**NỘI DUNG HỌC TẬP**

**MÔN: KHOA HỌC TỰ NHIÊN - KHỐI: 6**

CHỦ ĐỀ 8

**Bài 26:** **THỰC HÀNH QUAN SÁT VI KHUẨN**

**TÌM HIỂU CÁC BƯỚC LÀM SỮA CHUA**

|  |  |
| --- | --- |
| **HOẠT ĐỘNG** | **NỘI DUNG**  |
| **Hoạt động 1: *Đọc tài liệu và thực hiện các yêu cầu.*** | **Chuẩn bị:*** Dụng cụ: kính hiển vi, lam kính, lamen, pipette, giấy lọc.
* Hóa chất: xanh methylene.
* Mẫu vật: nước dưa muối/ nước cà muối.
* Tiêu bản mẫu.

**Cách tiến hành:*** Thực hành quan sát vi khuẩn:

 Quan sát hình 26.1 và nêu các bước làm và quan sát tiêu bản vi khuẩn lactic. Xem thêm video theo link:  <https://www.youtube.com/watch?v=9_vLTxnfadw> * Hướng dẫn làm sữa chua:

 1. Chuẩn bị: + Nguyên liệu: 1 hộp sữa chua 100g. 1 hộp sữa đặc có đường 380g. 500 ml nước đun sôi. 500 ml nước đun sôi để nguội. + Dụng cụ: cốc thủy tinh, đũa chậu thủy tinh nhiệt kế nồi ủ/ thùng xốp. 2. Cách tiến hành: thực hành theo 6 bước trong sách KHTN-CTST/118 Xem thêm video hướng dẫn theo link:<https://www.youtube.com/watch?v=TVN-85L2d0c>  **Báo cáo kết quả thực hành theo mẫu** |
| **Hoạt động 2**: ***Kiểm tra, đánh giá quá trình tự học.*** | **HS thực hiện báo cáo kết quả thực hành theo mẫu sau vào vở:****Báo cáo kết quả thực hành****Báo cáo: Kết quả thực hành quan sát vi khuẩn và tìm hiểu các bước làm sữa chua**Thứ…..ngày…..tháng…..năm…..Nhóm…………………………….Lớp…………………. 1. Vẽ và mô tả hình dạng vi khuẩn lactic có trong tiêu bản. 2. Vẽ và nhận dạng một số vi khẩn có trong tiêu bản mẫu. 3. Tại sao chúng ta phải bảo quản sữa chua trong ngăn mát tủ lạnh? |
| **Hoạt động 3**: ***Học sinh cần nhớ các kiến thức*** | - Biết cách tiến hành lấy mẫu và quan sát được vi khuẩn lactic dưới kính hiển vi. - Vẽ và mô tả được hình dạng vi khuẩn lactic cũng như nhận dạng được một số vi khuẩn trong tiêu bản mẫu.- Nắm được các bước làm sữa chua và làm được thành phẩm . |
| **Hoạt động 4: *chuyển giao nhiệm vụ*** | HS nghiên cứu **Bài 27:** **NGUYÊN SINH VẬT**1. Nguyên sinh vật là gì?2. Bệnh do nguyên sinh vật gây nên và biện pháp phòng chống các bệnh đó. |