

CHỦ ĐỀ: VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM
BÀI HỌC: VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM
Thời gian thực hiện: 3 tiết

*** YÊU CẦU CẦN ĐẠT:**

Hình thành thói quen ăn uống khoa học; chế biến thực phẩm đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

I. MỤC TIÊU DẠY HỌC HOẠT ĐỘNG 2

Phẩm chất, năng lực	Yêu cầu cần đạt	STT của YCCĐ
NĂNG LỰC ĐẶC THÙ		
Nhận thức công nghệ	- Nhận biết một số thực phẩm không an toàn.	(1)
	- Trình bày nguyên nhân gây ngộ độc thức ăn.	(2)
	- Trình bày các biện pháp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.	(3)
	- Nêu được quy trình chế biến món ăn đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.	(4)
Đánh giá công nghệ	- Nhận xét được những việc làm gây mất vệ sinh an toàn thực phẩm.	(5)
	- Phân biệt được những thực phẩm an toàn và không an toàn trong cuộc sống.	(6)
Sử dụng công nghệ	Học sinh thực hiện chế biến được món ăn theo phương pháp không sử dụng nhiệt đảm bảo an toàn, hợp vệ sinh	(7)
NĂNG LỰC CHUNG		
Năng lực tự học	Học sinh tự học, tự tìm hiểu những kiến thức liên quan đến vệ sinh an toàn thực phẩm.	(8)
Năng lực giao tiếp và hợp tác	Biết sử dụng các thông tin để trình bày và thảo luận các vấn đề về vệ sinh an toàn thực phẩm, lắng nghe và phản hồi tích cực trong quá trình hoạt động nhóm.	(9)

PHẨM CHẤT CHỦ YẾU		
Chăm chỉ	Chăm chỉ học tập và thảo luận nhóm.	(10)
Trách nhiệm	Có tinh thần trách nhiệm trong hoạt động nhóm.	(11)
	Vận dụng những kiến thức đã học vào việc ăn uống của bản thân và gia đình để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, không gây ngộ độc thức ăn.	(12)

II. THIẾT BỊ DẠY HỌC/ HỌC LIỆU

- Giáo viên:

- Đoạn video clip về hiện tượng ngộ độc thực phẩm.
- Một số hình ảnh về ngộ độc thực phẩm.
- Một số thực phẩm an toàn và không an toàn.
- Kế hoạch dạy học.

- Học sinh:

Đồ dùng học tập; đọc các tài liệu và tìm kiếm các thông tin liên quan.

III. TIẾN TRÌNH DẠY HỌC

A. TIẾN TRÌNH DẠY HỌC

Hoạt động (thời gian)	Mục tiêu	Nội dung	Phương pháp, kỹ thuật dạy học chủ đạo	Phương án đánh giá
Hoạt động 1. Khởi động (8 phút)	(5) (7) (8) (10)	Giới thiệu bài dạy.	Phương pháp trực quan.	

Hoạt động 2. Hình thành kiến thức. Hoạt động 2.1. Tìm hiểu về vệ sinh an toàn thực phẩm, nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm. (17 phút)	(2) (7) (8) (10) (11)	- Nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm	- Phương pháp dạy học trực quan - Phương pháp dạy học hợp tác theo nhóm nhỏ.	Phương pháp đánh giá sản phẩm học tập Công cụ: rubric
Hoạt động 2.2. Tìm hiểu biện pháp giúp ăn uống khoa học, chế biến thực phẩm đảm bảo an toàn vệ sinh (20 phút)	(3) (4) (6) (7) (8)(10) (11) (12)	- Biện pháp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm	- Phương pháp dạy học hợp tác theo nhóm nhỏ. - Phương pháp dạy học trực quan. Kỹ thuật mảnh ghép.	Phương pháp: đánh giá qua sản phẩm học tập Công cụ: rubric
Hoạt động 3: Luyện tập. (20 phút)	(7) (8) (10) (11) (12)	Hoàn thành phiếu học tập	Dạy học hợp tác theo nhóm.	Phương pháp đánh giá qua sản phẩm học tập Công cụ: bảng kiểm
Hoạt động 4: Vận dụng (20 phút)	(5) (8) (10) (11) (12)	Vận dụng chế biến món ăn	Dạy học theo nhóm	Bảng kiểm, rubric
Hoạt động 5: Tìm tòi mở rộng (5 phút)	(6) (8) (10) (11)	Liên hệ thực tế	Dạy học theo nhóm	

B. CÁC HOẠT ĐỘNG HỌC:

Hoạt động 1. Xác định vấn đề/ nhiệm vụ học tập

a) Mục tiêu: (5) (7) (8) (10)

b) Nội dung: Giới thiệu bài dạy.

c) Tổ chức hoạt động:

Hoạt động dạy	Hoạt động học
<p>GV cho học sinh quan sát 1 đoạn video clip https://www.youtube.com/watch?v=17XxGL1daeE</p> <p>Hỏi: Em có suy nghĩ gì qua đoạn video trên. – Giáo viên ghi nhận ý kiến của học sinh, dẫn dắt vào bài mới.</p>	<p>– Học sinh quan sát đoạn video clip</p> <p>- Học sinh đưa ra suy nghĩ của mình.</p>
<p>Hoạt động 2: Hình thành kiến thức</p> <p>2.1. Tìm hiểu về nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm.</p> <p><i>Mục tiêu:</i> (2) (7) (8) (10) (11)</p> <p><i>Nội dung:</i></p> <p>Nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ngộ độc do bị nhiễm VSV và độc tố của VSV. - Ngộ độc do thức ăn bị biến chất - Ngộ độc do thức ăn có sẵn chất độc - Ngộ độc do bị nhiễm chất độc <p><i>Sản phẩm:</i> Phiếu học tập kết quả thảo luận của các nhóm về nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm.</p> <p><i>Tổ chức hoạt động</i></p>	
<p>- Cho học sinh quan sát hình ảnh một số thực phẩm không an toàn kết hợp một số mẫu vật giáo viên đã chuẩn bị sẵn.</p> <div data-bbox="191 1346 472 1577">  </div> <div data-bbox="505 1346 816 1577">  </div> <div data-bbox="155 1581 472 1833">  </div> <div data-bbox="480 1581 802 1833">  </div>	<p>– Các nhóm dựa vào kiến thức thực tế, thảo luận hoàn thành phiếu học tập.</p> <p>Đại diện nhóm báo cáo kết quả sản phẩm trước lớp, các nhóm khác nhận xét bổ sung, các nhóm ghi nhận hoặc phản hồi ý kiến của các bạn.</p>



- GV yêu cầu các nhóm thảo luận, hoàn thành phiếu học tập số 1:

1. Có những nguyên nhân nào dẫn đến ngộ độc thực phẩm?
2. Xác định những trường hợp, việc làm có thể dẫn đến ngộ độc thực phẩm sau đây thuộc nhóm nguyên nhân nào?

Học sinh lắng nghe, rút kinh

TT	Các trường hợp, việc làm gây ngộ độc thực phẩm	Nguyên nhân	nghiệm, hình thành kiến thức mới.
1	Ăn thịt gia súc ốm hoặc chết do bệnh dịch.		
2	Ăn các loại rau, quả được bón quá nhiều phân hóa học, hoặc thu hái khi mới phun thuốc trừ sâu, thuốc kích thích tăng trưởng.		
3	Thực phẩm dùng chất bảo quản, chất phụ gia, phẩm màu không cho phép hoặc quá liều lượng quy định.		
4	Không che đậy thức ăn để bụi bẩn, côn trùng gặm nhấm, ruồi nhặng đậu vào.		
5	Ăn các loại thực phẩm đã bị ôi, thiu		
6	Ăn thực phẩm nấu chưa chín.		
7	Ăn thịt cá nóc, ăn khoai tây mọc mầm hoặc nấm lạ		
<p>Giáo viên nhận xét quá trình thảo luận và kết quả của các nhóm, kết luận nội dung chính:</p> <p>1. Những nguyên nhân chính dẫn đến ngộ độc thực phẩm:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Do thức ăn nhiễm vi sinh vật và độc tố của vi sinh vật + Do thức ăn bị biến chất + Do bản thân thức ăn có sẵn chất độc + Do thức ăn bị ô nhiễm các chất độc hoá học, hoá chất bảo vệ thực vật, chất phụ gia... <p>2.</p>			

TT	Các trường hợp, việc làm gây ngộ độc thực phẩm	Nguyên nhân	
1	Ăn thịt gia súc ốm hoặc chết do bệnh dịch.	Do bản thân thức ăn có sẵn chất độc	
2	Ăn các loại rau, quả được bón quá nhiều phân hóa học, hoặc thu hái khi mới phun thuốc trừ sâu, thuốc kích thích tăng trưởng.	Do thức ăn bị ô nhiễm các chất độc hoá học	
3	Thực phẩm dùng chất bảo quản, chất phụ gia, phẩm màu không cho phép hoặc quá liều lượng quy định.	Do thức ăn bị nhiễm chất phụ gia	
4	Không che đậy thức ăn để bụi bẩn, côn trùng gặm nhấm, ruồi nhặng đậu vào.	Do thức ăn bị nhiễm vi sinh vật hoặc độc tố của vi sinh vật	
5	Ăn các loại thực phẩm đã bị ôi, thiu	Do thức ăn bị biến chất	
6	Ăn thực phẩm nấu chưa chín.	Do thức ăn bị nhiễm vi sinh vật hoặc độc tố của vi sinh vật	
7	Ăn thịt cá nóc, ăn khoai tây mọc mầm hoặc nấm lạ	Do bản thân thức ăn có sẵn chất độc	
Hướng dẫn học sinh tự đánh giá và giáo viên đánh giá quá trình thảo luận và kết quả thảo luận của học sinh bằng bảng rubric số 1			
2.2. Tìm hiểu biện pháp đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. <i>Mục tiêu:</i> (3) (4) (6) (7) (8)(10) (11) (12) <i>Nội dung:</i>			

- Biện pháp đảm bảo vệ sinh trong lựa chọn và sơ chế thực phẩm
- Biện pháp đảm bảo vệ sinh trong chế biến thực phẩm
- Biện pháp bảo quản thực phẩm giúp đảm bảo an toàn vệ sinh

Sản phẩm: Phiếu học tập của các nhóm

Tổ chức hoạt động:

Vòng 1: Nhóm chuyên gia. Yêu cầu các nhóm thảo luận, hoàn thành phiếu học tập số 2:

- Nhóm 1,2: Tìm hiểu và cho biết các biện pháp giúp bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trong lựa chọn và sơ chế thực phẩm?
- Nhóm 3,4: Trong chế biến thực phẩm, ta cần làm thế nào để thực phẩm đảm bảo an toàn vệ sinh?
- Nhóm 5,6: Để đảm bảo an toàn vệ sinh, ta cần bảo quản thực phẩm trước và sau khi chế biến như thế nào?

Học sinh thực hiện trao đổi, thảo luận hoàn thành nhiệm vụ được giao.

Trong quá trình học sinh thảo luận, giáo viên theo dõi, quan sát, giúp đỡ học sinh hoàn thành tốt nhiệm vụ.

Hết thời gian thực hiện, giáo viên yêu cầu học sinh tiếp tục hình thành nhóm các mảnh ghép.

Vòng 2: Nhóm các mảnh ghép

Nhóm 1: Gồm những người mang số 1

Nhóm 2: Gồm những người mang số 2

Nhóm 3: Gồm những người mang số 3

Nhóm 4: Gồm những người mang số 4

Nhóm 5: Gồm những người mang số 5

Nhóm 6: Gồm những người mang số 6

Các nhóm tiến hành chia sẻ những thông tin đã tìm hiểu được ở vòng 1 trong thời gian 2 phút.

- Các nhóm tiến hành thảo luận và hoàn thành phiếu học tập.

Sau khi các nhóm đã hoàn thành việc chia sẻ thông tin ở vòng 1. Giáo viên yêu cầu đại diện các nhóm báo cáo kết quả thảo luận của nhóm mình, giáo viên nhận xét, góp ý. Giáo viên giao nhiệm vụ tiếp theo:

1. Cho học sinh quan sát mẫu vật: đưa hai mẫu vật thật là hai củ khoai tây

Mẫu vật 1: củ khoai tây bình thường

Mẫu vật 2: củ khoai tây mọc mầm

Yêu cầu: HS quan sát hai mẫu vật trên, lựa chọn củ khoai tây nào có thể sử dụng được trong ăn uống hằng ngày?

2. Giao cho mỗi nhóm 1 loại thực phẩm, yêu cầu các nhóm nêu quy trình chế biến loại thực phẩm đó để đảm bảo an toàn thực phẩm?

Học sinh thực hiện nhiệm vụ.

Giáo viên theo dõi, giúp đỡ.

Học sinh báo cáo kết quả.

Giáo viên nhận xét quá trình thảo luận của các nhóm, nhận xét về cách trình bày và kết quả thảo luận của các nhóm, tuyên dương nhóm đưa ra nhận xét hay và tuyên dương nhóm có kết quả đúng so với yêu cầu.

Giáo viên hướng dẫn học sinh kết luận nội dung chính về các biện pháp ăn uống khoa học, đảm bảo vệ sinh và các biện pháp đảm bảo vệ sinh trong chế biến món ăn.

Giáo viên hướng dẫn học sinh tự đánh giá và giáo viên đánh giá kết quả thực hiện nhiệm vụ của học sinh bằng bảng rubric số 2.

Hoạt động 3: Luyện tập.

Mục tiêu: (7) (8) (10) (11) (12)

Nội dung: Hoàn thành phiếu học tập.

Sản phẩm: Báo cáo sản phẩm của cá nhân

Tổ chức hoạt động

- Giáo viên phát phiếu học tập cho từng cá nhân học sinh.
- Học sinh hoạt động độc lập.

Câu hỏi: Em hãy xác định những việc “nên” hay “không nên” làm để phòng tránh ngộ độc thực phẩm. Đánh dấu (X) vào cột tương ứng ở bảng sau:

	Hành động	Nên	Không nên
1	Ăn các loại thực phẩm nhuộm màu bằng hóa chất.		
2	Làm vệ sinh sạch sẽ nhà bếp và dụng cụ nấu ăn.		
3	Ăn các loại quả vật bán ở công trường lề đường.		
4	Rửa tay bằng xà phòng trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh.		
5	Không che đậy thức ăn để ruồi, nhặng, chuột, gián tiếp xúc		
6	Dùng chung dao, thớt để chế biến thực phẩm sống và chín.		
7	Rửa thực phẩm, dụng cụ ăn uống bằng nước nhiễm bẩn.		
8	Nấu chín thực phẩm và đun kỹ lại trước khi ăn.		
9	Đề chung thực phẩm sống và chín		
10	Hâm lại thức ăn nhiều lần		

GV hướng dẫn học sinh tự đánh giá

4. Hoạt động 4: Vận dụng (40 phút)

Mục tiêu: (1) (3) (4) (7) (10) (11) (12)

Nội dung: Yêu cầu các nhóm tiến hành thực hiện chế biến món trộn dầu giấm rau xà lách.

Sản phẩm: Món trộn dầu giấm rau xà lách

Tổ chức thực hiện:

Giao nhiệm vụ:

Các nhóm tiến hành kiểm tra việc chuẩn bị của nhóm, đánh dấu vào cột “có” hoặc “không” trong bảng sau đây:

Chuẩn bị	Có	Không
----------	----	-------

Xà lách		
Hành tây		
Thịt bò mềm		
Cà chua		
Dụng cụ: thìa, bát,.....		
Giấm		
Muối		
Đường		
Hành phi		

*Thực hiện nhiệm vụ: Các nhóm tiến hành thực hiện chế biến món trộn dầu giấm rau xà lách theo quy trình:

1. Chuẩn bị

2. Sơ chế thực phẩm:

- + Rau xà lách: nhặt rửa sạch, ngâm nước muối nhạt 10 phút, vớt ra vẩy cho ráo nước
- + Hành tây: bóc vỏ, rửa sạch, thái mỏng, ngâm giấm và đường (2 thìa giấm+ 1 thìa đường)
- + Cà chua: cắt lát, trộn giấm và đường (2 thìa giấm, 1 thìa đường)
- + Có thể tía hoa trang trí cho món ăn bằng các nguyên liệu đơn giản như ớt, cà chua, cà rốt...

3. Chế biến thực phẩm:

Làm nước trộn dầu giấm

Cho 3 thìa giấm+ 1 thìa đường+ ½ thìa muối vào khuấy đều, nêm vị vừa ăn (chua+ ngọt+mặn) cho tiếp 1 thìa dầu ăn vào khuấy đều cùng tiêu và tỏi phi vàng.

Trộn rau:

Cho xà lách+ hành tây+ cà chua vào một khay to, đổ hỗn hợp dầu giấm vào trộn đều, nhẹ tay.

4. Trình bày:

Xếp hỗn hợp xà lách vào đĩa, dùng một ít lát cà chua bày xung quanh, để hành tây lên bên trên, trang trí rau thơm và ớt tía hoa.

*Báo cáo sản phẩm: Các nhóm trình bày sản phẩm.

*Đánh giá sản phẩm:

Tiêu chí	Mức 1	Mức 2	Mức 3
Tiêu chí 1: Sơ chế thực phẩm:	Chưa thực hiện sơ chế	Các nguyên liệu được sơ chế nhưng chưa đảm bảo yêu cầu.	Tất cả các nguyên liệu được sơ chế đúng cách, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
Điểm tiêu chí 1	1,0	1,5	2
Tiêu chí 2.	Nước trộn chưa đầy	Nước trộn chưa đảm	Các gia vị đều hòa

Làm nước trộn dầu giấm	đủ	bảo yêu cầu (đậm vị hơn hoặc nhạt hơn)	tan. Nước trộn có vị chua dịu, hơi mặn, ngọt, béo.
Điểm tiêu chí 2	1,0	1,5	2
Tiêu chí 3: Trộn rau	Rau trộn chưa thấm đều gia vị	Rau trộn thấm gia vị nhưng không được tươi, giòn.	- Rau trộn thấm gia vị và giữ được độ tươi, giòn, không bị nát.
Điểm tiêu chí 3	1,0	1,5	2
Tiêu chí 4. Trình bày sản phẩm.	Trình bày chưa đẹp.	Đảm bảo yêu cầu nhưng chưa sáng tạo	Đảm bảo yêu cầu, có tính thẩm mỹ và sáng tạo.
Điểm tiêu chí 4	1,0	1,5	2
Tiêu chí 5. Ý thức học tập	Làm việc chưa tích cực.	Làm việc tích cực nhưng chưa có ý thức bảo vệ môi trường	Tích cực làm việc nhóm, có ý thức bảo vệ môi trường.
Điểm tiêu chí 4	1,0	1,5	2
Tổng điểm	5,0	7,5	10,0

5. Hoạt động 5: Tìm tòi mở rộng (5 phút)

Mục tiêu: (6) (8) (10) (11)

Sản phẩm: Bản báo cáo của các nhóm được ghi trên giấy hoặc bài thuyết trình soạn trình chiếu

Nội dung: Em hãy tìm hiểu thêm thông tin trên tivi, báo chí và mạng internet về những loại thức ăn hoặc những hiện tượng đang được cảnh báo mất vệ sinh an toàn thực phẩm. Em hãy chọn và viết 1 đoạn văn ngắn gọn về một thông tin mà em quan tâm. Báo cáo với thầy cô giáo và chia sẻ với các bạn trong lớp về thông tin em tìm được trong tiết học sau.

4. PHỤ LỤC

- Phiếu học tập số 1

1. Có những nguyên nhân nào dẫn đến ngộ độc thực phẩm?
2. Xác định những trường hợp, việc làm có thể dẫn đến ngộ độc thực phẩm sau đây thuộc nhóm nguyên nhân nào?

TT	Các trường hợp, việc làm gây ngộ độc thực phẩm	Nguyên nhân
1	Ăn thịt gia súc ốm hoặc chết do bệnh dịch.	Do bản thân thức ăn có sẵn chất độc
2	Ăn các loại rau, quả được bón quá nhiều phân hóa học, hoặc thu hái khi mới phun thuốc trừ sâu, thuốc kích thích tăng trưởng.	Do thức ăn bị ô nhiễm các chất độc hoá học
3	Thực phẩm dùng chất bảo quản, chất phụ gia, phẩm màu không cho phép hoặc quá liều lượng quy định.	Do thức ăn bị nhiễm chất phụ gia
4	Không che đậy thức ăn để bụi bẩn, côn trùng gặm nhấm, ruồi nhặng đậu vào.	Do thức ăn bị nhiễm vi sinh vật hoặc độc tố của vi sinh vật
5	Ăn các loại thực phẩm đã bị ôi, thiu	Do thức ăn bị biến chất
6	Ăn thực phẩm nấu chưa chín.	Do thức ăn bị nhiễm vi sinh vật hoặc độc tố của vi sinh vật
7	Ăn thịt cá nóc, ăn khoai tây mọc mầm hoặc nấm lạ	Do bản thân thức ăn có sẵn chất độc

Bảng rubric 1 (Đánh giá quá trình thảo luận nhóm của học sinh và kết quả thảo luận của nhóm ở phiếu học tập số 1)

Tiêu chí	Mức 3	Mức 2	Mức 1
TC1 Sự phân công nhiệm vụ của các thành viên trong nhóm	Phân công nhóm trưởng. Phân công nhiệm vụ cho các thành viên trong nhóm hợp lí, rõ ràng	Phân công nhóm trưởng. Phân công nhiệm vụ cho các thành viên trong nhóm nhưng chưa rõ ràng, cụ thể.	Chưa phân công được nhiệm vụ cho các thành viên
Điểm TC 1	2,5	2	1

TC 2 Sự tham gia hoạt động	Tất cả các thành viên trong nhóm đều tham gia hoạt động một cách tích cực.	Học sinh có tham gia hoạt động nhưng chưa tích cực.	Các thành viên tham gia hoạt động chưa đều, làm việc còn rời rạc, chưa tích cực
Điểm TC 2	2,5 điểm	2 điểm	1 điểm
TC3 Kết quả thảo luận của nhóm	Hoàn thành đầy đủ các nhiệm vụ theo yêu cầu. Học sinh nêu được đầy đủ 4 nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm. Xác định được nguyên nhân gây ngộ độc của các trường hợp bị ngộ độc thực phẩm.	Nêu được các nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm nhưng xác định các trường hợp chưa chính xác	Nêu chưa chính xác nguyên nhân và xác định các trường hợp chưa chính xác
Điểm TC 3	2,5 điểm	2 điểm	1 điểm
TC4 Khả năng diễn đạt, trình bày kết quả báo cáo	Phong cách tự tin, giọng nói rõ ràng. Làm chủ được không gian và thời gian. Có phối hợp với người nghe	Tự tin, giọng nói chưa rõ ràng Chưa làm chủ thời gian Có phối hợp với người nghe	Chưa tự tin, giọng nói chưa tự tin. Chưa làm chủ được thời gian. Không có phối hợp với người nghe
Điểm TC 4	2,5 điểm	2 điểm	1 điểm

- Nhóm 1,2: Tìm hiểu và cho biết các biện pháp giúp bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trong lựa chọn và sơ chế thực phẩm?
- Nhóm 3,4: Trong chế biến thực phẩm, ta cần làm thế nào để thực phẩm đảm bảo an toàn vệ sinh?
- Nhóm 5,6: Để đảm bảo an toàn vệ sinh, ta cần bảo quản thực phẩm trước và sau khi chế biến như thế nào?

Nhiệm vụ số 3 (Vòng 2 – Kỹ thuật mảnh ghép)

1. Cho học sinh quan sát mẫu vật: đưa hai mẫu vật thật là hai củ khoai tây

Mẫu vật 1: củ khoai tây bình thường

Mẫu vật 2: củ khoai tây mọc mầm

Yêu cầu: HS quan sát hai mẫu vật trên, lựa chọn củ khoai tây nào có thể sử dụng được trong ăn uống hằng ngày?

2. Giao cho mỗi nhóm 1 loại thực phẩm, yêu cầu các nhóm nêu quy trình chế biến loại thực phẩm đó để đảm bảo an toàn thực phẩm?

Bảng rubric số 2 (Đánh giá quá trình thảo luận nhóm của học sinh và kết quả thảo luận của nhóm)

Tiêu chí	Mức 3	Mức 2	Mức 1
TC1 Sự phân công nhiệm vụ của các thành viên trong nhóm	Phân công nhóm trưởng. Phân công nhiệm vụ cho các thành viên trong nhóm hợp lí, rõ ràng	Phân công nhóm trưởng. Phân công nhiệm vụ cho các thành viên trong nhóm nhưng chưa rõ ràng, cụ thể.	Chưa phân công được nhiệm vụ cho các thành viên
Điểm TC 1	2	1,5	1
TC 2 Sự tham gia hoạt động	Tất cả các thành viên trong nhóm đều tham gia hoạt động	Học sinh có tham gia hoạt động nhưng	Các thành viên tham gia hoạt động chưa đều,

	động một cách tích cực.	chưa tích cực.	làm việc còn rời rạc, chưa tích cực
Điểm TC 2	2 điểm	1,5 điểm	1 điểm
TC3 Kết quả thảo luận của nhóm	Hoàn thành đầy đủ các nhiệm vụ theo yêu cầu. Học sinh nêu được đầy đủ các biện pháp giữ vệ sinh an toàn thực phẩm. Lựa chọn được thực phẩm đảm bảo an toàn Nêu được quy trình chế biến một món ăn cụ thể đảm bảo an toàn, hợp vệ sinh	Nêu được các biện pháp giữ vệ sinh an toàn. Lựa chọn đúng thực phẩm an toàn. Nêu quy trình chế biến món ăn chưa cụ thể	Nêu chưa đầy đủ các biện pháp giữ vệ sinh an toàn. Lựa chọn chưa đúng thực phẩm an toàn. Nêu quy trình chế biến món ăn chưa cụ thể
Điểm TC 3	4 điểm	3 điểm	2 điểm
TC4 Khả năng diễn đạt, trình bày kết quả báo cáo	Phong cách tự tin, giọng nói rõ ràng. Làm chủ được không gian và thời gian. Có phối hợp với người nghe	Tự tin, giọng nói chưa rõ ràng Chưa làm chủ thời gian Có phối hợp với người nghe	Chưa tự tin, giọng nói chưa tự tin. Chưa làm chủ được thời gian. Không có phối hợp với người nghe
Điểm TC 4	2 điểm	1,5 điểm	1 điểm

Bảng kiểm 1 (hoạt động luyện tập)

Em hãy xác định những việc “nên” hay “không nên” làm để phòng tránh ngộ độc t

Hành động		Nên	Không nên
1	Ăn các loại thực phẩm nhuộm màu bằng hóa chất.		
2	Làm vệ sinh sạch sẽ nhà bếp và dụng cụ nấu ăn.		
3	Ăn các loại quả vật bán ở công trường lề đường.		
4	Rửa tay bằng xà phòng trước khi ăn và sau khi đi vệ sinh.		
5	Không che đậy thức ăn để ruồi nhặng, chuột, gián tiếp xúc		
6	Dùng chung dao, thớt để chế biến thực phẩm sống và chín.		
7	Rửa thực phẩm, dụng cụ ăn uống bằng nước nhiễm bẩn.		
8	Nấu chín thực phẩm và đun kỹ lại trước khi ăn.		
9	Để chung thực phẩm sống và chín		
10	Hâm lại thức ăn nhiều lần		

Lượng hóa bằng kiểm thành điểm số như sau:

Mỗi 1 ý học sinh chọn đúng đạt 1 điểm.

Bảng kiểm 2: (hoạt động vận dụng)

Chuẩn bị	Có	Không
Xà lách		
Hành tây		
Thịt bò mềm		
Cà chua		
Dụng cụ: thìa, bát,.....		
Giấm		
Muối		
Đường		
Hành phi		

Bảng rubrics 3 (đánh giá hoạt động vận dụng)

Tiêu chí	Mức 1	Mức 2	Mức 3
Tiêu chí 1: Sơ chế thực phẩm:	Chưa thực hiện sơ chế	Các nguyên liệu được sơ chế nhưng chưa đảm bảo yêu cầu.	Tất cả các nguyên liệu được sơ chế đúng cách, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.
Điểm tiêu chí 1	1,0	1,5	2
Tiêu chí 2. Làm nước trộn dầu giấm	Nước trộn chưa đầy đủ	Nước trộn chưa đảm bảo yêu cầu (đậm vị hơn hoặc nhạt hơn)	Các gia vị đều hòa tan. Nước trộn có vị chua dịu, hơi mặn, ngọt, béo.
Điểm tiêu chí 2	1,0	1,5	2
Tiêu chí 3: Trộn rau	Rau trộn chưa thấm đều gia vị	Rau trộn thấm gia vị nhưng không được tươi, giòn.	- Rau trộn thấm gia vị và giữ được độ tươi, giòn, không bị nát.
Điểm tiêu chí 3	1,0	1,5	2
Tiêu chí 4. Trình bày sản phẩm.	Trình bày chưa đẹp.	Đảm bảo yêu cầu nhưng chưa sáng tạo	Đảm bảo yêu cầu, có tính thẩm mỹ và sáng tạo.
Điểm tiêu chí 4	1,0	1,5	2
Tiêu chí 5. Ý thức học tập	Làm việc chưa tích cực.	Làm việc tích cực nhưng chưa có ý thức bảo vệ môi trường	Tích cực làm việc nhóm, có ý thức bảo vệ môi trường.
Điểm tiêu chí 5	1,0	1,5	2
Tổng điểm	5,0	7,5	10,0

Thang đánh giá:

Mức độ	Thang điểm
Giỏi	9 – 10
Khá	7 – 8
Trung bình	5 – 6