

BÀI 25: THỰC HÀNH QUAN SÁT VI KHUẨN. TÌM HIỂU CÁC BƯỚC LÀM SỮA CHUA

Môn học: KHTN/ Sinh – Lớp 6

Ngày soạn: 28/11/2023; Tiết (theo PPCT): 26,27

Thời gian thực hiện: 02 tiết

I. MỤC TIÊU: Qua bài này, HS cần đạt được:

1. Kiến thức

- Vẽ được hình ảnh vi khuẩn thông qua quan sát ảnh chụp vi khuẩn qua kính hiển vi quang học.

- Nêu các bước làm sữa chua.

2. Năng lực

2.1. 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 được hình ảnh của vi khuẩn.

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

2.2. Năng lực chung

- NL tự học và tự chủ: tìm kiếm thông tin, đọc sách giáo khoa, quan sát tranh ảnh, xem trước các video hướng dẫn để tìm hiểu về cách quan sát vi khuẩn và các bước làm sữa chua. 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.

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

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

3. 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

1. Giáo viên: Kính hiển vi, lam kính, lamén, pipette, giấy lọc, hóa chất xanh methylene, nước dưa muối/ nước cà muối, tiêu bản mẫu.

2. Học sinh: Vở ghi, sgk, đồ dùng học tập và chuẩn bị trước bài mới.

III. TIẾN TRÌNH DẠY HỌC

1. Hoạt động 1: Khởi động (Mở đầu) (10 phút)

a) Mục tiêu: Tạo hứng thú cho HS tìm hiểu về bài học

b) Nội dung: HS quan sát SGK để tìm hiểu nội dung kiến thức theo yêu cầu của GV.

c) Sản phẩm: Từ bài HS vận dụng kiến thức để trả lời câu hỏi GV đưa ra.

d) Tổ chức thực hiện:

Gv dẫn dắt, đặt vấn đề từ câu hỏi phân khởi động:

Ở bài trước chúng ta đã học về vi khuẩn. Các em có biết rằng vi khuẩn lại là nhân tố quan trọng để làm nên món sữa chua thơm ngon tốt cho tiêu hóa mà chúng ta vẫn hay ăn? Bài học ngày hôm nay chúng ta sẽ thực hành quan sát vi khuẩn bằng kính hiển vi và tìm hiểu các bước làm sữa chua.

2. Hoạt động 2: Hình thành kiến thức mới.

Hoạt động 1: Thực hành quan sát vi khuẩn. (35 phút)

- a) **Mục tiêu:** HS làm tiêu bản vi khuẩn lactic, quan sát và vẽ mô phỏng vi khuẩn lactic trong nước dưa chua và một số vi khuẩn quan sát được trong tiêu bản mẫu.
- b) **Nội dung:** HS đọc SGK để tìm hiểu nội dung kiến thức theo yêu cầu của GV.
- c) **Sản phẩm:** HS đưa ra được câu trả lời phù hợp với câu hỏi GV đưa ra.
- d) **Tổ chức thực hiện:**

Hoạt động của GV và HS	Sản phẩm dự kiến
<p>* Bước 1: GV chuyển giao nhiệm vụ học tập GV định hướng đề HS tự quan sát và tìm vi khuẩn lactic trong nước dưa chua theo các bước gợi ý trong SGK. Sau đó, HS vẽ phác thảo vi khuẩn tìm thấy trong nước dưa và trong tiêu bản mẫu. Nhận dạng vi khuẩn tìm được thông qua đối chiếu với một số hình ảnh GV đã chuẩn bị trước.</p> <p>* Bước 2: HS thực hiện nhiệm vụ học tập HS Hoạt động theo nhóm quan sát theo gợi ý của HS và thực hiện yêu cầu GV đưa ra</p> <p>* Bước 3: Báo cáo kết quả hoạt động và thảo luận GV gọi HS trả lời, HS còn lại nghe và nhận xét.</p> <p>* Bước 4: Đánh giá kết quả thực hiện nhiệm vụ học tập GV gợi ý HS rút ra kết luận như SGK.</p>	<p>2. Cách tiến hành</p> <p>a. Thực hành quan sát vi khuẩn</p> <p>Bước 1: Chuẩn bị nước dưa muối/ nước cà muối. Dùng pipette lấy một vài giọt nước dưa muối/ nước cà muối</p> <p>Bước 2: Nhỏ 1 giọt nước dưa muối/ nước cà muối lên lam kính</p> <p>Bước 3: Dậy lamen lên giọt nước dưa muối/ nước cà muối</p> <p>Bước 4: Nhỏ 1 giọt xanh methylenne vào cạnh góc lamen sao cho hòa lẫn với giọt nước dưa muối/ nước cà muối</p> <p>Bước 5: Dùng giấy thấm nước thừa tràn ra ngoài lam kính</p> <p>Bước 6: Quan sát tiêu bản dưới kính hiển vi với vật kính 10x và 40x và vẽ vi khuẩn quan sát được.</p>

