

# 2023年小班教案食品安全及反思(精选9篇)

作为一名教职工，总归要编写教案，教案是教学蓝图，可以有效提高教学效率。优秀的教案都具备一些什么特点呢？下面是小编整理的优秀教案范文，欢迎阅读分享，希望对大家有所帮助。

## 小班教案食品安全及反思篇一

教学目的：

指导学生学习一些有关食品安全等知识，使学生懂得安全的重要，在购买食品时要进行选择 and 鉴别。从而树立安全意识，从精神上远离安全隐患，加强自身的素质培养，使学生安全、健康地成长。教学过程：

一、谈话引入：

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。

二、谈谈食品安全要注意什么？

1、正确洗手，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z冰箱内，防油墨食入体内有碍健康。

### 三、教育学生养成良好的食品卫生习惯。

- 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，食品容易腐烂变质，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。

### 四、发生身体不适怎么办？

- 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），应尽快将中毒病人送往附近医院救治。

五、小结：

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。

## 小班教案食品安全及反思篇二

1、使学生了解食品污染的知识，使学生了解食物中毒的相关教育知识。

2、教育学生在食品安全工作中的注意事项及预防措施。

教学重点

对食品污染和中毒的预防。

教学过程

一、图片导入

1、多媒体出示一些因食品卫生而出现问题的学生。（有腹泻、腹痛、呕吐等）

2、让学生说一说怎样区分问题食品，预防食品中毒。

二、重点讲述

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、不吃腐败变质食物、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认识别食品质量，选择安全的食品是把住“病从口入”的第一关。

## 1、认识食物中毒特征

潜伏期短：一般食后几分钟到几个小时发病

胃肠道症状：腹泻、腹痛，有的伴随呕吐、发热

## 2、预防食物中毒应该做到以下几点

(1) 养成优良的卫生习惯。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

# 小班教案食品安全及反思篇三

活动目标：

- 1、观察食品发霉变质的过程。
- 2、知道发霉的食品是不能吃的。
- 3、培养持续科学探究的兴趣。
- 4、加强幼儿的安全意识。
- 5、初步培养幼儿用已有的生活经验解决问题的能力。

