



KẾT NỐI TRI THỨC
VỚI CUỘC SỐNG

KHOA HỌC



Nấm gây hỏng thực phẩm và nấm độc

(Tiết 1)





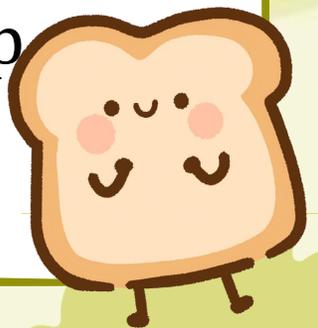
Yêu cầu cần đạt

* Năng lực đặc thù:

- Nhận biết được tác hại của một số nấm mốc gây hỏng thực phẩm thông qua TN hoặc quan sát tranh ảnh, video.
- Vận dụng được kiến thức về nguyên nhân gây hỏng thực phẩm, nêu được một số cách bảo quản thực phẩm (làm lạnh, sấy khô, ướp muối,...)

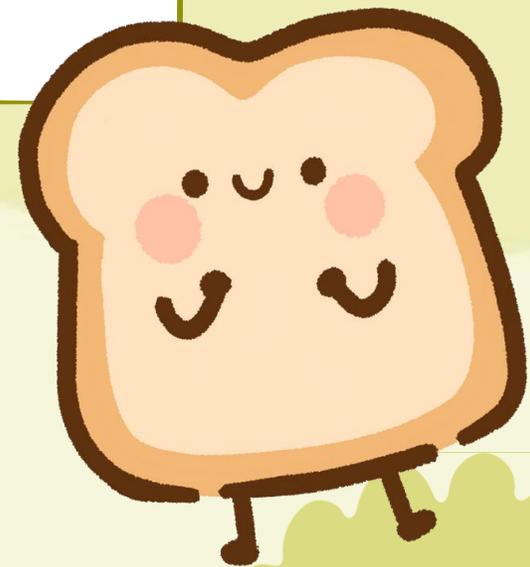
* Năng lực chung: năng lực tư duy, giải quyết vấn đề, giao tiếp hợp tác.

* Phẩm chất: chăm chỉ, trách nhiệm.

