TRƯỜNG THCS PHAN CÔNG HỚN

TỔ: KHOA HỌC TỰ NHIÊN

MÔN KHTN KHỐI 6

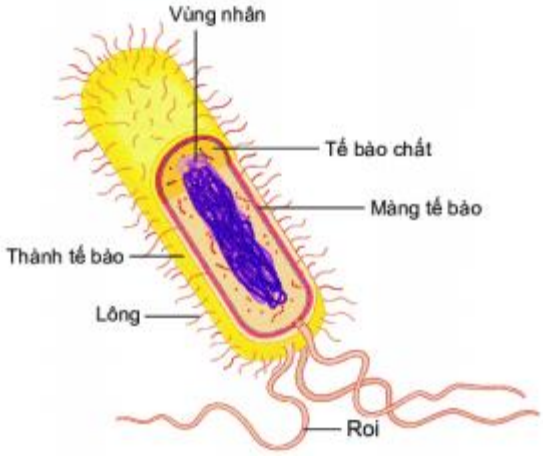
(Từ ngày 08/01/2024 đến ngày 13/01/2024)

Bài 25: VI KHUẨN

A. LÝ THUYẾT

I. ĐẶC ĐIỂM CỦA VI KHUẨN

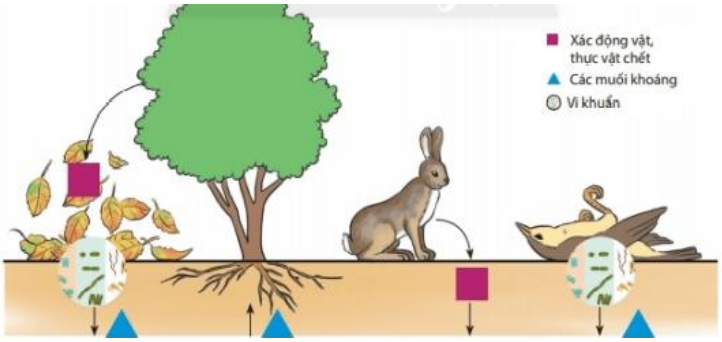
- Hình dạng của vi khuẩn: Vi khuẩn có nhiều hình dạng khác nhau, đa số có dạng hình que (trực khuẩn lị), hình cầu (tụ cầu khuẩn) và hình xoắn (xoắn khuẩn giang mai); một số vi khuẩn có hình dấu phẩy (phẩy khuẩn tả), …



- Cấu tạo của vi khuẩn gồm các thành phần: Thành tế bào, Màng tế bào, Chất tế bào, Vùng nhân. Một số vi khuẩn có thể có lông bơi hoặc roi bơi để di chuyển.

II. VAI TRÒ CỦA VI KHUẨN

- Trong tự nhiên, vi khuẩn tham gia vào quá trình phân huỷ xác sinh vật và chất thải hữu cơ làm sạch môi trường.

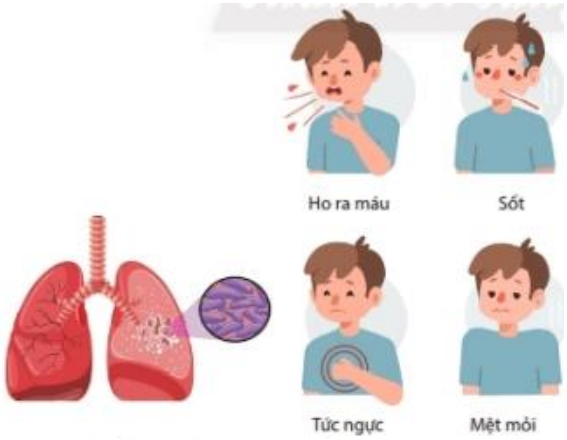


- Trong thực tiễn, vi khuẩn có vai trò trong chế biến thực phẩm, sản xuất sản phẩm trong công nghệ sinh học.

Rau, củ, quả muối

Sữa chua

- 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.

B. BÀI TẬP MINH HOẠ

Bài 1: Từ các con đường lây bệnh, em hãy nêu một số biện pháp phòng chống bệnh tiêu chảy?

Trả lời:

Bệnh tiêu chảy lây qua đường tiêu hóa. Do đó, biện pháp phòng chống bệnh tiêu chảy hữu hiệu là vệ sinh ăn uống:

- Rửa tay bằng xà phòng thường xuyên đặc biệt là trước khi ăn.
- Không ăn thực phẩm quá hạn, ô thiu.
- Ăn chín, uống sôi.
- Hạn chế ăn đồ ăn ở các quán vỉa hè, đồ ăn không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

Bài 2: Nêu vai trò của vi khuẩn trong quá trình chế biến các sản phẩm ở hình 25.4. Kể tên một vài ứng dụng của vi khuẩn trong thực tiễn?