活动准备：

幼儿用书《发霉了》、白面包数片、盘子、保鲜膜、水、冰箱、显微镜、纸、蜡笔、白纸

活动过程：

- 1、请幼儿自主阅读幼儿用书《发霉了》，

集体讨论：

这些是什么食物？为什么会变成这个样子？

你是怎么知道这些食物发霉了呢？

发霉的食物还可以吃吗？为什么？

- 2、请幼儿分组进行试验：

将一片干面包和一片喷过水的面包分别放在盘子里，用保鲜膜封起来，在上面贴上标签，写上日期。

将干面包和喷过水的面包一起放在科学活动区。

为每一位幼儿提供一份“实验观察记录表”，提醒幼儿每天去观察面包是什么样子的，颜色有什么变化，按照日期记录下来。

## 小班教案食品安全及反思篇四

活动准备：

幼儿用书《发霉了》、白面包数片、盘子、保鲜膜、水、冰箱、显微镜、纸、蜡笔、白纸

活动过程：

1、请幼儿自主阅读幼儿用书《发霉了》

集体讨论：

这些是什么食物？为什么会变成这个样子？

发霉的食物还可以吃吗？为什么？

2、请幼儿分组进行试验：

将一片干面包和一片喷过水的面包分别放在盘子里，用保鲜膜封起来，在上面贴上标签，写上日期。

将干面包和喷过水的面包一起放在科学活动区。

为每一位幼儿提供一份“实验观察记录表”，提醒幼儿每天去观察面包是什么样子的，颜色有什么变化，按照日期记录下来。

3、等面包过几天后出现黑黑的霉菌，请幼儿一起分享他的。

观察与发现，并一起算算第几天开始发霉的，将天数记录下来。

## 小班教案食品安全及反思篇五

活动目标：

1. 让幼儿知道基本的饮食卫生常识：餐前要用肥皂洗净双手，生食瓜果须洗净去皮，不叹食街头小吃。
2. 初步培养幼儿良好的个人卫生习惯。

活动准备：

洗干净的苹果一只，水果刀一把。

洗净去皮苹果每人一小块，放在干净盘内。

活动过程：

1. 边讲故事边启发幼儿思考洋洋为什么肚子疼。

(1) 有一天幼儿园放学了，妈妈来接洋洋回家。路上，洋洋的肚子饿了，他吃了羊肉串。

(教师可代替“医生”告诉幼儿：路边摊位上的小吃不干净，不能吃；没有洗、没有削皮的水果也不能吃。) 2. 进一步启发幼儿讨论还有哪些类似的东西不能吃。

如，路边的糖葫芦、小水饺、无遮盖的点心等。

3. 现场示范：瓜果洗净去皮。

4. 请幼儿洗手、吃苹果。

## 《不乱吃东西》

### 一、活动目标：

- 1、通过真实的案例让幼儿懂得随便乱吃东西的危害性。
- 2、引导幼儿乐于探索、交流与分享，激发幼儿的想象力。
- 3、提高自我保护的意识及应对安全事件的能力。

### 二、活动准备：

课件《进餐时》、《肚子为什么疼》；情景表演《好吃的鱼》；图片：

- 1、老鼠、苍蝇叮咬过的食物。
- 2、过期的食物。
- 3、腐烂变质的食物。
- 4、假冒、劣质的食物。
- 5、没洗干净的；每组一小筐(内有图片如：幼儿一边走一边喝水；吃饭时在说笑；吃大量的雪糕；把铅笔放入口中等)

### 三、活动过程：

#### 一、真实案例

《卡在气管里的五角星》(用讲故事的形式即可!可以告诉幼儿这是一个真实的故事。)

教师讲解：这是一个真实的故事：一天，5岁的龙龙突然咳嗽不停，而且有时喘不气来，晚上也睡不好觉。爸爸妈妈赶快



带他到医院去检查，结果做很多的检查才判断是得了重感冒，果住院治疗了一个周，病情有所好转，便回家了，可是回到家后，龙龙又咳嗽不停，整天晚上睡不着觉，躺不下，又坐不下，可难受了。爸爸妈妈担心死了。着急的父母又搭车来到了离家很远的医院，最后经过一位有经验的老医生的检查，这位医生从他喉咙的侧面取出了一个大大的铁制的五角星。医生说这个五角星卡在的地方，一般的检查很难发现，幸亏爸爸妈妈及时来到了这里，要不会有生命危险的。经过医生的精心治疗，龙龙的病终于好了。医生告诉龙龙说：“以后，一定不能把一些危险的东西放入口中。”

讲述完后提问：

- 1、这个故事的名称叫什么？
- 2、龙龙的身体好受吗？
- 3、一开始，医生检查出五角星了吗？为什么？
- 4、龙龙的爸爸、妈妈心里怎样？
- 5、最后，医生从他气管里取出了什么？为什么会这样？
- 6、医生对龙龙说了什么？
- 7、你还知道哪些东西特别危险，不能放入口中？

小结：当我在电视上看到这个真实的故事时，我的心里和龙龙的爸爸、妈妈一样着急，龙龙怎么能把那么大的五角星放入口中，幸亏医生爷爷的高招技术救了龙龙。希望所有的小朋友一定要记住这个教训，千万不能随便往嘴里乱放东西。

二、观看课件引导幼儿讨论

- 1、课件《进餐时》

内容：幼儿在吃饭时，有的在说笑，有的在扔饭，有的嘴里含着饭在玩玩具，跑闹。

观看后讨论：小朋友这样做，对吗？为什么？

小结：人在吃饭时，饭宝宝都要经过气管，再到胃，如果吃饭时说话，疯闹，饭宝宝就会走错路，也就容易呛伤，严重者饭卡在气管里，会因为喘不上气来而死亡。所以小朋友吃饭喝水时，一定要安静，不能说笑，打闹。

## 2、课件《肚子为什么疼》

食品健康活动：《猫妈妈的小吃》

活动目标：

1. 进一步巩固幼儿正确洗手的方法及吃东西前要洗手
2. 初步了解什么的“地沟油”，并学会拒绝路边的小吃
3. 懂得卫生、健康的饮食对身体的重要性

活动过程：

一. 出示正确洗手的步骤图，引导幼儿巩固正确洗手的方法

2. 提问：如果小朋友们不洗手就拿东西吃会怎么样？(引导幼儿说说洗手的重要性)

3. 小结：我们要做勤洗手、讲卫生的健康的小朋友

二. 教师讲述故事《猫妈妈的小吃》，引导幼儿理解路边小吃好吃但不卫生的道理

1) 提问：小狗为什么生病了？当小狗想买猫妈妈的小吃时，狗

妈妈说了什么?(引导幼儿根据故事内容回答)

2)提问：当小猫想吃妈妈的小吃时，猫妈妈说了什么?(引导幼儿根据故事情节回答)

2. 请幼儿说说，除了在路边的小吃摊上见过地沟油，哪里还有地沟油?

