**KHOA HỌC TIẾT 44**

**BÀI 21: NẤM CÓ HẠI VÀ CÁCH BẢO VỆ THỰC PHẨM**

**Thứ Năm, ngày 13 tháng 02 năm 2025**

**I. YÊU CẦU CẦN ĐẠT :** Sau bài học, HS có khả năng:

- Nhận biết 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,..).

- Năng lực tự chủ và tự học: Biết đọc và thực hiện những yêu cầu/ nhiệm vụ trong SGK; biết quan sát và ghi lại những câu trả lời phù hợp.

- Năng lực giao tiếp, hợp tác: Biết làm việc với bạn trong nhóm; trình bày được ý kiến của bản thân trong nhóm và trước lớp.

- Nhân ái: Yêu quý, quan tâm và chăm sóc sức khoẻ người thân trong gia đình.

- Trách nhiệm: Có ý thức ăn uống đủ bốn nhóm chất để giúp cơ thể khoẻ mạnh.

**II. ĐỒ DÙNG DẠY HỌC**

1. **Đối với giáo viên**

– GV: Các hình trong bài 21 SGK, phiếu học tập, thẻ từ có tên thực phẩm trong trò chơi “Thực phẩm – Bảo quản”.

1. **Đối với học sinh**

– HS: SGK, VBT.

**III. CÁC HOẠT ĐỘNG DẠY HỌC**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TG** | **HOẠT ĐỘNG CỦA GV** | **HOẠT ĐỘNG CỦA HS** |
| **5p****25p****5p** | **1. HĐ khởi động** **a. Mục tiêu:**Tạo hứng thú, khơi gợi những hiểu biết đã có của HS về một số thực phẩm bị nấm mốc và dẫn dắt vào bài học.**b. Cách tiến hành**– GV mời 3-5 HS kể tên một số thức ăn bị nấm mốc ở nhà em từng nhìn thấy, chia sẻ hoặc dự đoán nghuyên nhân gây ra hiện tượng đó.– GV nhận xét chung và dẫn dắt vào bài học:“Nấm có hại và cách bảo quản thực phẩm” (tiết 2)**2. Hoạt động Hình thành kiến thức****Hoạt động 1:Tìm hiểu nguyên nhân gây hỏng thực phẩm.****a. Mục tiêu:** Học sinh nhận biết được một số nguyên nhân gây hỏng thực phẩm, từ đó biết cách vận dụng, bảo quản thực phẩm.**b. Cách tiến hành**- Yêu cầu thảo luận nhóm 4, quan sát 3 thí nghiệm ở ba điều kiện khác nhau: điều kiện lạnh, điều kiện ấm và ẩm, điều kiện sấy khô và lạnh SGK/82 và trả lời câu hỏi:+ Trong điều kiện nào nấm mốc phát triển mạnh nhất?+ Những nguyên nhân nào gây hỏng bánh mì trong các thí nghiệm này?+ Theo em khi sử dụng thực phẩm chúng ta cần chú ý điều gì?- Giáo viên nhận xét, đưa ra kết luận.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Mô tả thí nghiệm | Kết quả thí nghiệm | Nhận xét |
| Ngày 1 | Ngày 3 | Ngày 8 |
| Bánh mì mới sản xuất | Bìnhthường | Bìnhthường | Bắt đầu xuất hiện nấm mốc | Nấm mốc phát triển chậm |
| Để trong tủ lạnh |
| Bánh mì mới sản xuất | Bìnhthường | Bắt đầu xuất hiện nấm mốc | Nấm mốc phủ gần kín miếng bánh mì | Nấm mốc phát triển nhanh nhất |
| Làm ấm |
| Để trong Phòng |
| Bánh mì mới sản xuất | Bìnhthường | Bìnhthường | Bìnhthường | Nấm mốc chưa phát triển trong vòng 8 ngày |
| Sấy khô và để trong tủ lạnh |

- GV khen ngợi nhóm có câu trả lời hay nhất và trình bày tốt nhất, động viên những nhóm chưa có câu trả lời hoàn thiện.\* Kết luận: Khi để ở nơi nóng ẩm, thực phẩm sẽ nhanh bị hỏng do nhiễm nấm mốc.**Hoạt động 2: Tìm hiểu một số cách bảo quản thực phẩm.****a. Mục tiêu:**Học sinh nhận biết được một số cách bảo quản thực phẩm.**b. Cách tiến hành****-** Giáo viên yêu HS thảo luận theo nhóm đôi, Quan sát các hình 8🡪13 và TLCH trong SGK/83.- GV và GS cùng nhận xét, đưa ra kết luận: Để bảo quản thực phẩm được lâu hơn, con người đã sử dụng nhiều cách như bảo quản lạnh, ướp muối, (muối dưa), ướp đường (làm mứt, si rô),…**3. Hoạt động nối tiếp sau bài học****a. Mục tiêu:**Giúp học sinh hiểu bài và thực hành vào trong cuộc sống.**b. Cách tiến hành**- Yêu cầu HS nhắc lại nội dung bài học.- GV yêu cầu HS về tìm hiểu một số cách bảo quản thực phẩm phổ biến ở gia đình và địa phương. |      - Học sinh lên trả lời theo yêu cầu của giáo viên:+ Canh ăn còn để qua đêm bị sủi bọt…+ Do đồ ăn dư bị không khí ô nhiễm nên để qua đêm bị nấm mốc, lên men…  - Lắng nghe và nhắc lại bài học.         - HS quan sát thí nghiệm và trả lời câu hỏi vào phiếu học tập.+ … Điều kiện nóng, ẩm+ Do bánh mì để trong điều kiện ẩm ướt+ Hạn sử dụng, Cách bảo quản, Cách nhận biết thực phẩm hết hạn sử dụng…- Đại diện nhóm lên trình bày.- Nhóm khác nhận xét, bổ sung.- Theo dõi, nắm nội dung.- Cùng tuyên dương.- Lắng nghe, ghi nhớ.- HS làm việc cặp đôi, một HS hỏi và một HS trả lời kể tên cach bảo quản thực phẩm có trong các hình, từ đó giải thích tại sao những thực phẩm đó lại lâu hỏng.- 2-3 cặp lên bảng trình bày.- Các nhóm khác nhận xét, bổ sung.- Theo dõi, nhắc lại.- 2 Học sinh hệ thống bài học.- Lắng nghe và về nhà thực hiện.- Nhận xét tiết học. |

**IV. ĐIỀU CHỈNH SAU BÀI DẠY:**

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

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

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