Rau, củ, quả muối

Sữa chua

▲ Hình 25.4. Một số sản phẩm lên men nhờ vi khuẩn

Trả lời:

- Vai trò của vi khuẩn trong quá trình chế biến các sản phẩm ở hình 25.4:

+ Tăng thời gian bảo quản thực phẩm: Một phần đường trong rau củ hoặc sữa được vi khuẩn lactic biến thành axit lactic khiến cho pH giảm → Vi sinh vật gây hại như vi khuẩn gây thối rữa không thể hoạt động được → Nhờ đó, rau củ có thể giữ được độ giòn, ngon; sữa không bị ôi thiu và kéo dài thời gian bảo quản.

+ Tạo hương vị đặc trưng (độ chua nhẹ) cho các sản phẩm lên men.

+ Tăng hàm lượng dinh dưỡng trong thực phẩm: Nguồn vi sinh vật có lợi (ví dụ lợi khuẩn *Lactobacillus Acidophilus*) trong các thực phẩm được lên men này có nhiều lợi ích cho sức khỏe của người sử dụng.

- Một vài ứng dụng của vi khuẩn trong thực tiễn:

+ Có vai trò quan trọng trong chế biến thực phẩm (làm tương, muối dưa, sản xuất bia, rượu…).

+ Sử dụng vi khuẩn để xử lí chất thải, hạn chế ô nhiễm môi trường.

+ Chế tạo dược phẩm (thuốc kháng sinh,…), mỹ phẩm.

+ Chế tạo phân bón, thuốc trừ sâu.

PHIẾU HỌC TẬP

* TỰ LUẬN

1 /Em hãy cho biết đặc điểm cấu tạo của virus và vi khuẩn khác nhau như thế nào?

.....

.....

.....

2/ Em hãy phân biệt virus và vi khuẩn?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3/Theo em, điều gì sẽ xảy ra nếu trong đất không có vi khuẩn?

.....

.....

.....

.....

.....

4/ Bệnh nào do virus, bệnh nào do vi khuẩn gây nên?

.....

.....

.....

.....

.....

5/ Nêu lợi ích và tác hại của vi khuẩn. Lấy ví dụ?

.....

.....

.....

.....

.....

6/ Theo em bệnh do vi khuẩn gây ra có thể lây truyền theo con đường nào?

.....

.....

.....

.....

*** TRẮC NGHIỆM**

Câu 1: Vi khuẩn là gì?

A. Là nhóm sinh vật chưa có cấu tạo tế bào, kích thước hiển vi

B. Là nhóm sinh vật có cấu tạo nhân sơ, kích thước hiển vi

C. Là nhóm sinh vật có cấu tạo nhân thực, kích thước hiển vi

D. Là nhóm sinh vật chưa có cấu tạo tế bào, kích thước siêu hiển vi

Câu 2: Vi khuẩn không có hình dạng cấu tạo nào sau đây?

A. Hình que B. Hình cầu C. Hình xoắn D. Hình khối

Câu 3: Thành phần nào dưới đây không phải là thành phần cấu tạo của vi khuẩn?

A. Thành tế bào C. Chân giả

B. Màng tế bào D. Roi bơi

Câu 4: Bệnh nào dưới đây không phải là do vi khuẩn gây nên?

A. Bệnh lao C. Bệnh thủy đậu

B. Bệnh kiết lị D. Bệnh than

Câu 5: Sản phẩm nào dưới đây không phải là sản phẩm của vi khuẩn?

A. Rượu nho B. Dưa muối C. Sữa chua D. Kim chi

❖ DẶN DÒ

- Chép phần A, B vào tập.
- Trả lời bài tập trắc nghiệm và tự luận.
- Chuẩn bị bài học tiếp theo.

Mọi thắc mắc Quý Phụ huynh vui lòng liên lạc:

- **Thầy Hiền SĐT: 0937013009**
- **Thầy Châu SĐT: 0974498493**
- **Thầy Tài SĐT: 0384016912**
- **Thầy Tâm SĐT: 0779442859**
- **Cô Tiểu Y SĐT: 0389928322**
- **Cô Huệ SĐT: 0785656236**
- **Cô Thu Hiền SĐT: 0397683174**

Bài 26:

THỰC HÀNH QUAN SÁT VI KHUẨN – TÌM HIỂU CÁC BƯỚC LÀM SỮA CHUA.

