**TUẦN 21**

**CHỦ ĐỀ 4: NẤM**

**Tiết 41 Bài 21: NẤM GÂY HỎNG THỰC PHẨM VÀ NẤM ĐỘC PHẨM**

**(2 tiết)**

Thời gian thực hiện: ………………………….

**I. YÊU CẦU CẦN ĐẠT**

- Nhận biết được tác hại của một số nấm mốc gây hỏng thực phẩm thông qua TN hoặc quan sát tranh ảnh, video.

- Vận dụng được kiến thức về nguyên nhân gây hỏng thực phẩm, nêu được một số cách bảo quản thực phẩm (làm lạnh, sấy khô, ướp muối,...)

- Có ý thức không ăn nấm lạ để phòng tránh ngộ độc.

**II. ĐỒ DÙNG DẠY HỌC**

**1. Giáo viên:** Tranh ảnh trong sách giáo khoa được phóng to, video hoặc sơ đồ về các loại nấm mốc, nấm độc và tác hại của chúng.

**2. Học sinh:** Bút chì, bút màu.

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

**TIẾT 1**

|  |  |
| --- | --- |
| **Hoạt động của giáo viên** | **Hoạt động của học sinh** |
| **A. Hoạt động mở đầu**  - GV cho HS chơi trò chơi “Ai nhanh hơn?” | - HS chơi trò chơi “Ai nhanh hơn?”, trả lời các câu hỏi:  1. Hãy kể tên một số loại nấm độc mà em biết?  + Một số loại nấm gây hỏng thực phẩm hoặc nấm độc:  - Nấm mốc.  - Nấm độc tán trắng.  - Nấm độc trắng hình nón.  - Nấm mũ khía nâu xám. |
| - GV nhận xét, tuyên dương.  - GV dẫn dắt, giới thiệu bài - Ghi tựa bài | 2. Chúng thường xuất hiện ở đâu?  + Ở trên miếng bánh mì để lâu ngày, cơm thiu,... |
| **B. Hoạt động hình thành kiến thức**  **HĐ 1: Nấm gây hỏng thực phẩm** |  |
| **HĐ1.1 và 1.2.**  - GV giới thiệu cho HS một số hình ảnh về tác hại của nấm mốc đối với thực phẩm: | Bài 21: Nấm gây hỏng thực phẩm và nấm độc- HS quan sát tranh và lắng nghe thông tin: Nấm mốc có thể tác động làm thay đổi màu sắc, hình dạng, mùi vị của thực phẩm thậm chí có một số loại nấm mốc còn tạo ra độc tố có hại cho sức khỏe con người. |
| - GV cho HS thảo luận nhóm 4.    - Gọi HS trình bày kết quả thảo luận nhóm.  - GV nhận xét, chốt. Tuyên dương.  - GV cho HS quan sát thêm hình ảnh về các loại nấm độc khác và chốt ý.  - GV cho HS thảo luận nhóm 4.    - Gọi HS trình bày kết quả thảo luận nhóm.  - GV nhận xét, chốt. Tuyên dương. | - Cá nhân: HS quan sát tranh 1 và 2 rồi trả lời các câu hỏi  1. Thực phẩm đã thay đổi như thế nào về màu sắc hình dạng, … sau một khoảng thời gian? Vì sao??  2. Nấm mốc mọc trên thực phẩm thường có màu gì?  - Nhóm 4: HS chia sẻ, trao đổi, thống nhất đáp án.  - HS trình bày kết quả thảo luận nhóm của mình, các nhóm khác nhận xét, bổ sung.  Dự kiến:  1. Nấm mốc có thể làm thay đổi màu sắc, hình dạng, mùi vị của thực phẩm, tạo ra độc tố có hại cho sức khoẻ.  2. Thực phẩm bị nhiễm nấm mốc sẽ xuất hiện những đốm đen, xanh, trắng có các sợi tơ nhỏ.  - HS lắng nghe và ghi nhớ.  - HS quan sát và đúc kết thông tin  - Cá nhân: HS quan sát tranh 1 và 2 rồi trả lời các câu hỏi  1. **Câu 1 SGK/79:** Làm cách nào để nhận biết thực phẩm đã bị nhiễm nấm mốc?  2. **Câu 2 SGK/79:**  Nấm mốc gây những tác hại gì đến thực phẩm và sức khoẻ con người?  - Nhóm 4: HS chia sẻ, trao đổi, thống nhất đáp án.  - HS trình bày kết quả thảo luận nhóm của mình, các nhóm khác nhận xét, bổ sung.  Dự kiến:  1. Dựa vào sự thay đổi màu sắc: Lớp mốc xanh trắng trên bề mặt thực phẩm.  - Thực phẩm bị thay đổi mùi vị.  - Thực phẩm bị mềm nhũn, ẩm ướt.  để nhận biết thực phẩm đã bị nhiễm nấm mốc.  2. Nấm mốc gây ra những tác hại có thể gây hỏng, ôi thiu, gây độc thực phẩm. Người ăn phải thức ăn nhiễm nấm mốc có thể bị suy gan, thận, gây rối loạn tiêu hoá, có thể gây ung thư, thậm chí dẫn đến tử vong.  - HS lắng nghe và ghi nhớ: Nấm mốc có thể làm thay đổi màu sắc, hình dạng, mùi vị của thực phẩm, tạo ra độc tố có hại cho sức khoẻ. |
| **HĐ 2: Nguyên nhân gây hỏng thực phẩm và cách bảo quản** |  |
| **HĐ2.1.**  **\*** GV giới thiệu cho HS về hiện tượng thực phẩm bị nhiễm nấm và bị hỏng thường gặp ở gia đình và nêu lên những tác hại của nhiễm nấm đối với thực phẩm | - HS quan sát. |
| - GV yêu cầu HS quan sát hình ảnh và đọc thông tin trong hình 3, tổ chức cho học sinh thảo luận nhóm đôi.  - Yêu cầu học sinh trình bày.  - GV cho HS đọc mục “Em có biết?” SGK/79.  - GV cho HS quan sát thêm hình ảnh gây hỏng thực phẩm. | - HS quan sát tranh và thảo luận theo nhóm.  - Cá nhân: 1. Quan sát hình 3, đọc thông tin và cho biết: Những nguyên nhân nào có thể gây hỏng thực phẩm?  - Nhóm 2: HS chia sẻ, trao đổi, thống nhất đáp án.  - HS trình bày kết quả thảo luận nhóm của mình, các nhóm khác nhận xét, bổ sung.  Dự kiến:  + Nguyên nhân bao gồm: nhiệt độ cao, độ ẩm cao tạo điều kiện để nấm phát triển từ đó gây hỏng thực phẩm.  - HS “Em có biết?” hai nguyên nhân nhiệt độ độ ẩm cao tạo điều kiện thuận lợi cho các vi sinh vật gây hại nói chung phát triển trong đó có các loại nấm gây hỏng thực phẩm.  - HS quan sát. |
| **HĐ2.2**  \* GV giới thiệu về tầm quan trọng của việc bảo quản thực phẩm tránh bị hỏng.  - Yêu cầu học sinh quan sát hình 4, nêu một số cách để bảo quản thực phẩm.  - GV nhận xét, chốt.  **C. Hoạt động vận dụng, trải nghiệm**  \* Củng cố:  + Để bảo quản thực phẩm được lâu, con người đã sử dụng những cách như thế nào?  + Thịt hun khói phơi khô mực là ứng dụng của cách bảo quản thực phẩm nào?  - GV đặt câu hỏi mở rộng: Gia đình em đã làm gì để bảo quản thực phẩm?  - GV đưa ra câu hỏi mở rộng: Gia đình em đã làm cách nào để bảo quản thực phẩm?  - GV nhận xét và chốt ý.  - Nhận xét tiết học.  - Dặn dò. | - Cá nhân:  2. Quan sát hình 4 và nói một số cách bảo quản thực phẩm.  3. Những cách bảo quản thực phẩm trên có tác dụng gì?  - Nhóm 2: HS chia sẻ, thống nhất đáp án.  - HS trình bày kết quả thảo luận nhóm của mình, các nhóm khác nhận xét, bổ sung.  Dự kiến:  2. Một số cách bảo quản thực phẩm: ngâm đường; sấy khô, phơi khô; bảo quản trong tủ lạnh.  3 Các cách bảo quản trên đều hạn chế nấm mốc phát triển.  - HS lắng nghe và ghi nhớ: Các cách bảo quản thực phẩm khác nhau, bao gồm: phơi hoặc sấy khô, ngâm đường và bảo quản ở điều kiện lạnh từ 0° C đến 4° C ở cả ở ngăn mát Âm 18° C cho thực phẩm ở ngăn đông.  - HS trả lời.  - HS trả lời.  Dự kiến:  + Một số cách bảo quản thực phẩm ở gia đình em:  - Phơi khô: thóc, ngô, sắn, cá, tôm …  - Ngâm đường: dâu tằm, sấu, mơ …  - Muối chua: dưa cải, cà pháo …  - Bảo quản trong tủ lạnh: rau quả tươi, cá thịt tươi, trứng …  - Rửa thực phẩm (cá, thịt,...) và cho vào ngăn đông để bảo quản,...  - Chuẩn bị bài sau. |
|  |  |

**IV. ĐIỀU CHỈNH SAU BÀI DẠY :**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………