

最新食品安全教案幼儿园大班免费(模板5篇)

高三教案的制定需要从学科特点、学生需求和教学环境等多方面因素综合考虑，以提供高质量的教学过程和教学成果。以下的安全教案范例都经过严格筛选和评估，是经过多次实践验证的有效教学案例。

食品安全教案幼儿园大班免费篇一

食品安全是我们生活中日益关心的话题之一。近年来，在我国食品安全领域出现了令人忧虑的问题。肯德基中的“苏丹红”、水饺中的“毒青菜”、猪肉中的瘦肉精，这些形形色色的食品安全问题，给人们的生命健康带来了严重的影响，尤其是对幼儿身体的损害更是深深地牵动着大家的心。《指南》明确指出：“幼儿园必须把保护幼儿的生命和促进幼儿的.健康放在工作的首位”。平常我们总是不忘对幼儿进行营养保健知识教育告诉他们应该注意营养均衡，却疏于对他们进行食品安全教育，对幼儿的安全教育已迫在眉睫。《指南》指出课题的选择既要符合幼儿的现实需要，又有利于其长远发展；既贴近幼儿的生活又有利于扩展幼儿的经验和视野。因此结合我班的实际情况我设计了《食品安全我懂得》这个课题。

- 1、知识目标：让幼儿初步了解什么是垃圾食品、“三无食品”、腐烂变质食品，知道吃了这些食品会危害身体健康。
- 2、能力目标：通过看一看、摸一摸、闻一闻等多种感官活动，让幼儿初步掌握辨别垃圾食品、“三无食品”、腐烂变质食品的具体方法。
- 3、情感目标：增强幼儿对安全食品的自我意识，拒绝垃圾食品、“三无食品”、腐烂变质食品，提高幼儿的自我保护能力。

4、初步了解健康的小常识。

5、培养良好的卫生习惯。

重点：让幼儿了解什么是垃圾食品、“三无食品”、腐烂变质食品，知道这三类食品对身体的危害性。

难点：让幼儿掌握分辨垃圾食品、“三无食品”、腐烂变质食品的具体方法。

1、经验准备：在家长的配合下，让幼儿简单了解食品安全方面的知识。

2、物质准备：课件、喜洋洋娃娃一个、垃圾食品、腐烂变质食品、“三无”食品若干包和其他安全食品若干包。装食品的篮子若干个。

教法、学法：

教法：情境导入法、提问法、直观教学法、游戏竞赛法等。

学法：观察分析法、讨论法、多种感官参与法。

(一)应邀做客，激发兴趣活动一开始出现喜洋洋娃娃，并以接到小熊的应邀做客激发幼儿兴趣。

(二)观察讨论，分析讲解

1、观看多媒体课件画面一，认识垃圾食品。

2、观看多媒体课件画面二，引导幼儿观察食品外包装，认识“三无”食品。

教师分发一些食品给幼儿，在喜洋洋的提醒下让幼儿认真观察食品的外包装，并进行对比，再由喜洋洋引导幼儿观察卫

生条件极差的食品生产小作坊后告诉幼儿在这种环境下生产出来的食品就是“三无”食品。再由喜洋洋通过讲解进行小结，进而使幼儿明确什么是合格和“三无”食品。

3、观察课件画面三，认识腐烂变质食品。

小熊又拿出它最喜欢的水果、鸡蛋(其中有些开始腐烂变质)请客人吃。喜洋洋再一次的提出问题：“这些食物有何不同?”幼儿进行观察后讨论，然后喜洋洋进行总结：像这种开始腐烂有异味颜色不鲜艳的食品就是腐烂变质食品，上面有大量有害细菌，不能食用。

(三)采购食品，游戏巩固创设超市货架情境。食品架上混合放着垃圾食品、三无食品、腐烂变质食品和一些安全食品，幼儿分成三个小组进行食品分类采购比赛，看哪一组采购的食品又多又安全。教师以食品检验员的身份参与游戏。

食品安全教案幼儿园大班免费篇二

1、使学生了解食品污染的知识，使学生了解食物中毒的知识。

2、学生在食品安全工作中的注意事项及预防措施。

对食品污染和中毒的预防

一、食品污染

食品污染是怎么回事?食品(食物)从其作物生长到收获、采摘，从生产加工、运输、贮存、销售直到食用前的每个环节中，由于各种条件，多方因素的作用及影响，使原来无毒无害的食品，混进了某些有毒有害的物质，降低了食品的营养价值和卫生质量，人吃了这样的食品就能对人体健康带来不同程度的危害，这叫食品污染。