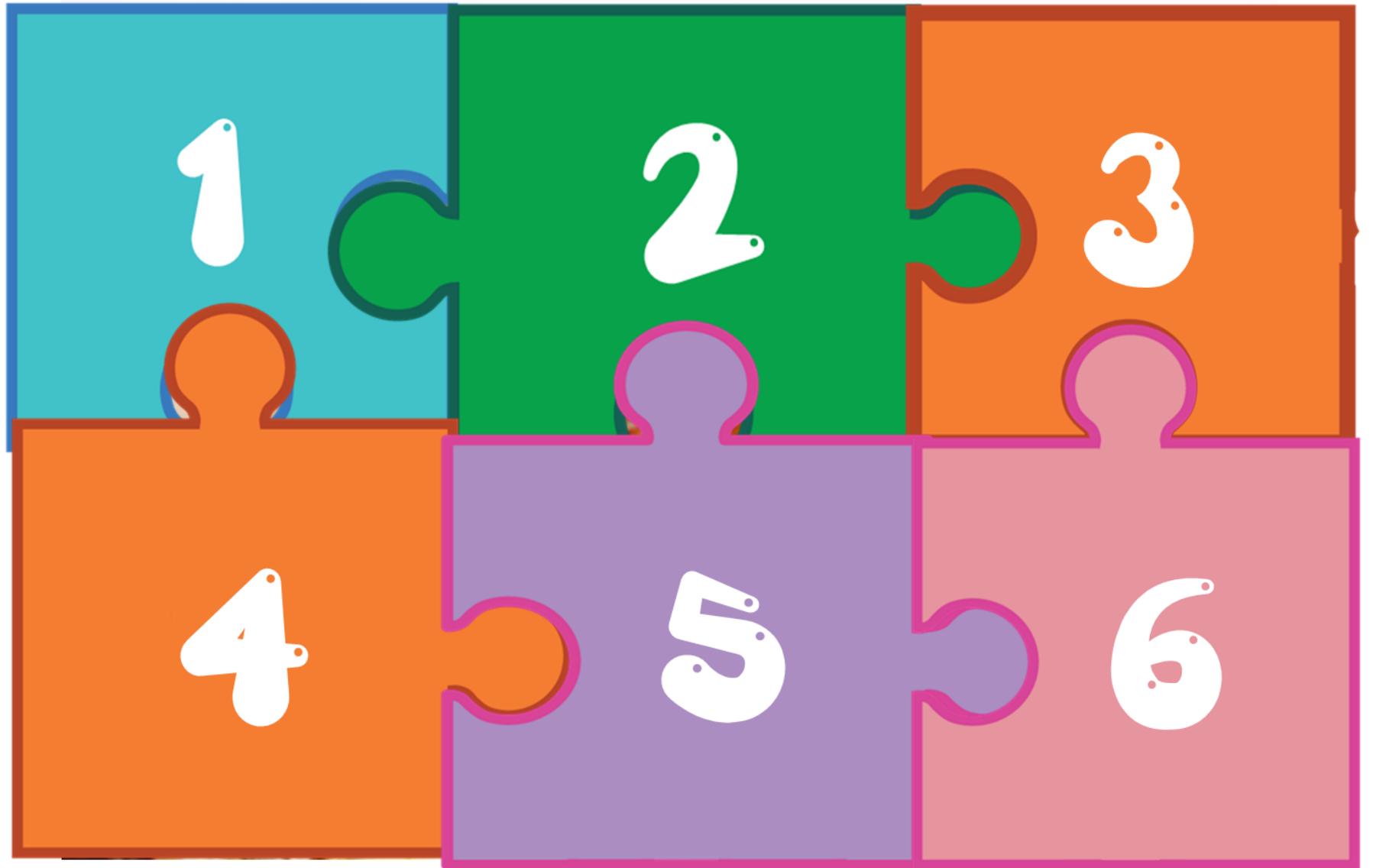




KHỞI ĐỘNG

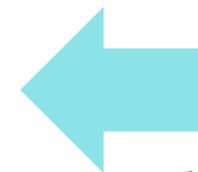


Lật
mảnh
ghép





**Hãy kể tên một số nấm ăn
mà em biết?**





Năm men được dùng
để làm gì?

A

Bánh m



anh bao



C

Rượu, b

Chính xác

t cả các đáp
án trên



LUCKY NUMBER



May mắn

OK





Nắm đùi gà được

YOU WIN!



A

Làm bi

làm rượu



Chính xác

C

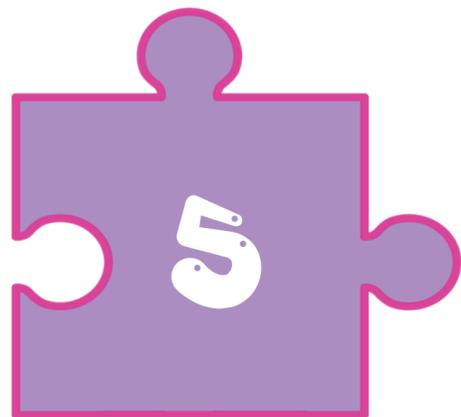
Nấu thức

Làm rượu

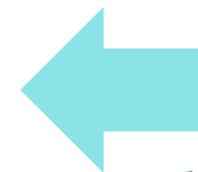


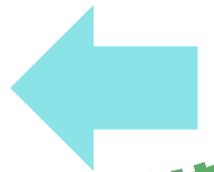
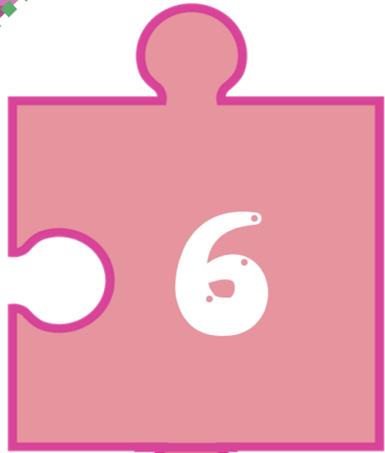
OK





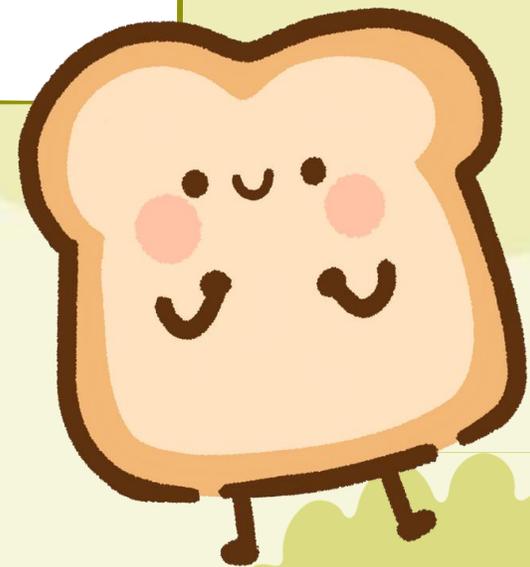
Em hãy kể tên một số loại nấm dùng làm thuốc?





