**công nghệ 6**

**Tiết 41: VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM (Tiết 2)**

***HƯỚNG DẪN CÁCH TỰ HỌC:*** *Học sinh sẽ nghiên cứu sgk và trả lời các câu hỏi theo mỗi mục bên dưới. Sau khi trả lời xong các em mới xem nội dung trọng tâm ở phía dưới bài học, sau khi học xong học sinh trả lời câu hỏi cuối bài ở mục C.*

**A. Học sinh nghiên cứu sgk và kiến thức thực tế quan sát được trong cuộc sống hằng ngày trả lời các câu hỏi sau để hình thành nội dung bài học:**

**Mục II:**

Câu 1: Thực phẩm thường được chế biến tại đâu?

Câu 2: Vi khuẩn xâm nhập thức ăn bằng con đường nào?

Câu 3: Cần bảo quản như thế nào đối với các loại thực phẩm như sau:

* Thực phẩm đã chế biến.
* Thực phẩm đóng hộp.
* Thực phẩm khô (bột, gạo, đậu hạt…)

**Mục III:**

Câu 1: Đọc mục III.1 sgk để tìm ra nguyên nhân ngộ độc thức ăn.

Câu 2: Thông qua những hiện tượng ngộ độc thức ăn thường xảy ra, em hãy nhận xét về những nguyên nhân gây nhiễm trùng, nhiễm độc thực phẩm.

Câu 3: Hãy quan sát hình 3.16 và tự tìm biện pháp phòng tránh nhiễm trùng thực phẩm tại gia đình.

**B. Kiến thức trọng tâm cần nắm sau quá trình tự học:**

***II. An toàn thực phẩm***

*2. An toàn thực phẩm khi chế biến và bảo quản*

- Chế biến thực phẩm cần được bảo đảm vệ sinh an toàn, bảo quản chu đáo.

+ Thực phẩm đã chế biến: Cho vào hộp kín, tránh để ruồi bọ bâu vào, để tủ lạnh.

+ Thực phẩm đóng hộp: Không quá hạn sử dụng, để tủ lạnh, mua đủ dùng.

+ Thực phẩm khô: Phơi khô, để nơi cao ráo thoáng mát, thường xuyên kiểm tra để có biện pháp xử lí.

***III. Biện pháp phòng tránh nhiễm trùng, nhiễm độc thực phẩm***

*1. Nguyên nhân ngộ độc thức ăn*

- Nhiễm vi sinh vật và độc tố của vi sinh vật.

- Thức ăn bị biến chất.

- Thức ăn có sẵn chất độc.

- Thức ăn bị ô nhiễm các chất độc hoá học, hoá chất bảo quản thực vật, hoá chất phụ gia thực phẩm.

*2. Các biện pháp phòng tránh nhiễm trùng và nhiễm độc thực phẩm*

a) Phòng tránh nhiễm trùng thực phẩm

- Rửa tay sạch trước khi ăn

- Vệ sinh nhà bếp.

- Rửa kĩ thực phẩm

- Nấu chín thực phẩm.

- Đậy thức ăn cẩn thận.

- Bảo quản thực phẩm chu đáo.

b) Phòng tránh nhiễm độc

- Không dùng các thực phẩm có chất độc: các nóc, nấm lạ,…

- Không dùng thức ăn bị biến chất hoặc bị nhiễm các chất độc hoá học.

- Không dùng đồ hộp quá hạn sử dụng.

**C. Câu hỏi:**

Câu 1: Nêu một số biện pháp phòng tránh nhiễm độc thực phẩm thường dùng?

Câu 2: Em phải làm gì khi phát hiện:

1. Một con ruồi trong bát canh.
2. Một số con mọt trong túi bột.

**Tiết 42: BẢO QUẢN CHẤT DINH DƯỠNG**

**TRONG CHẾ BIẾN MÓN ĂN (Tiết 1)**

**A. Học sinh nghiên cứu sgk và kiến thức thực tế quan sát được trong cuộc sống hằng ngày trả lời các câu hỏi sau để hình thành nội dung bài học:**

**Mục I:**

Câu 1: Qua hình 3.17 em tự tìm hiểu về các chất dinh dưỡng của thịt, cá cần được bảo quản ghi vào vở.

Câu 2: Kể tên các loại rau, củ, quả, đậu, hạt tươi thường dùng trong chế biến thức ăn?

