**KẾ HOẠCH BÀI DẠY**

|  |  |
| --- | --- |
| **Đơn vị công tác** | **Họ và tên giáo viên** |
| 1. Trường THPT THÀNH PHỐ SA ĐÉC | 1. Nguyễn Thị Mỹ Tiên |
| 2. Trường THPT GIỒNG THỊ ĐAM | 2. Sơn Thị Ngọc Thủy |
| 3. Trường THPT QUẢN TRỌNG HOÀNG | 3. Đoàn Ngọc Nhiệm |

# **CHUYÊN ĐỀ 3- AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM**

## **BÀI 12: DỰ ÁN: ĐIỀU TRA VỀ HIỆN TRẠNG MẤT VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI ĐỊA PHƯƠNG**

**Môn học: Sinh học; Lớp 11**

**Thời gian thực hiện: 2 tiết 32, 33**

1. **MỤC TIÊU**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Phẩm chất, năng lực** | **YÊU CẦU CẦN ĐẠT** | | **Mã hoá** |
| **1. Về năng lực**  ***1.1. Năng lực sinh học*** | | | |
| *Tìm hiểu thế giới sống* | *-* Biết đánh giá về tình trạng an toàn thực phẩm tại địa phương, | | SH2.4 |
| - Biết trình bày dưới dạng sơ đồ, bảng biểu, …Biết tạo ra sản phẩm dự án dưới dạng: bài thuyết trình, bài truyền thông, tập san, tranh ảnh, bài báo, pano,... | | SH2.5 |
| *Vận dụng kiến thức,*  *kĩ năng đã học* | Biết được các bước điều tra thực trạng mất vệ sinh an toàn thực phẩm ; | | SH3.1 |
| Biết đề xuất các phương án khắc phục và phòng ngừa tình trạng mất vệ sinh an toàn thực phẩm ở địa phương,… | | SH3.2 |
| ***1.2. Năng lực chung*** | | | |
| *Năng lực tự chủ, tự học* | | Thông qua các hoạt động tự đọc sách, tóm tắt nội dung, tự trả lời câu hỏi và đặt ra các câu hỏi tìm hiểu kiến thức của bài, nghiên cứu dự án. | TCTH 6.1 |
| Thông qua các hoạt động viết tóm tắt nội dung kiến thức đọc được viết bài thuyết trình trước tổ, nhóm hay trước lớp | TCTH 6.2 |
| *Năng lực giao tiếp, hợp tác:* | | Thông qua thảo luận nhóm, rèn kĩ năng lắng nghe, chia sẻ, điều hành nhóm.  Thuyết trình dự án đã tìm hiểu trước nhóm, lớp... | GTHT 3  GTHT 1.2 |
| *Năng lực giải quyết vấn đề sáng tạo* | | HS có khả năng học theo dự án, tự tìm kiếm các thông tin từ các nguồn tài liệu để tổng hợp, phân tích, đánh giá. | VĐST 5.1 |
| **2. Về phẩm chất** | | | |
| *Chăm chỉ* | HS thấy yêu thích môn học hơn, thấy được tầm quan trọng của môn học đối với thực tiễn cuộc sống, HS thay đổi được thái độ học tập từ cố gắng ghi nhớ kiến thức sang tìm cách vận dụng kiến thức vào giải quyết những vấn đề của đời sống. | | CC 1.2 |
| *Nhân ái* | Thông qua hiểu dự án HS có ý thức bảo vệ sức khỏe cá nhân, cộng đồng, bảo vệ môi trường; tuyên truyền cho mọi người xung quanh cùng tham gia. | | NA 1.3 |
| *Trách nhiệm* | HS có tinh thần trách nhiệm thực hiện các nhiệm vụ khi được phân công.  HS có ý thức bảo vệ sức khỏe cộng đồng, vận dụng kiến thức vào thực tiễn và tuyên truyền người thân cùng thực hiện. | | TN 1.3  TN 3.1 |

**II. THIẾT BỊ DẠY HỌC VÀ HỌC LIỆU**

**1. Đối với giáo viên**

- Sách chuyên đề học tập Sinh học 11, SGV, kế hoạch bài dạy, bài giảng power point.

- Video Hiểm họa khôn lường từ thức ăn đường phố:

<https://www.youtube.com/watch?v=jKz_o3tdtKQ>

- Mẫu lập kế hoạch dự án (tham khảo):

