://vnews.gov.vn/video/nguy-co-mat-an-toan-thuc-pham-tai-cong-truong-104338.htm*](https://vnews.gov.vn/video/nguy-co-mat-an-toan-thuc-pham-tai-cong-truong-104338.htm)  - GV yêu cầu HS làm việc theo nhóm đôi, đọc mục II.2 SGK tr.35 - 36 và thảo luận trả lời câu hỏi hộp chức năng **Khám phá:** *Kể tên một số tác nhân gây mất an toàn vệ sinh thực phẩm thường gặp.*  **Bước 2: Thực hiện nhiệm vụ học tập**  - HS thực hiện nhiệm vụ theo yêu cầu của GV.  - GV quan sát quá trình làm việc của HS.  **Bước 3: Báo cáo kết quả hoạt động và thảo luận**  - GV mời đại diện 3 - 4 cặp đôi trình bày kết quả thảo luận.  - Các HS khác nhận xét, bổ sung.  **Bước 4: Đánh giá kết quả, thực hiện nhiệm vụ học tập**  - GV đánh giá, nhận xét câu trả lời của HS, thái độ làm việc của HS trong nhóm.  - GV chuẩn hóa kiến thức, yêu cầu HS ghi chép vào vở.  - GV chuyển sang hoạt động tiếp theo. | **II. AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM TRONG CHẾ BIẾN THỰC PHẨM**  **2. An toàn vệ sinh thực phẩm**  - An toàn vệ sinh thực phẩm là việc đảm bảo mọi điều kiện, biện pháp ở mọi khâu trong quá trình chế biến thực phẩm để thực phẩm không gây hại đến sức khoẻ và tính mạng con người.  - Các tác nhân gây mất an toàn vệ sinh thực phẩm có thể chia thành ba nhóm sau:  *+ Tác nhân sinh học:* một số vi khuẩn, virus, kí sinh trùng, vi nấm sinh độc tố như *Clostridium botulinum, Salmonella,* virus viêm gan A, giun đũa, vi nấm *Aspergillus flavus,.....*  *+ Tác nhân hóa học:* tồn dư thuốc bảo vệ thực vật; thức ăn chăn nuôi; chì, dioxins, tributyltin,... trong bao bì đóng gói, dụng cụ nấu ăn,...; chất độc có sẵn trong thực phẩm, ví dụ như tetrodotoxin trong buồng trứng cá nóc, solanine trong khoai tây mọc mầm,...  *+ Tác nhân vật lí:* dị vật lông, tóc, móng, xương, mảnh kim loại,...; chất phóng xạ... |