Câu 3: Trước khi chế biến phải qua thao tác gì?

Câu 4: Cách rửa, gọt, cắt, thái có ảnh hưởng gì đến giá trị dinh dưỡng?

Câu 5: Em hãy liên hệ kiến thức đã học có liên quan và ghi vào vở biện pháp bảo quản chất dinh dưỡng thích hợp cho các loại:

- Đậu hạt khô:…..

- Gạo: …….

**Mục II:**

Câu 1: Tại sao phải quan tâm bảo quản chất dinh dưỡng trong chế biến món ăn?

Câu 2: Khi chế biến món ăn cần chú ý điều gì?

Câu 3: Khi đun ở nhiệt độ quá cao các chất dinh dưỡng trong món ăn sẽ như thế nào? Nêu ảnh hưởng cụ thể với từng loại chất dinh dưỡng: đạm, béo, đường bột, chất khoáng, sinh tố.

**B. Kiến thức trọng tâm cần nắm sau quá trình tự học:**

***I. Bảo quản chất dinh dưỡng khi chuẩn bị chế biến***

**1. Thịt, cá**

- Thịt: chất đạm, vitamin, nước, chất béo, sắt, phốt pho.

- Cá: đạm, vitamin A, B, C, chất béo, khoáng, phốt pho.

*\*Biện pháp bảo quản thịt, cá:*

- Không ngâm, rửa thịt cá sau khi cắt thái.

- Không để ruôi bọ bâu vào.

- Giữ thịt, cá ở nhiệt độ thích hợp.

**2. Rau, củ, quả, đậu hạt tươi**

*\* Để rau, củ, quả tươi không bị mất chất dinh dưỡng và hợp vệ sinh nên:*

- Rửa rau thật sạch, không ngâm lâu trong nước, không thái nhỏ khi rửa và không để khô héo.

- Chỉ nên cắt nhỏ ngay trước khi nấu.

- Rau, củ, quả ăn sống nên gọt vỏ trước khi ăn.

**3. Đậu hạt khô, gạo**

- Đậu hạt khô: bảo quản chu đáo nơi khô ráo, mát mẻ, tránh sâu mọt,….

- Gạo: không vo quá kĩ sẽ mất sinh tố B

**C. Câu hỏi:**

1. Nêu các chất dinh dưỡng có trong thịt, cá và biện pháp bảo quản chất dinh dưỡng đó ?

2. Để rau, củ, quả không bị mất chất dinh dưỡng và hợp vệ sinh chúng ta nên làm như thế nào ?

**công nghệ 7**

**Tiết 21: GIEO HẠT VÀ CHĂM SÓC VƯỜN GIEO ƯƠM CÂY RỪNG**

1. **Kích thích hạt giống cây rừng nảy mầm:**
2. Đốt hạt:

* Đốt, ủ hạt với tro, thường xuyên vẩy nước cho hạt ẩm.
* Áp dụng: hạt vỏ cứng và dày.

1. Tác động bằng lực:

* Thực hiện: xát mỏng vỏ hoặc đập nhẹ lên vỏ để vỏ mỏng hay vết nứt để dễ thấm nước.
* Áp dụng: hạt vỏ khó thấm nước và dày.

1. Kích thích hạt nẩy mầm bằng nước ấm: là phương pháp phổ biến.
2. **Gieo hạt:**
3. Thời vụ gieo hạt:

* Gieo hạt đúng thời vụ để giảm công chăm sóc và hạt có tỉ lệ nẩy mầm cao.

1. Quy trình gieo hạt:

Lấp đất 🡪 che phủ 🡪 tưới nước 🡪 phun thuốc trừ sâu 🡪 bảo vệ luống gieo.

1. **Chăm sóc vườn gieo ươm cây rừng:**

* Làm giàn che
* Tưới nước
* Phun thuốc trừ sâu
* Xới đất làm cỏ.

**Tiết 22 : THỰC HÀNH: GIEO HẠT VÀO BẦU ĐẤT**

Đọc nội dung sách giáo khoa và nắm rõ các bước thực hiện gieo hạt vào bầu đất

Bước 1: Tạo đất ruột bầu.

Bước 2: Tạo bầu đất.

Bước 3: Gieo hạt.

Bước 4: Che phủ luống bầu.