**KẾ HOẠCH BÀI DẠY**

Môn học: **Khoa học**

Tên bài học: **Vi khuẩn có ích trong chế biến thực phẩm (t3)** ; Tiết: 42

Thời gian thực hiện: 10/02/2025

**I.Yêu cầu cần đạt**

- Nêu được vai trò của vi khuẩn trong quá trình muối dưa cải.

- Nêu được vai trò của vi khuẩn trong quá trình làm sữa chua.

- HS phát triển Năng lực giải quyết vấn đề và sáng tạo trong việc bảo quản sữa chua. Năng lực giao tiếp và hợp tác trong thảo luận, thực hành.

- HS Phát triển phẩm chất Trách nhiệm với công việc được giao ở lớp. Trung thực trong báo cáo kết quả thảo luận nhóm.

**II.Đồ dùng dạy học**

**1.Giáo viên:**

-Trò chơi khởi động.

**2.Học sinh:**

-SGK

+Nhóm chọn thực hành muối dưa chuẩn bị: 0,5 kg rau cải cắt khúc, 50 g muối, 20 g đường, nước ấm, 4 củ hành tím, 1 lọ sạch có nắp đậy kín.

+Nhóm chọn thực hành làm sữa chua chuẩn bị: 1 hộp sữa đặc 380 g, 1 hộp sữa chua, 1 bình thuỷ tinh 1 lít, nhiệt kế, 10 cốc thuỷ tinh có nắp đậy kín, 1 hộp giữ nhiệt, nước ấm, đũa khuấy.

**III.Các hoạt động dạy học**

|  |  |
| --- | --- |
| **Hoạt động của GV** | **Hoạt động của HS** |
| **A.Hoạt động khởi động** (5 phút)***Mục tiêu:*** Tạo hứng thú và khơi gợi những hiểu biết đã có của HS về một số thực phẩm có ứng dụng vi khuẩn trong chế biến để dẫn dắt vào bài học.***Phương pháp và kĩ thuật dạy học:*** Phương pháp hỏi – đáp, phương pháp trò chơi. |
| -GV chia lớp thành các nhóm và yêu cầu HS: Kể tên một số thức ăn có ứng dụng vi khuẩn trong chế biến mà gia đình em đã sử dụng.-GV tổ chức cho các nhóm thi đua với nhau. Nhóm nào tìm được đúng và nhiều tên thức ăn thì thắng cuộc.-GV nhận xét, tuyên dương nhóm thắng cuộcvà dẫn dắt vào tiết 3 của bài học. | -HS chia nhóm và lắng nghe nội dung yêu cầu của GV.-HS tham gia trò chơi.-HS lắng nghe. |
| **B.Hoạt động luyện tập: Đố em** (5 phút)***Mục tiêu:*** HS hiểu rõ hơn vai trò của vi khuẩn trong quá trình làm sữa chua và cách bảo quản để sữa chua không bị chua quá.***Phương pháp và kĩ thuật dạy học:*** Phương pháp nêu và giải quyết vấn đề, phương pháp trực quan, phương pháp dạy học hợp tác. |
| ‒ GV chia lớp thành các nhóm đôi và yêu cầu HS đọc nội dung câu đố: Điều gì sẽ xảy ra nếu sữa chua sau khi làm xong không được bảo quản trong ngăn mát của tủ lạnh?‒ GV yêu cầu HS tự hỏi ‒ đáp với nhau trong nhóm.-GV mời 2 đến 3 cặp HS lên hỏi – đáp trước lớp.-GV mời các HS khác nhận xét và bổ sung.-GV nhận xét và hướng dẫn HS rút ra kết luận: Trong quá trình làm sữa chua, vi khuẩn lactic giúp thúc đẩy quá trình lên men. Vi khuẩn này phát triển mạnh ở nhiệt độ từ 40 oC đến 50 oC nên cần bảo quản sản phẩm sữa chua ở nhiệt độ thấp trong ngăn mát tủ lạnh để tránh sữa chua bịchua quá. | -HS chia nhóm và đọc nội dung câu đố.T-ừng cặp thực hiện theo hướng dẫn của GV:+ Bạn hỏi: Đố bạn, điều gì sẽ xảy ra nếu sữa chua sau khi làm xong không được bảo quản trong ngăn mát của tủ lạnh?+ Bạn trả lời: Nếu sữa chua sau khi làm xong không được bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh sẽ bị chua gắt và nếu để lâu hơn có thể bị hỏng không sử dụng được.HS khác nhận xét và bổ sung.HS lắng nghe và rút ra kết luận. |
| **C.Hoạt động vận dụng: Thực hành muối dưa hoặc làm sữa chua** (25 phút)***Mục tiêu:*** HS vận dụng kiến thức đã học để thực hành muối dưa hoặc làm sữa chua.***Phương pháp và kĩ thuật dạy học:*** Phương pháp nêu và giải quyết vấn đề, phương pháp trực quan, phương pháp dạy học hợp tác, phương pháp thực hành. |
| ‒ GV chia lớp thành các nhóm và phân công một nửa số nhóm thực hành muối dưa, một nửa cònlại thực hành làm sữa chua. | – HS chia nhóm và nhận nhiệm vụ. |
| ‒ GV tổ chức cho HS của từng nhóm quan sát, đọc nội dung các bước muối dưa như hướng dẫn trong SGK trang 68 và cách làm sữa chua trong SGK trang 70, sau đó kiểm tra lại dụng cụ và mẫu vật đã chuẩn bị để tiến hành thực hiện.-GV quan sát, hỗ trợ từng nhóm thực hiện đúng theo quy trình.‒ GV mời đại diện các nhóm lên chia sẻ quá trình thực hiện của nhóm.-GV mời các nhóm khác nhận xét, bổ sung và đặt câu hỏi.-GV khen ngợi nhóm thực hiện chính xác và nhanh gọn nhất.-GV dẫn dắt để HS tìm ra các từ khoá: Vi khuẩn có ích; Chế biến thực phẩm.‒ GV khuyến khích HS đọc thêm mục Em tìm hiểu thêm để có thêm kiến thức về vai trò của vi khuẩn; về nhà thực hành muối dưa hoặc làm sữa chua cùng người thân; tìm hiểu một số bệnh do vi khuẩn gây ra để chuẩn bị cho bài họctiếp theo. | -Mỗi nhóm HS đọc nội dung hướng dẫn trong SGK, kiểm tra lại dụng cụ và mẫu vật đã chuẩn bị để thực hành muối dưa hoặc làm sữa chua theo sự phân công của GV.-HS thực hiện theo trình tự các bước hướng dẫn trong SGK trang 68 (muối dưa), trang 70 (làm sữa chua) dưới sự hỗ trợ của GV.-Đại diện từng nhóm lên chia sẻ quá trình thực hiện của nhóm.-HS các nhóm khác nhận xét, bổ sung và đặt câu hỏi (nếu có).-HS lắng nghe.-HS tìm và nêu các từ khoá trong bài.-HS lắng nghe. |
| **D.Hoạt động nối tiếp**-Về nhà xem lại bài và chuẩn bị cho tiết 1 bài 20 |  |

**IV. Điều chỉnh sau bài dạy**

…………………………………..…………………………………………………..

……………………………………………………………………………………….……………………………………………………………………………………….