***TIẾT 29***

**BÀI 6. AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM**

Thời gian thực hiện: 2 tiết

**I. MỤC TIÊU BÀI HỌC**: Sau bài học này học sinh phải:

***1. Kiến thức***

- Thực hiện được các biện pháp an toàn vệ sinh thực phẩm

- Có ý thức thực hiện an toàn vệ sinh thực phẩm

***2. Năng lực***

***2.1. Năng lực công nghệ***

- Nhận thức công nghệ: Nhận biết được các biện pháp thực hiện an toàn vệ sinh thực phẩm

- Sử dụng công nghệ: Thực hiện được các biện pháp an toàn vệ sinh thực phẩm

- Đánh giá công nghệ: Đánh giá được việc đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong chế biến thực phẩm tại gia đình.

***2.2. Năng lực chung***

- Năng lực tự chủ, tự học: Tự tìm hiểu các kiến thức có liên quan đến an toàn vệ sinh thực phẩm.

- Năng lực giao tiếp và hợp tác: Biết sử dụng thông tin để trình bày, thảo luận các vấn đề an toàn vệ sinh thực phẩm, lắng nghe và phản hồi tích cực trong quá trình hoạt động nhóm

- Năng lực giải quyết vấn đề: Giải quyết được các tình huống đặt ra có liên quan đến an toàn vệ sinh thực phẩm

***3. Phẩm chất***

- Chăm chỉ: Có ý thức vận dụng kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm vào thực tiễn cuộc sống.

- Trách nhiệm: Tích cực trong các hoạt động. Có ý thức thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm.

**II. THIẾT BỊ DẠY HỌC VÀ HỌC LIỆU**

**1. Chuẩn bị của giáo viên**

- Giấy A4. Phiếu học tập. Ảnh, power point. Ti vi, máy tính.

**2. Chuẩn bị của HS**

- Dụng cụ học tập phục vụ cho quá trình hoạt động nhóm

- Học bài cũ. Đọc trước bài mới.

**III. TIẾN TRÌNH DẠY HỌC**

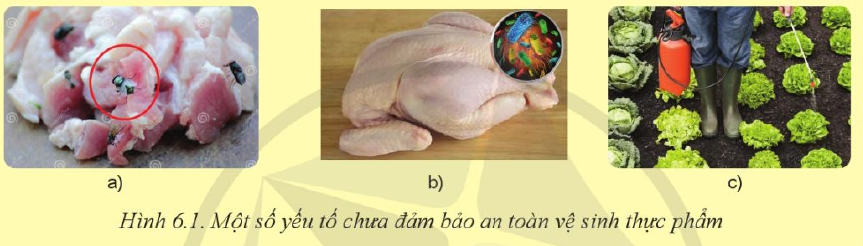
**Tiết 1:**

**Hoạt động 1: Khởi động**

*a.Mục tiêu*: Khơi gợi nhu cầu tìm hiểu về giới thiệu chung về an toàn vệ sinh thực phẩm

*b. Nội dung*: HS trả lời được câu hỏi.

Yếu tố nào chưa đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong Hình 6.1. Giải thích.



*c. Sản phẩm*: Báo cáo hoạt động nhóm.

Yếu tố chưa đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong Hình 6.1:

|  |  |
| --- | --- |
| **Hình** | **Yếu tố chưa đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm** |
| a | Ruồi, bọ bám vào thực phẩm. |
| b | Sử dụng dụng cụ chế biến không sạch sẽ, khiến cho vi khuẩn bám lên bề mặt thực phẩm. |
| c | Thực phẩm bị phun thuốc trừ sâu sát ngày ngày thu hoạch. |

*d. Tổ chức hoạt động*

**Chuyển giao nhiệm vụ**

GV yêu cầu HS quan sát và thảo luận trao đổi nhóm cặp bàn, trả lời câu hỏi

trên trong thời gian 1 phút.

HS quan sát và tiếp nhận nhiệm vụ.

**Thực hiện nhiệm vụ**

HS quan sát, trao đổi nhóm cặp bàn, trả lời câu hỏi.

**Báo cáo, thảo luận**

GV yêu cầu đại diện nhóm trình bày, nhóm khác nhận xét và bổ sung.

Đại diện nhóm trình bày, nhóm khác nhận xét và bổ sung.

**Kết luận và nhận định**

GV nhận xét trình bày của HS.

GV chốt lại kiến thức.

GV vào bài mới: Cần thực hiện các biện pháp an toàn thực phẩm theo quy trình như thế nào nhằm đảm bảo sức khỏe cho con người. Để trả lời được các câu hỏi trên thì chúng ta vào bài hôm nay

HS định hình nhiệm vụ học tập.

