TUẦN 20. **CHỦ ĐỀ: NẤM**

**TIẾT 39 Bài 20: NẤM ĂN VÀ NẤM TRONG**

**CHẾ BIẾN THỰC PHẨM ( Tiết 1)**

**I. YÊU CẦU CẦN ĐẠT**

\*Sau bài học học sinh biết:

- Nêu được tên và một số đặc điểm (hình dạng, màu sắc) của nấm được dùng làm thức ăn qua quan sát tranh ảnh và video.

**II. ĐỒ DÙNG DẠY HỌC**

- GV: tranh ảnh trong sách giáo khoa được phóng to, video hoặc sơ đồ về các loại nấm ăn, nấm dược liệu, các ứng dụng của nấm trong đời sống, các loại giấy khổ to.

- HS: Bút lông, giấy a4, hình ảnh các loại nấm sưu tầm.

**III. CÁC HOẠT ĐỘNG DẠY HỌC CHỦ YẾU**

|  |  |
| --- | --- |
| **Hoạt động của giáo viên** | **Hoạt động của học sinh** |
| **1. Hoạt động khởi động**- GV yêu cầu HS quan sát hình 1, đọc câu hỏi và suy nghĩ trả lời.-GV nhận xét, tuyên dương, chốt và dẫn dắt vào bài mới: Nấm ăn và nấm trong chế biến thực phẩm ( tiết 1)**2. Hình thành kiến thức** | - HS quan sát, 1 HS đọc câu hỏi, suy nghĩ trả lời.*+ Hãy kể tên các loại nấm mà em biết trong hình 1.**+ Ngoài các lọai nấm trong hình, em còn biết loại nấm nào khác?***-** HS trả lời - HS nhận xét.- HS lắng nghe, nhắc lại tên bài học |
| **HĐ 1: Nấm dùng làm thức ăn (nấm ăn)** |  |
| ***a. Thông tin về nấm ăn:*** - GV gọi HS đọc thông tin trong sgk và câu hỏi.- GV giao việc. - GV nhận xét chốt đáp án đúng. ***b.******Hình dạng, màu sắc, nơi sống***\* Nhiệm vụ 1.- GV yêu cầu HS quan sát hình 2, làm việc nhóm 4.- GV nhận xét và chốt: Một số nấm được dùng làm thức ăn có hình dạng, màu sắc khác nhau.\* Nhiệm vụ 2.- GV yêu cầu HS nêu tên một số nấm ăn khác và chia sẻ với bạn theo gợi ý: tên nấm, hình dạng, màu sắc, nơi sống.- GV Khuyến khích HS cung cấp hình ảnh về nấm( hoặc hình tự vẽ).- GV nhận xét, chốt ý.*\** Nhiệm vụ 3.- GV gọi HS kể tên một số loại nấm ăn mà gia đình đã sử dụng trong bữa ăn. * GV nhận xét.

- Yêu cầu HS quan sát kĩ hình 3 để trả lời câu hỏi.*(- GV đặt câu hỏi gợi ý : Con thấy màu sắc, hình dạng của các loại nấm đó thế nào? )**-* GV nhận xét, chốt ý đúng.\* Món ăn từ nấm- Tổ chức cho HS chia sẻ các món ăn được làm từ nấm.* GV nhận xét, khen HS.
* GV mở rộng kiến thức cho HS.

