

BÀI 23: Thực hành xây dựng khóa lưỡng phân

1. Chuẩn bị

- Sơ đồ khóa lưỡng phân bảy bộ côn trùng.
- Bộ ảnh đại diện bảy bộ côn trùng.
- Bộ ảnh đại diện năm giới sinh vật.

2. Cách tiến hành

- Khóa định loại bảy bộ côn trùng (bộ Không cánh, bộ Cánh nửa, bộ Hai cánh, bộ Cánh cứng, bộ Cánh vảy, bộ Cánh mạng, bộ Cánh màng) được phân biệt dựa vào:
 - + Đặc điểm của cánh (có/không, một đôi/hai đôi, cấu trúc cánh).
 - + Đặc điểm cấu tạo miệng (nhai nghiền/vòi hút).
 - + Đặc điểm đốt cuối bụng con cái (có kim chích/không).
- **Thực hành xây dựng khóa lưỡng phân**
 - + Xác định đặc điểm đặc trưng của mỗi đại diện sinh vật trong năm giới.
 - + Dựa vào một đôi đặc điểm đối lập phân chia sinh vật thành hai nhóm.
 - + Tiếp tục phân chia các nhóm trên thành hai cho đến khi mỗi nhóm chỉ còn một sinh vật.
 - + Vẽ sơ đồ khóa lưỡng phân.

BÀI 24: Virus

1. Đặc điểm virus

- + Kích thước siêu hiển vi, sống kí sinh nội bào bắt buộc, khi ra khỏi tế bào vật chủ, virus tồn tại như một vật không sống.
- + Chưa có cấu tạo tế bào, chỉ gồm lớp vỏ protein và phần lõi chứa vật chất di truyền, một số virus có thêm lớp vỏ ngoài.
- **Hình dạng virus có 3 dạng đặc trưng:**
 - + Dạng xoắn: virus khảm thuốc lá, virus dại.
 - + Dạng hình khối: virus cúm, virus viêm kết mạc.
 - + Dạng hỗn hợp: thực khuẩn thể (phage).

2. Vai trò của virus

- **Tác dụng của virus:**
 - + Sản xuất các chế phẩm sinh học trong nghiên cứu khoa học.
 - + Sản xuất thuốc trừ sâu không gây hại cho môi trường, con người và sinh vật khác.
- **Tác hại của virus:** Gây ra nhiều bệnh cho người, động vật, thực vật lây truyền từ mẹ sang con, tiếp xúc trực tiếp, truyền máu, tiêu hóa, hô hấp, vết cắn động vật,...
- Phòng chống bệnh do virus phải ngăn chặn các con đường lây truyền bệnh, tiêm vaccine phòng bệnh,...

DẶN DỒ: Học bài

- Làm bài tập 12,3/112

BÀI 25: VI KHUẨN

1. Đặc điểm của vi khuẩn

- Vi khuẩn kích thước hiển vi, có cấu tạo tế bào nhân sơ gồm thành tế bào, màng tế bào, chất tế bào và vùng nhân. Một số vi khuẩn có lông bơi hoặc roi bơi.
- Môi trường sống đa dạng như đất, nước, không khí, cơ thể sinh vật, đồ dùng, thức ăn ôi thiu,...
- Hình dạng:
 - + Hình que: Trực khuẩn lỵ.
 - + Hình cầu: Tụ cầu khuẩn
 - + Hình xoắn: Xoắn khuẩn giang mai.
 - + Hình dấu phẩy: Phẩy khuẩn tả.

2. Vai trò của vi khuẩn

- Tác dụng của vi khuẩn:
 - + Tham gia phân hủy xác sinh vật và chất thải hữu cơ làm sạch môi trường.
 - + Tham gia chế biến thực phẩm.
- Tác hại của vi khuẩn:
 - + Gây bệnh cho người, động vật, thực vật.
 - + Hư hỏng thực phẩm, làm thức ăn ôi thiu.
- Biện pháp phòng chống bệnh do vi khuẩn:
 - + Vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường, bảo quản thực phẩm đúng cách.
 - + Tiêu diệt hoặc kìm hãm vi khuẩn bằng kháng sinh đúng loại, đúng liều, đúng cách dùng và đủ thời gian.

DẶN DỒ: Học bài

- Làm bài tập 12,3/116

BÀI 26: THỰC HÀNH QUAN SÁT VI KHUẨN

1. Chuẩn bị

- Dụng cụ: Kính hiển vi, lam kính, lamen, pipette, giấy lọc.
- Hóa chất: Xanh methylene.
- Mẫu vật: Nước dừa/cà muối. Tiêu bản mẫu.

2. Cách tiến hành

- Thực hành quan sát vi khuẩn

- Bước 1: Dùng pipette lấy một vài giọt nước dừa/cà muối.

- Bước 2: Nhỏ 1 giọt nước dừa/cà muối lên lam kính.
- Bước 3: Đậy lamên lên giọt nước dừa/cà muối.
- Bước 4: Nhỏ 1 giọt xanh methylene vào cạnh góc lamên để hòa lẫn với giọt nước dừa/cà muối.
- Bước 5: Dùng giấy thấm nước thừa tràn ra ngoài lam kính.
- Bước 6: Quan sát tiêu bản dưới kính hiển vi với vật kính 10x, 40x và vẽ khi khuẩn quan sát được.

- Thực hành làm sữa chua:

+ Chuẩn bị:

Nguyên liệu: Sữa chua 100g, sữa đặc có đường 380g, nước đun sôi 500ml, nước đun sôi để nguội 500ml.

Dụng cụ: Cốc thủy tinh, nồi ủ hoặc thùng xốp, chậu thủy tinh, nhiệt kế.

+ Cách tiến hành:

Bước 1: Đổ sữa đặc vào chậu thủy tinh.

Bước 2: Thêm vào 1 lít nước theo tỉ lệ $\frac{1}{2}$ nước vừa đun sôi : $\frac{1}{2}$ nước sôi để nguội và khuấy đều sao cho nhiệt độ hỗn hợp khoảng 40°C - 50°C .

Bước 3: Cho vào hỗn hợp trên một hộp sữa chua, khuấy nhẹ, đều tay.

Bước 4: Múc hỗn hợp sữa chua vào các cốc thủy tinh nhỏ có nắp đậy.

Bước 5: Xếp các cốc vào nồi ủ hoặc thùng xốp và ủ khoảng 8-12 giờ.

Bước 6: Bảo quản sữa chua đã ủ trong ngăn mát tủ lạnh.