|  |  |
| --- | --- |
| **KẾ HOẠCH DỰ ÁN**  **ĐIỀU TRA HIỆN TRẠNG MẤT VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI ĐỊA PHƯƠNG**  Tên nhóm :………………………………………………………………………  Địa điểm tiến hành điều tra :……………………………………………………. | |
| **1. Mục tiêu dự án** | Thực hiện được dự án điều tra về hiện trạng mất vệ sinh an toàn thực phẩm tại ……………………………………………………………… |
| **2. Nhiệm vụ** | - Tìm hiểu hiện trạng vệ sinh an toàn thực phẩm tại ………………………..  - Đối chiếu với các quy định hiện hành, xác định nguyên nhân.Từ đó, phân tích được hiện trạng và đế xuất các biện pháp khắc phục và phòng ngừa các vấn đề gặp phải gây mất vệ sinh an toàn thực phẩm. |
| **3. Sản phẩm dự kiến** | - Mô tả chi tiết thực trạng mất vệ sinh an toàn thực phẩm trên một số đối tượng điều tra tại ………………………. và đề xuất các biện pháp khắc phục và phòng ngừa để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.  - Sản phẩm trình bày dưới dạng (bài thuyết trình, bài truyền thông, tập san, tranh ảnh, bài báo, pano,...): ……………………………… |
| **4.** **Lựa chọn chủ đề của dự án** | Chủ đề của dự án là điều tra về hiện trạng mất vệ sinh an toàn thực phẩm (căn tin trường học, bếp ăn gia đình, quán ăn lề đường,...) ………….. tại ……………………………….. |
| **5. Thời gian bắt đầu, kể thúc dự án** | - Từ ngày…..tháng….năm…… đến ngày…..tháng….năm…… |
| **6. Lập kế hoạch phân công nhiệm vụ** | Bảng 12.1 Bảng phân công nhiệm vụ :   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **TT** | **Nội dung công việc** | **Người thực hiện** | **Thời gian bắt đầu** | **Thời gian hoàn thành** | | 1 | Tìm hiểu các quy định để đảm bảo an toàn thực phẩm đối với đối tượng được chọn |  |  |  | | 2 | Thiết kế phiếu điều tra |  |  |  | | 3 | Phỏng vấn, thu thập thông tin |  |  |  | | 4 | Phân tích, xử lí thông tin thu được |  |  |  | | 5 | Đánh giá, thảo luận kết quả điểu tra, đề xuất các phương án khắc phục, phòng ngừa |  |  |  | |
| **7. Phương tiện sử dung** | Máy tính, máy ảnh, xe… |
| **9. Kinh phí** | - Kinh phí in ấn điều tra phỏng vấn :…………………………… ……..  - Kinh phí xuất bản các sản phẩm :…………………………………….. |

**Gợi ý cho mẫu phiếu điều tra về an toàn thực phẩm thức ăn đường phố/căn tin trường học**

Bảng 11.2. Phiếu điều tra hiện trạng mất an toàn thực phẩm tại địa phương

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **STT** | **Nội dung đánh giá** | **Đạt** | **Không đạt** |
| 1 | Nơi kinh doanh, bày bán thực phẩm cách biệt các nguồn ô nhiễm như cống rãnh, bãi rác thải,... |  |  |
| 2 | Thức ăn được che đậy, bảo quản hợp vệ sinh, chống được bụi bẩn, mưa, nắng, ruổi, bọ và côn trùng gây hại. |  |  |
| 3 | Giá, tủ để bày bán thức ăn, đồ uống cách mặt đất ít nhất 60 cm. |  |  |
| 4 | Đảm bảo có đủ nước và nước đá sạch phù hợp với quy định. |  |  |
| 5 | Không để lẫn thức ăn sống và thức ăn chín. |  |  |
| 6 | Có dụng cụ sạch để xúc, gắp thực phẩm hoặc găng tay sử dụng một lần khi tiếp xúc với thực phẩm chín. |  |  |
| 7 | Nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm, thực phẩm bao gói và chế biến sẵn bảo đảm có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng. |  |  |
| 8 | Có đủ dụng cụ, túi đựng chất thải, rác thải kín và đảm bảo vệ sinh. |  |  |
| 9 | Người bán hàng mang trang phục sạch sẽ và gọn gàng. |  |  |
| 10 | Người kinh doanh thức ăn đường phố được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm. |  |  |
| 11 | Người kinh doanh thức ăn đường phố được khám sức khoẻ định kì. |  |  |

**BỘ CÂU HỎI ĐỊNH HƯỚNG PHỎNG VẤN :**

**- Đối với người bán thực phẩm đường phố/ căn tin trường học**

Dưới đây là một số câu hỏi phỏng vấn dành cho người bán thức ăn đường phố, giúp bạn hiểu rõ hơn về cách họ vận hành kinh doanh và đảm bảo an toàn thực phẩm. Khi phỏng vấn, hãy lịch sự, tôn trọng và lắng nghe câu trả lời của người bán.

+ Xin cho biết tên cô/chú và thời gian cô/chú đã kinh doanh thức ăn đường phố tại địa điểm này?

+ Cô/chú đã nhận được giấy phép kinh doanh và giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm chưa? Nếu có, cô/chú có thể cho tôi xem chúng được không?

+ Cô/chú chế biến thực phẩm tại nơi này hay mang đến từ nơi khác? Nếu làm từ nơi khác, cô/chú có thể cung cấp thông tin về nguồn gốc và quy trình chế biến không?

+ Làm thế nào cô/chú đảm bảo rằng các nguyên liệu mà bạn sử dụng là an toàn và tươi ngon?

+ Cô/chú tuân thủ các quy tắc về vệ sinh cá nhân, như rửa tay thường xuyên và sử dụng trang bị bảo vệ không?

+ Cô/chú có quy trình nào để giữ thực phẩm ở nhiệt độ an toàn và tránh việc ô nhiễm?

+ Nếu có khách hàng báo cáo cảm thấy không khỏe sau khi ăn thức ăn của cô/chú, cô/chú xử lý tình huống như thế nào?

+ Cô/chú đã được đào tạo về các biện pháp cấp cứu khi có ngộ độc thực phẩm xảy ra?

+ Cô/chú đã từng nhận được kiểm tra hoặc kiểm định về an toàn thực phẩm từ cơ quan chức năng hoặc tổ chức độc lập nào không?

**- Đối với nhân viên trung tâm y tế/ y tế học đường:**

+ Theo quan sát của cô/chú, thực trạng vệ sinh an toàn thực phẩm ở địa phương như thế nào? Có những khó khăn hoặc vấn đề gì đang diễn ra liên quan đến an toàn thực phẩm?

