**TUẦN 20: CHỦ ĐỀ 4** **NẤM.**

**BÀI 20: NẤM ĂN VÀ NẤM TRONG CHẾ BIẾN THỰC PHẨM (2Tiết)**

**I. YÊU CẦU CẦN ĐẠT:**

**1. Kiến thức, kĩ năng:**

- Nêu được tên và một số đặc điểm (hình dạng, màu sắc) của nấm được dùng làm thức ăn qua quan sát tranh ảnh và (hoặc) video

- Khám phá được ích lợi của một số nấm men trong chế biến thực phẩm (ví dụ: làm bánh mì,…) thông qua TN thực hành hoặc quan sát tranh ảnh, video.

- Nếu được và liên hệ thực tế ở gia đình và địa phương về vai trò của nấm men trong đời sống sản xuất và sinh hoạt.

**2. Năng lực.**

- Năng lực tự chủ, tự học: Biết tự chủ thực hiện thí nghiệm, trải nghiệm để kiểm chứng tính thực tiễn của nội dung bài học.

- Năng lực giải quyết vấn đề và sáng tạo: Thực hiện tốt và có sáng tạo trong thực hiện các hoạt động của bài học để năm chắc kiến thức.

- Năng lực giao tiếp và hợp tác: Biết trao đổi, góp ý cùng bạn trong hoạt động nhóm và thí nghiệm.

**3. Phẩm chất.**

- Phẩm chất nhân ái: Xây dựng tốt mối quan hệ thân thiện với bạn trong học tập và trải nghiệm.

- Phẩm chất chăm chỉ: Có tinh thần chăm chỉ rèn luyện để năm vững nội dung yêu cầu cần đạt của bài học.

- Phẩm chất trách nhiệm: Có ý thức trách nhiệm với lớp, tôn trọng tập thể.

**II. ĐỒ DÙNG DẠY HỌC**

- Kế hoạch bài dạy, bài giảng Power point.

- SGK và các thiết bị, học liệu phục vụ cho tiết dạy.