**Hoạt động 6: Tìm hiểu về mười quy tắc vàng đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm**

**a. Mục tiêu:** HS hiểu được những nguyên tắc cơ bản để đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

**b. Nội dung:** GV nêu nhiệm vụ, HS hoạt động nhóm đọc thông tin mục II.3 SGK trang 36 - 38 và thực hiện nhiệm vụ.

**c. Sản phẩm học tập:**  Những nguyên tắc cơ bản để đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

**d. Tổ chức hoạt động:**

|  |  |
| --- | --- |
| **HOẠT ĐỘNG CỦA GV - HS** | **DỰ KIẾN SẢN PHẨM** |
| **Bước 1: Chuyển giao nhiệm vụ học tập**  - GV dẫn dắt, yêu cầu HS liệt kê những món ăn nhanh đã từng ăn.  - GV yêu cầu cá nhân HS đọc mục II.3 SGK tr.36 - 39, quan sát Hình 4.7 và trả lời câu hỏi hộp chức năng **Khám phá:**  *1. Quan sát Hình 4.7 và cho biết, trường hợp nào tiềm ẩn nguy cơ mất an toàn vệ sinh thực phẩm.*    *Hình 4.7. Ruồi đậu trên quả xoài đã gọt vỏ (a),*  *rau được nấu chín kĩ trước khi ăn (b),*  *bánh mì bị mốc (c)*   1. *Hãy kể tên một vài trường hợp mất an toàn vệ sinh thực phẩm gây ra hậu quả nghiêm trọng mà em biết.*   *3, Bằng hiểu biết của bản thân, em hãy mô tả sáu bước rửa tay theo hướng dẫn của Bộ Y tế.*  - GV trình chiếu cho HS xem thêm video về cách rửa tay.  *Video: 6 bước rửa tay đúng cách phòng virus Corona (bộ Y Tế).*  [*https://www.youtube.com/watch?v=XUheo7bovUw*](https://www.youtube.com/watch?v=XUheo7bovUw)  **Bước 2: Thực hiện nhiệm vụ học tập**  - HS thực hiện nhiệm vụ theo yêu cầu của GV.  - GV quan sát quá trình làm việc của HS.  **Bước 3: Báo cáo kết quả hoạt động và thảo luận**  - HS xung phong trả lời câu hỏi.  ***1.*** *Trường hợp a và c tiềm ẩn nguy cơ mất an toàn vệ sinh thực phẩm.*  ***2.*** *GV cho HS đọc bài báo về nạn nhân của mất an toàn vệ sinh thực phẩm:*  [*https://dantri.com.vn/suc-khoe/ha-noi-nhieu-hoc-sinh-ngo-doc-thuc-pham-vi-an-qua-vat-20240612094628239.htm*](https://dantri.com.vn/suc-khoe/ha-noi-nhieu-hoc-sinh-ngo-doc-thuc-pham-vi-an-qua-vat-20240612094628239.htm)  ***3.*** *Sáu bước rửa tay theo hướng dẫn của Bộ Y tế:*  *+ Bước 1. Làm ướt bàn tay bằng nước, lấy xà phòng và chà hai lòng bàn tay vào nhau.*  *+ Bước 2. Chà lòng bàn tay này lên mu và kẽ ngoài các ngón tay của bàn tay kia và ngược lại.*  *+ Bước 3. Chà hai lòng bàn tay vào nhau, miết mạnh các kẽ ngón tay.*  *+ Bước 4. Chà mặt ngoài các ngón tay của bàn tay này vào lòng bàn tay kia.*  *+ Bước 5. Dùng bàn tay này xaoy ngón tay cái của bàn tay kia và ngược lại.*  *+ Bước 6. Xoay các đầu ngón tay này vào lòng bàn tay kia và ngược lại. Rửa sạch tay dưới vòi nước chảy đến cổ tay và làm khô tay.*  - Các HS khác nhận xét, bổ sung.  **Bước 4: Đánh giá kết quả, thực hiện nhiệm vụ học tập**  - GV đánh giá, nhận xét câu trả lời của HS, thái độ làm việc của HS trong nhóm.  - GV chuẩn hóa kiến thức, yêu cầu HS ghi chép vào vở.  - GV chuyển sang hoạt động tiếp theo. | **II. AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM TRONG CHẾ BIẾN THỰC PHẨM**  **3. Mười quy tắc vàng đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm**  ***- Quy tắc 1.*** Chọn thực phẩm tươi, an toàn.  ***- Quy tắc 2.*** Nấu chín kĩ trước khi ăn.  ***- Quy tắc 3.*** Ăn ngay sau khi thức ăn vừa được nấu chín.  ***- Quy tắc 4.*** Bảo quản cẩn thận các thức ăn đã nấu chín.  ***- Quy tắc 5.*** Đun kĩ lại thực phẩm trước khi ăn.  ***- Quy tắc 6.*** Không để lẫn thực phẩm sống và chín.  ***- Quy tắc 7.*** Luôn giữ tay chế biến thực phẩm sạch sẽ.  ***- Quy tắc 8.*** Giữ sạch các bề mặt chế biến thức ăn, bếp luôn khô ráo, sạch sẽ.  ***- Quy tắc 9.*** Che đậy thực phẩm để tránh côn trùng và các động vật khác.  ***- Quy tắc 10.*** Sử dụng nguồn nước sạch, an toàn. |

**C. HOẠT ĐỘNG LUYỆN TẬP**

**a. Mục tiêu:**

* Nhận biết, phân biệt được đặc điểm của một số ngành nghề liên quan đến chế biến thực phẩm.
* Đánh giá được khả năng và sở thích của bản thân đối với một số ngành nghề liên quan đến chế biến thực phẩm.

