

I. PHẦN LÝ THUYẾT

1. Nguồn cung cấp, chức năng dinh dưỡng: Chất đạm (prôtêin); Chất đường bột (gluxit);
2. Các nhu cầu dinh dưỡng của cơ thể.
3. Thế nào là nhiễm trùng thực phẩm?
4. Ảnh hưởng của nhiệt độ đối với vi khuẩn.

II. PHẦN BÀI TẬP

Liên hệ thực tế: Biện pháp phòng và tránh nhiễm trùng thực phẩm tại nhà.

III. CÂU HỎI MINH HỌA

Câu 1: Hãy nêu nguồn cung cấp, chức năng dinh dưỡng chất đạm (prôtêin)?

Câu 2: Hãy nêu các nhu cầu dinh dưỡng của cơ thể?

----- **Hết** -----

Đồng Tiến, ngày 01/02/2021

Người biên soạn

Trần Thị Thu Hà

