

## Luyện tập

\* Tại sao phải sử dụng nguyên liệu an toàn, hiệu quả và bảo đảm sự phát triển bền vững?

– Nguyên liệu sản xuất không phải là nguồn tài nguyên vô hạn. Do đó, cần sử dụng chúng một cách hiệu quả, tiết kiệm, an toàn và hài hòa về lợi ích kinh tế, xã hội, môi trường.

**GV hướng dẫn HS rút ra kết luận về tính chất và ứng dụng của nguyên liệu theo SGK.**

### Hoạt động 4: Tìm hiểu sử dụng nguyên liệu

**Nhiệm vụ:** GV hướng dẫn HS tìm hiểu việc sử dụng nguyên liệu.

**Tổ chức dạy học:** GV chia HS thành từng nhóm, sau đó yêu cầu các nhóm thảo luận nội dung 6 trong SGK. GV hướng dẫn HS phân tích sơ đồ chuỗi cung ứng nguyên liệu khép kín (hình 13.4) trong SGK.

**6.** Em hãy nêu một số biện pháp sử dụng nguyên liệu an toàn, hiệu quả và bảo đảm sự phát triển bền vững.

Sử dụng theo chuỗi cung ứng mô hình 3R: Giảm thiểu (Reduce); Tái sử dụng (Reuse); Tái chế (Recycle).

GV hướng dẫn HS thảo luận theo các nội dung cụ thể đã trình bày trong SGK.

GV hướng dẫn HS tìm hiểu một số nguyên liệu thường gặp (gỗ, đá vôi, bông, ...) và có thể yêu cầu HS phân tích việc sử dụng các nguyên liệu đó theo mô hình 3R.

## Luyện tập

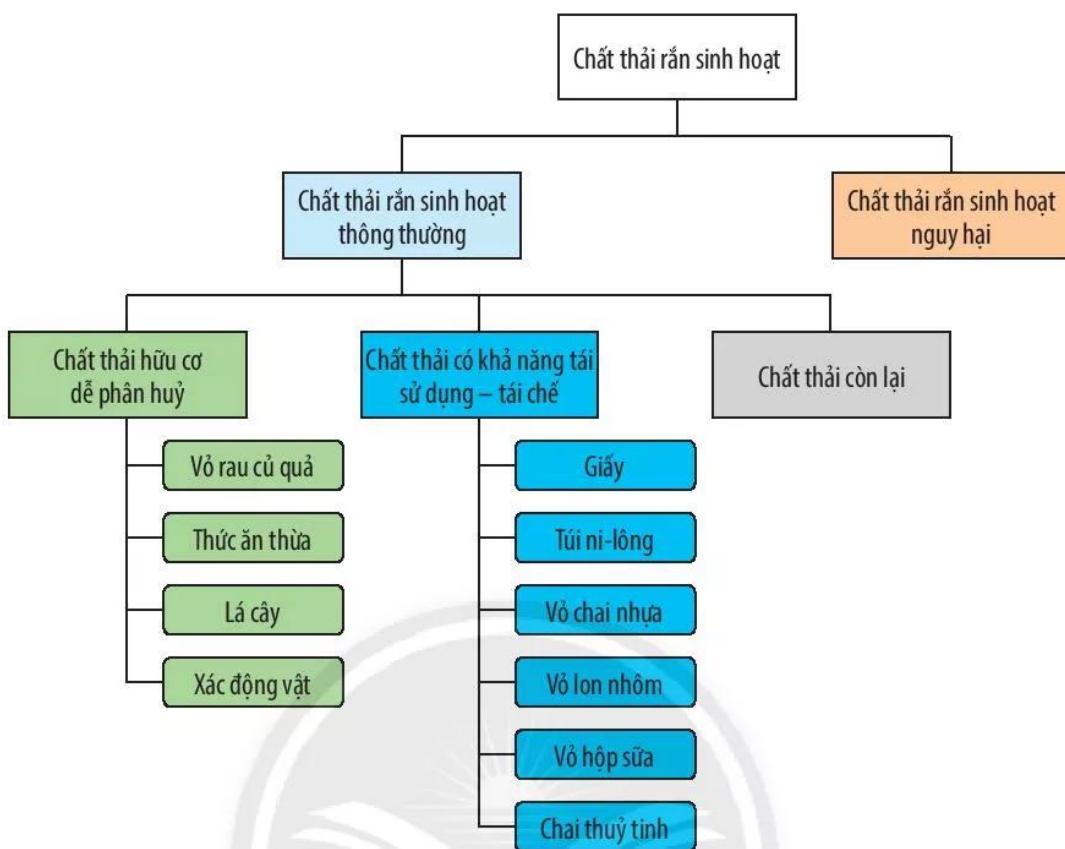
\* Em hãy kể tên một số đồ vật trong gia đình và cho biết chúng được tạo ra từ nguyên liệu nào.

– Bàn, ghế được tạo ra từ gỗ; tường rào được tạo ra từ đá; rổ, rá được tạo ra từ mây hoặc tre; ...

## Vận dụng

\* Em có thể làm được những sản phẩm nào khi sử dụng chất thải sinh hoạt làm nguyên liệu?