+ Hiện nay, các trường hợp ngộ độc thực phẩm tại địa phương có giảm đi hay không? Nếu có, cô/chú nghĩ điều gì đã đóng góp vào sự giảm thiểu này?

+ Những thực phẩm nào thường gây ra ngộ độc thực phẩm phổ biến nhất ở địa phương?

+ Trong năm vừa qua, đã có các ca ngộ độc thực phẩm lớn hoặc dịch ngộ độc thực phẩm nào tại địa phương không? Làm thế nào các ca này đã được xử lý?

+ Những biện pháp ngăn ngừa ngộ độc thực phẩm nào được áp dụng hiện nay tại các điểm kinh doanh thực phẩm và thực phẩm đường phố?

+ Cơ quan y tế địa phương đã tổ chức các hoạt động giáo dục hoặc tập huấn nào về an toàn thực phẩm và phòng ngừa ngộ độc thực phẩm cho cộng đồng hoặc các doanh nghiệp kinh doanh thực phẩm chưa?

+ Nhận thấy rằng việc giám sát và kiểm tra an toàn thực phẩm thường xuyên được thực hiện ở địa phương không? Ai là người chịu trách nhiệm thực hiện nhiệm vụ này?

+ Cô/chú có nhận xét hoặc đề xuất gì để cải thiện tình hình vệ sinh an toàn thực phẩm và phòng ngừa ngộ độc thực phẩm tại địa phương?

+ Trong tương lai, cô/chú nghĩ cần có những biện pháp hoặc chương trình gì để nâng cao nhận thức về an toàn thực phẩm và giảm thiểu ngộ độc thực phẩm ở địa phương?

**2. Đối với học sinh**

- Nghiên cứu sách chuyên đề học tập Sinh học 11, thực hiện nhiệm vụ được phân công.

**III. TIẾN TRÌNH DẠY HỌC**

**A. HOẠT ĐỘNG KHỞI ĐỘNG (7 phút)**

**a. Mục tiêu:** SH2.4

**-** Tạo tâm thế hứng thú cho học sinh và từng bước làm quen bài học.

- HS huy động những hiểu biết về thực trạng vệ sinh an toàn thực phẩm ở địa phương.

**-** HS xác định được vấn đề cần tìm hiểu trong dự án học tập.

**b. Tổ chức thực hiện:**

**\**Chuyển giao nhiệm vụ học tập***

- GV cho HS xem video Hiểm họa khôn lường từ thức ăn đường phố:

<https://www.youtube.com/watch?v=jKz_o3tdtKQ>

- GV đặt vấn đề : *Việc mất vệ sinh an toàn thực phẩm hậu quả như thế nào đối với sức khỏe con người? Ở địa phương mình, thực trạng mất vệ sinh an toàn thực phẩm diễn ra như thế nào?*

***\* Thực hiện nhiệm vụ học tập.***

- HS tiếp nhận nhiệm vụ, suy nghĩ trả lời câu hỏi mở đầu.

***\* Báo cáo, thảo luận.***

**-** GV gọi một số HS trình bày ý kiến cá nhân.

- HS khác lắng nghe, đóng góp ý kiến.

***\*Kết luận, nhận định.***

## - Dựa trên cơ sở câu trả lời của HS, GV dẫn dắt vào bài học

## ***Bài 12– Dự án : Điều tra về thực trạng mất vệ sinh an toàn thực phẩm ở địa phương.***

**B. HOẠT ĐỘNG HÌNH THÀNH KIẾN THỨC**

**Hoạt động 1: Lập kế hoạch dự án điều tra (30 phút)**

**a. Mục tiêu: SH 3.1,** TCTH 6.1, TCHT6.2, CC1.2, TN1.3

Thông qua hoạt động, HS có thể :

- Nêu được mục tiêu, nhiệm vụ, sản phẩm dự kiến.

- Lựa chọn được chủ đề của dự án.

- Xác định được địa điểm, địa phương thực hiện dự án, thời điểm bắt đầu, kết thúc dự án.

**b. Tổ chức thực hiện:**

***\* Chuyển giao nhiệm vụ học tập***

- GV tiến hành chia lớp thành 4 nhóm, tùy thuộc vào đặc điểm của lớp, vào nơi ở của HS, mỗi nhóm sẽ lựa chọn một trong các chủ đề sau tuỳ điều kiện thực tế của HS.

***Hướng dẫn thực hiện dự án***

***1. Nội dung***

Mỗi nhóm tiến hành chọn một trong các địa điểm sau đây để tìm hiểu về hiện trạng mất an toàn vệ sinh thực phẩm tại địa phương: siêu thị, chợ, bệnh viện, trường học,...

Nội dung điều tra ở mỗi địa điểm cần trình bày dựa trên các mục được gợi ý sau đây:

+ Tác nhân gây bệnh.

+ Các nguyên nhân gây mất an toàn vệ sinh thực phẩm tại địa phương: thực phẩm nhiễm sinh vật gây độc (virus, vi khuẩn,...), thực phẩm chứa độc tố, thực phẩm nhiễm hoá chất độc hại.

+ Hiện trạng mất an toàn vệ sinh thực phẩm tại địa phương: điều tra dựa trên các nội dung trong Bảng 12.1.

+ Hiện trạng đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm tại địa phương (chưa được chú trọng, ít được chú trọng, rất được chú trọng). Các biện pháp đang được áp dụng tại địa phương.

