KẾT NỐI TRI THỨC VỚI CUỘC SỐNG

KHOA HỌC

THỰC PHẨM AN TOÀN

(Tiết 1)

YÊU CẦU CẦN ĐẠT

*** Năng lực đặc thù:**

- Quan sát và nhận biết được một số dấu hiệu về thực phẩm an toàn qua tranh, ảnh, video clip.
- Nêu được tóm tắt thế nào là thực phẩm an toàn.
- Nêu được và liên hệ thực tế ở gia đình và địa phương về cách nuôi trồng, chế biến, bảo quản thực phẩm đảm bảo an toàn.

*** Năng lực chung:** năng lực tư duy, giải quyết vấn đề, giao tiếp hợp tác.

*** Phẩm chất:** chăm chỉ, trách nhiệm.

KHỞI ĐỘNG

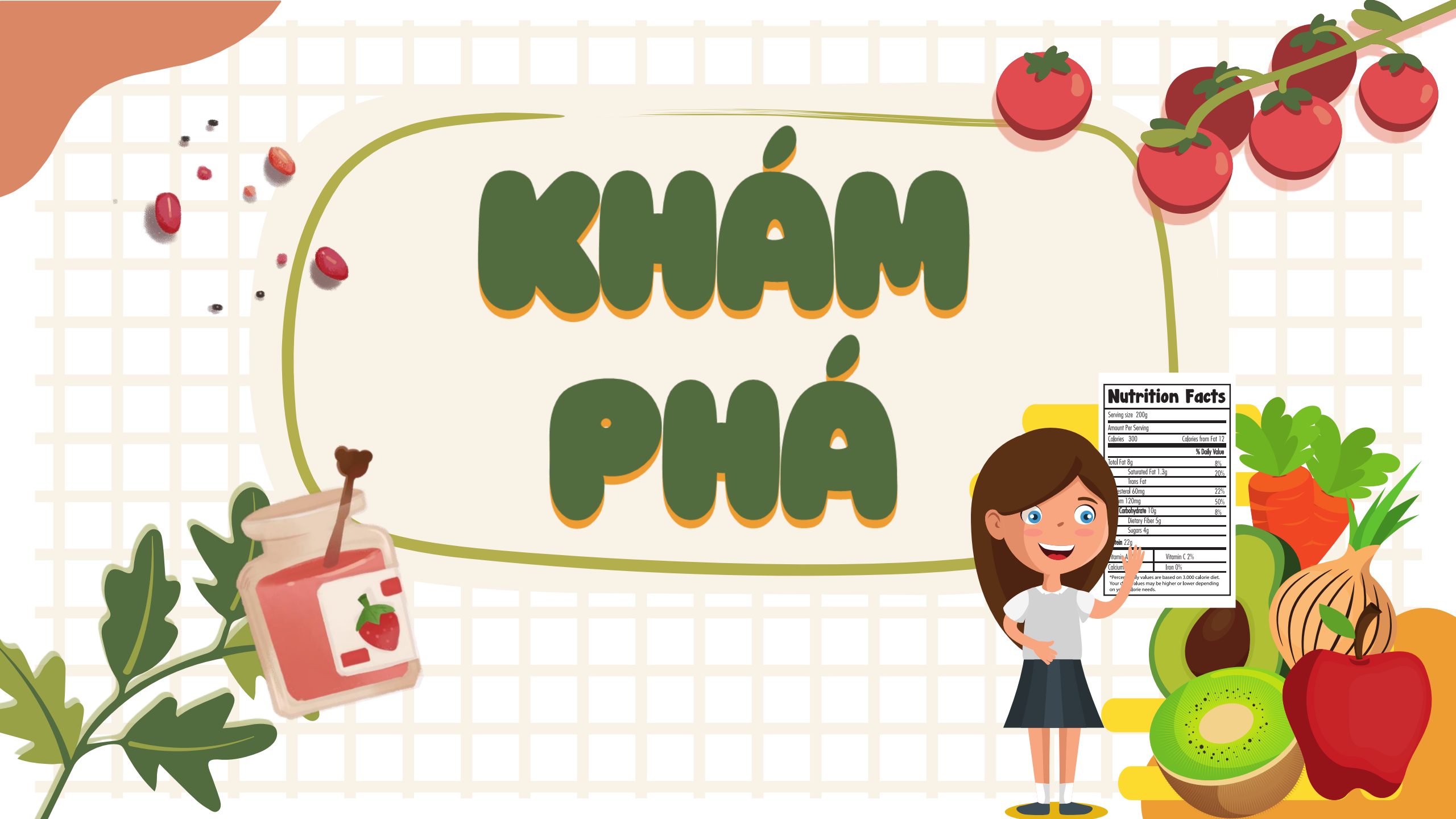

Nutrition Facts
Serving size 200g
Amount Per Serving
Calories 300
Calories from Fat 12
% Daily Value
Total Fat 8g 8%
Saturated Fat 1.3g 20%
Trans Fat
Cholesterol 60mg 22%
Sodium 120mg 50%
Total Carbohydrate 10g 8%
Dietary Fiber 5g
Sugars 4g
Protein 22g
Vitamin A
Vitamin C 2%
Calcium
Iron 0%

CÙNG CHIA SẺ

Hãy kể ra một số lí do khiến chúng ta bị đau bụng, tiêu chảy

Thực phẩm chúng ta ăn uống hàng ngày cần đảm bảo những yêu cầu gì?

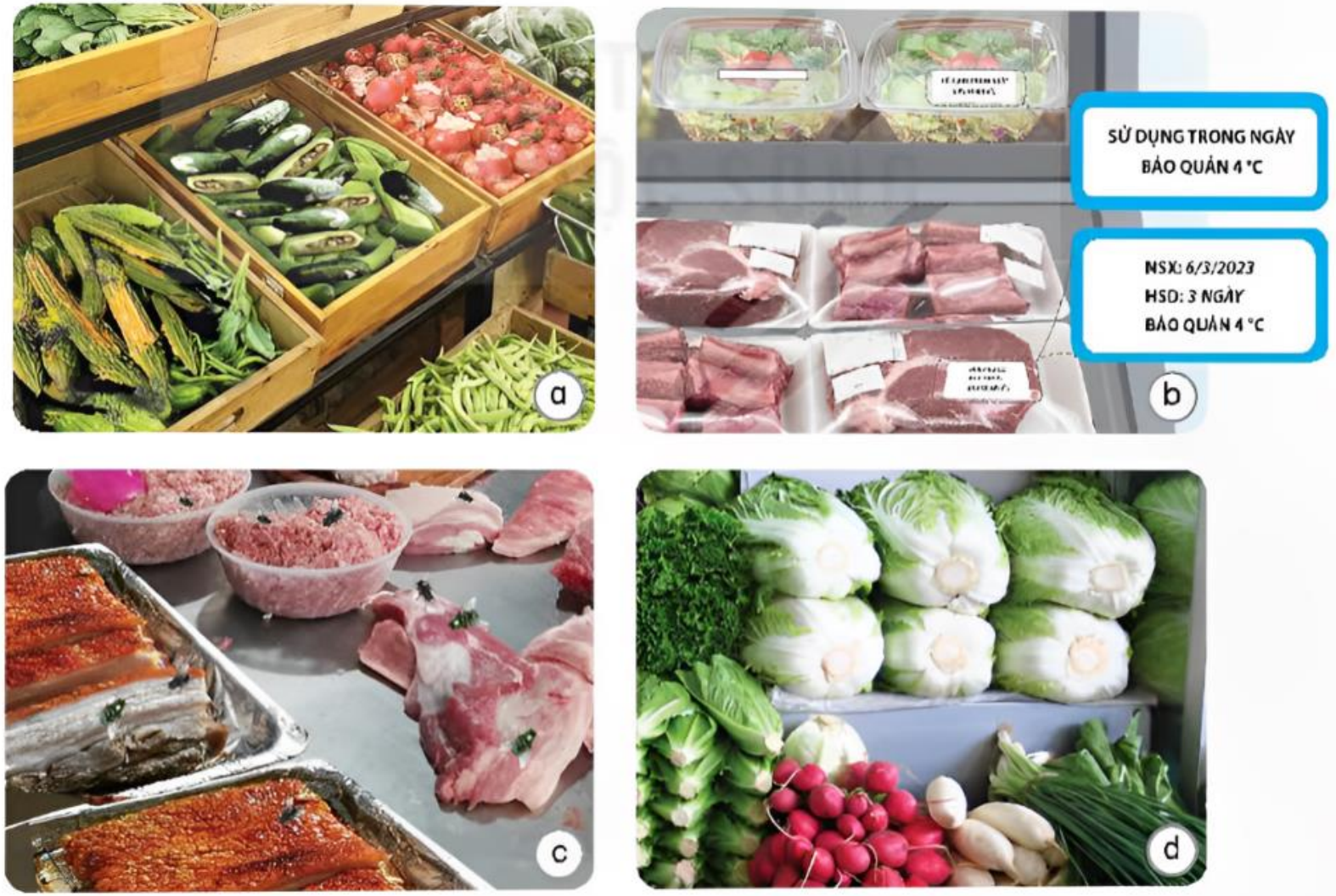
KHÁM PHÁ


Nutrition Facts
Serving size 200g
Amount Per Serving
Calories 300
Calories from Fat 12
% Daily Value
Total Fat 8g
8%
Saturated Fat 1.3g
20%
Trans Fat
Cholesterol 60mg
22%
Sodium 120mg
50%
Total Carbohydrate 10g
8%
Dietary Fiber 5g
Sugars 4g
Protein 22g
Vitamin A
Vitamin C 2%
Calcium
Iron 0%

THỰC PHẨM AN TOÀN LÀ GÌ?

Thực phẩm an toàn được nuôi trồng, chế biến và bảo quản hợp vệ sinh; có tem nhãn ghi nguồn gốc rõ ràng, không có dấu hiệu ôi thiu, mốc, ... Sử dụng thực phẩm an toàn có lợi cho sức khoẻ.

1.Quan sát hình 1 và lựa chọn những thực phẩm có thể chế biến thực phẩm an toàn. Giải thích vì sao em chọn những thực phẩm đó.



Hình 1

THẢO LUẬN NHÓM

Cùng thảo luận nhóm để lựa chọn những thực phẩm thích hợp.

CÙNG CHIA SẺ

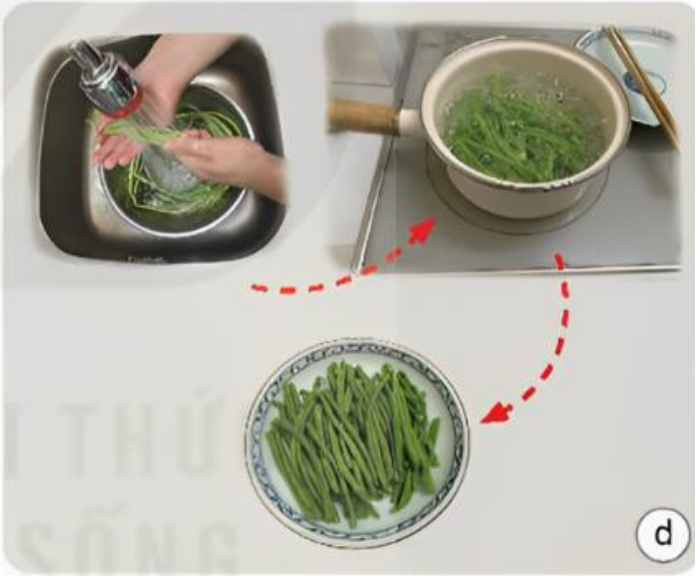
Những thực phẩm có thể sử dụng để chế biến thức ăn an toàn: **b, d**.
Vì đây là những thức ăn tươi mới không bị thối, hỏng và ruồi muỗi bám vào như hình **a, c**.

2. Quan sát hình 2, thảo luận và xác định một số dấu hiệu của thực phẩm an toàn

Nơi trồng, nguồn gốc xuất xứ của thực phẩm

Bày bán, bảo quản thực phẩm tươi sống

Đóng gói thực phẩm chế biến sẵn



Chế biến thực phẩm

Hình 2

DẤU HIỆU CỦA THỰC PHẨM AN TOÀN

01

Nơi nuôi trồng, nguồn gốc xuất xứ của sản phẩm

02

Nơi bày bán, bảo quản thực phẩm tươi sống hoặc thực phẩm đã chế biến

03

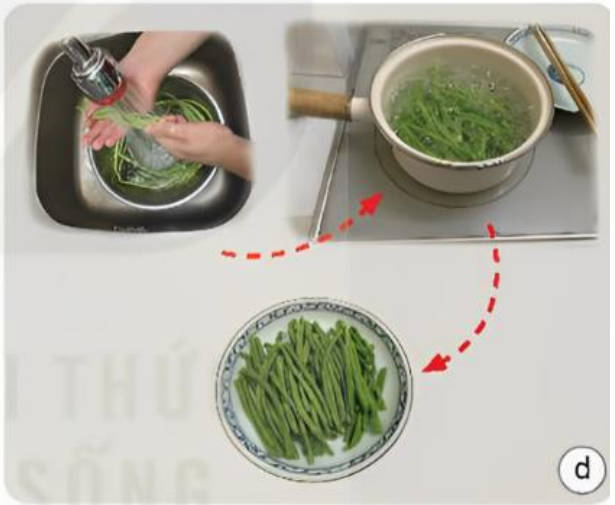
Cách chế biến thực phẩm

THẢO LUẬN NHÓM ĐÔI

Nơi trồng, nguồn gốc xuất xứ của thực phẩm

Bày bán, bảo quản thực phẩm tươi sống

Đóng gói thực phẩm chế biến sẵn



Chế biến thực phẩm

Hình 2

CÙNG CHIA SẺ

Nơi nuôi trồng, nguồn gốc xuất xứ của thực phẩm rõ ràng, còn hạn sử dụng.

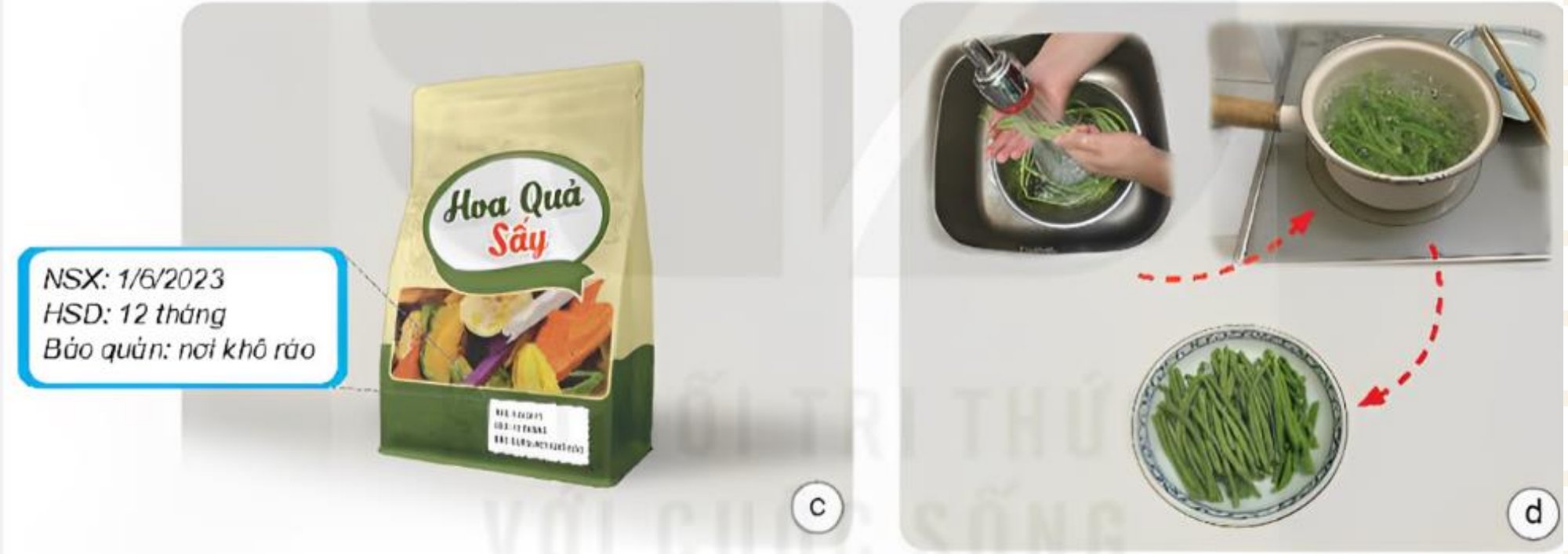
Đóng gói thực phẩm chế biến sẵn

Cùng chia sẻ

Nơi bày bán, bảo quản thực phẩm tươi sống và thực phẩm đã chế biến sạch sẽ, có hướng dẫn bảo quản rõ ràng.

Bày bán, bảo quản thực phẩm tươi sống

CÙNG CHIA SẺ



Đóng gói thực phẩm chế biến sẵn

Chế biến thực phẩm

Hình 2

Cách chế biến thực phẩm hợp vệ sinh, đầy đủ các bước.

Theo em thực phẩm như thế nào là thực phẩm an toàn?

THỰC PHẨM AN TOÀN

Thực phẩm an toàn có một số dấu hiệu như màu sắc tươi; nguồn gốc, xuất xứ sản phẩm rõ ràng; còn trong thời hạn sử dụng; chế biến, bảo quản hợp vệ sinh.

EM CÓ BIẾT?

Em có biết?

Nhiều nước trên thế giới và Việt Nam đã thực hiện truy xuất mã nguồn gốc của sản phẩm. Điều này giúp người tiêu dùng biết về nguồn gốc, xuất xứ ban đầu của sản phẩm được bày bán. Từ đó có thể mua được thực phẩm an toàn hơn.

Hình 3

Thực phẩm an toàn tạo nên món ăn ngon