A. Hoạt động cơ bản bài 8 Khoa học lớp 4 VNEN

1. Quan sát và trả lời:

a. Quan sát các hình sau:

b. Trả lời câu hỏi:

- Hình nào cho thấy thức ăn, đồ uống chưa sạch và chưa an toàn?
- Có những nguyên nhân nào gây các bệnh lây qua đường tiêu hóa? Kể tên một số bệnh lây qua đường tiêu hóa mà em biết?

Đáp án và hướng dẫn giải

- Quan sát các hình trên em thấy, hình cho thấy thức ăn, đồ uống chưa sách và chưa an toàn là: hình 1, hình 2, hình 4, hình 6, hình 8.
- Nguyên nhân gây ra các bệnh lây qua đường tiêu hóa là do sử dụng các loại thực phẩm bán rong ngoài vỉa hè, uống nước chưa đun sôi...

- Một số bệnh lây qua đường tiêu hóa mà em biết là: tiêu chảy, kiết lị, đau bụng...

2. Chỉ trên hình, đọc và trả lời

a. Chỉ trên hình và đọc chú thích dưới các hình sau: (Sgk trang 33)

b. Trả lời câu hỏi:

· Có những cách nào để bảo quan thức ăn, đồ uống?

· Gia đình em thường sử dụng cách nào để bảo quản thức ăn, đồ uống?

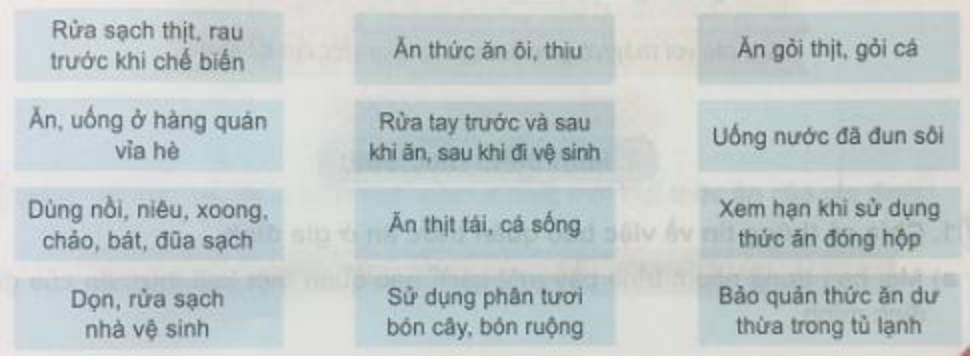
Đáp án và hướng dẫn giải

· Những cách để bảo quan thức ăn, đồ uống là: Làm khô, giữ lạnh, ướp muối, ướp đường, đóng hộp, hút chân không...

· Gia đình em thường sử dụng cách làm khô, giữ lạnh và ướp muối để bảo quản thức ăn và đồ uống.

3. Làm việc với các thẻ chữ

a. Lấy bộ thẻ chữ " Nên/ không nên làm gì để phòng bệnh lây qua đường tiêu hóa" ở hóc học tập:



b. Đặt các thẻ chữ vào ô "nên làm" hoặc "không nên làm" cho phù hợp để phòng bệnh lây qua đường tiêu hóa:

NÊN LÀM	KHÔNG NÊN LÀM

Đáp án và hướng dẫn giải

NÊN LÀM	**KHÔNG NÊN LÀM**
Rửa sạch thịt, rau trước khi chế biến Dùng nồi, niêu, xong, chảo, bát đũa sạch Dọn rửa sạch nhà vệ sinh Rửa tay sạch trước khi ăn, sau khi đi vệ sinh Uống nước đã đun sôi Xem hạn sử dụng thức ăn đóng hộp Bảo quản thức ăn dư thừa trong tủ lạnh	Ăn uống ở hàng quán vỉa hè Ăn thức ăn ôi, thiu Ăn thịt tái, cá sống Sử dụng phân tươi bón cây, bón ruộng Ăn gỏi thịt, gỏi cá

4. Đọc và trả lời:

a. Đọc nội dung sau: (trang 34 sgk)

b. Trả lời câu hỏi:

· Thức ăn như thế nào là thức ăn sạch và an toàn?

· Có những cách nào để bảo quản thức ăn an toàn?

· Em cần làm những việc gì để phòng tránh một số bệnh lây qua đường tiêu hóa?

