

CHƯƠNG II. BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM

I MỤC TIÊU CHUNG CỦA CHƯƠNG

- Nhận biết được một số nhóm thực phẩm chính, dinh dưỡng của từng loại, ý nghĩa của thực phẩm đối với sức khoẻ con người.
- Nêu được vai trò, ý nghĩa của bảo quản và chế biến thực phẩm.
- Trình bày được một số phương pháp bảo quản, chế biến thực phẩm phổ biến.
- Lựa chọn và chế biến được món ăn đơn giản theo phương pháp không sử dụng nhiệt.
- Hình thành thói quen ăn uống khoa học; chế biến thực phẩm đảm bảo an toàn vệ sinh.
- Tính toán sơ bộ được dinh dưỡng, chi phí tài chính cho một bữa ăn gia đình.

II NỘI DUNG VÀ Ý NGHĨA

“Bảo quản và chế biến thực phẩm” là chương thứ hai của SGK Công nghệ 6 với mạch nội dung trang bị những kiến thức, kĩ năng cơ bản về thực phẩm và dinh dưỡng như: Thực phẩm trong cuộc sống; Một số nhóm thực phẩm chính; An toàn thực phẩm; Bảo quản thực phẩm; Chế biến thực phẩm và dự án “Bữa ăn kết nối yêu thương” được cấu trúc thành ba bài cụ thể:

Bài 4: Thực phẩm và dinh dưỡng	(2 tiết)
Bài 5: Phương pháp bảo quản và chế biến thực phẩm	(3 tiết)
Bài 6: Dự án “Bữa ăn kết nối yêu thương”	(2 tiết)

Nội dung trong Chương II gần gũi và gắn liền với cuộc sống thực tiễn của HS, HS lĩnh hội các kiến thức, kĩ năng chủ yếu thông qua các hoạt động thực hành và trải nghiệm định hướng sản phẩm.

Kết thúc Chương II, HS có được các hiểu biết về thực phẩm, dinh dưỡng và thực hiện được các thao tác thực hành phục vụ cho cuộc sống hằng ngày trong gia đình; đọc được các thông số về dinh dưỡng; trao đổi được các thông tin về thực phẩm; có hiểu biết về những nguyên tắc cơ bản trong quá trình bảo quản, chế biến thực phẩm; sử dụng được một số thiết bị công nghệ và dụng cụ trong không gian nhà bếp; có tư tưởng thiết kế các bữa ăn; phát huy hứng thú học tập; rèn luyện được tính cẩn thận, kiên trì trong các hoạt động học tập, thực hành.

III NHỮNG MÔN HỌC CÓ LIÊN QUAN

Trong Bài 4, GV có thể khai thác các kiến thức HS đã được học trong nội dung “Dinh dưỡng ở người” – môn Khoa học 4 như một sự tiếp nối kiến thức tránh tình trạng là học lại hay nhắc lại kiến thức cũ. Đồng thời, GV có thể kết hợp với nội dung “lương thực, thực phẩm” trong môn Khoa học tự nhiên 6 để tạo thành các chủ đề liên môn.

Với Bài 5, những hiểu biết của HS về “chất và sự biến đổi chất” trong môn Khoa học tự nhiên 6 là nền tảng để HS dễ dàng tiếp cận với các nội dung về an toàn thực phẩm, bảo quản thực phẩm và chế biến thực phẩm.

Trong Bài 6, sự kết hợp với các môn Toán, Tin học, Mĩ thuật trong quá trình tìm kiếm, khai thác thông tin, thực hiện các nhiệm vụ của dự án sẽ tạo ra các sản phẩm báo cáo có tính chính xác, đa dạng, gần gũi, màu sắc và lôi cuốn hơn.

IV MỘT SỐ NỘI DUNG CẦN QUAN TÂM

Nội dung các bài học trong Chương II đa phần gần gũi và gắn liền với thực tế nên việc khai thác từ những trải nghiệm trong chính cuộc sống hằng ngày của HS là điều rất quan trọng và có ý nghĩa.

Từ những hiểu biết của HS về các nhóm chất cần thiết đối với cơ thể trong môn Khoa học 4, môn Công nghệ 6 sẽ cung cấp cho HS những kiến thức về thực phẩm và các kĩ năng, công nghệ bảo quản, chế biến thực phẩm.

GV có thể tìm hiểu và cung cấp thêm cho HS những hiểu biết về việc lựa chọn thực phẩm, văn hoá ẩm thực các vùng miền của đất nước Việt Nam hay một số quốc gia trên thế giới để tạo sự hứng thú và phát triển các năng lực cho HS trong nội dung của chương.

Đối với các bài thực hành, GV chú ý các vấn đề an toàn trong suốt quá trình HS thực hiện. Đối với những bài thực hành được giao về nhà, GV có thể sử dụng nhiều hình thức khác nhau để HS báo cáo kết quả như bài thuyết trình, ảnh, video,... để tạo sự đa dạng và hấp dẫn.

Các thiết bị dạy học có thể sử dụng khi triển khai dạy các nội dung trong Chương II – Bảo quản và chế biến thực phẩm:

- Tranh “Thực phẩm trong gia đình”, “Phương pháp bảo quản thực phẩm”, “Phương pháp chế biến thực phẩm”: Sử dụng trong các hoạt động khám phá, tìm hiểu, minh họa,...

- Video “An toàn vệ sinh thực phẩm trong gia đình”: Sử dụng trong các hoạt động tìm hiểu, minh họa,...

- Bộ dụng cụ “Chế biến món ăn không sử dụng nhiệt”, “Tỉa hoa, trang trí món ăn”: Sử dụng trong các hoạt động thực hành.