– GV hướng dẫn HS phân loại chất thải sinh hoạt theo sơ đồ sau:



Qua sơ đồ trên, các nhóm HS có thể tìm hiểu cách tái chế rác thải thành các sản phẩm hữu ích. Ví dụ: vỏ lon nhôm, chai thuỷ tinh, vỏ chai nhựa có thể dùng làm bình hoa mini; thức ăn thừa, lá cây, xác động vật làm phân vi sinh; ...

### C. HƯỚNG DẪN GIẢI BÀI TẬP

**1.** Do nguyên liệu là vật liệu tự nhiên, đa số chúng không thể tái tạo được (nếu tái tạo được thì cũng mất nhiều thời gian) nên không thể nói nguyên liệu là nguồn tài nguyên vô hạn.

**2.** Do đá vôi là nguyên liệu chính để sản xuất xi măng, để giảm chi phí vận chuyển cũng như giảm thiểu sự tác động đến môi trường thì các nhà máy xi măng thường được xây dựng ở địa phương có núi đá vôi.

**3.** Ví dụ nhà máy nhiệt điện dùng than để đốt sẽ cho ta rất nhiều xỉ than, lượng xỉ than này có thể sẽ là nguồn nguyên liệu tiếp theo cho nhà máy sản xuất gạch không nung.

**4.** Đáp án C.

**5.** a) (1) nguyên liệu, (2) vật liệu.

b) (1) vật liệu, (2) nguyên liệu.

**6.** – Vật liệu: rỉ đường, đường ăn, bã mía, nước mía, giấy;

– Nguyên liệu: cây mía;

– Nhiên liệu: lá mía, rễ mía, bã mía, cồn;

– Thực phẩm: đường ăn, mật mía, bánh, kẹo, rượu, đường glucose.



## MỘT SỐ LƯƠNG THỰC – THỰC PHẨM (2 tiết)

### MỤC TIÊU

#### 1. Năng lực chung

- Tự chủ và tự học: Chủ động, tự tìm hiểu về tính chất và ứng dụng của một số lương thực – thực phẩm thông qua SGK và các nguồn học liệu khác;
- Giao tiếp và hợp tác: Hoạt động nhóm một cách hiệu quả theo đúng yêu cầu của GV trong khi thảo luận về lương thực – thực phẩm, đảm bảo các thành viên trong nhóm đều được tham gia và trình bày báo cáo;
- Giải quyết vấn đề và sáng tạo: Giải quyết các vấn đề kịp thời với các thành viên trong nhóm để thảo luận hiệu quả và hoàn thành các phương án tìm hiểu tính chất, ứng dụng của một số lương thực – thực phẩm.

#### 2. Năng lực khoa học tự nhiên

- Nhận thức khoa học tự nhiên: Trình bày được tính chất và ứng dụng của một số lương thực – thực phẩm thường dùng trong đời sống hằng ngày;
- Tìm hiểu tự nhiên: Đề xuất được phương án tìm hiểu về một số tính chất của một số lương thực – thực phẩm; Thu thập dữ liệu, phân tích, thảo luận, so sánh để rút ra được kết luận về tính chất của một số lương thực – thực phẩm;
- Vận dụng kiến thức, kỹ năng đã học: Biết cách sử dụng một số lương thực – thực phẩm an toàn, hiệu quả và bảo đảm sự phát triển bền vững.

#### 3. Phẩm chất

- Tham gia tích cực các hoạt động nhóm phù hợp với khả năng của bản thân;
- Có ý thức trong việc sử dụng một số lương thực – thực phẩm an toàn, hiệu quả và đảm bảo sự phát triển bền vững;
- Có niềm say mê, hứng thú với việc khám phá và học tập khoa học tự nhiên.

*Dựa vào mục tiêu của bài học và nội dung các hoạt động trong SGK, GV lựa chọn phương pháp và kĩ thuật dạy học phù hợp để tổ chức các hoạt động học tập một cách hiệu quả và tạo hứng thú cho HS trong quá trình tiếp nhận kiến thức, hình thành và phát triển năng lực, phẩm chất liên quan đến bài học.*

### A. PHƯƠNG PHÁP VÀ KỸ THUẬT DẠY HỌC

- Dạy học theo nhóm cặp đôi và nhóm nhỏ;

- Kỹ thuật sử dụng phương tiện trực quan;
- Kỹ thuật phòng tranh;
- Dạy học nêu và giải quyết vấn đề thông qua câu hỏi trong SGK.

## B. TỔ CHỨC DẠY HỌC

### **Khởi động**

GV đặt vấn đề theo gợi ý trong SGK. Ngoài ra, GV có thể sử dụng thêm video để hoạt động khởi động trở nên hấp dẫn, có khả năng lôi cuốn HS tập trung cao nhất vào bài giảng.