Đáp án và hướng dẫn giải

· Thức ăn sạch và an toàn là thức ăn có nguồn gốc động vật và thực vật, được sản xuất, nuôi trồng, bảo quản và chế biến hợp vệ sinh, giữ được chất dinh dưỡng, không bị nhiễm khuẩn, nhiễm hóa chất, không bị ôi, thiu, không gây ngộ độc hoặc gây hại lâu dài cho người sử dụng.

· Những cách để bảo quản thức ăn an toàn là: làm khô, ướp lạnh, ướp muối, ướp đường, đóng hộp, hút chân không...

· Những việc em cần làm để phòng tránh một số bệnh lây qua đường tiêu hóa:

- Ăn chín, uống sôi
- Không ăn đồ hàng quán ở vỉa hè
- Không ăn đồ ăn thiu, đồ ăn quá hạn sử dụng
- Vệ sinh cá nhân và nơi ở sạch sẽ.

B. Hoạt động thực hành bài 8 Khoa học lớp 4 VNEN

1. Chia sẻ thông tin về việc bảo quản thức ăn ở gia đình

a. Mỗi bạn trong nhóm hãy trình bày cách bảo quản một loại thức ăn của gia đình mình

b. Gia đình của các bạn trong nhóm thường sử dụng cách nào để bảo quản thức ăn, đồ uống?

Đáp án và hướng dẫn giải

a. Cách bảo quản thịt lợn:

· Bước 1: Rửa thịt lợn thật sạch để ráo nước

· Bước 2: Khi thịt khô ráo đem bảo vào hộp đựng

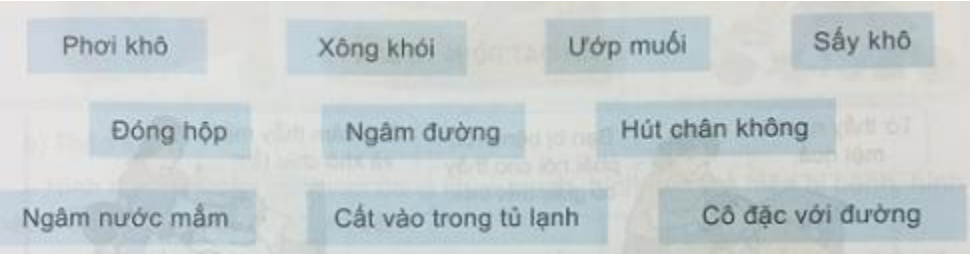
· Bước 3: Đóng hộp cẩn thận rồi bỏ vào tủ lạnh

b. Để bảo quản thức ăn, nước uống, gia đình của các bạn trong nhóm thường sử dụng các cách: phơi khô, bỏ tủ lạnh, hút chân không, ngâm đường, ngâm nước mắm...

2. Đọc và lựa chọn

a. Đọc tên các loại thức ăn tươi sống sau: thịt lợn, cá, tôm, rau cải, cà pháo, mực, măng, nho, mít, dưa chuột, khoai tây, nấm hương, củ cải, cà rốt, sắn, dâu, chuối, hạt sen.

b. Mỗi bạn chọn một cách bảo quản dưới đây phù hợp với một loại thức ăn ở trên:



Đáp án và hướng dẫn giải

Cách bảo quản thực phẩm phù hợp:

· Phơi khô: hạt sen, nấm hương

· Xông khói: thịt lợn

· Ướp muối: cá, cà pháo

· Sấy khô: mít, nho, dâu, chuối

· Đóng hộp: tôm, mực

· Ngâm đường: dâu

· Hút chân không: thịt lợn, mực

· Ngâm nước mắm: thịt lợn, củ cải, cà rốt, dưa chuột

· Cất vào tủ lạnh: rau cải, măng.

· Cô đặc với đường: nho

3. Viết và thực hiện

Ít nhất 3 việc cần làm để giữ vệ sinh ăn uống và phòng bệnh lây qua đường tiêu hóa

1. .....

2. .....

3. .....

Đáp án và hướng dẫn giải

Ba việc cần làm để giữ vệ sinh ăn uống và phòng bệnh lây qua đường tiêu hóa là:

1. Luôn tuân thủ việc ăn chín, uống sôi

2. Không ăn đồ ăn bẩn, ôi thiu, hết hạn sử dụng

3. Luôn vệ sinh cá nhân, vệ sinh nơi ở sạch sẽ.