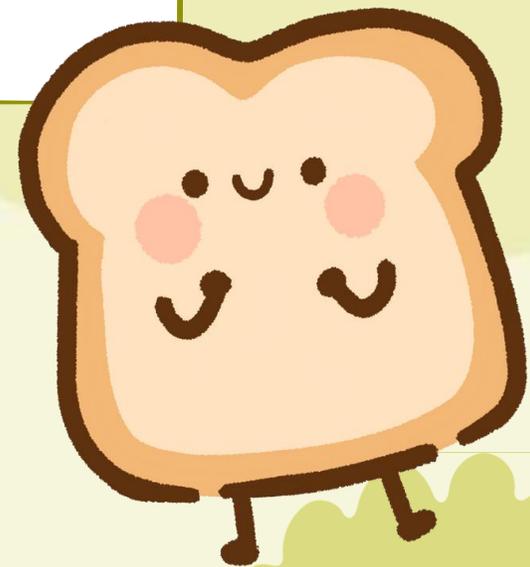


KHÁM PHÁ





Năm gây hồng thực phẩm

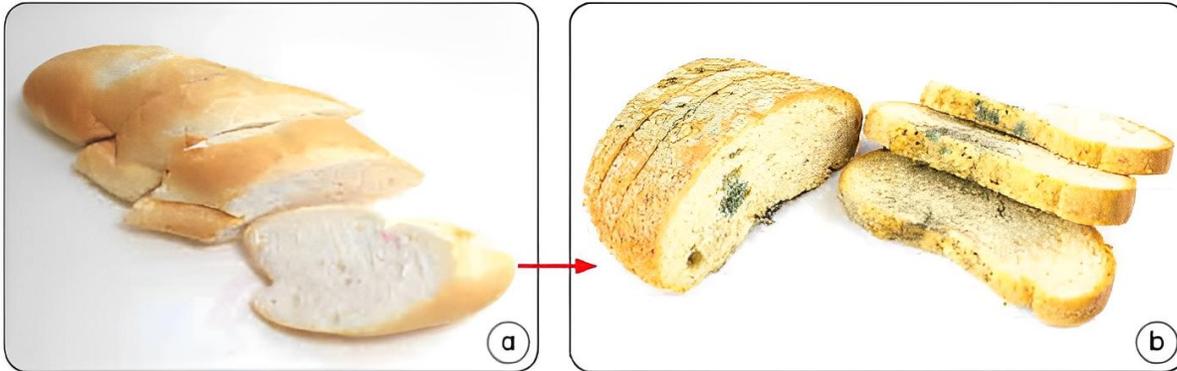


1

Độc thông tin

Thực phẩm nếu không bảo quản đúng cách dễ bị nhiễm nấm mốc, nấm mốc có thể làm thay đổi màu sắc, hình dạng và mùi vị của thực phẩm, tạo ra độc tố có hại cho sức khỏe. Sử dụng các loại thực phẩm bị nhiễm nấm mốc gây tác hại cho gan, thận, gây rối loạn tiêu hóa, có thể gây ung thư, thậm chí dẫn đến tử vong.

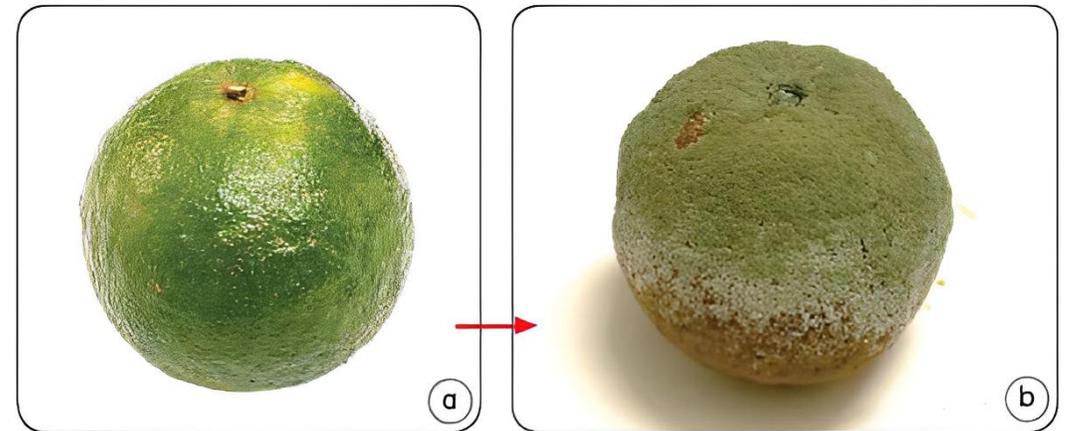
Quan sát bánh mì và quả cam sau nhiều ngày đã bị mốc



