

PHIẾU HƯỚNG DẪN HỌC SINH TỰ HỌC

NỘI DUNG	GHI CHÚ
Tên bài học/ chủ đề:	CHƯƠNG II: BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM BÀI 5: BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM TRONG GIA ĐÌNH
Khối lớp	Khối lớp 6 – Tuần 13
NỘI DUNG BÀI HỌC	1/ Bảo quản thực phẩm 1.1 Vai trò và ý nghĩa của việc bảo quản thực phẩm -Thực phẩm khi hư hỏng sẽ giảm giá trị dinh dưỡng, gây ngộ độc hoặc gây bệnh làm ảnh hưởng đến sức khỏe và tính mạng của con người -Việc bảo quản có vai trò ngăn chặn sự xâm nhập và phát triển của vi sinh vật gây hại, làm chậm quá trình hư hỏng của thực phẩm -Các phương pháp bảo quản khác nhau tạo nên nhiều sản phẩm thực phẩm có thời hạn sử dụng lâu dài, làm tăng tính đa dạng của thực phẩm, tạo sự thuận tiện cho con người trong việc chế biến và sử dụng 1.2 Phương pháp bảo quản thực phẩm Có nhiều phương pháp bảo quản thực phẩm như: phơi khô, sấy khô, ướp lạnh, cấp đông, ngâm giấm, ngâm đường, ướp muối, muối chua, hút chân không... Tùy loại thực phẩm và điều kiện bảo quản , người sử dụng có thể lựa chọn phương pháp bảo quản thích hợp
DẶN DÒ	Em hãy ghi chép nội dung trên vào vở Xem trước bài 5 phần còn lại