二、食物中毒

食物中毒是人吃了有毒食物所引起的一类急性疾病的总称。

（一）细菌性食物中毒

细菌性食物中毒，主要发生于温度较高的夏秋季，因为这个时期的气温适合病原菌增殖和产毒，致使病原菌污染食品而发生中毒。动物性食物引起中毒表现为发热、头痛、头晕、食欲不振，继而出现恶心、呕吐、腹泻一日可达7—8次，发烧38—40℃。严重者血压下降抽风、昏迷、重症病人可因心衰、肾衰导致死亡。

预防：加工肉类制品时必须生熟食品分开，保存时要低温贮藏或

用盐腌煮肉时肉块不应超过2公斤，厚度不超过8公分，煮沸3小时以上，蛋类要煮沸10分钟以上。前一餐剩下的食物一定要回锅加热后再食用。

（二）有毒动植物食物中毒

1、豆角中毒

一般豆角不中毒，但食用没熟透的豆角能引起中毒，原因可能与豆角中含有红细胞凝集素没被加热破坏有关。豆角中毒潜伏期短，最快食后10分钟发病，主要症状为恶心、呕吐、腹泻、头痛、头晕，有的出现胸闷，出冷汗，四肢麻木等。

预防措施：菜豆宜炖食，加工时间要长，可使毒破坏，切不能急炒，更不宜凉拌。

2、芽土豆中毒、毒蘑菇中毒

（三）化学性食物中毒

1、蔬菜不新鲜，腐烂变质时可能产生亚硝酸盐中毒。蔬菜在腌制过程中也能产生亚硝酸盐。制作熟食加过量的发色剂，亚硝酸盐过量引起中毒。

2、有机磷农药中毒

那么怎样预防食物中毒呢？

1、养成良好的卫生习惯。饭前便后要洗手。不良的个人卫生习惯会把致病菌从人体带到食物上去。

2、选择新鲜和安全的食品。

3、食品在食用前要彻底清洁。

4、尽量不吃剩饭菜。

5、不吃霉变的粮食、甘蔗、花生米，其中的霉菌毒素会引起中毒。

6、警惕误食有毒有害物质引起中毒。

7、不到没有卫生许可证的小摊贩处购买食物。

8、饮用符合卫生要求的饮用水，不喝生水或不洁净的水。

总结：只要从以上几个方面入手，认真学习食品卫生知识，掌握一些预防方法，提高自我卫生意识，就能最大限度减少食物中毒的风险度，预防食物中毒，保证我们同学们的健康。

食品安全教案幼儿园大班免费篇三

学习一些食品安全知识，提高学生食品安全自我保护能力，

培养学生从小讲卫生、不买零食的好习惯。

通过学习有关安全知识，使学生在购买食品时要进行选择 and 鉴别，使学生安全、健康成长。

认识合理营养及食品安全的重要性。

同学们生活在幸福、温暖的家里，受到父母和家人的关心、爱护，似乎并不存在什么危险。但是，生活中仍然有许多事情需要备加注意和小心对待，否则很容易发生危险，酿成事故。下面就谈谈食品安全要注意什么：

1、洗手，是饮食安全第一步。

“湿、擦、搓、捧、干”，人人饭前便后不忘做，病菌不入口。

2、路边饮食、零食拒入口，疾病远离我。

3、不买包装不完整、标示不明的食品，不吃隔餐食品、牛奶。

4、购买眼睛、鳞片明亮有光泽、肉质有弹性、无腥臭味的鱼；呈粉红色具弹性的肉；绝不买头、脚部以及尾扇部变黑、头部快脱落的虾。

5、防交叉污染：买回家中的食物，应分类分区贮放；烹调时，生、熟食分开处理，保持餐具与食器清洁。

6、禽畜类食物先除去内脏、清洗，并依每餐份量个别包装存放冰箱；蔬菜去污、除烂叶，不以一般报纸(可用白报纸)包裹置冰箱内，防油墨食入体内有碍健康。

1、够买食品时要进行选择 and 鉴别，不购买“三无食品”。就是没有商标的食品不能买；没有生产日期的食品不能买；没有厂址的食品不能买。天气炎热，微生物繁殖迅速，食品容易变质，一旦不注意易发生食物中毒，故烹调及保存食物时应