Bánh mì mới sản xuất

Bánh mì bị mốc sau nhiều ngày

Hình 1



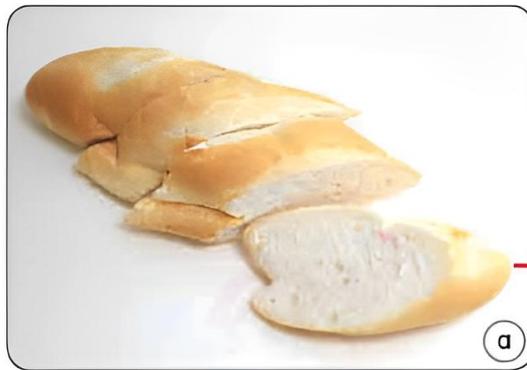
Quả cam

Quả cam bị mốc sau nhiều ngày

Hình 2

Quan sát hình 1, 2 và cho biết:

1. Thực phẩm ở hình 1, 2 đã thay đổi như thế nào về màu sắc, hình dạng sau một khoảng thời gian? Vì sao?
2. Nấm mốc trên thực phẩm thường có màu gì?

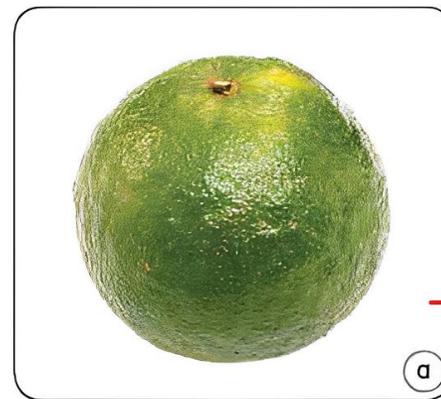


Bánh mì mới sản xuất



Bánh mì bị mốc sau nhiều ngày

Hình 1



Quả cam



Quả cam bị mốc sau nhiều ngày

Hình 2



Bánh mì mới sản xuất

(a)



Bánh mì bị mốc sau nhiều ngày

(b)

Hình 1



Quả cam

(a)



Quả cam bị mốc sau nhiều ngày

(b)

Hình 2

Thảo luận nhóm

1. Thực phẩm ở hình 1, 2 đã thay đổi như thế nào về màu sắc, hình dạng sau một khoảng thời gian? Vì sao?
2. Năm mốc trên thực phẩm thường có màu gì?

Thảo luận nhóm



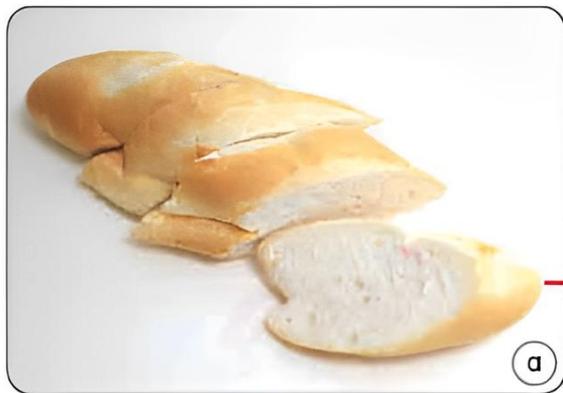
Cùng chia sẻ

**Các nhóm hãy treo
bảng nhóm của
mình và chia sẻ
kết quả thảo luận
của cả nhóm**



**Phiếu bài tập
nhóm**

Thực phẩm bị mốc sau nhiều ngày	Màu sắc	Hình dạng	Thời gian
	Thay đổi màu sắc, có màu xanh, trắng, nâu,...	Hình dạng như ban đầu nhưng bị cứng đi, mềm hơn	3 - 5 ngày Tùy theo loại thực phẩm