A. LÝ THUYẾT

1. Quan sát và vẽ được hình ảnh vi khuẩn

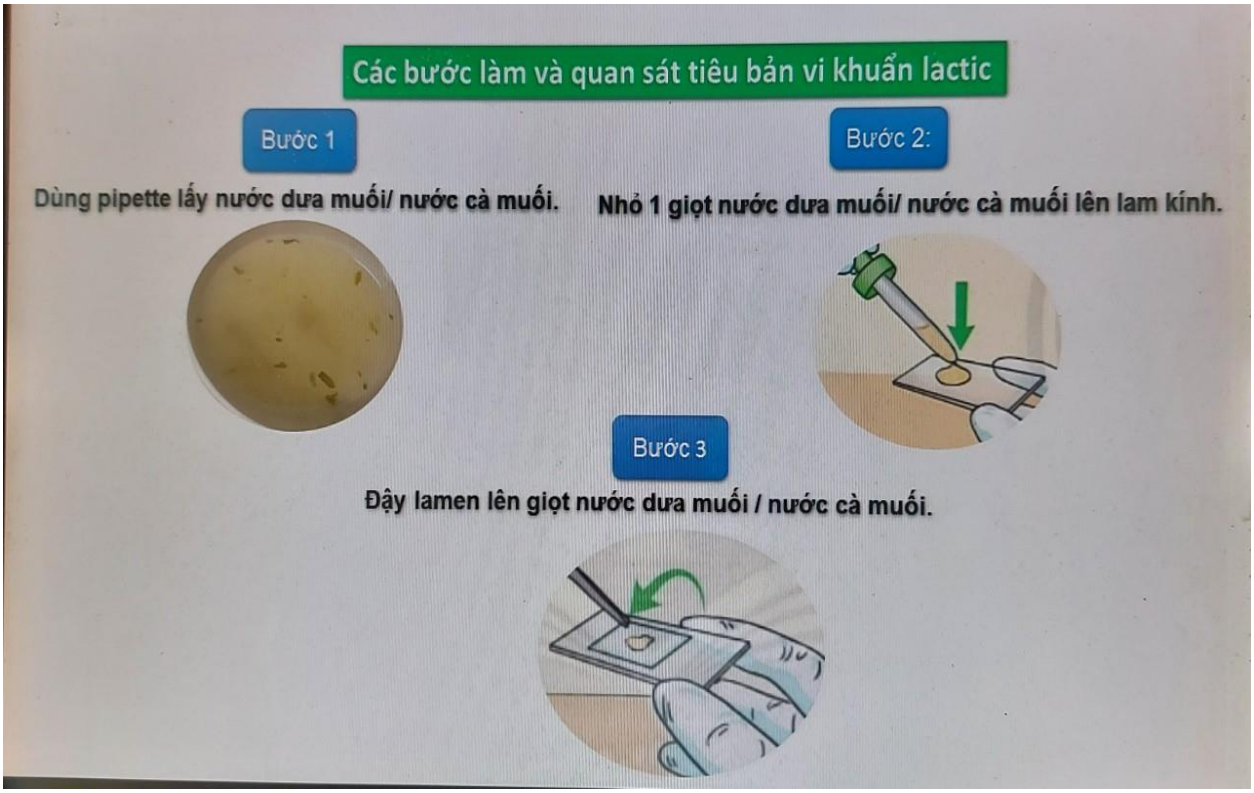
2. Nhận biết được một số vi khuẩn khác từ tiêu bản mẫu