**3. Vận dụng, trải nghiệm**- GV cho HS xem video.- GV nhận xét tiết học.Dặn dò về xem tiếp bài. Nấm ăn và nấm trong chế biến thực phẩm ( tiết 2).  | -HS đọc thông tin trong khung xanh ở sgk và câu hỏi.*+ Nấm là nguồn thực phẩm quan trọng với sức khoẻ con người như thế nào?* *+ Nấm ăn cung cấp các loại chất nào cho cơ thể con người?*- Cá nhân suy nghĩ.- Thảo luận nhóm 3 thống nhất đáp án.- Đại diện chia sẻ trước lớp.\* *Dự kiến đáp án*: + Nấm là nguồn thực phẩm có giá trị dinh dưỡng cao, cung cấp nhiều loại vitamin, chất xơ, chất đạm,.. có lợi cho sức khỏe của con người.- HS nhận xét, bổ sung cho nhau.- HS lắng nghe.- HS quan sát hình 2 .- HS đọc câu hỏi và TL nhóm 4*+ Mô tả hình dạng, màu sắc của các loại nấm ăn.**+ So sánh hình dạng của các loại nấm đó với các vật dụng quen thuộc.**+ Nhận xét sự khác nhau về hình dạng, màu sắc của các loại nấm ăn.*- Hs chia sẻ , báo cáo nhóm khác nhận xét, bổ sung.- Học sinh đọc gợi ý, suy nghĩ thảo luận nhóm đôi.- HS đem hình loại nấm sưu tầm chia sẻ với bạn.- Đại diện 2-3 nhóm chia sẻ.\* Dự kiến câu trả lời: *+Nấm linh chi: có màu đỏ nhạt, mặt dưới có màu hơi ngả sang nâu hoặc màu vàng nghệ, phần ruột bên trong có màu nâu nhạt, sờ vào thấy cứng.**+ Nấm đông trùng hạ thảo: có đầu tua nhỏ đâm thẳng, dài khoảng 4-5cm và có màu cam tươi...**+ Nấm bào ngư.....*- Các nhóm khác nhận xét, bổ sung ý kiến.-HS đọc câu hỏi: *+ Con thấy hương vị của loại nấm đó thế nào?**+ Con thích ăn loại nấm nào nhất?*- HS suy nghĩ nêu tên các loại nấm ăn và trả lời.- HS đọc câu hỏi 1*: Hãy xác định tên của các loại nấm ăn ở hình 3, dựa vào các từ gợi ý sau: nấm mỡ, nấm đùi gà, nấm rơm.*- Quan sát hình 3* HS suy nghĩ trả lời.

\* Dự kiến HS trả lời : a – nấm đùi gà,b– nấm rơm, c – nấm mỡ.- HS nhận xét.- HS đọc câu hỏi thảo luận:*+ Hương vị của món ăn đó thế nào?**+ Cách làm món ăn đó?**+ Thực phẩm ào được làm chung với nấm trong món ăn đó?**+ Con thích nhất món ăn nào từ nấm?*- HS làm việc nhóm 2.- Đại diện 2-3 nhóm chia sẻ, báo cáo.- Các nhóm khác nhận xét, bổ sung.* HS lắng nghe
* HS đọc mục “ em có biết?”

- HS xem và nêu suy nghĩ.-HS xem video về các loại nấm được sử dụng làm thuốc.- HS lắng nghe, thực hiện |

**IV. ĐIỀU CHỈNH SAU BÀI DẠY (nếu có)**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..………….

 **CHỦ ĐỀ: NẤM**

**Tiết40 Bài 20 : NẤM ĂN VÀ NẤM TRONG CHẾ BIẾN THỰC PHẨM**

**(Tiết 2)**

**I.YÊU CẦU CẦN ĐẠT**

Khám phá được lợi ích của một số nấm men trong chế biến thực phẩm thông qua thí nghiệm thực hành hoặc quan sát tranh, ảnh, video.

