

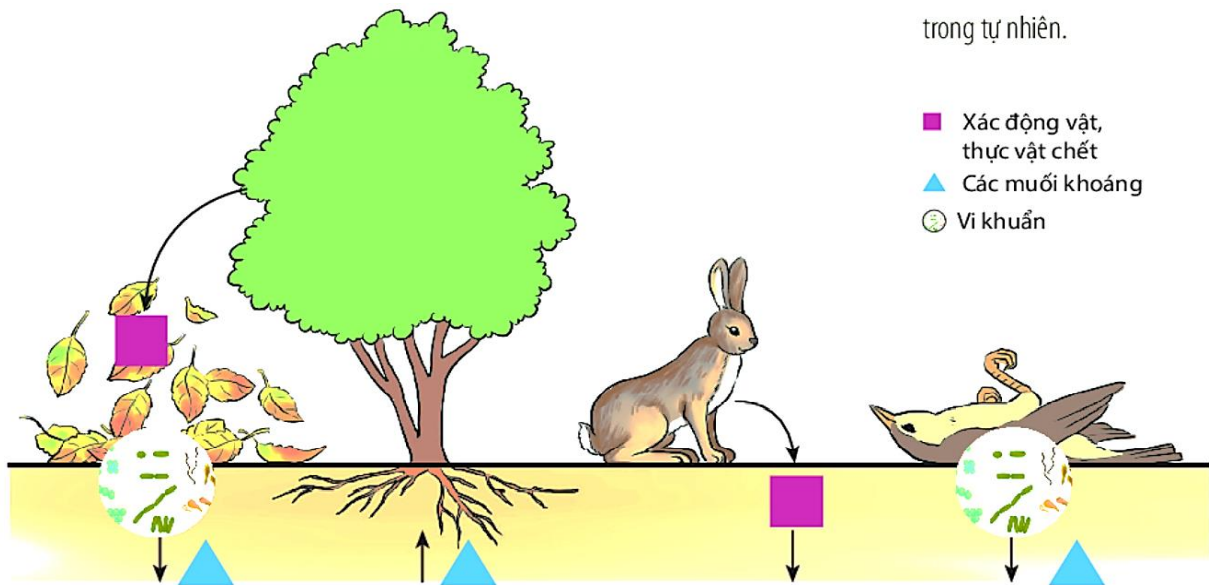
HƯỚNG DẪN HỌC SINH TỰ HỌC

CHỦ ĐỀ 8. BÀI 25: VI KHUẨN (Tiết 2)

I. HƯỚNG DẪN HỌC SINH TỰ HỌC

* Tìm hiểu lợi ích của vi khuẩn trong tự nhiên và đời sống con người

Hãy quan sát hình 25.3 và trả lời câu hỏi:



Câu 1: Điều gì sẽ xảy ra khi xác động vật, thực vật nằm trong đất?

Hướng dẫn: Xác động vật, thực vật chết trong đất + vi khuẩn → phân hủy tạo ra muối khoáng

Câu 2: Nêu vai trò của vi khuẩn trong tự nhiên?

Hướng dẫn: Vi khuẩn tham gia vào quá trình phân hủy, làm sạch môi trường.



Rau, củ, quả muối



Sữa chua

Câu 3: Nêu vai trò của vi khuẩn trong quá trình chế biến các sản phẩm ở hình trên?

Hướng dẫn: Rau củ, quả muối, sữa chua là thức ăn lên men nhờ vi khuẩn

→ Vi khuẩn có vai trò lên men thực phẩm

Câu 4: Em hãy kể tên một vài loại thức ăn được chế biến bằng phương pháp lên men?

Ví dụ: Giấm, sữa chua, dưa cà muối, ...

* Một số bệnh do vi khuẩn và cách phòng chống?



▲ Hình 25.5. Biểu hiện của người bệnh tiêu chảy

Quan sát hình 25.5 và cho biết:

Câu 1: Những dấu hiệu của người bị tiêu chảy?

Câu 2: Tác nhân gây bệnh tiêu chảy?