特别注意卫生，尤其是厨房环境设施卫生、个人卫生及食品原材料调理都要注意。

2、除了服药预防外，食疗也是方便可行的选择。一根白萝卜、半个橘子皮、三片生姜、两段葱白、一绺香菜，煲汤全家喝，就能够达到增强呼吸道防护能力的作用。

1、立即停止食用可疑食品。

2、饮水。立即喝下大量洁净水，稀释毒素。

3、催吐。用手指压迫咽喉，尽可能将胃里的食物吐出。

4、用塑料袋留好呕吐物或粪便，送医院检查，以便于诊断。

5、出现脱水症状(如皮肤起皱、心率加快等)，应尽快将国毒病人送往附近医院救治。

喜欢零食是孩子的天性，但往往在吃得高兴的同时却忘记要看看食品是否过期，是否变质，因此就存在一个很大的安全隐患。请同学们在享受零食时记住要吃安全放心的食品。预防食物中毒，首先要讲究个人卫生，做到勤洗澡、勤洗衣服、勤剪指甲、勤理发，勤换床单和被盖(一月一次)。保持教室、宿舍及环境的清洁卫生，养成饭前便后洗手、不暴饮暴食的良好习惯。其次做到“六不吃”，不吃生冷食物、不吃不洁瓜果、不吃变质食物、不吃未经高温处理的饭菜、不喝生水、不吃零食。再就是要从食品标签上注意识别食品质量，选择安全的食品是把住“病从口入”的第一关。

食品安全教案幼儿园大班免费篇四

《食品袋上的秘密》含反思活动目标：

1、知道食品袋上有生产日期和保质期，要食用新鲜的食物。

2、了解几种常见的保存食物的方法,如冷藏、冷冻、干燥、罐装等。

1、教师引导幼儿初步了解事物的生产日期和保质期。

教师组织幼儿观察大家事先收集的食品外包装。

引导幼儿讨论:“你发现食品袋上有什么?”“包装上为什么要注明生产日期和保质期。”

教师小结:在购买食品时要注意看清外包装上的生产日期和保质期,这样可以保证我们吃上新鲜、卫生的食物。

2、教师和幼儿共同进行食品保存方法的调查。

教师激发幼儿的调查兴趣。

教师:“你知道怎样才能让食物保持新鲜呢?有哪些常见的方法?”

教师出示调查表,和幼儿讨论如何完成调查表。如:两两结伴,一个人记录,一个人讲述;学习用符号和图画来表示发现的内容;要专心完成任务,不能开小差等等。

教师引导幼儿两两结伴,一同到附近的超市中完成调查任务,并将自己的调查结果详细地记录在表格中。

3、幼儿整理、统计调查表。

教师请幼儿展示自己的调查表,并介绍自己调查的结果。

教师和幼儿一起讨论:“怎样将大家的调查结果展示在一张大的图表上?”

引导幼儿分头进行统计,并邀请几名幼儿记录。

教师和幼儿一同完成统计表,并张贴在活动室。

我觉得本次活动的亮点就是充分的体现了幼儿的主动性,以孩子的主动观察、探索为主。以及教师的退位。在活动中,从最初幼儿找出各种标志,通过观察猜想它们的含义到在表格中检查标志,分类找出食品,处处体现出教师在活动中的退位,使幼儿成为了本次活动的主体。充分的体现了孩子的主动观察和主动探索。

食品安全教案幼儿园大班免费篇五

1. 使学生认识合理营养及食品安全的重要性。
2. 使学生能够运用所学知识,设计一份适合自己的合理食谱。
3. 培养学生分析问题、解决问题的能力;并使学生从中体会运用知识解决实际问题的成功与喜悦。

重点:认识合理营养及食品安全的重要性。

难点:如何根据实际情况设计合理的食谱

教师:搜集关于青少年生长发育现状问题、中日青少年身高比较结果、牛奶对人们生活的影响、什么是营养配餐等资料。

学生:

1. 分成小组,选出发言人。
 2. 搜集与合理膳食和食品安全有关的资料和信息。
1. 学生阅读教师提供的资料,分小组讨论资料后的相关问题。
 2. 教师组织学生进行全班的交流和总结。

3. 学生分别在组内和班内交流自己所搜集的有关合理膳食和食品安全的资料和信息。
4. 各小组同学制定适合青春期学生的营养食谱。
5. 各小组的发言人在全班宣布本小组的营养食谱。