Bánh mì mới sản xuất



Bánh mì bị mốc sau nhiều ngày

Hình 1



Quả cam



Quả cam bị mốc sau nhiều ngày

Hình 2

	Màu sắc	Hình dạng	Thời gian
Thực phẩm bị mốc sau nhiều ngày	Thay đổi màu sắc, có màu xanh, trắng, nâu,...	Hình dạng như ban đầu nhưng bị cứng đi, mềm hơn	3 - 5 ngày Tùy theo loại thực phẩm

Thực phẩm đã bị nấm mốc

2. Nấm mốc trên thực phẩm thường có màu gì?

Nấm mốc mọc trên thực phẩm thường có màu xanh, màu trắng, màu nâu,...



Bánh mì mới sản xuất

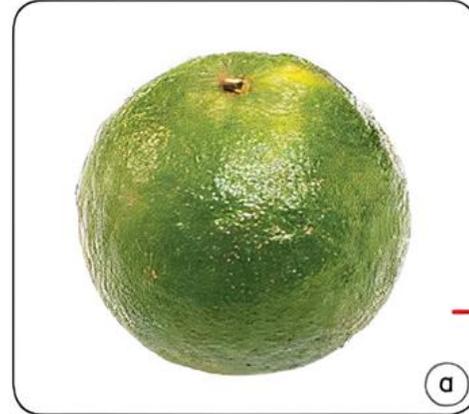
(a)



Bánh mì bị mốc sau nhiều ngày

(b)

Hình 1



Quả cam

(a)



Quả cam bị mốc sau nhiều ngày

(b)

Hình 2

1. Làm cách nào để nhận biết thực phẩm đã bị nhiễm nấm mốc?
2. Nấm mốc gây những tác hại gì đến sức khỏe và cơ thể con người?

Thảo luận nhóm



1. Làm cách nào để nhận biết thực phẩm đã bị nhiễm nấm mốc?

Các loại thực phẩm nhiễm mốc độc thường có dấu hiệu đặc trưng rất dễ nhận biết. Thông thường đó là các đốm mốc trắng, xanh, hồng... xuất hiện trên bề mặt khiến thực phẩm biến đổi màu sắc, mùi vị.



