**KHOA HỌC TIẾT 42**

**Bài 20. NẤM ĂN VÀ NẤM MEN TRONG ĐỜI SỐNG**

**Thứ sáu, ngày 7 tháng 02 năm 2025**

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

– Biết được ích lợi của một số nấm men trong chế biến thực phẩm thông qua quan sát tranh ảnh, video.

- Ghép được tên những sản phẩm có ứng dụng nấm men với hình; chia sẻ được thức ăn làm từ nấm ăn trong đời sống hằng ngày.

- Biết đọc, phân tích thí nghiệm; thực hành, đưa ra nhận xét và giải thích được hiện tượng về tác dụng của nấm men trong quá trình làm bánh mì.

Tự chủ và tự học : tự hoàn thành các nhiệm vụ học tập được giao;

Giao tiếp, hợp tác: Trao đổi, thảo luận để thực hiện các nhiệm vụ học tập;

Giải quyết vấn đề và sáng tạo: Sử dụng các kiến thức đã học ứng dụng vào thực tế, tìm tòi, phát hiện giải quyết các nhiệm vụ trong cuộc sống.

* Chăm chỉ, trách nhiệm.

**II. ĐỒ DÙNG DẠY HỌC**

**1.Đối với giáo viên:**

- Bài giảng điện tử

 - Các hình trong bài 20 SGK, một số hình ảnh thức ăn được chế biến từ nấm men phiếu học tập, nguyên liệu, dụng cụ làm thí nghiệm (bột mì, nước, nấm men, bát to, đĩa).

**2. Đối với học sinh**

– SGK, VBT

- Nguyên liệu, dụng cụ làm thí nghiệm (bột mì, nước, nấm men, bát to, đĩa)

