Ngày soạn: 16/11/2024

**Tiết 41. ÔN TẬP CHỦ ĐỀ 5**

**I. Mục tiêu**

**1. Năng lực:**

**1.1. Năng lực khoa học tự nhiên**

 Hệ thống hoá được kiến thức về chất tinh khiết- Hỗn hợp và phương pháp tách các chất.

**2. 1. Năng lực chung**

*- Tự chủ và tự học:* Tích cực thực hiện các nhiệm vụ của bản thân trong chủ đề ôn tập;

 *- Giao tiếp và hợp tác:* Chủ động, gương mẫu, phối hợp với các thành viên trong nhóm để hoàn thành các nội dung ôn tập chủ đề;

 *- Giải quyết vấn đề và sáng tạo:* Giải quyết vấn đề và sáng tạo thông qua việc giải bài tập trong SGK.

**2. Phẩm chất:**

 - Có ý thức tìm hiểu về chủ đề học tập, say mê và có niềm tin vào khoa học;

 - Quan tâm đến bài tổng kết của cả nhóm, có ý chí vượt qua khó khăn khi thực hiện các nhiệm vụ học tập vận dụng, mở rộng.

**II. Thiết bị dạy học và học liệu**

 - GV: Sơ đồ, phiếu học tập, máy tính.

 - HS: Ôn lại kiến thức chủ đề 5

**III. Tiến trình dạy học**

**1. Hoạt động 1: Hệ thống hóa kiến thức**

**a. Mục tiêu:**

Định hướng cho HS hệ thống hóa được kiến thức về chất tinh khiết- Hỗn hợp và phương pháp tách các chất.

**b. Tổ chức thực hiện:**

**GV:** Giao nhiệm vụ: Yêu cầu HS

Hoạt động cặp đôi, hoàn thành thông tin còn thiếu trong các sơ đồ sau:

1. *Chất tinh khiết- Hỗn hợp:*

 ***CHẤT***

 ***(1) Hỗn hợp***

 ***Hỗn hợp đồng nhất (2)***

 ***Dung dịch (3) Nhũ tương***

 ***Chất tan (4)***

*2. Một số phương pháp tách chất ra khỏi hỗn hợp*

**HỖN HỢP CÁC CHẤT**

 ***(1) Phương pháp (2)***

 ***cô cạn***

 ***(3)***

 **HS:** Hoạt động cặp đôi, thực hiện theo yêu cầu của GV

 **GV:** Quan sát, hướng dẫn nhóm HS gặp khó khăn

 **GV:** Gọi đại diện 2 cặp đôi báo cáo, chia sẻ kiến thức, HS khác bổ sung

 **HS:** Đại diện HS báo cáo, chia sẻ ý kiến

 **\* Dự kiến sản phẩm của HS:**

*1.*

 *(1). Chất tinh khiết; (2). Hỗn hợp không đồng nhất*

 *(3). Huyền phù; (4). Dung môi*

 *2.*

 *(1). Phương pháp lọc; (2). Phương pháp chiết*

**GV:** Nhận xét, hoàn thiện kiến thức và hướng dẫn HS ghi vào vở

**2. Hoạt động 2: Bài tập**

**a.Mục tiêu:**

 Định hướng cho HS giải quyết một số bài tập phát triển năng lực khoa học tự nhiên cho cả chủ đề

**b. Tổ chức thực hiện:**

**GV:** Giao nhiệm vụ: Yêu cầu HS

Hoạt động cá nhân, hoàn thành các ***bài tập***  sau:

***Bài 1****. Bạn Hà muốn tách riêng một hỗn hợp gồm cát và muối. Các hình vẽ dưới đây mô tả các bước tiến hành của bạn, tuy nhiên chúng lại chưa đúng thứ tự.*

** * *



  **

D E F

 *a. Em hãy sắp xếp các hình ảnh theo đúng thứ tự để môt tả các bước tách riêng hỏn hợp gổm cát và muối.*

 *b. Chất rắn còn lại trên giấy lọc ở các bước E, F là gì?*

 *c. Ở bước B, mục đích đun sôi dung dịch là gì?*

 *d. Quá trình diễn ra ở bước F là gì?*

 *A. Hoà tan. B. Lọc. c. Chiết. D. Bay hơi.*

***Bài 2.*** *Nam nghiên cứu tính chất của 4 mẫu chất lỏng. Bạn đã đo nhiệt độ sôi và nhiệt độ đông đặc của 4 mẫu. Kết quả thu được như sau:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Mẫu* | *Nhiệt độ sôi (oC)* | *Nhiệt độ đông đặc (oC)* |
| *A* | *108* | *-10* |
| *B* | *100* | *0* |
| *C* | *78* | *-114* |
| *D* | *104* | *-9* |