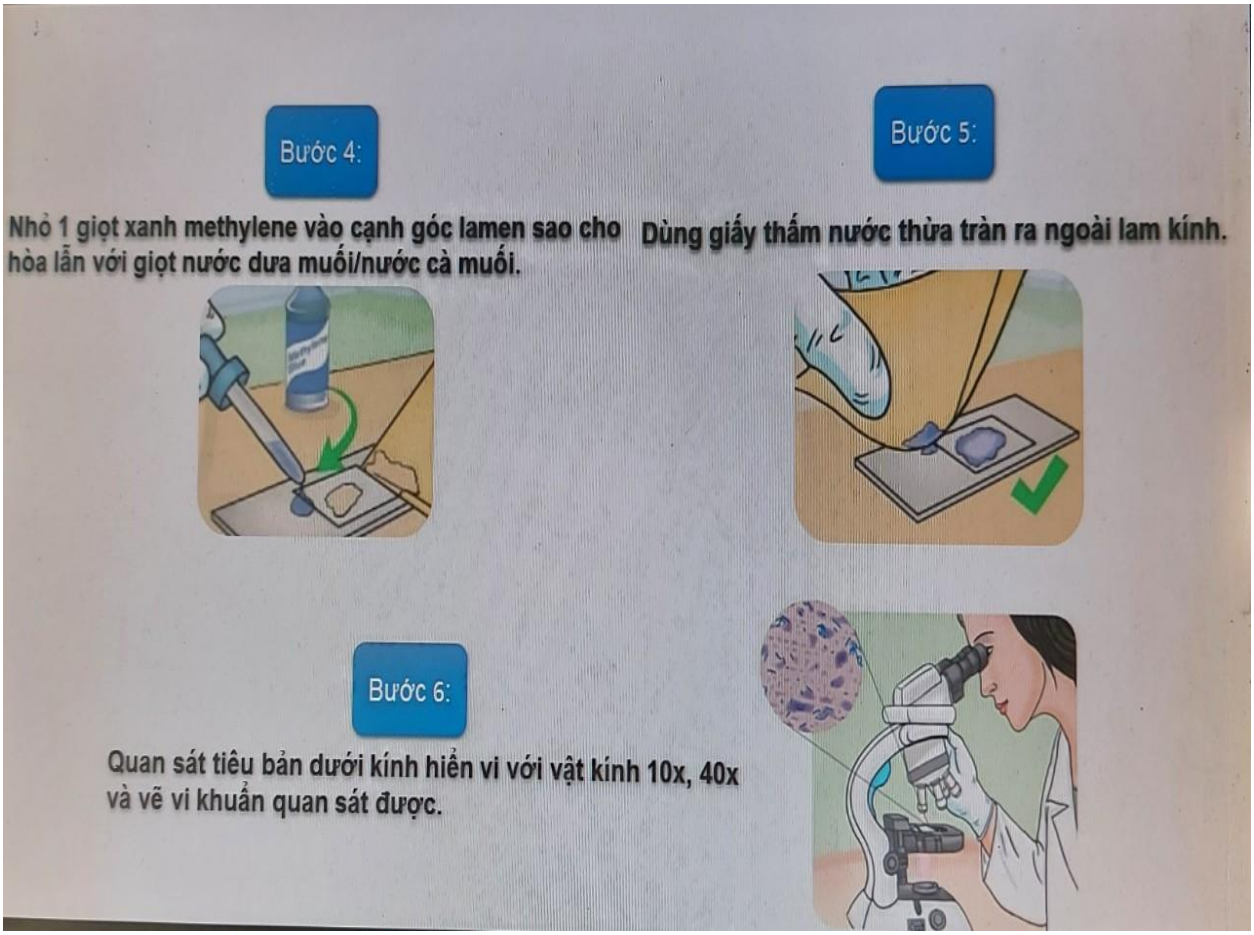
3. Nêu được các bước làm sữa chua.

B. THỰC HÀNH

I. CÁC BƯỚC LÀM VÀ QUAN SÁT TIÊU BẢN VI KHUẨN LACTIC:

CÁCH TIẾN HÀNH:





II. CÁC BƯỚC LÀM SỮA CHUA

Các bước thực hiện:

Bước 3

Cho sữa chua vào hỗn hợp để bổ sung vi khuẩn lactic, khuấy đều nhẹ tay.

Bước 4:

Múc hỗn hợp sữa chua vào cốc thủy tinh có nắp

Bước 5:

Xếp các cốc vào khay ủ hoặc thùng xốp ủ trong 8-12 tiếng.

Bước 6:

Bảo quản sữa chua đã ủ trong ngăn mát tủ lạnh

C. BÁO CÁO

1.Vẽ và mô tả hình dạng vi khuẩn lactic trong tiêu bản.

2. Vẽ và nhận dạng 1 số vi khuẩn có trong tiêu bản mẫu.

3. Tại sao chúng ta phải bảo quản sữa chua trong ngăn mát tủ lạnh?

❖ DẶN DÒ

- Chép phần A

- Thực hành phần B

Mọi thắc mắc Quý Phụ huynh vui lòng liên lạc:

- **Thầy Hiền** **SĐT: 0937013009**
- **Thầy Châu** **SĐT: 0974498493**
- **Thầy Tài** **SĐT: 0384016912**
- **Thầy Tâm** **SĐT: 0779442859**
- **Cô Tiểu Y** **SĐT: 0389928322**
- **Cô Huệ** **SĐT: 0785656236**
- **Cô Thu Hiền** **SĐT: 0397683174**