**III. CÁC HOẠT ĐỘNG DẠY HỌC**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tg** | **Hoạt động của giáo viên** | **Hoạt động của học sinh** |
| **5p** | **1. Mở đầu.****a.Mục tiêu:** + Tạo hứng thủ, khơi gợi những hiểu biết đã có của HS về một số món ăn được chế biến từ nấm men và dẫn dắt vào bài học.**b.Cách tiến hành:** |
|  | - GV tổ chức cho HS chơi trò chơi đoán tên thức ăn theo nhóm.GV đưa ra một số hình ảnh thức ăn được chế biến từ nấm men và cho HS xung phong đoán tên thức ăn đó. – GV tổng kết trò chơi, khen thưởng và dẫn dắt vào bài: :“Nấm ăn và nấm men trong đời sống” (tiết 2)  | -HS quan sát HS nêu tên thức ăn nối tiếp.HS NX –bổ sung HS lắng nghe  |
| **20p** | **2. Khám phá : Tìm hiểu những sản phẩm có ứng dụng nấm men trong sản xuất mà gia đình em sửa dụng.** **a.Mục tiêu:** HS nhận biết ích lợi của một số nấm men trong chế biến thực phẩm. **b.Cách tiến hành:** |
|  | - GV yêu cầu HS quan sát hình 8a, 8b, 8c ,9a, 9b, 9c và đọc các bóng nói sgk/ trang 78 và trả lời câu hỏi :*+ Kể tên một số sản phẩm sử dụng nấm men khi chế biến thực phẩm trong các hình dưới đây.**+ Nấm men có những ích lợi?*- Tổ chức báo cáo – NX – Bổ sung -GV chốt lại- Rút kết luận :*Nấm men được dùng làm bánh mì, bánh bao, bánh ngọt, rượu, bia,... Nấm men có nhiều chất đạm, vi-ta-min B và các chất khoáng.* | HS làm việc nhóm 4HS quan sát, thảo luận và trả lời các câu hỏi.- *Một số sản phẩm sử dụng nấm nem: bánh mì, bánh ngọt, rượu vang, nước xốt, các món ăn bổ sung dinh dưỡng,...**-Nấm men có những ích lợi: Giúp lên men các thực phẩm, cung cấp nhiều chất đạm, vitamin B và các chất khoáng*Các nhóm lần lượt báo cáoNX – Bổ sungHS lắng nghe và nhắc lại |
|  | **3.Luyện tập, thực hành : Khám phá những sản phần có ứng dụng năm men trong sản xuất mà gia đình em sử dụng.****a.Mục tiêu:** HS ghép được tên những sản phẩm có ứng dụng nấm men với hình; Chia sẻ với bạn một số sản phẩm được làm từ nấm men mà gia đình em đã sử dụng trong trong đời sống hằng ngày.**b.Cách tiến hành:** |
|  | GV nêu yêu cầu:*+ Quan sát hình 10,11,12, ghép tên những sản phẩm có ứng dụng nấm men trong sản xuất với mỗi hình cho phù hợp.**+ Chia sẻ với bạn một số sản phẩm được làm từ nấm men mà gia đình em đã sử dụng trong trong đời sống hằng ngày.*- Tổ chức trình bày – NX – Bổ sung - GV chốt lại- khen thưởng -GV chốt lại- Rút kết luận :*Nấm men được con người ứng dụng nhiều trong đời sống như sản xuất rượu (rượu cần, rượu nếp,...), bia, nước giải khát, bột nêm.....* | HS lắng nghe HS làm việc nhóm 2*Hình 10: rượu cần, hình 11: bánh bao, hình 12: cơm rượu**Một số sản phẩm được làm từ nấm men mà gia đình em đã sử dụng trong trong đời sống hằng ngày: Dưa muối, cà muối, kim chi muối, làm cơm rượu, ….* Các nhóm lần lượt trình bày NX – Bổ sungHS lắng nghe và nhắc lạiHS lắng nghe và nhắc lại |
| **5p** | **4. Vận dụng : Em tập làm nhà khoa học “Tìm hiểu tác dụng của nấm men với bột mì”****a. Mục tiêu:** HS làm thí nghiệm, biết đọc, phân tích thí nghiệm; thực hành, đưa ra nhận xét và giải thích được hiện tượng về tác dụng của nấm men trong quá trình làm bánh mì. **b. Cách tiến hành:** |
|  | – GV chia lớp thành các nhóm 6, yêu cầu HS đọc mô tả các bước thực hiện trong mục Em tập làm nhà khoa học và quan sát hình 13, 14 (SGK, trang 79).- GV hướng dẫn HS thực hiện thí nghiệm theo nhóm. GV lưu ý HS cần thực hiện theođúng thứ tự: bắt dõi chứng trước, bát thí nghiệm sau.– GV yêu cầu HS thảo luận nhóm và trả lời câu hỏi: + *Quan sát, so sánh kích thước của khối bột mì đã trộn nấm men và khối bột mì không trộn nấm men* *+ Giải thích kết quả mà em quan sát được.*- GV tổ chức cho nhóm báo cáo -nhận xét GV khen ngợi nhóm thực hiện dúng các bước thí nghiệmvà đưa ra lời giải thích chính xác.– GV cùng HS rút ra kết luận: *Nấm men có tác dụng làm tăng độ nở cho thực phẩm như bánh mì, bánh bao... giúp cho bánh phỏng, xốp mềm hơn.*Rút ra mục *Em học được những gì ?*– GV gợi ý và dẫn dắt để HS nêu được các từ khoá trong bài: Nấm ăn – Nấm men. | HS hoạt động nhóm 6HS đọc mô tả các bước thực hiện HS thực hiện thí nghiệm theo nhóm.HS thảo luận nhóm 4 *+Kích thước của khối bột mì có trộn nấm men nở ra to hơn khối bột mì không trộn nấm men.**+Hiện tượng trên là do men được ủ nên đã lên men bột nên trở nên phồng xốp và nở to ra.*Đại diện nhóm báo cáo NX- bổ sung HS lắng nghe HS nhắc lại 3-5 HS đọc HS nêu được các từ khoá trong bài: Nấm ăn – Nấm men |
| **5p** | **5. Hoạt động nối tiếp:**Nhận xét, đánh giá tiết học Về học bài, chuẩn bị: - HS về nhà tự làm bánh mì, bánh bao để hiểu rõ hơn vai trò của nấm men.–HS mua hai miếng bánh mì cùng thời điểm sản xuất và thực hiện thí nghiệm:+ Một miếng bánh mì có rưới chút nước đặt ở nhiệt độ bên ngoài.+ Một miếng bánh mì để trong tủ lạnh,- Quan sát sự thay đổi của hai miếng bánh trong điều kiện khác nhau sau từ 3 đến 5 ngày. | HS lắng nghe –ghi nhớ  |
|  |  |

**IV. ĐIỀU CHỈNH SAU BÀI DẠY:**

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

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

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