Hoạt động 2: Hướng dẫn làm sữa chua. (35 phút)

- a) **Mục tiêu:** HS thực hiện các bước làm sữa chua trong SGK.
- b) **Nội dung:** HS đọc SGK để tìm hiểu nội dung kiến thức theo yêu cầu của GV.
- c) **Sản phẩm:** HS đưa ra được câu trả lời phù hợp với câu hỏi GV đưa ra.
- d) **Tổ chức thực hiện:**

Hoạt động của GV và HS	Sản phẩm dự kiến
<p>* Bước 1: GV chuyển giao nhiệm vụ học tập GV chuẩn bị các hình ảnh đại diện sinh vật thuộc năm giới hoặc có thể hướng dẫn để HS tự chuẩn bị. GV yêu cầu HS xây dựng khóa lưỡng phân đại diện sinh vật năm giới</p> <p>* Bước 2: HS thực hiện nhiệm vụ học tập GV chuẩn bị các vật dụng cần thiết để làm</p>	<p>b. Hướng dẫn làm sữa chua</p> <p>Bước 1: Mở hộp sữa đặc và đổ vào chậu thủy tinh.</p> <p>Bước 2: Thêm vào chậu thủy tinh 1 lít nước theo tỉ lệ: 1/2 nước vừa đun sôi: 1/2 nước sôi để nguội và khuấy đều sao cho nhiệt độ hỗn hợp khoảng 40</p>

<p>sữa chua hoặc yêu cầu HS mang theo và cho HS xem video về cách làm sữa chua, đồng thời nghiên cứu cách thức làm sữa chua theo hướng dẫn trong SGK. Trong quá trình làm sữa chua, GV sử dụng kỹ thuật hỏi - đáp để HS trả lời các câu hỏi:</p> <p>Trong các bước làm sữa chua, nếu không có sữa chua mỗi thì quá trình làm sữa chua có thành công không? Vì sao?</p> <p>* Bước 3: Báo cáo kết quả hoạt động và thảo luận</p> <p>Một HS ghi lại kết quả quan sát vào phiếu báo cáo kết quả thực hành để nộp lại cho GV</p> <p>* Bước 4: Đánh giá kết quả thực hiện nhiệm vụ học tập</p> <p>GV nhận xét, đánh giá về thái độ, quá trình làm việc, kết quả hoạt động và chốt kiến thức.</p>	<p>°C - 50 °C.</p> <p>Bước 3: Cho vào hỗn hợp trên một hộp sữa chua để bổ sung vi khuẩn lactic, khuấy nhẹ, đều tay</p> <p>Bước 4: Múc hỗn hợp sữa chua vào các cốc thủy tinh nhỏ có nắp đậy.</p> <p>Bước 5: Xếp các cốc vào nồi ủ hoặc thùng xốp và ủ khoảng 8- 12 giờ.</p> <p>Bước 6: Bảo quản sữa chua đã ủ trong ngăn mát tủ lạnh.</p> <p>Nếu không có sữa chua mỗi thì quy trình làm sữa chua không thành công. Vì trong sữa chua mỗi có chứa nguồn 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, ...</p>
--	--

<p>Báo cáo: Kết quả thực hành quan sát vi khuẩn trong nước dưa, nước cà muối</p> <p>Tiết:..... Thứ..... Ngày..... Tháng.....năm</p>		
Nhóm:..... Lớp		
Mục tiêu	Nội dung	Kết quả
Vẽ và mô tả được hình dạng vi khuẩn lactic có trong tiêu bản	Quan sát vi khuẩn lactic trong nước dưa, nước cà muối	(HS vẽ hình vi khuẩn latic) - Mô tả hình dạng:.....
Vẽ và nhận dạng được một số vi khuẩn có trong tiêu bản mẫu	Quan sát vi khuẩn có trong tiêu bản mẫu	(HS vẽ hình vi khuẩn có trong tiêu bản mẫu) - Mô tả hình dạng:.....

*** Hướng dẫn về nhà:**

- Hoàn thành báo cáo.
- Chuẩn bị tiết sau: Soạn bài 27: “**Nguyên sinh vật**”.

V. HỒ SƠ DẠY HỌC (Đính kèm các phiếu học tập/bảng kiểm....)

Phê duyệt của nhà trường

Giáo viên giảng dạy

Lê Thị Mận