*a. Biết chất lỏng A là dung dịch muối ăn, em hãy chỉ ra mẫu nào là nước nguyên chất. Giải thích sự lựa chọn của mình.*

 *b. Bạn Nam lấy một ít dung dịch A và bỏ vào mặt kính đồng hổ, để ngoài trời nắng trong 4 giờ. Sau đó, bạn quan sát thấy có một lớp chất rắn màu trắng bám trên mặt kính đồng hổ. Theo em, chất rắn màu trắng đó là gì?Tại sao lại có chất rắn đó xuất hiện?*

 *c. Từ các số liệu trên, hãy cho biết tại sao khi luộc rau, người ta thường cho thêm một ít muối ăn vào nước trước khi bỏ rau vào.*

***Bài 3****. Bột sắn dây là tinh bột thu được từ củ sắn dây, bột sắn dây là loại đồ uống giải khát có nhiều tác dụng đối với sức khoẻ. Ngoài ra bột sắn dây còn là các vị thuốc, bài thuốc chữa được nhiều bệnh. Để thu được bột sắn đây, đầu tiên củ sắn dây được rửa sạch, cạo hết lớp vỏ bên ngoài rổi xay nhuyễn với nước, thu được hỗn hợp màu nâu.*

*Hỗn hợp này được thêm nước, khuấy kĩ rổi lọc nhiều lần qua các lớp vải để loại hết bã xơ và thu phẩn nước lọc thô chứa tinh bột. Từ nước lọc thô, tiến hành đánh bột với nước cho tan và đợi lắng, sau đó chắt bỏ nước và thay nước. Quá trình này được lặp lại nhiều lẩn (khoảng 6-20 lẩn tuỳ nhu cầu sử dụng) với số lớp vải lọc tăng dẩn để tách bỏ hoàn toàn tạp chất và cho ra được lớp bột trắng tinh khiết. Tinh bột thu được sẽ được giàn mỏng ra lớp vải đặt trên dàn phơi bằng tre, để ráo nước. Sau đó, tinh bột sắn được đưa vào các tủ sấy chuyên dụng hoặc đem phơi nắng cho đến khi bột khô.*

 *a. Hỗn hợp màu nâu sau khi xay nhuyễn củ sắn dây với nước bao gồm những thành phần gì?*

 *b. Em hãy nêu tác dụng của các lớp vải lọc và cho biết chúng có tác dụng tương tựnhưdụng cụ nào trong phòng thí nghiệm.*

 *c. Hỗn hợp nước lọc chứa tinh bột sắn dây thuộc loại nào sau đây?*

*A. Nhũ tương. B. Huyền phù.* ***c.*** *Dung dịch. D. Bọt.*

HS: Hoạt động cá nhân, thực hiện theo yêu cầu của GV

GV:Quan sát, hướng dẫn HS gặp khó khăn

GV: Gọi 3 HS báo cáo, chia sẻ kiến thức, HS khác bổ sung

HS: Đại diện HS báo cáo, chia sẻ ý kiến

**\* Dự kiến sản phẩm của HS:**

***Bài 1:***

*a. A- C- F- B- D- E*

 *b. Chất rắn còn lại trên giấy lọc ở bước E là muối và ở bước F là cát.*

 *c. Ở bước B, mục đích đun sôi dung dịch là làm bay hơi nước.*

 *d. Quá trình diễn ra ở bước F là quá trình lọc —»Đáp án B.*

***Bài 2****.*

*a. Mẫu B là mẫu nước nguyên chất. Vì nước nguyên chất sôi ở 100* ***°c*** *và đông đặc ở 0 °c.*

 *b. Chất rắn màu trắng thu được là muối, do nước bay hơi hết còn lại muối trên mặt kính đồng hồ.*

*c. Vi nước muối có nhiệt độ sôi cao hơn, nên rau sẽ nhanh chín và mềm hơn; thời gian luộc ngắn, giữ được vitamin trong rau.*

***Bài 3****.*

 *a. Hỗn hợp màu nâu sau khi xay nhuyễn củ sắn dây với nước bao gồm các thành phần: nước, tinh bột sắn dây, bã sắn dây, tạp chất.*

 *b. Tác dụng của các lớp vải lọc: lọc bỏ bã sắn dây và các tạp chất. Vải lọc có tác dụng tương tự như phễu lọc và giấy lọc trong phòng thí nghiệm.*

 *c. Đáp án B.*

 **GV:** Nhận xét và hoàn thiện kiến thức

**\* Hướng dẫn về nhà:**

 Nghiên cứu thông tin, trả lời các câu hỏi trong bài 17- Tế bào

**TỔ CM DUYỆT**

 **Hoàng Thị Diên**