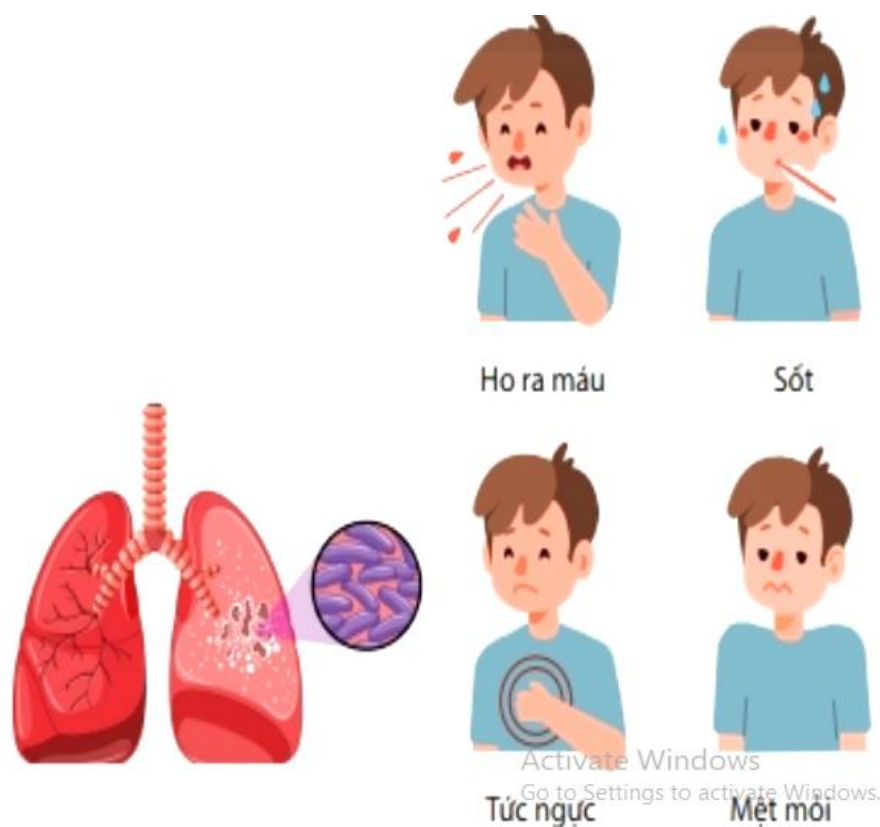
Hướng dẫn: Trùng khuẩn đường ruột

Quan sát hình 25.6 và cho biết:

Câu 3: Những dấu hiệu của người bị bệnh lao phổi?

Câu 4: Tác nhân gây bệnh lao phổi?

Hướng dẫn: Vi khuẩn lao



▲ Hình 25.6. Biểu hiện của người bị bệnh lao phổi

Câu 5: Bệnh do vi khuẩn có thể lây truyền theo con đường nào?

Hướng dẫn: Tiếp xúc, hô hấp, qua thức ăn, nước uống, bị động vật cắn.

Câu 6: Hãy nêu một số biện pháp phòng chống bệnh do vi khuẩn gây ra?

Hướng dẫn: Từ các con đường lây truyền suy ra biện pháp phòng chống phù hợp.

II. NỘI DUNG GHI BÀI (Các em ghi nội dung này vào vở)

CHỦ ĐỀ 8. BÀI 25: VI KHUẨN (Tiết 2)

2) VAI TRÒ CỦA VI KHUẨN

- Trong tự nhiên, vi khuẩn tham gia vào quá trình phân hủy xác sinh vật và chất thải hữu cơ làm sạch môi trường.
- Trong thực tiễn, vi khuẩn có vai trò trong chế biến thực phẩm
- Một số vi khuẩn gây bệnh cho người, động vật, thực vật, một số vi khuẩn làm hư hỏng thực phẩm, làm thức ăn bị ôi thiu.
- Biện pháp phòng chống bệnh do vi khuẩn: Vệ sinh cá nhân, vệ sinh môi trường, bảo quản thực phẩm đúng cách.

III. DẶN DÒ

- Học bài, ghi chép bài đầy đủ

- Làm bài tập 2,3 trang 116 SGK
- Đọc trước bài 26: Thực hành quan sát vi khuẩn. Tìm hiểu các bước làm sữa chua.