Ngày soạn: 03.02 -> 09.02.2025

Ngày dạy: 10.02 -> 16.02.2025

**CHỦ ĐỀ 8: ĐA DẠNG THẾ GIỚI SỐNG**

**Tiết 25**

BÀI 26: **THỰC HÀNH QUAN SÁT VI KHUẨN-**

**TÌM HIỂU CÁC BƯỚC LÀM SỪA CHUA**

**I. MỤC TIÊU**

**-1.Về năng lực:**

**-Năng lực khoa học tự nhiên:**

- ***Nhận thức khoa học tự nhiên***: Trình bày được các bước làm tiêu bản vi khuẩn lactic;

***- Tìm hiểu tự nhiên***: Làm được tiêu bản vi khuẩn, quan sát hình ảnh vi khuẩn;

***- Vận dụng kiến thức, kĩ năng đã học:*** Vận dụng làm được sữa chua.

**- Năng lực chung**

- Tự chủ và tự học: Chủ động, tích cực thực hiện các nhiệm vụ của bản thân khi thực hiện các nhiệm vụ được GV yêu cầu trong quá trình thực hành;

- Giao tiếp và hợp tác: Tăng cường khả năng trình bày và diễn đạt ý tưởng; sự tương tác tích cực giữa các thành viên trong nhóm khi hợp tác để thực hiện các nhiệm vụ thực hành;

- Giải quyết vấn đề và sáng tạo: Vận dụng linh hoạt các kiến thức, kĩ năng để giải quyết vấn đề liên quan trong thực tiễn và trong các nhiệm vụ học tập.

**2. Về phẩm chất**

- Thông qua hiểu biết về vi khuẩn, biết chủ động phòng chống bệnh do vi khuẩn gây ra;

- Trung thực trong quá trình thực hành, báo cáo kết quả thực hành của cá nhân và nhóm.

**II. THIẾT BỊ DẠY HỌC VÀ HỌC LIỆU**

\* Giáo viên:

- Dụng cụ: Kính hiển vi, lam kính, lamen, pipette, giấy lọc.

- Mẫu vật: Nước dưa, cà muối.

- Tiêu bản mẫu.

- Nguyên liệu làm sữa chua: sữa chua: 1 hộp (100 g), sữa đặc có đường: 1 hộp (380g), nước đun sôi: 500 ml, nước đun sôi để nguội: 500 ml

- Dụng cụ: cốc thuỷ tinh, nồi ủ hoặc thùng xốp, đũa, chậu thuỷ tinh, nhiệt kế.

- Các hình ảnh theo sách giáo khoa;

- Máy chiếu, bảng nhóm;

- Mẫu báo cáo.

\* Học sinh: Đọc trước nội dung bài.

**III. TIẾN TRÌNH DẠY HỌC**

**A. CHUẨN BỊ**

**Hoạt động 1: Gv giới thiệu các dụng cụ thực hành**

**a.Mục tiêu:**Giúp HS biết được các dụng cụ thực hành để dễ dàng quan sát các loài động vật trong khu vực đó.

**d. Tổ chức thực hiện**

|  |
| --- |
| **Bước 1: GV chuyển giao nhiệm vụ học tập:**  - Chia nhóm HS ( 5-6 HS/1 nhóm).  - Giới thiệu dụng cụ thực hành. |
| **Bước 2: HS thực hiện nhiệm vụ học tập**  - Nhận dụng cụ thực hành;  - Đưa ra các câu hỏi nếu có. |
| **Bước 3: Báo cáo kết quả hoạt động và thảo luận**  Các nhóm báo cáo việc nhận dụng cụ thực hành. |
| **Bước 4: Kết luận và nhận định:**  - Tiến hành thực hành quan sát vi khuẩn |