**b. Nội dung:** GV nêu nhiệm vụ; HS trả lời để luyện tập các kiến thức.

**c. Sản phẩm học tập:** Câu trả lời của HS.

**d. Tổ chức hoạt động:**

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

- GV nêu yêu cầu: *Khoanh tròn vào đáp án đặt trước câu trả lời đúng*

***Câu 1:*** *An toàn lao động là*

*A. Giải pháp phòng, chống tác động của các yếu tố nguy hiểm nhằm bảo đảm không xảy*

*ra thương tật, tử vong đối với con người trong quá trình lao động.*

*B. Giải pháp phòng ngừa các yếu tố nguy hiểm, hạn chế xảy ra thương tật, tử vong đối với người lao động tại cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm.*

*C. Giải pháp phòng, chống tác động các yếu tố nguy hiểm về sản xuất, hạn chế xảy ra thương tật đối với con người trong quá trình lao động.*

*D. Giải pháp hạn chế tai nạn lao động, hạn chế xảy ra thương tật đối với con người trong quá trình lao động.*

***Câu 2:*** *Đảm bảo các nguyên tắc an toàn lao động giúp người lao động*

*A. Ảnh hưởng đến tính mạng.*

*B. Gây thiệt hại về tài sản của cá nhân và doanh nghiệp.*

*C. Giảm nguy cơ mắc phải các tai nạn như đứt tay, bỏng lửa, bỏng lạnh,...*

*D. Giảm năng suất khi làm việc.*

***Câu 3:*** *Đâu* ***không*** *phải là tác nhân gây mất an toàn vệ sinh thường gặp?*

*A. Tác nhân hóa học.*

*B. Tác nhân khoa học.*

*C. Tác nhân vật lí.*

*D. Tác nhân sinh học.*

***Câu 4:*** *Lấy ví dụ về chất độc có sẵn trong thực phẩm?*

*A. Chất xơ có trong rau, củ, quả.*

*B. Vitamin A có trong cà rốt, bơ.*

*C. Tetrodotoxin trong buồng trứng cá nóc.*

*D. Đạm có trong thịt lợn, gà.*

***Câu 5:*** *Để thuận lợi, hiệu quả, yên tâm hơn trong quá trình chế biến thực phẩm, nâng cao*

*năng suất làm việc, người lao động cần*

*A. Thực hiện nghiêm túc các biện pháp an toàn lao động.*

*B. Đảm bảo Luật Lao động trong quá trình vận chuyển, chế biến thực phẩm.*

*C. Đảm bảo các nguyên tắc an toàn lao động trong chế biến thực phẩm.*

*D. Sử dụng không đúng các dụng cụ, thiết bị khi chế biến thực phẩm.*

***Câu 6:*** *Quan sát hình ảnh và cho biết dụng cụ, thiết bị dưới đây thuộc nhóm chức năng*

*nào trong quá trình sử dụng?*

|  |  |
| --- | --- |
| *A. Dùng để cắt thái.*  *B. Dùng để đo lường.*  *C. Dùng để chứa đựng – bài trí.*  *D. Dùng để làm sạch.* | *Bạn đã biết cách đang sử dụng thớt đúng cách?* |

***Câu 7:*** *Để phòng ngừa hiệu quả bệnh tiêu chảy, cần*

*A. Thực hiện tẩy rửa nơi ở bằng hóa chất.*

*B. Thực hiện biện pháp đảm bảo an toàn về nước uống và uống thuốc định kì theo hướng dẫn của bác sĩ.*

*C. Thực hiện các biện pháp dọn dẹp nơi ở, vệ sinh cá nhân sạch sẽ.*

*D. Thực hiện đầy đủ các biện pháp đảm bảo an toàn về nước uống, vệ sinh môi trường và vệ sinh tay.*

- GV yêu cầu HS trả lời các câu hỏi sau: *Vì sao cần đảm bảo an toàn lao động và an toàn vệ sinh thực phẩm trong chế biến thực phẩm?*

- GV yêu cầu HS đọc hộp chức năng **Kết nối nghề nghiệp** để tìm hiểu về các ngành nghề liên quan. GV đặt câu hỏi để phỏng vấn những đánh giá của HS về khả năng và sở thích của bản thân đối với các công việc liên quan tới chế biến thực phẩm.