+ Hậu quả của việc mất an toàn vệ sinh thực phẩm.

Bảng 12.1. Kết quà điều tra hiện trạng mất an toàn vệ sinh thực phẩm ở một số nơi tại địa phương :

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Địa điểm** | **Tác nhân gây ô nhiễm** | **Nguyên nhân** | **Hiện trạng** | **Hậu quả** |
| ? | ? | ? | ? | ? |
| ? | ? | ? | ? | ? |

+ Xác định các biện pháp được áp dụng nhằm đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm tại địa phương và trình bày kết quả điều tra vào Bảng 12.2.

Đảm bảo vệ sinh trong ăn uống công cộng: trong các xí nghiệp, trường học, thức ăn đường phố, …

Đảm bảo vệ sinh trong quá trình chế biến và bảo quản thực phẩm.

Đảm bảo việc giám sát và kiểm định chất lượng thực phẩm.

Nâng cao ý thức của người dân.

+ Xác định kết quả sau khi thực hiện biện pháp so với trước khi áp dụng có sự thay đổi như thế' nào. Từ đó, đánh giá mức độ thực hiện ở các mức tốt, trung bình, chưa tốt.

+ Trường hợp biện pháp được áp dụng chưa đạt hiệu quả cao, hãy đề xuất phương án để cải thiện.

Bảng 12.2. Kết quả điều tra các biện pháp đàm bào an toàn vệ sinh thực phẩm được áp dụng tại địa phương

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nội dung** | **Biện pháp được áp dụng** | **Kết quả thực hiện** | **Mức độ thực hiện** | **Đề xuất phương án cải thiện** |
| ? | ? | ? | ? | ? |
| ? | ? | ? | ? | ? |

2. Lập kế hoạch thực hiện dự án

* Mỗi nhóm tiến hành lập kế hoạch thực hiện dự án dựa trên kế hoạch của giáo viên và nộp cho giáo viên duyệt trước khi tiến hành.
* Mẫu kế hoạch thực hiện dự án của học sinh:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **KẾ HOẠCH THỰC HIỆN DỰ ÁN**  **Nhóm: ....... Lớp: .........**  **Đề tài:** | | | |
| **Thời gian** | **Nội dung công việc** | **PP thực hiện** | **Người thực hiện** |
| **Tuần 1:**  từ .. đến ... |  |  |  |
| **Tuần 2:**  từ ... đến ... |  |  |  |
|  |  |  |  |

- Sau mỗi tuần, mỗi nhóm báo cáo lại cho giáo viên những nội dung đã và chưa thực hiện được, những nội dung chưa thực hiện được thì nêu rõ lí do và đề xuất phương án giải quyết.

3. Sản phẩm dự án

* Các nhóm thực hiện ba sản phẩm học tập:

+ Bài báo cáo nội dung mà nhóm tìm hiểu về hiện trạng mất an toàn vệ sinh thực phẩm tại địa phương.

+ Tập san (hoặc truyện tranh) dựa trên nội dung nhóm đã tìm hiểu.

+ Poster tuyên truyền các biện pháp phòng chống mất an toàn vệ sinh thực phẩm.

Bài thuyết trình có thể được thực hiện dưới các hình thức khác nhau như bằng PowerPoint (hoặc phần mềm trình chiếu khác), video (có thuyết minh hoặc phụ đề),... Đối với kết quả điều tra, thông tin cần được xử lí bằng phương pháp thống kê, phân tích số liệu và trình bày dưới dạng bảng biểu, biểu đồ; từ đó rút ra nhận xét về kết quả thu được. Lưu ý, tăng cường sử dụng hình ảnh, video, sơ đổ,…; không để quá nhiều chữ. Cuối bài thuyết trình, cần có một vài câu hỏi để củng cố lại nội dung.

Mỗi nhóm tự lên ý tưởng cho bài thuyết trình của mình: đóng kịch, làm phim khoa học, buổi toạ đàm, phỏng vấn, trò chơi.

Lưu ý khi thiết kế tập san và poster:

+ Trang bìa: Tên trường, lớp, nhóm, tên các thành viên, giáo viên hướng dẫn; tên tập san; hình minh hoạ.

+ Trang nội dung: Chia thành các mục như bài thuyết trình; màu nền và màu chữ phải có độ tưong phản cao, có tính thẩm mĩ; cần chọn hình ảnh rõ nét.

***\* Thực hiện nhiệm vụ học tập.***

**-** Các nhóm tiếp nhận nhiệm vụ, nghiên cứu nội dung và thảo luận để đưa ra bản kế hoạch.

***\*Báo cáo, thảo luận.***

*-* Đại diện các nhóm lần lượt trình bày ý tưởng lập kế hoạch của các mình.

- Các nhóm khác lắng nghe, học hỏi, phản biện.

**Hoạt động 2 : Báo cáo dự án (45 phút)**

**a. Mục tiêu : SH 2.5, TCTH 6, GTHT1. 2, GTHT 2,** VĐST 5.1

***b. Tổ chức thực hiện***

***GV cho hs báo cáo sản phẩm dự án nhóm trong thời gian* 8-10 phút**

***\* Thực hiện nhiệm vụ học tập.***

Các nhóm báo cáo sản phẩm dự án theo kế hoạch của giáo viên và trong thời gian quy định.

