

Nội dung bài viết

1. [Tuần 21 trang 45, 46 VBT Hoạt động trải nghiệm lớp 3 - Kết nối tri thức](#)

Tuần 21 trang 45, 46 VBT Hoạt động trải nghiệm lớp 3 - Kết nối tri thức

Vở bài tập HĐTN lớp 3 trang 45 Bài 1: Thực hiện những việc cần làm để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong bếp của gia đình

Sau khi thảo luận với người thân, em dự định làm những việc nào?

Kiểm tra chai, lọ trong bếp xem đã được dán nhãn chính xác chưa.

Kiểm tra thực phẩm trong tủ lạnh: Thức ăn chín có đậy, bọc kín không, có bị ôi thiu không. Thực phẩm tươi sống có bảo quản đúng cách không.

Kiểm tra thực phẩm được bảo quản trong bếp có còn hạn sử dụng không.

Kiểm tra xem bát (chén), đĩa, thìa (muỗng) có để đúng chỗ và khô, sạch không.

Lau bề mặt tủ, bàn, tường, cánh cửa, ... ở gian bếp.

Em chọn việc khác:
.....
.....
.....

Lập kế hoạch thực hiện những công việc đã lựa chọn:

Công việc	Thời gian thực hiện	Kết quả: Em đã làm được chưa? Nếu chưa được, nêu lí do?
.....
.....
.....

Lời giải:

Sau khi thảo luận với người thân, em dự định làm những việc:

Kiểm tra chai, lọ trong bếp xem đã được dán nhãn chính xác chưa.

Kiểm tra thực phẩm trong tủ lạnh: Thức ăn chín có đậy, bọc kín không, có bị ôi thiu không. Thực phẩm tươi sống có bảo quản đúng cách không.

Kiểm tra thực phẩm được bảo quản trong bếp có còn hạn sử dụng không.

Kiểm tra xem bát (chén), đĩa, thìa (muỗng) có để đúng chỗ và khô, sạch không.

Lau bề mặt tủ, bàn, tường, cánh cửa, ... ở gian bếp.

Em chọn việc khác:
Sắp xếp thực phẩm trong tủ lạnh khoa học, gọn gàng, ngăn nắp.

Lập kế hoạch thực hiện những công việc đã lựa chọn:

Công việc	Thời gian thực hiện	Kết quả: Em đã làm được chưa? Nếu chưa được, nêu lí do?
<u>Lau cửa bếp</u>	<u>9/7/2022</u>	<u>Em đã làm được</u>
<u>Kiểm tra thực phẩm</u>	<u>10/7/2022</u>	<u>Em chưa làm vì em về quê</u>
<u>Sắp xếp thực phẩm</u>	<u>11/7/2022</u>	<u>Em đã làm được</u>

Vở bài tập HĐTN lớp 3 trang 46 Bài 2: Đánh giá căn bếp nhà em theo tiêu chí đánh giá của ông Táo

Em cần:

- Bảng tiêu chí đánh giá căn bếp của ông Táo.
- Quan sát và tự chấm điểm bếp nhà em dựa vào bảng tiêu chí đánh giá.

Em làm:

Vẽ 😊 hoặc 😞 vào O để đánh giá việc đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm trong bếp

PHẦN ƯƠNG BẾP

BẢNG ĐÁNH GIÁ VIỆC ĐẢM BẢO VỆ SINH, AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG BẾP

1. Sàn phòng bếp

2. Chai, lọ gia vị

3. Bát, đĩa

4. Khăn lau

5. Dao, kéo

😊

- ✓ Sạch
- ✓ Đúng vị trí
- ✓ Khô ráo

😞

- ✓ Chưa sạch
- ✓ Chưa đúng vị trí
- ✓ Ẩm, mốc

Kết quả:

Theo tiêu chí đánh giá căn bếp của ông Táo thì bếp nhà em là một căn bếp như thế nào? Hãy dùng 3 từ để miêu tả bếp nhà em:

VỚI CUỘC SỐNG

Lời giải:

Vẽ 😊 hoặc 😞 vào O để đánh giá việc đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm trong bếp

phần trong bếp

BẢNG ĐÁNH GIÁ VIỆC ĐẢM BẢO VỆ SINH, AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG BẾP

1. Sàn phòng bếp	😊
2. Chai, lọ gia vị	😊
3. Bát, đĩa	😊
4. Khăn lau	😞
5. Dao, kéo	😊

😊

- ✓ Sạch
- ✓ Đúng vị trí
- ✓ Khô ráo

😞

- ✓ Chưa sạch
- ✓ Chưa đúng vị trí
- ✓ Ẩm, mốc

KẾT QUẢ

Theo tiêu chí đánh giá căn bếp của ông Táo thì bếp nhà em là một căn bếp như thế nào? Hãy dùng 3 từ để miêu tả bếp nhà em:

Sạch sẽ

Khô ráo

Thoáng mát