Dấu hiệu nhận biết thực phẩm đã bị nấm mốc

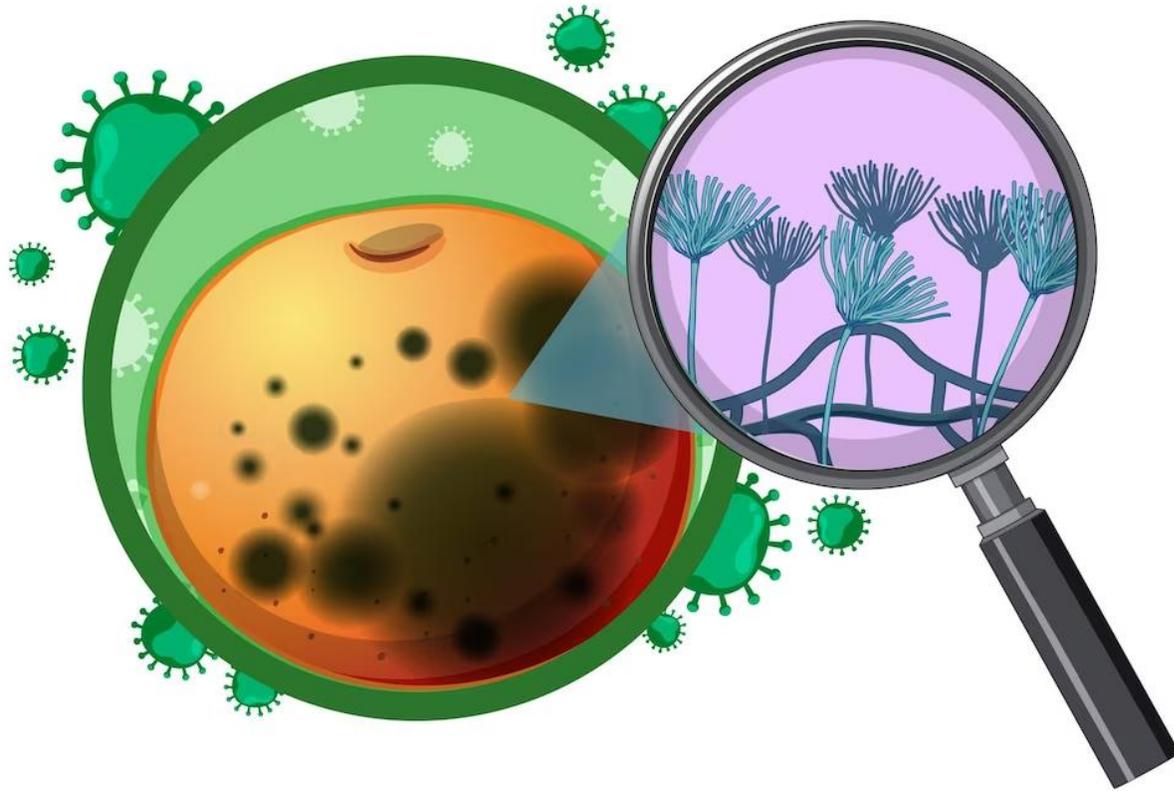


Bề mặt bánh mì có các đốm xanh



Bề mặt cà rốt có phần trắng, nâu đen

2. Nấm mốc gây những tác hại gì đến sức khỏe và cơ thể con người



Nếu chúng ta ăn phải những loại thức ăn nhiễm nấm mốc thì có thể mắc nhiều bệnh nguy hiểm, gây ngộ độc thực phẩm.

2. Nấm mốc gây những tác hại gì đến sức khỏe và cơ thể con người

Khi ăn thực phẩm bị nấm mốc ít độc có thể bị nôn mửa, choáng váng, tiêu chảy,...



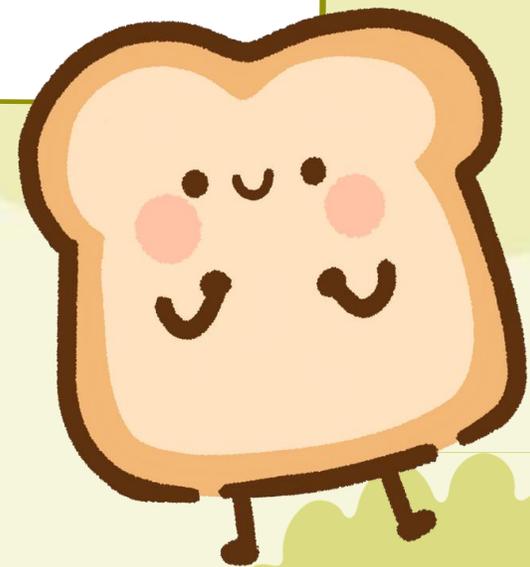
2. Nấm mốc gây những tác hại gì đến sức khỏe và cơ thể con người