***\*Báo cáo, thảo luận đánh giá :***

**ĐÁNH GIÁ DỰ ÁN**

***1. Đánh giá thành viên***

Các thành viên trong nhóm đánh giá lẫn nhau về công việc được giao theo một trong bốn mức độ: hoàn thành xuất sắc, hoàn thành tốt, hoàn thành và không hoàn thành.

Chia điểm dựa trên mức độ hoàn thành công việc, không dựa trên số lượng công việc. Mức độ hoàn thành công việc được đánh giá dựa trên các tiêu chí: nộp bài đúng hạn, chất lượng sản phẩm (về nội dung, về hình thức), thái độ làm việc và hợp tác.

***2. Đánh giá nhóm***

Mỗi nhóm nhận xét, đánh giá chéo các sản phẩm học tập của các nhóm khác về mặt ưu điểm, nhược điểm, nội dung cần điều chỉnh (nếu có) và chấm điểm theo thang điểm do giáo viên hướng dẫn.

3. Giáo viên có thể tổ chức cho học sinh hoạt động bình chọn sản phẩm dự án của các em trong phạm vi lớp học, trường học hoặc trong cộng đồng (trên mạng xã hội) để từ đó có thể kết nối và lan toả nội dung học tập đến mọi người cũng như thu nhận được nhiều nguồn ý kiến giúp học sinh có thể tự hoàn thiện.

***\* Kết luận, nhận định :***

Giáo viên cho các nhóm làm một bài thu hoạch sau dự án để học sinh ghi nhận sự phát triển về phẩm chất và năng lực.

**Một số câu hỏi gợi ý cho bài thu hoạch:**

+ Những điều gì em đã làm được và chưa làm được sau dự án?

+ Em tâm đắc nhất nội dung nào của dự án nhóm em và nhóm bạn? Hãy trình bày quan điểm cá nhân về lợi ích và sự ảnh hưởng của dự án đó đến con người và xã hội.

+ Sau dự án, em đã thu nhận được cho bản thân mình những điều gì về phẩm chất và năng lực?

+ Em cần thay đổi gì khi tham gia những dự án tiếp theo?

**C. HOẠT ĐỘNG LUYỆN TẬP ( 5 phút )**

**a. Mục tiêu:** HS biết đúc rút kiến thức thu nhận được sau khi thực hiện dự án.

**b. Tổ chức thực hiện**

***\* Chuyển giao nhiệm vụ học tập***

- GV yêu cầu HS chia sẻ những bài học kinh nghiệm khi thực hiện dự án học tập điều tra hiện trạng mất vệ sinh an toàn thực phẩm ở địa phương.

***\* Thực hiện nhiệm vụ học tập.***

**-** HS tiếp nhận nhiệm vụ, cá nhân tự chia sẻ những điều đã học được sau khi thực hiện dự án.

***\* Báo cáo, thảo luận.***

*-* GV gọi một số HS chia sẻ trước lớp. HS lắng nghe và trao đổi, cùng nhau học hỏi các bài học kinh nghiệm.

***\* Kết luận, nhận định.***

- Giáo viên nhận xét hiệu quả hoạt động của các dự án, tuyên dương, rút kinh nghiệm để các nhóm thực hiện tốt hơn các dự án khác.

**D. HOẠT ĐỘNG VẬN DỤNG ( 3 phút )**

**a. Mục tiêu:** HS biết vận dụng kiến thức thực tế để thiết kế được inographic hoặc khẩu hiệu tuyên truyền nhằm nâng cao công tác tuyên truyền trong cộng đồng góp phần đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong cộng đồng tại địa phương.

**b. Tổ chức thực hiện**

***\* GV chuyển giao nhiệm vụ học tập***

GV cho HS về nhà thiết kế infographic hoặc khẩu hiệu tuyên truyền về việc đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong cộng đồng tại địa phương nhằm tuyên truyền trong địa bàn dân cư để cộng đồng hiểu hơn về vệ sinh an toàn thực phẩm, nâng cao nhận thức về hậu quả của mất vệ sinh an toàn thực phẩm giúp bảo vệ sức khỏe cộng đồng.

***\* Thực hiện nhiệm vụ học tập.***

**-** HS tiếp nhận nhiệm vụ về nhà thiết kế infographic hoặc khẩu hiệu tuyên truyền về việc đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong cộng đồng tại địa phương

***\* Báo cáo, thảo luận.***

*-* HS báo cáo sản phẩm cho lớp ở các tiết học sau.

***\* Kết luận, nhận định.***

- GV nhận xét, đánh giá.

**IV. HỒ SƠ DẠY HỌC**

**A. NỘI DUNG DẠY HỌC CỐT LÕI**

***1. Lập kế hoạch cho dự án :***

Mỗi nhóm tiến hành chọn một trong các địa điểm sau đây để tìm hiểu về hiện trạng mất an toàn vệ sinh thực phẩm tại địa phương: siêu thị, chợ, bệnh viện, trường học,... lập kế hoạch điều tra hoàn thành dự án.

1. **Hoàn thành sản phẩm dự án**: các nhóm thực hiện ba sản phẩm học tập:

+ Bài báo cáo nội dung mà nhóm tìm hiểu về hiện trạng mất an toàn vệ sinh thực phẩm tại địa phương.

+ Tập san (hoặc truyện tranh) dựa trên nội dung nhóm đã tìm hiểu.

+ Poster tuyên truyền các biện pháp phòng chống mất an toàn vệ sinh thực phẩm.

* Mỗi nhóm tự lên ý tưởng cho bài thuyết trình của mình: đóng kịch, làm phim khoa học, buổi toạ đàm, phỏng vấn, trò chơi.

1. **Đánh giá dự án :**
2. ***Đánh giá thành viên***

- Các thành viên trong nhóm đánh giá lẫn nhau về công việc được giao theo một trong bốn mức độ: hoàn thành xuất sắc, hoàn thành tốt, hoàn thành và không hoàn thành.

- Chia điểm dựa trên mức độ hoàn thành công việc, không dựa trên số lượng công việc.

- Mức độ hoàn thành công việc được đánh giá dựa trên các tiêu chí: nộp bài đúng hạn, chất lượng sản phẩm (về nội dung, về hình thức), thái độ làm việc và hợp tác.

1. ***Đánh giá nhóm***

Mỗi nhóm nhận xét, đánh giá chéo các sản phẩm học tập của các nhóm khác về mặt ưu điểm, nhược điểm, nội dung cần điều chỉnh (nếu có) và chấm điểm theo thang điểm do giáo viên hướng dẫn.

1. Giáo viên có thể tổ chức cho học sinh hoạt động bình chọn sản phẩm dự án của các em trong phạm vi lớp học, trường học hoặc trong cộng đổng (trên mạng xã hội) để từ đó có thể kết nối và lan toả nội dung học tập đến mọi người cũng như thu nhận được nhiều nguổn ý kiến giúp học sinh có thể tự hoàn thiện.

B. CÁC HỒ SƠ KHÁC :

**1. Mẫu lập kế hoạch dự án (tham khảo):**

|  |  |
| --- | --- |
| **KẾ HOẠCH DỰ ÁN**  **ĐIỀU TRA HIỆN TRẠNG MẤT VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI ĐỊA PHƯƠNG**  Tên nhóm : ………………………………………………………………………  Địa điểm tiến hành điều tra: …………………………………………………… | |
| **1. Mục tiêu dự án** | Thực hiện được dự án điều tra về hiện trạng mất vệ sinh an toàn thực phẩm tại : ……………………………………………………………… |
| **2. Nhiệm vụ** | - Tìm hiểu hiện trạng vệ sinh an toàn thực phẩm tại ………………………..  - Đối chiếu với các quy định hiện hành, xác định nguyên nhân.Từ đó, phân tích được hiện trạng và đế xuất các biện pháp khắc phục và phòng ngừa các vấn đề gặp phải gây mất vệ sinh an toàn thực phẩm. |
| **3. Sản phẩm dự kiến** | - Mô tả chi tiết thực trạng mất vệ sinh an toàn thực phẩm trên một số đối tượng điều tra tại ………………………. và đề xuất các biện pháp khắc phục và phòng ngừa để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.  - Sản phẩm trình bày dưới dạng (bài thuyết trình, bài truyền thông, tập san, tranh ảnh, bài báo, pano,...): …………………………………… |
| **4.** **Lựa chọn chủ đề của dự án** | Chủ đề của dự án là điều tra về hiện trạng mất vệ sinh an toàn thực phẩm tại (căn tin trường học, bếp ăn gia đình, quán ăn lề đường,...) ……………………………….. |
| **5. Thời gian bắt đầu, kể thúc dự án** | - Từ ngày…..tháng….năm…… đến ngày…..tháng….năm…… |
| **6. Lập kế hoạch phân công nhiệm vụ** | Bảng 12.1 Bảng phân công nhiệm vụ :   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **TT** | **Nội dung công việc** | **Người thực hiện** | **Thời gian bắt đầu** | **Thời gian hoàn thành** | | 1 | Tìm hiểu các quy định để đảm bảo an toàn thực phẩm đối với đối tượng được chọn |  |  |  | | 2 | Thiết kế phiếu điều tra |  |  |  | | 3 | Phỏng vấn, thu thập thông tin |  |  |  | | 4 | Phân tích, xử lí thông tin thu được |  |  |  | | 5 | Đánh giá, thảo luận kết quả điểu tra, đề xuất các phương án khắc phục, phòng ngừa |  |  |  | |
| **7. Phương tiện sử dung** | Máy tính, máy ảnh, xe… |
| **8. Kinh phí** | - Kinh phí in ấn điều tra phỏng vấn: ………………………………  - Kinh phí xuất bản các sản phẩm:…………………………………… |

**2. Gợi ý cho mẫu phiếu điều tra về an toàn thực phẩm thức ăn đường phố/ căn tin trường học**

Bảng 12.2. Phiếu điều tra hiện trạng mất an toàn thực phẩm tại địa phương

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **STT** | **Nội dung đánh giá** | **Đạt** | **Không đạt** |
| 1 | Nơi kinh doanh, bày bán thực phẩm cách biệt các nguồn ô nhiễm như cống rãnh, bãi rác thải,... |  |  |
| 2 | Thức ăn được che đậy, bảo quản hợp vệ sinh, chống được bụi bẩn, mưa, nắng, ruồi, bọ và côn trùng gây hại. |  |  |
| 3 | Giá, tủ để bày bán thức ăn, đồ uống cách mặt đất ít nhất 60 cm. |  |  |
| 4 | Đảm bảo có đủ nước và nước đá sạch phù hợp với quy định. |  |  |
| 5 | Không để lẫn thức ăn sống và thức ăn chín. |  |  |
| 6 | Có dụng cụ sạch để xúc, gắp thực phẩm hoặc găng tay sử dụng một lần khi tiếp xúc với thực phẩm chín. |  |  |
| 7 | Nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm, thực phẩm bao gói và chế biến sẵn bảo đảm có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng. |  |  |
| 8 | Có đủ dụng cụ, túi đựng chất thải, rác thải kín và đảm bảo vệ sinh. |  |  |
| 9 | Người bán hàng mang trang phục sạch sẽ và gọn gàng. |  |  |
| 10 | Người kinh doanh thức ăn đường phố được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm. |  |  |
| 11 | Người kinh doanh thức ăn đường phố được khám sức khoẻ định kì. |  |  |

**3. Bảng 12.1. Kết quả điều tra hiện trạng mất an toàn vệ sinh thực phẩm ở một số nơi tại địa phương**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Địa điểm** | **Tác nhân gây ô nhiễm** | **Nguyên nhân** | **Hiện trạng** | **Hậu quả** |
| ? | ? | ? | ? | ? |
| ? | ? | ? | ? | ? |

**4. Bảng 12.2. Kết quả điều tra các biện pháp đàm bào an toàn vệ sinh thực phẩm được áp dụng tại địa phương**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nội dung** | **Biện pháp được áp dụng** | **Kết quả thực hiện** | **Mức độ thực hiện** | **Đề xuất phương án cải thiện** |
| ? | ? | ? | ? | ? |
| ? | ? | ? | ? | ? |

**5. Công cụ đánh giá:** Sản phẩm của HS là bản kế hoạch theo mẫu được đánh gia theo thang đo:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Mức chất lượng** | **Thang điểm** | **Mô tả mức chất lượng** | **Điểm đạt được** |
| Xuất sắc | 9-10 | Rõ ràng, đúng chính tả.  Nội dung trình bày khoa học, đúng, sáng tạo.  Trình bày rõ ràng, tự tin thuyết phục, giao lưu người nghe  100% thành viên tham gia. |  |
| Tốt | 7-8 | Rõ ràng, còn lỗi chính tả.  Nội dung trả lời khoa học, đúng 2/3.  Trình bày rõ ràng, tự tin thuyết phục, giao lưu người nghe  ~80% thành viên tham gia . |  |
| Đạt yêu cầu | 5-6 | Rõ ràng, còn lỗi chính tả.  Nội dung trả lời đáp ứng yêu cầu, đúng 1/2.  Trình bày chưa rõ ràng, thiếu tự tin thuyết phục, ít giao lưu người nghe.  ~60% thành viên tham gia. |  |
| Chưa đạt YC | 0-4 | Đơn điệu, còn lỗi chính tả.  Nội dung chưa đáp ứng yêu cầu tối thiểu.  Trình bày không rõ, không tự tin thuyết phục, không giao lưu người nghe.  <40% thành viên tham gia. |  |

# **NGÂN HÀNG CÂU HỎI**

# **CHUYÊN ĐỀ 3- AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM**

## **BÀI 12: DỰ ÁN: ĐIỀU TRA VỀ HIỆN TRẠNG MẤT VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI ĐỊA PHƯƠNG**

**BỘ CÂU HỎI LUYỆN TẬP**

**I. Câu hỏi nhiều lựa chọn**

1. (B) Những hậu quả của việc mất vệ sinh an toàn thực phẩm?

A. Gây rối loạn tiêu hóa như: đau bụng, tiêu chảy, nôn.

B. Gây nhiễm độc tiềm ẩn, ngộ độc thức ăn dẫn đến bệnh cấp tính và mãn tính.

C. Rối loạn cảm giác, nhức đầu, mệt lả hôn mê, liệt chi.

D. Rối loạn chức năng không rõ nguyên nhân, quái thai, ung thư, vô sinh.

1. (B) Sử dụng vật liệu bao gói thực phẩm như thế nào là thích hợp và đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm?

A. Sử dụng sách, báo cũ để gói thực phẩm chín để tiết kiệm chi phí và hạn chế rác thải.

B. Không sử dụng sách, báo cũ, túi nilon màu để đựng thực phẩm chín, đồ bao gói sạch sẽ.

C. Có thể dùng túi nilon màu để đựng phực phẩm chín.

D. Đồ bao, gói phải sạch sẽ và tẩm chất bảo quản thực phẩm.

1. (B) Nguyên nhân chính gây mất an toàn thực phẩm là gì?

A. Do dụng cụ ăn uống hoặc người chế biến bị bệnh truyền nhiễm.

B. Sử dụng phụ gia không đúng với qui định của Bộ Y tế để chế biến thực phẩm.

C. Do dùng chung dao thớt để biến thức ăn chín và thức ăn sống.

D. Do chăn nuôi, gieo trồng, chế biến, sử dụng và bảo quản không đảm bảo vệ sinh.

1. (B) Biện pháp nào sau đây được áp dụng trong quá trình chế biến thực phẩm an toàn ở địa phương em?

A. Chọn và sử dụng thực phẩm tươi sạch.

B. Bảo quản chung thức ăn sống và đã nấu chín.

C. Sử dụng nước giếng khoan uống trực tiếp.

D. Cần bảo quản thịt tươi ở ngăn mát tủ lạnh, đến 7-10 ngày.

1. (B) Các tác nhân gây mất an toàn thực phẩm?

