

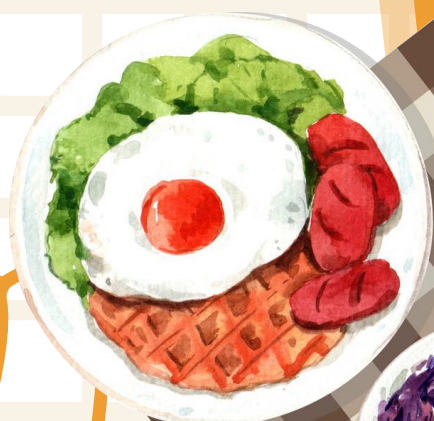


KẾT NỐI TRI THỨC
VỚI CUỘC SỐNG

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.

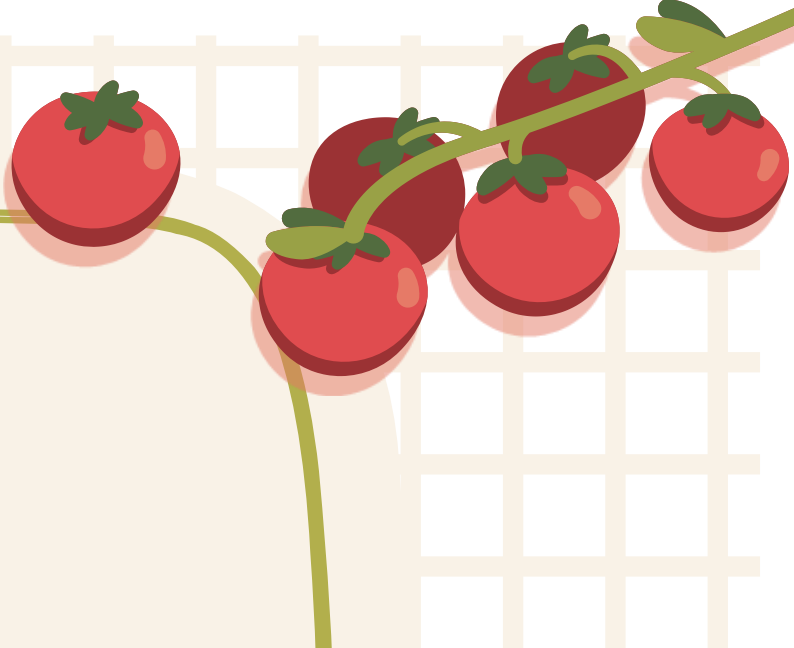
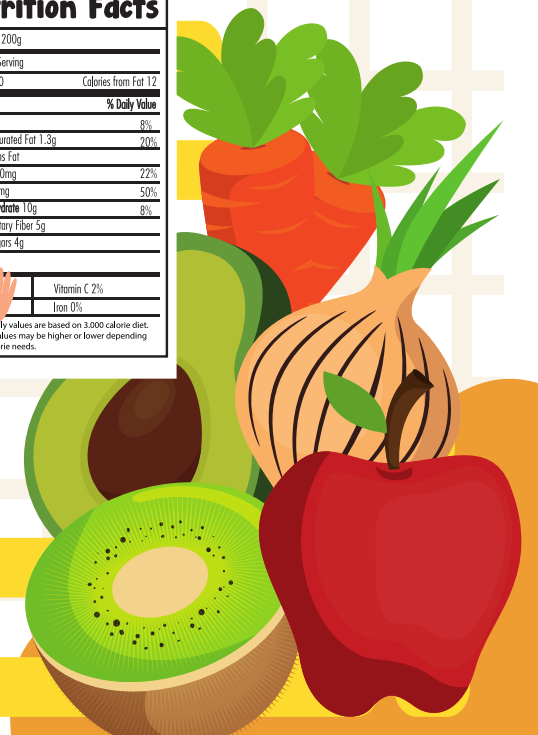
* **Năng lực chung:** năng lực tư duy, giải quyết vấn đề, giao tiếp hợp tác.

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

KHƠI ĐỘNG

Nutrition Facts	
Serving size 200g	
Amount Per Serving	
Calories 300	Calories from Fat 12
% Daily Value	
Total Fat 9g	8%
Saturated Fat 1.3g	20%
Trans Fat	
Cholesterol 40mg	22%
Sodium 120mg	50%
Carbohydrate 10g	8%
Dietary Fiber 5g	
Sugars 4g	
Protein 22g	
Vitamin A	Vitamin C 2%
Calcium	Iron 0%

*Percent Daily values are based on a 3,000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your individual calorie needs.