三. 师幼讨论：怎样让我们身边的人知道吃路边不健康的小吃的危害?

1. 请小朋友回家告诉自己的朋友和亲人

2. 制作食品安全、健康的标志，让更多人知道。

## 小班教案食品安全及反思篇六

1、观察食品发霉变质的过程。

2、知道发霉的食品是不能吃的。

3、培养持续科学探究的兴趣。

4、加强幼儿的安全意识。

5、初步培养幼儿用已有的生活经验解决问题的能力。

1、请幼儿自主阅读幼儿用书《发霉了》，

集体讨论：

这些是什么食物？为什么会变成这个样子？

你是怎么知道这些食物发霉了呢？

发霉的食物还可以吃吗？为什么？

2、请幼儿分组进行试验：

将一片干面包和一片喷过水的面包分别放在盘子里，用保鲜膜封起来，在上面贴上标签，写上日期。

将干面包和喷过水的面包一起放在科学活动区。

为每一位幼儿提供一份“实验观察记录表”，提醒幼儿每天去观察面包是什么样子的，颜色有什么变化，按照日期记录下来。

## 小班教案食品安全及反思篇七

1、使学生了解食品污染的知识，使学生了解食品中毒的知识。

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

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。

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，保证我们同学们的身体健康。

幼儿园教学目的：指导学生学习一些有关食品安全等知识，使学生懂得安全的重要，在购买食品时要进行选择和鉴别。从而树立安全意识，从精神上远离安全隐患，加强自.....

## 小班教案食品安全及反思篇八

- 1、引导幼儿认识家庭中的易碎物品，学会正确使用玻璃制品、陶瓷制品。
- 2、让幼儿知道易爆物品带来的危险，远离啤酒瓶等易爆物品。
- 3、加强幼儿的安全意识。

4、探索、发现生活中的多样性及特征。

5、培养幼儿敏锐的观察能力。

1、常见的玻璃制品(玻璃杯、玻璃瓶、体温计等)各种瓷器(瓷瓶、瓷盘、瓷碗等)以及他们的外包装若干。

2、幼儿用书第14---15页，或多媒体教学资源(1)《哪些物品容易碎》(2)《快快提醒他们》。

1、幼儿分组观察，了解玻璃制品、陶瓷制品的特征。

(1)请幼儿说出这些物品的名称和用途。

(2)讨论：这些物品有什么共同的特点?应该怎样正确取放这些物品?

(3)教师小结：这些物品容易碎，应该轻拿轻放。万一不小心打碎了，要先告诉大人，并自己学着用正确的方法清理，当心碎片伤到自己。

2、出示体温计，学习正确测量体温的方法。

请幼儿尝试使用体温计，教师介绍使用体温计时的注意事项。

教师小结：体温计是测量身体温度用的，里面有一种物质叫“水银”，如果不小心碰碎了体温计，里面的“水银”就会流出来，污染空气，如果接触到“水银”还可以使人中毒。所以使用时要轻拿轻放，妥善保管。

3、案例讨论《爆炸的啤酒瓶》

(1)教师讲述案例：

爷爷买了两瓶啤酒，浩浩发现了，拿起一瓶在地上滚来滚去，

，突然“嘭”的一声巨响，啤酒瓶爆炸了。碎片将浩浩的右手扎了两个大口子，血流不止。爸爸急忙把浩浩送进医院，经过紧急抢救，浩浩的右手还是留下了永久的伤疤。

(2)讨论：浩浩的右手被什么弄上的?啤酒瓶为什么会爆炸?