**Hoạt động 2: Hình thành kiến thức mới**

***Hoạt động 2.1. Tìm hiểu mối nguy an toàn thực phẩm***

*a.Mục tiêu:* Nêu được một số mối nguy an toàn thực phẩm

*b. Nội dung:* Mối nguy an toàn thực phẩm

*c. Sản phẩm*: Báo cáo hoạt động nhóm và trả lời câu hỏi

*d. Tổ chức hoạt động*

|  |  |
| --- | --- |
| **Hoạt động của GV và HS** | **Nội dung cần đạt** |
| **Chuyển giao nhiệm vụ**  - GV phát phiếu học tập số 1 cho học sinh và yêu cầu học sinh hoàn thành phiếu học tập trong thời gian là 2 phút  - GV yêu cầu học sinh đổi chéo phiếu học tập cho nhau.  **Thực hiện nhiệm vụ**  HS suy nghĩ để trả lời câu hỏi.  - HS hoàn thành phiếu học tập số 1  GV theo dõi và giúp đỡ các nhóm học sinh.  **Báo cáo, thảo luận**  - GV chiếu đáp án và biểu điểm của phiếu học tập số 1.  - GV hướng dẫn học sinh chấm phiếu học tập số 1 của bạn.  - HS đổi chéo phiếu học tập cho nhau.  - HS quan sát đáp án, biểu điểm của PHT số 1  - Học sinh chấm phiếu học tập số 1 của bạn.  **Kết luận và nhận định**  - GV thống kê số điểm đạt được của cả lớp.  - GV nhận xét và bổ sung.  - HS nghe và ghi nhớ.  GV: 1. Rau, quả sát ngày thu hoạch vẫn được bón phân hữu cơ và tưới nước từ mương có chứa những mỗi nguy sinh học nào? Nều rõ nguồn gốc của chúng.  2. Thực phẩm có thể nhiễm hóa chất hoặc sinh ra chất độc trong quá trình chế biến gây hại cho người sử dụng không? Các chất đó có thể xuất phát từ đâu?  3. Quá trình phơi thóc hoặc hạt trên đường hay trong sân có thể bị nhiễm các dị vật nào?  1-2HS trả lời, HS khác nhận xét và bổ sung  1. Việc bón phân hữu cơ và tưới nước từ mương có thể tiềm ẩn các mối nguy sinh học sau:  - Mương thường chứa một lượng lớn vi khuẩn phân hủy tự nhiên từ các chất hữu cơ phân hủy. Những vi khuẩn này có thể gây ra sự ô nhiễm vi sinh vật cho rau quả nếu không được kiểm soát chặt chẽ.  - Một số vi khuẩn gây bệnh có thể tồn tại trong mương, đặc biệt là khi mương chứa nước thải từ động vật hoặc chứa chất thải hữu cơ. Các vi khuẩn gây bệnh này có thể gây nhiễm trùng cho rau quả nếu chúng tiếp xúc trực tiếp hoặc qua nước tưới.  - Nước từ mương cũng có thể chứa các loại ký sinh trùng từ phân của động vật. Những sinh vật này có thể gây nhiễm trùng khi tiếp xúc với rau quả hoặc khi rau quả được tưới bằng nước từ mương.  - Một số mương có thể bị ô nhiễm bởi các chất hóa học từ nước thải công nghiệp hoặc từ các nguồn ô nhiễm khác. Sự tiếp xúc với nước từ mương có thể đưa vào rau quả các chất ô nhiễm như kim loại nặng, thuốc trừ sâu, hoặc chất độc hại khác.  2. \* Thực phẩm có thể nhiễm hoá chất hoặc sinh ra chất độc trong quá trình chế biến, và những chất này có thể gây hại cho người sử dụng.  \* Các chất độc hại này có thể xuất phát từ nhiều nguồn khác nhau, bao gồm:  - Một số chất phụ gia, chất bảo quản và hóa chất được sử dụng trong quá trình chế biến thực phẩm có thể gây hại cho sức khỏe nếu sử dụng quá mức hoặc không đúng cách. Ví dụ, các chất bảo quản như nitrit và nitrat có thể tạo thành các hợp chất gây ung thư khi kết hợp với certain amines trong thực phẩm chế biến.  - Trong quá trình nấu nướng, chiên, nướng, hoặc nấu chín thực phẩm ở nhiệt độ cao, một số chất có thể được tạo thành hoặc phát sinh. Ví dụ, các hydrocarbon không khí có thể được tạo thành từ việc nướng thực phẩm ở nhiệt độ cao, và chúng có thể gây hại cho sức khỏe khi hít phải.  3. Quá trình phơi thóc hoặc hạt trên đường hay trong sân có thể bị nhiễm các dị vật như: cát, sỏi, gạch, ... | I. Mối nguy an toàn thực phẩm  1. Mối nguy sinh học  - Gồm virut, vi khuẩn, kí sinh trùng. Chúng xuất hiện từ nhiều nguồn khác nhau.  - Hậu quả: - Có thể gây ra một số bệnh như bệnh đường ruột; viêm gan A; bệnh giun, sán; bệnh truyền nhiễm khác; ngộ độc thực phẩm, tử vong.  2. Mối nguy hóa học  - Chất phụ gia không trong danh mục cho phép  - Thuốc kháng sinh tồn dư trong thực phẩm  - Hóa chất tẩy rửa  - Độc tố aflatoxin, ochratoxin, patulin,...của một số loại nấm mốc.  - Chất độc Solanine và chaconine trong khoai tây mọc mầm  - Chất độc acrylamide sinh ra trong quá trình rang, nướng, chiên ở nhiệt độ cao  - Hậu quả: Có thể gây rối loạn tiêu hóa và thần kinh; buồn nôn, đau bụng, chóng mặt, nhức đầu, tiêu chảy; kháng kháng sinh, rối loạn sinh trưởng; co giật; ảo giác; tê liệt, ung thư.  3. Mối nguy vật lí  Gây nên bởi các dị vật như mảnh kim loại, thủy tinh, sạn, đất, sỏi, mảnh gỗ, xương, lông, tóc, móng, phân chuột, xác côn trùng..  - Hậu quả: Có thể gây mùi, vị khó chịu; mẻ răng; gãy răng, hóc; tổn thương niêm mạch miệng, dạ dày, ruột |