***Bảng 4.2.*** *Bảng tiêu chí đánh giá an toàn lao động trong chế biến thực phẩm*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **STT** | **Tiêu chí đánh giá** | | **Thang điểm đánh giá** | | |
| **1** | **2** | **3** |
| 1 | Đối với người chế biến thực phẩm | Kĩ thuật sử dụng các dụng cụ, thiết bị nhà bếp | - Không biết sử dụng. | - Biết sử dụng nhưng chưa thành thạo.  - Chủ động đọc hướng dẫn sử dụng trước khi dùng. | - Sử dụng thành thạo, khéo léo.  - Luôn chủ động đọc hướng dẫn sử dụng trước khi dùng.  - Biết phối hợp, sắp xếp sử dụng một cách hợp lí, tiết kiệm thời gian và công sức lao động. |
| 2 | Kĩ năng phòng cháy chữa cháy, sơ cứu nếu xảy ra hoả hoạn, tai nạn thương tích | - Không biết các kĩ năng này. | - Biết một số thông tin, kiến thức cơ bản nhưng không thành thạo. | - Chủ động tìm hiểu, trang bị kĩ năng phòng cháy chữa cháy, sơ cứu,…  - Luôn chuẩn bị các thiết bị sơ cứu cơ bản như bông, băng, dung dịch sát khuẩn,… |
| 3 | Trang bị bảo hộ | - Không có trang bị bảo hộ. | - Có sử dụng nhưng không đầy đủ, thường xuyên. | - Luôn chuẩn bị và sử dụng đầy đủ. |
| 4 | Đối với bố trí  bếp  nấu | Ánh sáng và không gian bếp | - Bếp chưa có đèn chiếu sáng đầy đủ.  - Sắp xếp bếp lộn xộn. | - Bếp có đèn chiếu sáng đầy đủ.  - Bếp chưa được sắp xếp gọn gàng, không gian bếp còn hạn chế. | - Bếp được bố trí đèn chiếu sáng đầy đủ, dễ đón ánh sáng tự nhiên.  - Bếp được sắp xếp gọn gàng, tận dụng tối đa không gian. |

*Ghi chú:* Đánh giá mỗi tiêu chí theo thang điểm từ 1 đến 3 với 3 là cao nhất.

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

- HS vận dụng kiến thức đã học và trả lời câu hỏi.

- GV hướng dẫn, theo dõi, hỗ trợ HS nếu cần thiết.

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

- GV mời đại diện HS trả lời:

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

***Hướng dẫn trả lời câu hỏi:***

***- Đảm bảo các nguyên tắc của an toàn lao động giúp:***

*+ Giảm thiểu nguy cơ mắc phải các tai nạn như đứt tay, bỏng lửa, bỏng nước, trượt ngã, điện giật, cháy, nổ,... nguy hiểm hơn, có thể ảnh hưởng đến tính mạng của người tham gia chế biến thực phẩm.*

*+ Giảm thiểu nguy cơ thiệt hại về tài sản của cá nhân và doanh nghiệp.*

*+ Giúp người lao động thuận lợi, hiệu quả, yên tâm hơn trong quá trình chế biến thực phẩm, nâng cao năng suất làm việc.*

***- Đảm bảo các điều kiện về an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình chế biến giúp:***

*+ Giữ được tối đa các chất dinh dưỡng có trong thực phẩm.*

*+ Giảm thiểu nguy cơ mắc các bệnh lí cấp tính, mạn tính do nhiễm khuẩn, nhiễm độc có trong thực phẩm không an toàn, từ đó giảm gánh nặng bệnh tật cho hệ thống y tế quốc gia.*