教师：现在许多学校中午为同学们配送营养午餐，但是一些同学少吃或不吃学校配送的午餐，而吃方便面或是汉堡包，更有部分同学到校外的肯德基、麦当劳去吃洋快餐。这种饮食结构是否合理？对同学们的生长发育会产生什么影响呢？让我们一起来阅读几个资料。

学生：阅读资料，小组讨论思考题。

1. 汉堡包造就了美国严重超重超肥的一代，美国政府试图将国民脂肪摄入量从40%降至30%，却非常困难。而目前，洋快餐正在向我国青少年大举进攻。部分青少年偏食洋快餐，那只是摄入了高脂肪、高糖、高热量，而膳食纤维和维生素极少。一旦形成饮食习惯，将影响一代甚至几代人的身体素质。
2. 世界银行的统计表明，仅微量营养素缺乏，对发展中国家经济造成的损失，至少占国民生产总值的3—5%。据介绍，英国和西欧一些国家将1790年至1980年间经济的增长，归功于营养和健康状况的改善。而消除碘、维生素a和铁的缺乏，能提高人群平均智商10至15分。
3. 我国自1985年到1995年对青少年生长发育与营养状况进行了10年动态调查，结果显示7—18岁青少年中，男生体重超重和肥胖者比例从2.75%升至8.65%，女生从3.38%升至7.18%；与体质密切相关的肺功能、耐力素质和柔韧性素质水平下降。而在20世纪90年代后期，青少年肥胖者激增的趋势更加明显。那么，肥胖是营养过剩？不是。肥胖不仅不等于营养过剩，而且是营养缺乏的主要表现。

4. 对正在旺盛生长的儿童青少年来说，身高是生长发育中最显而易见、最有代表性的指标。在通常情况下，身高顺利增长，说明孩子的营养良好，也没有受到慢性消耗性疾病的干扰。中国和日本是一衣带水的邻邦，两个民族在遗传营养方面有许多相似之处。但中国男女7—18岁青少年身高和日本青少年全国平均身高的比较结果清晰显示，中国青少年整体上身高较日本处于劣势。大体上，7—9岁比日本矮1—3厘米，10—12岁矮3—4.5厘米。青春中期后男、女出现分化，男生的劣势更明显，13—15岁矮3.5—4.5厘米，16—18岁矮2—3厘米；女生13—15岁矮1—1.5厘米；15—18岁差距为0.5—0.6厘米。

5. 目前，我国大部分人群钙的摄入量仅能达到需要量的一半，我国儿童因缺钙引起的佝偻病和成年人的软骨病及老年人的骨质疏松症可达40%左右。奶中维生素b2含量丰富，喝一杯可达到每天需要量的23.3%；还含有少量的维生素e、b1和c。且奶是碱性食品，可维持机体的酸碱平衡。奶的营养价值及生物利用率高，因此，男女老幼都适宜喝牛奶。世界上很多发达国家，人均牛奶摄取量非常高。因消化牛奶的速度比肉、鱼、蛋快，欧美人把牛奶当水喝。二次世界大战后，日本人积极改善食物结构，号召天天喝牛奶。到上个世纪80年代中期，日本人的身高比大战前平均增长了10厘米，国际上评价道“一杯牛奶改变了一个民族”。

6. 营养配餐在国外十分普遍，但在国内却尚未引起人们重视。什么是营养配餐呢？营养配餐：就是按人们身体的需要，根据食品中各种营养物质的含量，设计一天、一周或一个月的食谱，使人体摄入的蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素和矿物质等几大营养素比例合理，既达到均衡膳食。简单讲，就是要求膳食结构多种多样，谷、肉、果、菜无所不备。

1. 中国和日本青少年身高差距的原因是什么？

2. 中国青少年普遍营养失衡的原因是什么？

3. 中国和日本目前在饮食结构上最大的不同点是什么？

4. 你认为当今青少年学生的饮食结构特点是什么？

5. 青少年必需的营养以及合理的营养结构是什么？

教师：组织学生在全班进行交流。

学生：提出自己的见解，阐述小组意见。

教师：1、请你对目前学生的不良饮食结构和习惯提出自己的合理建议；

2、请你结合自己的知识和相关资料告诉大家，应该从哪些方面关注食品安全。

学生：小组讨论，全班交流。