PHIẾU HỌC TẬP SỐ 1

|  |
| --- |
| Họ và tên:.........................................................Lớp.................................................... |
| Em hãy đọc mục I.1; I.2; I.3, quan sát hình 6.2; 6.3; 6.4 và hoàn thành bảng dưới đây về nội dung các mối nguy an toàn thực phẩm   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Mối nguy an toàn thực phẩm** | **Nội dung** | **Hậu quả** | | Mối nguy sinh học |  |  | | Mối nguy hóa học |  |  | | Mối nguy vật lý |  |  | |

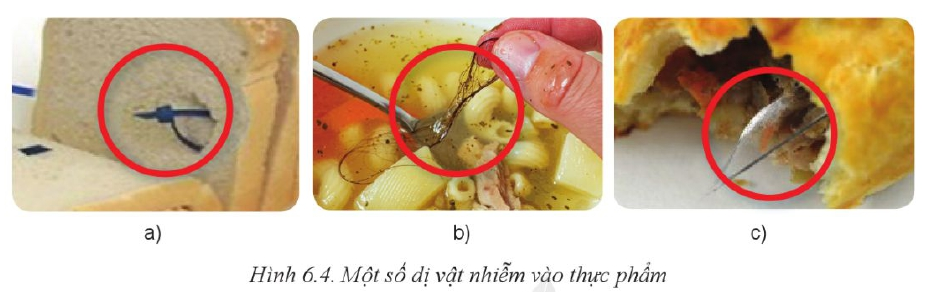
HƯỚNG DẪN CHẤM PHIẾU HỌC TẬP

PHIẾU HỌC TẬP SỐ 1

|  |
| --- |
| Họ và tên:.........................................................Lớp.................................................... |
| Em hãy đọc mục I.1; I.2; I.3, quan sát hình 6.2; 6.3; 6.4 và hoàn thành bảng dưới đây về nội dung các mối nguy an toàn thực phẩm   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Mối nguy an toàn thực phẩm** | **Nội dung** | **Hậu quả** | | Mối nguy sinh học | - Gồm virut, vi khuẩn, kí sinh trùng. Chúng xuất hiện từ nhiều nguồn khác nhau. | - Có thể gây ra một số bệnh như bệnh đường ruột; viêm gan A; bệnh giun, sán; bệnh truyền nhiễm khác; ngộ độc thực phẩm, tử vong | | Mối nguy hóa học | - Chất phụ gia không trong danh mục cho phép  - Thuốc kháng sinh tồn dư trong thực phẩm  - Hóa chất tẩy rửa  - Độc tố aflatoxin, ochratoxin, patulin,...của một số loại nấm mốc.  - Chất độc Solanine và chaconine trong khoai tây mọc mầm  - Chất độc acrylamide sinh ra trong quá trình rang, nướng, chiên ở nhiệt độ cao | - Có thể gây rối loạn tiêu hóa và thần kinh; buồn nôn, đau bụng, chóng mặt, nhức đầu, tiêu chảy; kháng kháng sinh, rối loạn sinh trưởng; co giật; ảo giác; tê liệt, ung thư. | | Mối nguy vật lý | Gây nên bởi các dị vật như mảnh kim loại, thủy tinh, sạn, đất, sỏi, mảnh gỗ, xương, lông, tóc, móng, phân chuột, xác côn trùng.. | Có thể gây mùi, vị khó chịu; mẻ răng; gãy răng, hóc; tổn thương niêm mạch miệng, dạ dày, ruột | |

******

******

******