**III. HOẠT ĐỘNG DẠY HỌC**

**TIẾT 1: NẤM ĂN VÀ NẤM TRONG CHẾ BIẾN THỰC PHẨM**

***Dạy ngày: 26/01/2024***

|  |  |
| --- | --- |
| **Hoạt động của giáo viên** | **Hoạt động của học sinh** |
| **1. Khởi động:** *3p* |
| - GV chiếu các hình ảnh nấm đã chuẩn bị cho HS quan sát. - GV đưa ra câu hỏi:+ Hãy kể tên những nấm mà em biết trong hình?+ GV gợi ý, khuyến khích HS chia sẻ kinh nghiệm và hiểu biết của mình về các loại nấm ăn thường gặp.- GV nhận xét, tuyên dương và dẫn dắt vào bài mới. | - HS quan sát hình ảnh nấm đã chuẩn bị.- HS nêu câu trả lời:+ Trong hình có nấm kim, nấm đất,....+ HS chia sẻ.- HS lắng nghe. |
| **2. Khám phá : 30p** |
| **Hoạt động 1: Nấm dùng làm thức ăn nấm ăn.**- GV giới thiệu cho HS đọc đoạn thông tin trong SGK và nêu câu hỏi:+ Nấm ăn là nguồn thực phẩm quan trọng với sức khoẻ con người như thế nào?+ Nấm ăn cung cấp các loại chất nào cho cơ thể con người?- GV hướng dẫn HS tìm hiểu sự đa dạng về hình dạng và màu sắc của các loại nấm ăn thông qua việc quan sát hình 2.- GV yêu cầu HS nêu tên và mô tả, so sánh hình dạng của các loại nấm ăn đó với các vật dụng quen thuộc, đồng thời nêu các màu sắc quan sát được của các loại nấm ăn trong các hình ảnh **-** GV yêu cầu HS nên tên một số nấm ăn khác và chia sẻ với bạn theo sơ đồ gợi ý.- GV gọi HS kể tên một số nấm em đã được ăn?- GV yêu cầu HS xác định tên của ba loại nấm ăn ở hình 3- GV gọi HS chia sẻ những món được làm từ nấm mà em biết?- GV gọi HS đọc "mục em có biết?" để thấy ngoài việc nấm dùng làm thức ăn thì nấm có lợi dùng làm thuốc trong y học cổ truyền giúp tăng cường sức khoẻ, hỗ trợ điều trị một số bệnh. | - HS đọc thông tin trong SGK và nêu câu trả lời:+ Nấm ăn là nguồn thực phẩm có giá trị dinh dưỡng cao.+ Nấm ăn cung cấp nhiều loại vi-ta-min, chất xơ, chất đạm,..- HS tìm hiểu sự đa dạng về hình dạng và màu sắc của các loại nấm ăn thông qua việc quan sát hình 2.- HS nêu nêu tên, mô tả:a. Nấm rơmb. Nấm tai mèo (mộc nhĩ)c. Nấm sòd. Nấm kim châme. Nấm hương.- HS nêu.- HS nêu một số loại nấm đã được ăn như: nấm đất, nấm đùi gà, ....- HS xác định tên của ba loại nấm ăn ở hình 3.a. Nấm đùi gà b. Nấm rơm.c. Nấm mỡ.- HS chia sẻ các món ăn khác nhau được làm từ nấm. Ví dụn như: nấm kho, nấm xào, canh nấm,..- HS đọc "mục em có biết?" |
| **4. Vận dụng trải nghiệm. 2p** |
| - GV tổ chức trò chơi “Hoa đẹp bốn phương”+ GV chuẩn bị một số hoa bằng giấy màu. + Chia lớp thành các nhóm. Và cùng thi một lượt tổnng thời gian 2 phút.+ Các nhóm thi nhau đưa ra những nấm có thể ăn được, và những nấm không thể ăn được. Mỗi lần đưa ra câu đúng sẽ được nhận 1 hoa dán vào vị trí nhóm. Sau 2 phút, nhóm nào nhiều hoa nhất nhóm đó thắng cuộc.- Nhận xét sau tiết dạy, dặn dò về nhà. | - Học sinh lắng nghe yêu cầu trò chơi.- HS tham gia trò chơi |