**B. CÁCH TIẾN HÀNH**

**Hoạt động 2: Thực hành quan sát vi khuẩn**

**a.Mục tiêu:** HS quan sát và vẽ được hình ảnh vi khuẩn. Nhận biết được một số loại vi khuẩn khác từ tiêu bản mẫu.

**b. Tổ chức thực hiện**

|  |
| --- |
| **Bước 1: GV chuyển giao nhiệm vụ học tập:**  Giáo viên chia HS thành nhóm thực hành:  Yêu cầu các nhóm đọc và quan sát các bước làm và quan sát tiêu bản vi khuẩn lactic trong nước dưa, nước cà muối sau đó:  ? Yêu cầu HS nêu các bước làm và quan sát tiêu bản vi khuẩn lactic dưới kính hiển vi.?  +Yêu cầu HS tiến hành các bước quan sát vi khuẩn trong nước dưa.  +Quan sát vi khuẩn có trong tiêu bản mẫu.  +Vẽ phác thảo hình ảnh và so sánh hình dạng vi khuẩn tìm thấy trong nước dưa và trong tiêu bản mẫu.  **-**GV định hướng, hỗ trợ HS trong các thao tác để HS tự quan sát và tìm vi khuẩn lactic trong nước dưa chua theo các bước. |
| **Bước 2: HS thực hiện nhiệm vụ học tập**  -Các nhóm tiếp nhận nhiệm vụ.  -HS nêu các bước tiến hành quan sát vi khuẩn lactic.  - HS tiến hành quan sát vi khuẩn lactic trong nước dưa/ cà muối và quan sát vi khuẩn có trong tiêu bản. |
| **Bước 3: Báo cáo kết quả hoạt động và thảo luận**  **-**HS trình bày các bước tiến hành quan sát vi khuẩn lactic.  \* Các bước quan sát vi khuẩn lactic trong nước dưa/ cà muối.  B1: Chuẩn bị nước dưa muối, cà muối.Dùng pipet lấy 1 vài giọt nước dưa muối, cà muối.  +B2: Nhỏ 1 giọt nước dưa muối/ cà muối lên lam kính.  +B3: Đậy lamen lên giọt nước dưa muối/ nước cà muối.  +B4: Nhỏ 1 giọt xanh methylene vào cạnh góc lamen sao cho hòa lẫn với giọt nước dưa muối/ cà muối.  +B5: Dùng giấy thấm nước thừa tràn ra ngoài lam kính.  +B6: Quan sát tiêu bản dưới kính hiển vi với vật kính 10x, 40x và vẽ vi khuẩn quan sát được.  - Đại diện nhóm trả lời, các nhóm khác nhận xét, bổ sung.  + - HS vẽ phác thảo hình ảnh và so sánh hình dạng vi khuẩn tìm thấy trong nước dưa và trong tiêu bản mẫu |
| **Bước 4: Kết luận và nhận định:**  **-** GV nhận xét kết quả thảo luận của HS, chốt đáp án.  **-**GV cho các nhóm so sánh, nhận xét kết quả các nhóm.  - GV nhận xét hoạt động thực hành của các nhóm.  -GV cho HS đổi chiếu với một số hình ảnh GV đã chuẩn bị trước. |

**Hoạt động 3: Hướng dẫn làm sữa chua**

**a.Mục tiêu:** HS làm được sữa chua

**b. Tổ chức thực hiện**

|  |
| --- |
| **Bước 1: GV chuyển giao nhiệm vụ học tập:**  -GV cho HS xem video về cách làm sữa chua, đổng thời nghiên cứu cách thức làm sữa chua theo hướng dẫn trong SGK sau đó yêu cầu:  - Yêu cầu HS nêu các bước làm sữa chua.  + Yêu cầu HS tiến hành làm sữa chua theo các bước.  + Thảo luận trả lời câu hỏi: “Trong các bước làm sữa chua, nếu không có sữa chua mồi thì quá trình làm sữa chua có thành công không? Vì sao?”.  GV định hướng, hỗ trợ HS trong các thao tác làm sữa chua. |
| **Bước 2: HS thực hiện nhiệm vụ học tập**  - Các nhóm tiếp nhận nhiệm vụ.  -HS Quan sát video và nghiên cứu các bước làm sữa chua.  - HS nêu các bước làm sữa chua.  - Thảo luận theo nhóm, trả lời câu hỏi. |
| **Bước 3: Báo cáo kết quả hoạt động và thảo luận**  - GV cho HS trưng bày sản phẩm sữa chua của các nhóm.  -GV cho HS báo cáo phần thảo luận nhóm.  Bước 1: Mở hộp sữa đặc và đổ vào chậu thủy tinh.:  Bước 2: Thêm vào chậu thủy tinh 1 lít nước theo tỉ lệ ½ nước vừa đun sôi:1/2 nước sôi để nguội và khuấy đều sao cho nhiệt độ hỗn hợp khoảng 40-50 0c.  Bước 3: Cho vào hỗn hợp trên 1 hộp sữa chua để bổ sung vi khuẩn lactic, khuấy nhẹ, đều tay.  Bước 4: Múc hỗn hợp sữa chua vào các cốc thủy tinh nhỏ có nắp đậy.  Bước 5: Xếp các cốc vào nồi ủ hoặc thùng xốp và ủ khoảng 8-12 giờ.  Bước 6: Bảo quản sữa chua đã ủ trong ngăn mát tủ lạnh.  - Nếu không có sữa chua mồi thì quy trình làm sữa chua không thành công. Vì trong sữa chua mồi có chứa nguổn vi khuẩn giúp quá trình lên men xảy ra, cho vào ủ cùng với sữa sẽ kích thích quá trình lên men tạo ra sữa chua có vị chua, sánh mịn,...  -Đại diện nhóm báo cáo, các nhóm khác nhậ xét, bổ sung. |
| **Bước 4: Kết luận và nhận định:**  **-**-GV nhận xét các thao tác làm sữa chua của các nhóm  - GV nhận xét là rút ra kết luận phần thảo luận. |