### **Hình thành kiến thức mới**

#### **1. MỘT SỐ LƯƠNG THỰC PHỔ BIẾN**

##### **Hoạt động 1: Tìm hiểu một số loại lương thực**

**Nhiệm vụ:** GV hướng dẫn HS tìm hiểu một số loại lương thực phổ biến.

**Tổ chức dạy học:** GV tổ chức cho HS hoạt động cặp đôi, hướng dẫn HS quan sát hình 14.1 và gợi ý để HS thảo luận nội dung 1 trong SGK.

**1. Quan sát hình 14.1, hãy kể tên một số loại lương thực phổ biến ở Việt Nam.**

Một số loại lương thực phổ biến ở Việt Nam: gạo, ngô, khoai lang, sắn.

GV có thể khai thác thêm phần mở rộng và đặt câu hỏi:

a) Hãy cho biết loại lương thực nào ở hình 14.1 mà gia đình em sử dụng nhiều nhất? Tại sao?

Lương thực mà gia đình em sử dụng nhiều nhất là gạo vì đây là loại lương thực có hàm lượng tinh bột và cung cấp năng lượng nhiều nhất.

b) Từ thông tin trong phần mở rộng về hàm lượng tinh bột và năng lượng của một số loại lương thực, em hãy giải thích tại sao người châu Âu thường ăn bột mì thay cho gạo như người châu Á.

Vì bột mì và gạo có hàm lượng tinh bột và cung cấp năng lượng gần bằng nhau. Ngoài ra, có thể do điều kiện tự nhiên ở các nước châu Âu thuận lợi cho việc trồng lúa mì và do sự đặc trưng về văn hóa ẩm thực.

**Qua việc thảo luận các nội dung trên, GV hướng dẫn để HS rút ra kết luận về khái niệm lương thực.**

##### **Hoạt động 2: Tìm hiểu một số tính chất và ứng dụng của lương thực**

**Nhiệm vụ:** GV hướng dẫn HS tìm hiểu một số tính chất và ứng dụng của lương thực.

**Tổ chức dạy học:** GV tổ chức và gợi ý cho HS thảo luận nội dung 2 trong SGK.

**2. Quan sát thực tế, hoàn thành thông tin theo mẫu bảng 14.1.**

**Bảng 14.1. Một số tính chất và ứng dụng của lương thực**

<b>Lương thực Đặc điểm</b>	<b>Gạo</b>	<b>Ngô</b>	<b>Khoai lang</b>	<b>Sắn</b>
Trạng thái (hạt, bắp, củ)	Hạt	Bắp, hạt	Củ	Củ
Tính chất (dẻo, bùi)	Dẻo	Dẻo	Bùi	Bùi
Ứng dụng	Nấu cơm, làm bột chế biến các loại bánh, lên men sản xuất rượu, ...	Luộc, làm bột chế biến các loại bánh, lên men sản xuất rượu, làm thức ăn cho gia súc, gia cầm, ...	Luộc, làm bột chế biến các loại bánh, làm thức ăn cho gia súc, gia cầm, ...	Luộc, làm bột chế biến các loại bánh, làm thức ăn cho gia súc, lên men sản xuất rượu hoặc cồn công nghiệp, ...

*Thông qua hoạt động 1 và 2, GV hướng dẫn HS rút ra kết luận theo SGK.*

## 2. MỘT SỐ THỰC PHẨM PHỔ BIẾN

### Hoạt động 3: Tìm hiểu một số loại thực phẩm

**Nhiệm vụ:** Sử dụng phương pháp dạy học theo nhóm, GV giúp HS tìm hiểu một số loại thực phẩm phổ biến.

**Tổ chức dạy học:** GV chia HS trong lớp thành từng cặp hoặc nhóm nhỏ (3 – 5 em); hướng dẫn HS quan sát việc sử dụng thực phẩm hằng ngày trong gia đình và kể tên được một số loại thực phẩm, tìm hiểu các dấu hiệu cho biết thực phẩm bị hư hỏng. GV hướng dẫn các nhóm HS thảo luận những nội dung trong SGK.

**3. Kể tên một số loại thực phẩm gia đình em thường sử dụng hằng ngày.**

Một số thực phẩm mà gia đình em thường sử dụng hằng ngày: rau, cá, thịt, trứng, sữa, ...

**4. Tại sao trên bao bì và vỏ hộp các loại thực phẩm thường ghi hạn sử dụng?**

Thực phẩm dễ bị phân huỷ bởi các vi sinh vật hoặc bị oxi hoá trong không khí dẫn đến hư hỏng. Do đó, nên sử dụng thực phẩm trong thời gian quy định để tránh bị ngộ độc do thực phẩm hư hỏng.

**5. Nêu một số dấu hiệu nhận biết thực phẩm bị hỏng.**

- Trái cây để lâu sẽ héo, mốc và chuyển màu sắc.
- Rau xanh để lâu sẽ héo, thối rữa.
- Thịt cá để lâu sẽ xuất hiện nấm mốc, có mùi ươn khó chịu.
- Bánh mì để lâu sẽ xuất hiện mốc xanh.

...

GV có thể thiết kế thêm một số câu hỏi và yêu cầu các nhóm HS tiếp tục hoạt động để bổ sung thêm kiến thức về an toàn thực phẩm. Một số câu hỏi gợi ý như sau: