

BÀI 11 MỘT SỐ CÁCH BẢO QUẢN THỨC ĂN

MỤC TIÊU

Sau bài học, HS có thể :

- Kể tên các cách bảo quản thức ăn.
- Nêu ví dụ về một số loại thức ăn và cách bảo quản chúng.
- Nói về những điều cần chú ý khi lựa chọn thức ăn dùng để bảo quản và cách sử dụng thức ăn đã được bảo quản.

ĐỒ DÙNG DẠY - HỌC

- Hình trang 24, 25 SGK.
- Phiếu học tập.

HOẠT ĐỘNG DẠY - HỌC

Hoạt động 1 : TÌM HIỂU CÁC CÁCH BẢO QUẢN THỨC ĂN

* *Mục tiêu* : Kể tên các cách bảo quản thức ăn.

* *Cách tiến hành* :

Bước 1 :

- GV hướng dẫn HS quan sát các hình trang 24, 25 SGK và trả lời các câu hỏi : Chỉ và nói những cách bảo quản thức ăn trong từng hình.
- Kết quả làm việc của nhóm có thể ghi lại theo mẫu sau :

Hình	Cách bảo quản
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	

Bước 2 : Làm việc cả lớp

- GV gọi đại diện một số nhóm trình bày trước lớp.
- Dưới đây là gợi ý đáp án :

Hình	Cách bảo quản
1	Phơi khô
2	Đóng hộp
3	Ướp lạnh
4	Ướp lạnh
5	Làm mắm (ướp mặn)
6	Làm mứt (cô đặc với đường)
7	Ướp muối (cà muối)

Hoạt động 2 : TÌM HIỂU CƠ SỞ KHOA HỌC CỦA CÁC CÁCH BẢO QUẢN THỨC ĂN

* *Mục tiêu* : Giải thích được cơ sở khoa học của các cách bảo quản thức ăn.

* *Cách tiến hành* :

Bước 1 :

GV giảng : Các loại thức ăn tươi có nhiều nước và các chất dinh dưỡng, đó là môi trường thích hợp cho vi sinh vật phát triển. Vì vậy, chúng dễ bị hư hỏng, ôi, thiu. Vậy muốn bảo quản thức ăn được lâu chúng ta phải làm thế nào ?

Bước 2 :

- GV cho cả lớp thảo luận câu hỏi : Nguyên tắc chung của việc bảo quản thức ăn là gì ? (HS có thể nói : làm cho thức ăn khô để các vi sinh vật không phát triển được).
- GV giúp HS rút ra được nguyên tắc chung của việc bảo quản thức ăn là : Làm cho các vi sinh vật không có môi trường hoạt động hoặc ngăn không cho các vi sinh vật xâm nhập vào thức ăn.

Bước 3 :

- GV cho HS làm bài tập :
Trong các cách bảo quản thức ăn dưới đây, cách nào làm cho vi sinh vật không có điều kiện hoạt động ? Cách nào ngăn không cho các vi sinh vật xâm nhập vào thực phẩm ?

- a) Phơi khô, nướng, sấy ;
- b) Ướp muối, ngâm nước mắm ;
- c) Ướp lạnh ;
- d) Đóng hộp ;
- e) Cô đặc với đường.

– Đáp án :

- + Làm cho vi sinh vật không có điều kiện hoạt động : a ; b ; c ; e.
- + Ngăn không cho các vi sinh vật xâm nhập vào thực phẩm : d.

Hoạt động 3 : TÌM HIỂU MỘT SỐ CÁCH BẢO QUẢN THỨC ĂN Ở NHÀ

* *Mục tiêu* : HS liên hệ thực tế về cách bảo quản một số thức ăn mà gia đình áp dụng.

* *Cách tiến hành* :

Bước 1 :

- GV phát phiếu học tập cho cá nhân.
- HS làm việc với phiếu học tập.

Phiếu học tập

Điền vào bảng sau tên của 3 đến 5 loại thức ăn và cách bảo quản thức ăn đó ở gia đình em.

<i>Tên thức ăn</i>	<i>Cách bảo quản</i>
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	

Bước 2 : Làm việc cả lớp

Một số HS trình bày, các em khác bổ sung và học tập lẫn nhau.

Kết thúc tiết học, GV cần nêu rõ, những cách làm trên chỉ giữ được thức ăn trong một thời gian nhất định. Vì vậy, khi mua những thức ăn đã được bảo quản cần xem kĩ hạn sử dụng được in trên vỏ hộp hoặc bao gói.