教师小结：有一些物品不仅容易碎，而且使用不当会发生爆炸，我们小朋友要远离这些容易爆炸的物品。

4、观看多媒体教学资源，能正确识别易碎品，知道怎样安全使用这些物品，能够远离易爆的物品。

5、仔细观察容易碎物品的外包装，认识易碎物品的标志。

1、与家长一起阅读、操作幼儿用书第14---15页。

2、回家找一找家里有哪些物品容易碎，制作统计表。

生活中孩子们经常使用易碎物品，通过本次活动中孩子们了解了玻璃制品和陶瓷制品容易碎的知识，懂得了怎样使用容易碎的物品，更懂得了远离易爆炸的物品，提高了孩子们的自我保护意识。

## 小班教案食品安全及反思篇九

一、活动名称：病从口入

一、活动对象：小班幼儿（3-4岁）

三、活动目标

2. 知道吃东西前要洗手，养成良好的饮食卫生习惯；

3. 学习正确的洗手方法。



## 四、场景创设

### 1. 教学课件准备

### 2. 食物道具

## 五、活动开展

### 1. 知识学习

(1) 教师播放教学课件，画面呈现：一个小朋友正准备与小同伴一起玩游戏，但是突然肚子很疼，在地上打滚，他的脸上出现比较痛苦的表情，手捂肚子，嘴里说着“哎呦，哎呦，怎么肚子好痛啊！不行，我要去上厕所啦！”

#### 教师提问

t□哎呀！画面中的小朋友怎么啦？

幼儿进行猜想，讨论小朋友怎么啦？

t□小朋友为什么会这样？

c□？

t□他可能吃不干净的东西了。

他可能吃东西时没洗手吧。

他可能吃了放坏的东西了。

(2) 教学课件呈现小朋友二次出现的画面，痛苦的表情正在挂吊瓶。

t□小朋友，你们知道他为什么会肚子痛，还要挂吊瓶吗？我们一起看看是怎么回事呢？”

(3) 观看教学课件：课件内容显示小朋友因为没有在吃东西前洗手并且吃掉了发霉变质的食品。

教师提问：

t□他为什么会生病呢？

c□？

t□吃东西前没有洗手。他吃的东西怎么啦？

c□？

t□他吃了发霉，变质，过期的面包。这些东西能吃吗？为什么？

c□？

t□变质食物有细菌吃了会生病，有时严重还会中毒呢！

教师小结：画面上的小朋友的病是因为他不讲究饮食卫生，吃东西前不洗手，吃了发霉变质的食品，吃了不干净或细菌超标的食品就会引起人的身体不适的。

## 2. 体验环节

(1) 食物放大镜：认识什么样的食物不能吃？

教师向幼儿展示各种食物，让幼儿观察食物是否新鲜或变质。

(提示：展示的各种食物是幼儿生活中常见到的或是经常食用的，食物最少展示8—10种，这些食物有些是新鲜的，有些

是变质的)

## (2) 全体总动员——学习5步洗手法

大家都知道病从口入，我们小朋友在日常生活中不能随便吃发霉变质的食物还要养成良好的卫生习惯。饭前便后要洗手，那么究竟怎样洗才能把手洗干净呢？我们一起来学一学5步洗手法。

先把双手放在水里浸湿。（儿歌：湿湿手）

用洗手液将手心和手背都擦遍。（儿歌：打肥皂）

搓搓手心，再搓搓手背，双手交叉搓一搓）。（儿歌：搓搓手心，搓搓手背，双手交叉一二三）用清水将手上的泡泡洗干净。（儿歌：冲冲水，洗干净）

最后用干净的毛巾把手擦干。（儿歌：甩甩手，擦擦干，我的小手真干净）

3. 测试（多媒体一体机以图片的形式出示题枝，教师请幼儿作答，没有多媒体一体机的`幼儿园也可用图片代替）

(1) 请小朋友指出下面哪杯牛奶可以喝？

a.变质的牛奶（图）

b.未变质的牛奶（图）

(2) 请小朋友选一选下面哪个面包不能吃？

a.有葡萄干的面包（图）

b.有小霉点的面包（图）

(3) 下面小朋友在吃食物之前的行为中哪些是不利于身体健康的？

a.检查食物有没有霉点（图）

b.脏手拿食物（图）

(4) 什么是变质的食品，不能吃的食品

a.发出难闻味道的食物（图）

b.长了小斑点的食物（图）

教师小结：小朋友们的表现真不错，今天的课程就到这里啦，小朋友们一定要记住在吃食物之前，我们要确定食物是不是安全的，可以先用眼睛仔细地观察一下有没有霉点，是不是变色了，还可以用鼻子闻闻有没有奇怪的味道，比如酸味或者臭味。如果颜色和味道改变，就说明这个食物坏掉了，不能吃了。

## 六、活动延伸

1. 在家庭中：家长可以在生活中让幼儿辨认发霉变质的食物，知道过期食物与新鲜食物的不同。