**Hoạt động 4: Báo cáo kết quả thực hành**

**a. Mục tiêu:** HS vận dụng kiến thức và quan sát của mình để viết và trình bày báo cáo theo mẫu trong SGK.

**b. Tổ chức thực hiện**

|  |
| --- |
| **Bước 1: GV chuyển giao nhiệm vụ học tập:**  GV yêu cầu HS kẻ sẵn bản báo cáo theo mẫu. |
| **Bước 2: HS thực hiện nhiệm vụ học tập**  HS viết báo cáo.  HS hoàn thành báo cáo và nộp lại cho GV. |
| **Bước 3: Báo cáo kết quả hoạt động và thảo luận**  GV thu bài báo cáo. |
| **Bước 4: Kết luận và nhận định:**  GV chấm bài báo cáo. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***BÁO CÁO: KẾT QUẢ THỰC HÀNH QUAN SÁT VI KHUẨN TRONG NƯỚC DƯA, NƯỚC CÀ MUỐI***  ***Tiết:*** ***Thứ*** ***ngày*** ***tháng.... năm....*** | | |
| Nhóm: Lớp: |  |  |
| **Mục tiêu** | **Nội dung** | **Kết quả** |
| Vẽ và mô tả được hình dạng vi | - Quan sát vi khuẩn lactic trong | (HS vẽ hình vi khuẩn lactic)  -Mô tả hình dang: |
| khuẩn lactic có trong tiêu bản. | nước dưa, nước cà muối. |
| Vẽ và nhận dạng được một số vi | - Quan sát vi khuẩn có trong | (HS vẽ hình vi khuẩn có trong tiêu bản mẫu) -Mô tả hình dang: |
| khuẩn có trong tiêu bản mẫu. | tiêu bản mẫu. |

**III. HƯỚNG DẪN TỰ HỌC**

***1.Bài vừa học:***

- HS hoàn thành bài báo cáo thực hành.

***2Bài sắp học: Bài 27: Nguyên Sinh Vật***

* Tìm hiêu nguyên sinh vật là gì
* Tìm hiêu các bệnh do nguyên sinh vật gây nên

**D. KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ THƯỜNG XUYÊN**

Các tiêu chí đánh giá bài thực hành:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Các tiêu chí** | **Mức 5** | **Mức 4** | **Mức 3** | **Mức 2** | **Mức l** |
| Chuẩn bị mẫu vật,dụng cụ đạt yêu cầu |  |  |  |  |  |
| Thực hiện các thao tác thực hành thành thạo |  |  |  |  |  |
| Giải thích các câu hỏi rõ ràng |  |  |  |  |  |
| Viết bài báo cáo chính xác, đầy đủ |  |  |  |  |  |
| Sản phẩm sữa chua sau khi đã lên men sánh, mịn, có màu trắng sữa và vị chua nhẹ. |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **TỔ TRƯỞNG CHUYÊN MÔN** | **GIÁO VIÊN BỘ MÔN** |
|  |  |
| ***Nguyễn Thị Mỹ Linh*** | ***Hà Duy Tân*** |