A. Do nhiệt độ và độ ẩm môi trường không thích hợp.

B. Do tác nhân sinh học, tác nhân hóa học và tác nhân vật lý.

C. Do thực phẩm nhiễm các vi sinh vật gây bênh.

D. Do dùng thịt chứa lượng hormone tăng trưởng hoặc kháng sinh cao.

**II.** **Câu hỏi dạng đúng sai**

1. Chất độc có trong củ sắn (khoai mì) thuộc nhóm Glucoside, khi gặp men tiêu hóa, acid hoặc nước sẽ thủy phân tạo Cyanhydric acid có khả năng gây độc. Người bị ngộ độc bởi cyanhydric acid sẽ có triệu chứng đau đầu, buồn nôn, chóng mặt, mệt mỏi, khô họng và có thể tử vong nếu hàm lượng Cyanhydic acid quá cao. Độc tố có nhiều ở lớp vỏ dày phía trong, hai đầu củ và lõi sắn. Cyanhydric acid có thể kết hợp với đường tạo chất không độc.
2. Khi sử dụng sắn, không nên ăn hai đầu củ, lõi sắn và lớp vỏ dày phía trong.
3. Để giảm độc tố, người ta thường cạo lớp vỏ trong và ngâm trong nước khoảng 12-24 giờ trước khi chế biến.
4. Người ta thường ăn sắn với muối mè vì Natri clorid có thể kết hợp với Cyanhydric acid tạo chất không độc.
5. Người bị ngộ độc bởi Cyanhydric acid không nguy hiểm đến tính mạng, chủ yếu có triệu chứng đau đầu, buồn nôn, chóng mặt, mệt mỏi, khô họng.

***Hướng dẫn giải:***

1. (B) Khi sử dụng sắn, không nên ăn hai đầu củ, lõi sắn và lớp vỏ dày phía trong. *(Đ – Vì những phần này có nhiều độc tố).*
2. (VD) Để giảm độc tố, người ta thường cạo lớp vỏ trong và ngâm trong nước khoảng 12-24 giờ trước khi chế biến. *(Đ - Vì lớp vỏ dày phía trong chứa nhiều độc tố, Chất độc có trong củ sắn (khoai mì) thuộc nhóm Glucoside tan trong nước, ngâm nước 12-24h giảm lượng độc tố)*
3. (VD) Người ta thường ăn sắn với muối mè vì Natri clorid có thể kết hợp với Cyanhydric acid tạo chất không độc. *(S- Vì Đường có thể kết hợp với Cyanhydric acid tạo chất không độc, không phải Natri clorid)*
4. (B) Người bị ngộ độc bởi cyanhydric acid không nguy hiểm đến tính mạng, chủ yếu có triệu chứng đau đầu, buồn nôn, chóng mặt, mệt mỏi, khô họng. *(S- Vì Cyanhydric acid có thể gây tử vong)*
5. Một số cá nóc chứa độc tố tetrodotoxin, hepatotoxin, chất độc tập trung ở buồng trứng, gan, ruột và mỡ cá. Thịt cá tươi thường không độc và ăn rất ngon, nhưng khi cá chết, chất độc từ nội tạng thấm vào thịt cá. Độc tố cá nóc tác động lên hệ thần kinh trung ương, gây đỏ mặt, giãn dồng tử, mệt mỏi, lạnh, tê môi, lưỡi, tê liệt toàn thân và có thể dẫn tới tử vong. Chỉ cần 2g mỡ cá cũng đủ gây chết người
6. Đề phòng ngộ độc cá nóc, khi ăn cá cần phải chú ý tránh các bộ phận buồng trứng, gan, ruột và mỡ cá.
7. Nên ăn cá nóc vào mùa sinh sản (từ tháng 6 đến tháng 12) vì mùa này lượng mỡ cá ít.
8. Độc tố cá nóc tác động lên hệ cơ, xương gây đỏ mặt, giãn dồng tử, mệt mỏi, lạnh, tê môi, lưỡi, tê liệt toàn thân và có thể dẫn tới tử vong.
9. Không nên ăn cá nóc vì luôn có chất độc từ nội tạng thấm vào thịt cá

***Hướng dẫn giải:***

1. (B) Đề phòng ngộ độc cá nóc, khi ăn cá cần phải chú ý tránh các bộ phận buồng trứng, gan, ruột và mỡ cá. (*Đ- Vì chất độc tập trung ở buồng trứng, gan, ruột và mỡ cá).*
2. (VD) Nên ăn cá nóc vào mùa sinh sản (từ tháng 6 đến tháng 12) vì mùa này lượng mỡ cá ít. *(S- Vì vào mùa sinh sản (từ tháng 6 đến tháng 12) buồng trứng phát triển mạnh, tích lũy nhiều chất độc).*
3. (B) Độc tố cá nóc tác động lên hệ cơ, xương gây đỏ mặt, giãn dồng tử, mệt mỏi, lạnh, tê môi, lưỡi, tê liệt toàn thân và có thể dẫn tới tử vong. *(S-Vì độc tố cá nóc tác động lên hệ thần kinh, không phải hệ cơ, xương).*
4. (H) Không nên ăn cá nóc vì luôn có chất độc từ nội tạng thấm vào thịt cá. *(S- Vì Thịt cá tươi thường không độc và ăn rất ngon, khi cá chết, chất độc từ nội tạng thấm vào thịt cá, nên ca tươi vẫn có thể sử dụng làm thức ăn nêu xử lý đúng cách).*

**III. Câu hỏi trả lời ngắn:**

1. Khi ngộ độc thực phẩm xảy ra, cần nhanh chóng thực hiện bao nhiêu bước điều trị cơ bản? .............. bước.

***Hướng dẫn giải:*** (B) 3 (Sơ cứu- cấp cứu – điều trị)