**II.ĐỒ DÙNG DẠY HỌC**

1. **Giáo viên:** Bột mì, men nở, đường, nước ấm, găng tay, ca, bát, cân, đũa.
2. **Học sinh:**

**III.CÁC HOẠT ĐỘNG DẠY - HỌC CHỦ YẾU**

|  |  |
| --- | --- |
| **HOẠT ĐỘNG CỦA GIÁO VIÊN** | **HOẠT ĐỘNG CỦA HỌC SINH** |
| **A.Hoạt động khởi động** **- GV tổ chức trò chơi.****- GV nhận xét và giới thiệu bài: Nấm ăn và nấm trong chế biến thực phẩm (tiết 2)** **B. Hoạt động hình thành kiến thức HĐ2: Nấm men*****a. Thông tin về nấm men:***- GV gọi HS đọc thông tin trong khung xanh ở SGK và hỏi:***-*** GV gọi HS trả lời- GV nhận xét***b. Tìm hiểu quy trình làm bánh mì***- GV yêu cầu HS đọc thông tin và quan sát hình 5 và trả lời câu hỏi: - GV yêu cầu các nhóm kiểm tra lại nguyên vật liệu.- GV cho HS xem video quy trình làm bánh mì và đặt câu hỏi- GV nhận xét, tuyên dương.***c. Thực hành làm bánh mì***- GV chiếu lại từng bước video cho HS làm theo.- GV gọi HS báo cáo: *Nhận xét độ nở của bột mì trước và sau khi ủ.****d. Chia sẻ thông tin.***- GV giao việc. - GV nhận xét, chốt và yêu cầu HS chia sẻ thêm những ứng dụng của nấm men trong chế biến thực phẩm.**C. Hoạt động vận dụng**- GV giao nhiệm vụ về nhà làm tiếp bước 4 và 5 cùng phụ huynh và chụp ảnh lại báo cáo ở buổi học tiếp theo- GV nhận xét tiết học- Dặn dò: Yêu cầu HS tìm hiểu về một số loại nấm độc | -HS tham gia trò chơi **truyền điện “Kể tên các loại nấm mà em biết”***Dự kiến câu trả lời****:*** Nấm mèo, nấm hương, nấm tuyết, nấm đùi gà,…- HS lắng nghe và nêu tựa bài.**-** HS đọc thông tin trong khung xanh ở SGK và suy nghĩ cá nhân trả lời câu hỏi.+ Nấm men để tạo ra các sản phẩm nào?*Dự kiến câu trả lời****:*** bánh mì, bánh bao, lên men rượu trong sản xuất rượu bia,…- HS nhận xét.- HS đọc thông tin và quan sát hình 5 và trả lời câu hỏi: *Các nguyên vật liệu cần thiết để làm bánh mì là gì?*-HS trả lời: Bột mì, nấm men, đường, nước ấm.- Các nhóm kiểm tra lại nguyên vật liệu của nhóm mình.- HS xem quy trình và trả lời câu hỏi:+ Vì sao phải nhào bột kĩ?+ Vì sao phải ủ bột 30-40 phút với khăn ấm?*Dự kiến câu trả lời****:***+ *Để men nở thấm đều vào bột**+ Để bột không khô và men nở phát huy tác dụng.*- HS nhận xét.- HS quan sát và làm theo nhóm- HS báo cáo phần thực hành của nhóm.- HS thảo luận nhóm 4 và trả lời câu hỏi:+ Nấm men có tác dụng gì trong quy trình làm bánh mì nêu trên?+ Giai đoạn ủ ở bước 3 có tác dụng gì?+ Quan sát hình 6 và cho biết vai trò của nấm men trong việc tạo ra các sản phẩm đó.*Dự kiến câu trả lời****:***+ Nấm men có vai trò lên men tinh bột trong bột mì, tạo ra khí cacbonic giúp làm nở bánh mì.+ Giai đoạn ủ ở bước 3 có tác dụng tạo điểu kiện thuận lợi cho nấm men hoạt động và lên men các chất bột đường.+ Các sản phẩm bia, bánh mì, bánh bao đều sử dụng nguyên liệu nấm men – chủ yếu là lên men các chất bột đường.- Các nhóm khác nhận xét, bổ sung.- HS suy nghĩ cá nhân và trả lời: *lên men rượu vang, muối dưa, muối cà,…***-** HS lắng nghe, thực hiện. |

**IV. ĐIỀU CHỈNH SAU TIẾT DẠY**

...............................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................