*+ Hạn chế tối đa nguy cơ làm suy giảm sức khoẻ giống nòi và chất lượng dân số vì sử dụng thực phẩm không an toàn. Nếu sử dụng thực phẩm không an toàn kéo dài sẽ làm tăng nguy cơ suy giảm sức khoẻ do mắc các bệnh lí mạn tính như thiếu máu, suy tạng, suy nhược cơ thể,...; nguy hiểm hơn là có thể gây nên các bệnh lí di truyền, quái thai,... ở thế hệ sau.*

*+ Tạo uy tín, thương hiệu cho ngành sản xuất nông nghiệp, công nghiệp chế biến thực phẩm của quốc gia với các nước trong khu vực và trên thế giới. Từ đó tạo ra cơ hội xuất khẩu các sản phẩm nông sản, tạo nguồn lợi kinh tế lớn, giải quyết vấn đề việc làm cho người dân.*

- GV mời đại diện HS khác nhận xét, bổ sung.

- HS trả lời những câu hỏi đánh giá khả năng và sở thích của bản thân đối với các công việc liên quan tới chế biến thực phẩm.

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

- GV đánh giá, nhận xét, chuẩn kiến thức.

- GV chuyển sang hoạt động vận dụng.

**D. HOẠT ĐỘNG VẬN DỤNG**

**a. Mục tiêu:** Vận dụng kiến thức vào thực tiễn để giúp HS mở rộng và khắc sâu kiến thức; giúp HS kết nối kiến thức đã học về ngành nghề liên quan đến chế biến thực phẩm vào thực tiễn cuộc sống.

**b. Nội dung:** GV nêu nhiệm vụ; HS hoạt động cá nhân vận dụng kiến thức đã học, kiến thức thực tế để hoàn thành nhiệm vụ được giao.

**c. Sản phẩm học tập:** Sản phẩm của HS cho nhiệm vụ vận dụng.

**d. Tổ chức hoạt động:**

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

- GV giao nhiệm vụ cho HS về nhà tìm hiểu thông tin, trả lời vào vở ghi câu hỏi trong hộp chức năng **Vận dụng** SGK tr.39: *Từ thực tế tại gia đình và địa phương, kết hợp với kiến thức đã học, hãy đề xuất phương án giúp đảm bảo an toàn lao động và an toàn vệ sinh thực phẩm trong chế biến thực phẩm.*

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

- HS về nhà tìm hiểu, hoàn thành nội dung trong hộp chức năng Vận dụng.

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

- HS trình bày câu trả lời vào buổi học tiếp theo.

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

- GV đánh giá, nhận xét, chuẩn hóa kiến thức, kết thúc tiết học.

**E. HƯỚNG DẪN TỰ HỌC:**

Bài vừa học:

- Ôn lại kiến thức đã học.

- Làm bài tập Bài 4 trong Sách bài tập Công nghệ 9 -Trải nghiệm nghề nghiệp: Mô đun Chế biến thực phẩm.

Bài sắp học: **TIẾT 32 ÔN TẬP GIỮA HỌC KÌ II*.***

- Kể tên thực phẩm giàu protein, lipid, cacbohydrate và phân tích vai trò của chúng đối với cơ thể?

-Nêu một số vitamin và chất khoáng mà em biết và nêu vai trò các chất đó.

-Nhu cầu của nước đối với cơ thể con người là bao nhiêu theo khuyến nghị của Viện dinh dưỡng quốc gia?

- Nêu cách lựa chọn thực phẩm giàu tinh bột, đường và chất xơ, thực phẩm giàu đạm, thực phẩm giàu chất béo, vitamin và khoáng chất?

- Kể tên một số phương pháp bảo quản chất dinh dưỡng có trong thực phẩm? Vì sao bảo quản thực phẩm đông lạnh lại có thời gian bảo quản dài hơn so với làm lạnh?

- Nêu một số lưu ý khi chế biến thực phẩm?