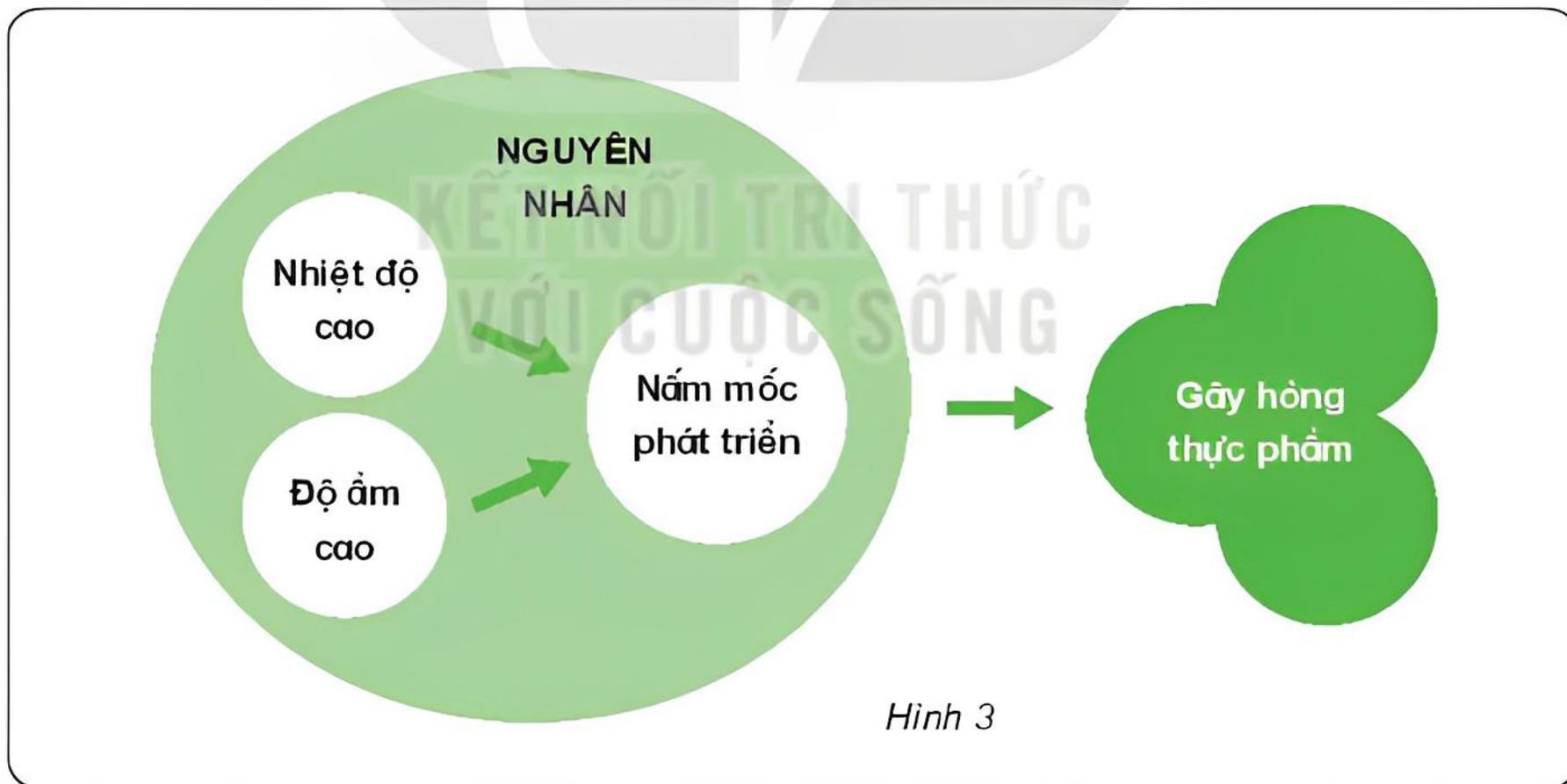
Nếu cơ thể con người tích lũy độc tố nấm trong thời gian dài thì có thể bị suy thận, ung thư,... Nguy hiểm hơn có thể tử vong