---------------------------------------------------

**TUẦN 21. TIẾT 2: NẤM ĂN VÀ NẤM TRONG CHẾ BIẾN THỰC PHẨM *Dạy ngày: 30/01/2024***

|  |  |
| --- | --- |
| **Hoạt động của giáo viên** | **Hoạt động của học sinh** |
| **1. Khởi động:** *3P* |
| - GV tổ chức trò chơi để khởi động bài học. + Câu 1: Quan sát hình nấm đùi gà, mời HS nêu tên, mô tả về nấm.+ Câu 2: Quan sát hình nấm mỡ, mời HS nêu tên, mô tả về nấm.+ Câu 3: Quan sát hình nấm hương, mời HS nêu tên, mô tả về nấm.+ Câu 4: Quan sát hình nấm kim, mời HS nêu tên, mô tả về nấm.- GV nhận xét, tuyên dương và dẫn dắt vào bài mới. | - HS tham gia trò chơi. Quan sát hình và trả lời câu hỏi+ Nấm đùi gà, có phần nón hình cầu, thân nhỏ dài giống như đùi gà.+ Nấm mỡ có mùi hương rất thơm, màu trắng, rất nhiều chất dinh dưỡng.+ Nước hương có dạng như cái ô, màu nâu nhạt.+ Nấm kimn hình giá đậu, có phần thân dài và rất nhỏ. - HS lắng nghe. |
| **2. Khám phá***:* 30p |
| **Hoạt động 2: Quan sát hình 5 và đọc thông tin quy trình làm bánh mì.**- GV yêu cầu HS đọc thông tin và quan sát quy trình làm bánh mì ở hình 5.- GV yêu cầu HS trả lời một số câu hỏi:+ Các nguyên vật liệu và dụng cụ cần thiết để làm bánh mì là gì?+ Em hãy nêu quy trình các bước cần thực hiện để làm bánh mì?+ Vì sao phải nhào kĩ bột.+ Vì sao phải ủ bột khoảng 30-40 phút với khăn ẩm?  | - HS đọc thông tin và quan sát quy trình làm bánh mì ở hình 5.- HS thảo luận nhóm đôi nêu câu trả lời:+ Các nguyên liệu là bột mì, nấm men, đường, nước ấm, vật dụng là ca, bát, cái cân bột, đũa đồng hồ, găng tay,..+ Quy trình thực hiện gồm 5 bước:B1: Cho men nở, đường, nước ấm vào ca rồi khuấy đều.B2. Cho hỗn hợp vừa làm ở bước 1 vào bát bột mì và nhào kĩ.B3. Ủ bột trong khoảng thời gian từ 30 phút đến 40 phút với khăn ẩm.B4. Cho bột lên mặt phẳng, tiến hành cán bột cho đến khi bột chuyển sang trạng thái mịn, dai và kéo được mỏng. Chia bột thành khối nhỏ và tạo hình phù hợp.B5. Nước bánh ở nhiệt độ khoảng từ 170oC đến 200oC trong khoảng thời gian từ 15 phút đến 20 phút cho đến khi bánh chín vàng đều.- HS nêu giúp men nở thấm đều vào bột- Để đảm bảo bột không bị khô, có thơi gian giúp men nở phát huy tác dụng làm bột có độ mềm, xốp. |
| **Hoạt động 3: Thực hành**- GV tổ chức thực hành cho HS.- GV giới thiệu về các nguyên vật liệu và dụng cụ đã chuẩn bị cho HS.- GV làm mẫu cho HS quan sát.- GV quan sát và hướng dẫn cho HS trong thời gian thực hành.- GV yêu cầu HS báo cáo kết quả thực hành: Nhận xét về độ nở của bột mì trước và sau khi ủ ở bước 3.- GV đưa ra câu hỏi:+ Nấm men có tác dụng gì trong quy trình làm bánh mì nêu trên?+ Giai đoạn ủ ở bước 3 có tác dụng gì?+ Nêu tên các sản phẩm trong hình 6 và cho biết vai trò của nấm men trong việc tạo ra các sản phẩm đó.- GV gọi HS đọc to kiến thức của bài trong mục " Em đã học".  | - HS tham gia thực hành theo nhóm.- HS lắng nghe.- HS tiến hành các bước thực nghiệm từ bước 1 tới bước 3.- HS Nhận xét về độ nở của bột mì trước và sau khi ủ ở bước 3.- HS lần lượt nêu câu trả lời:+ Nấm men có vai trò lên men tinh bột trong bột mig, tạo ra khí các-bô-níc giúp làm nở bánh mì.+ Giai đoạn ủ ở bước 3 có tác dụng tạo điều kiện thuận lợi cho cho nấm men hoạt động và lên men có chất bột đường.- Hình 6a:bia; 6b: bánh mì; 6c: bánh bao. Nấm men hoạt động chủ yếu là lên men các chất bộ đường, giúp tạo ra các sản phẩm có giá trị cao.- HS đọc to. |
| **4. Vận dụng trải nghiệm. 2p** |
| - GV tổ chức trò chơi “Ai biết nhiều hơn”+ Chia lớp thành các nhóm. Và cùng thi một lượt tổng thời gian 2 phút.+ Các nhóm thi nhau đưa ra những ví vụ về vai trò của nấm và nấm men đối với đời sống hằng ngày. Mỗi lần đưa ra câu đúng sẽ được nhận 1 hoa dán vào vị trí nhóm. Sau 2 phút, nhóm nào nhiều hoa nhất nhóm đó thắng cuộc.- Nhận xét sau tiết dạy, dặn dò về nhà. | - Học sinh chia nhóm và tham gia trò cơi.- HS lắng nghe, rút kinh nghiệm |
| **IV. ĐIỀU CHỈNH SAU BÀI DẠY:**............................................................................................................................................................................................................................................................................................................ |