CÙNG CHIA SẺ

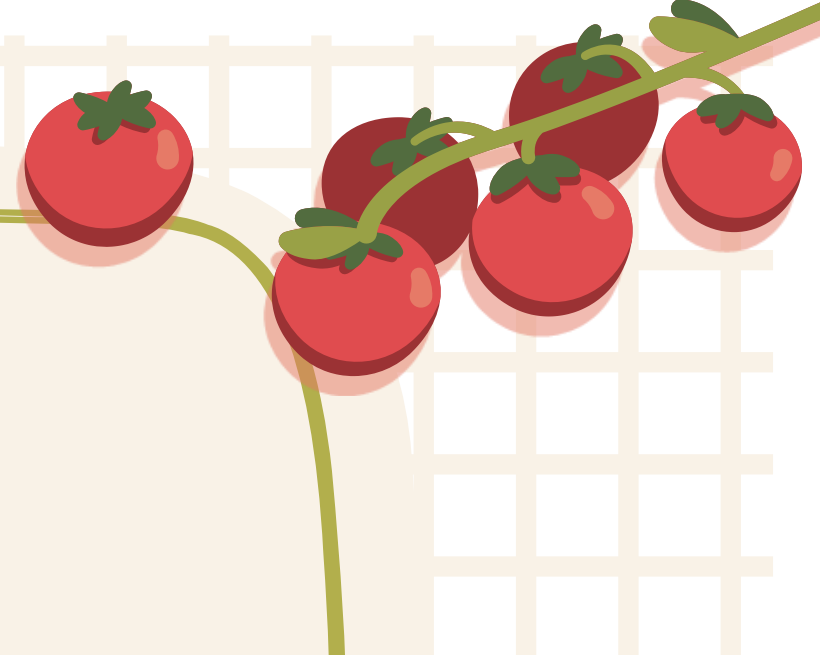


Hãy kể ra một số
lí do khiến chúng
ta bị đau bụng,
tiêu chảy

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
%	
Total Fat 8g	
Saturated Fat 1.3g	
Trans Fat	
Cholesterol 40mg	
Sodium 120mg	
Total Carbohydrate 10g	
Dietary Fiber 5g	
Sugars 4g	
Protein 22g	
Vitamin A	Vitamin C 2%
Calcium	Iron 0%



THỰC PHẨM AN TOÀN LÀ GÌ?



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



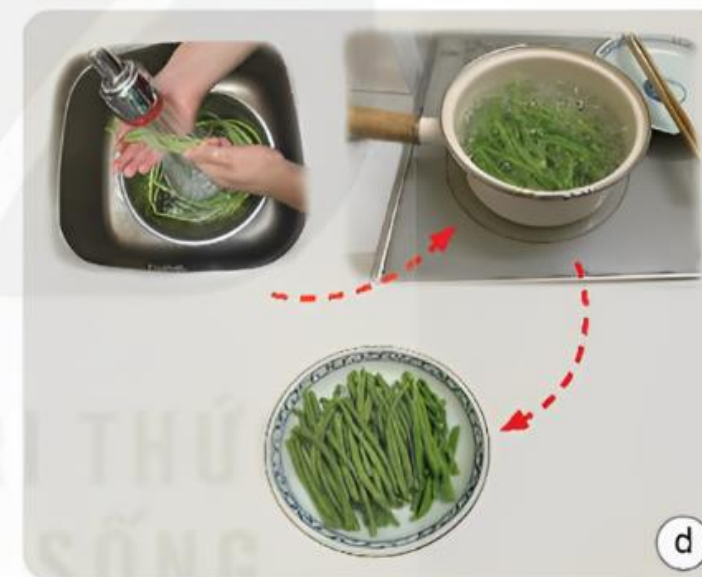
Nơi trồng, nguồn gốc xuất xứ của thực phẩm



Bày bán, bảo quản thực phẩm tươi sống



Đóng gói thực phẩm chế biến sẵn



Chế biến thực phẩm

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



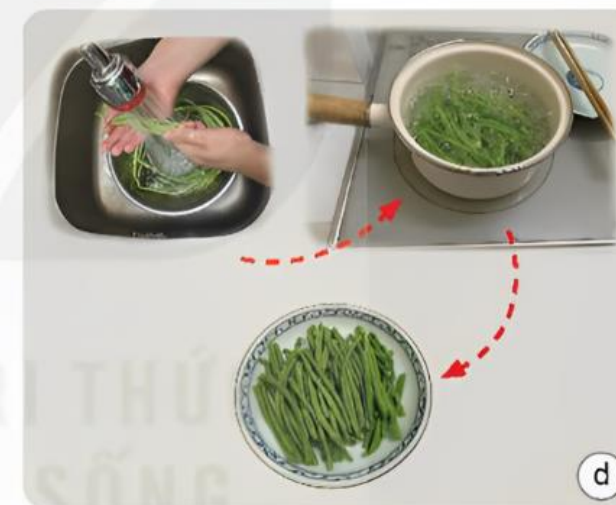
Nơi trồng, nguồn gốc xuất xứ
của thực phẩm



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.



NSX: 1/6/2023
HSD: 12 tháng
Bảo quản: nơi khô ráo



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



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



DẶN ĐỒ



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?

**CHÚC CÁC EM
HỌC TỐT!**