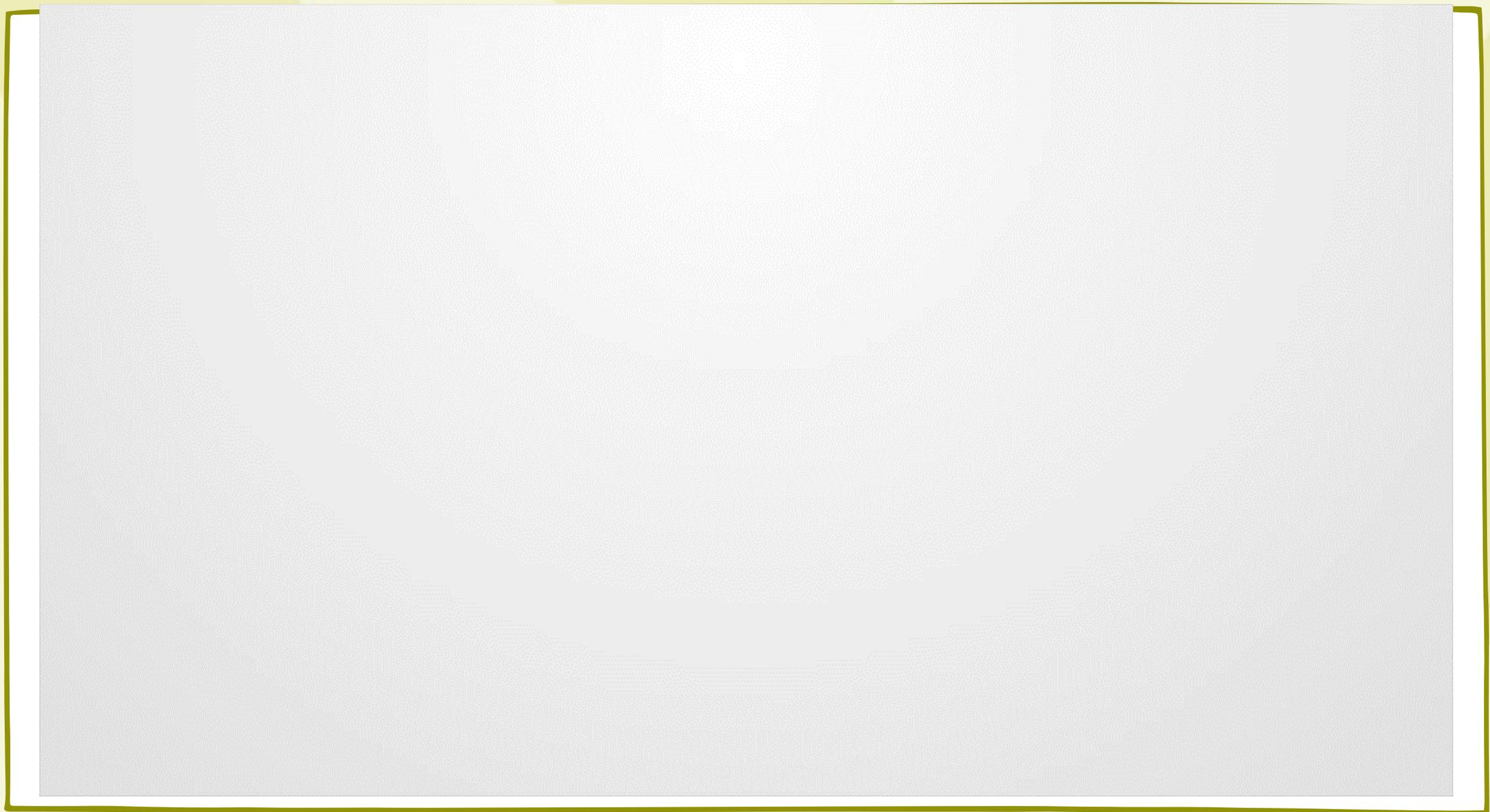
Nguyên nhân và cách bảo quản



Quan sát hình 3, đọc thông tin để tìm hiểu về nguyên nhân gây hỏng thực phẩm



Hình 3



Thảo luận nhóm

Vẽ sơ đồ tư duy
thể hiện những
nguyên nhân có thể
gây hỏng thực phẩm
dẫn đến nấm mốc.

Ánh sáng

***Nguyên nhân
gây hỏng
thực phẩm***

**Nhiệt độ môi
trường**

**Độ ẩm không
khí cao**

**Thành phần
không khí**

**Bị tác động
cơ học**



**Nhiệt độ môi trường cao khiến
nấm mốc dễ dàng phát triển**

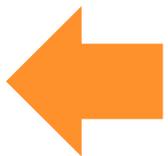




Độ ẩm không khí cao tạo điều kiện thuận lợi cho vi sinh vật phát triển mạnh, đặc biệt là vi khuẩn gây thối rữa và nấm mốc.



**Oxy xúc tác
quá trình oxy
hóa làm biến
đổi thành
phần của thực
phẩm, đặc biệt
là với chất béo
và vitamin C.**





Ánh sáng chiếu trực tiếp vào thực phẩm xúc tiến làm chuyển hóa các thành phần có trong thực phẩm, dẫn đến thực phẩm bị hư hỏng



Sản phẩm bị tác động mạnh trong quá trình vận chuyển, đóng gói làm biến dạng thực phẩm, bao bì bao gói dẫn đến thực phẩm bị hư hỏng.



Bạn có biết



Việt Nam có khí hậu nhiệt đới nên có nhiệt độ và độ ẩm không khí cao là điều kiện thuận lợi cho các nấm mốc phát triển và gây hỏng thực phẩm.

Dẫn d0

Chia sẻ những điều em biết
về năm gâ hỏng thực
phẩm với người thân

Chuẩn bị bài mới



KHOA HỌC
CHÚC CÁC EM
HỌC TỐT!





MĂNG NON - TÀI LIỆU TIỂU HỌC

Chuyên

SOẠN BÀI GIẢNG ĐIỆN TỬ

LỚP 2, 3, 4

**BỘ KẾT NỐI TRI THỨC VÀ
CHÂN TRỜI SÁNG TẠO**

*Soạn bài giảng yêu cầu, dự giờ,
thao giảng dựa theo chương trình GDPT 2018*

Mời truy cập:

Facebook: MĂNG NON - TÀI LIỆU TIỂU HỌC

Zalo: 0382348780 - 0984848929

Quét mã QR:

