

Trường THPT Đỗ Đăng Tuyển

Giáo viên soạn: Phan Thị Hương

Lớp dạy : 11/1, 11/2

Thời gian thực hiện: Tuần học 13

Tiết PPCT: 25

BÀI 10. THỰC HÀNH: CHẾ BIẾN, BẢO QUẢN THỨC ĂN CHO VẬT NUÔI

(Thời lượng: 1 tiết)

Mục tiêu: Sau khi học xong bài này, học sinh sẽ:

1. Kiến thức

- Thực hiện được việc chế biến một số loại thức ăn chăn nuôi
- Thực hiện được việc bảo quản một số loại thức ăn chăn nuôi
- Biết vận dụng kiến thức đã học vào thực tế tại gia đình, địa phương

2. Năng lực

2.1 Năng lực Công nghệ

- Vẽ được qui trình thực hành chế biến thức ăn cho vật nuôi
- Đánh giá được sản phẩm đã thực hiện qua các tiêu chí cơ bản đã cho

2.2 Năng lực chung

- Rèn luyện kỹ năng cẩn thận, tỉ mỉ, chính xác trong công việc
- Vận dụng được các kiến thức đã học vào bài thực hành một cách hiệu quả.
- Làm việc nhóm hiệu quả thông qua các hoạt động thực hành.

3. Phẩm chất

- Trung thực, trách nhiệm trong công việc.
- Có ý thức đảm bảo an toàn lao động và bảo vệ môi trường xung quanh.

II. Thiết bị dạy học và học liệu

1. Giáo viên:

- Tranh, ảnh, video liên quan đến các bước chế biến thức ăn giàu tinh bột bằng phương pháp lên men và chế biến, bảo quản thức ăn thô, xanh bằng phương pháp ủ chua. Nguyên liệu và dụng cụ thực hành tương ứng ở từng nội dung:

- Chế biến thức ăn giàu tinh bột bằng phương pháp lên men
- Sản phẩm trồng trọt giàu tinh bột đã được nghiền nhỏ như bột ngô (bắp), bột khoai, bột sắn,...
- Chế phẩm vi sinh lên men tinh bột (thường dùng men rượu), nước sạch,...
- Xô nhựa có nắp, màng nylon, chày sứ, cối sứ, cần.
- Chế biến và bảo quản thức ăn thô, xanh bằng phương pháp ủ chua
- Các loại thức ăn thô, xanh của trâu, bò như các loại cỏ chăn nuôi (cỏ voi, cỏ), cây ngô sau thu hoạch, cây lạc, ngọn lá sắn,...
- Bột ngô hoặc bột cám gạo, muối ăn.
- Chế phẩm vi sinh, nước sạch.

2. Học sinh:

Đọc trước bài học trong SGK, tìm hiểu về các cách chế biến thức ăn giàu tinh bột bằng phương pháp lên men, chế biến và bảo quản thức ăn thô xanh bằng phương pháp ủ chua ở địa phương, chuẩn bị các dụng cụ, nguyên vật liệu theo sự phân công của GV.

III. Tiến trình dạy học

Hoạt động mở đầu:

- Mục tiêu:** Tạo hứng thú cho HS, từng bước bước vào bài học.
- Nội dung:** GV trình bày vấn đề, HS quan sát hình ảnh, trả lời câu hỏi.
- Sản phẩm học tập:** HS trả lời câu hỏi, lắng nghe và tiếp thu kiến thức.
- Tổ chức thực hiện:**

Bước 1: GV chuyển giao nhiệm vụ học tập

- GV cho HS quan sát video, hãy nêu nguyên liệu và qui trình thực hành của phương pháp?

<https://www.youtube.com/watch?v=gjs4Man5zb0>

Bước 2: HS thực hiện nhiệm vụ học tập

- HS tiếp nhận, thực hiện nhiệm vụ.

Bước 3, 4: Báo cáo, đánh giá kết quả thực hiện hoạt động

- GV gọi 1-2 HS trả lời, các hs bổ sung

GV nhận xét và dẫn dắt vào bài học: **Bài 10: Thực hành, chế biến, bảo quản thức ăn chăn nuôi**

B. HOẠT ĐỘNG HÌNH THÀNH KIẾN THỨC

Hoạt động 1: Chuẩn bị

a. Mục tiêu:

- Giúp HS hiểu rõ mục đích, yêu cầu của bài thực hành, nhiệm vụ cần hoàn thành; nội và an toàn lao động trong quá trình thực hành; những vấn đề cần lưu ý trong quá trình quy thực hành.
- HS chuẩn bị đầy đủ thiết bị, dụng cụ, mẫu vật, hoá chất cần thiết cho bài thực hành.

b. Nội dung: GV chia nhóm và giao nhiệm vụ chuẩn bị cho các nhóm.

c. Sản phẩm học tập:

- Bản kế hoạch của HS
- Các thiết bị, dụng cụ, nguyên liệu, cần thiết cho thực hành. Đảm bảo đủ chủng loại và số lượng theo yêu cầu thực hành.

d. Tổ chức hoạt động:

HOẠT ĐỘNG CỦA GV - HS	DỰ KIẾN SẢN PHẨM
Bước 1: GV chuyển giao nhiệm vụ học tập - GV phổ biến nội quy, an toàn lao động và những lưu ý trong quá trình thực hành. - GV chia nhóm HS, giao nhiệm vụ và hướng dẫn HS lên kế hoạch chi tiết cho bài thực hành, chuẩn bị đầy đủ dụng cụ, nguyên liệu cần thiết cho bài thực hành. Bước 2: HS thực hiện nhiệm vụ học tập - HS đọc SGK, quan sát hình ảnh, trả lời câu hỏi.	1. Chuẩn bị – Bản kế hoạch của HS thể hiện đầy đủ các nội dung: + Mục đích, yêu cầu của bài thực hành. + Những nhiệm vụ cần hoàn thành (nhiệm vụ trước, trong và sau quá trình thực hành), sản phẩm của từng nhiệm vụ (ghi rõ yêu cầu về số lượng, chất lượng của sản phẩm). Mỗi nhiệm vụ cần ghi rõ thành viên chủ trì, thành viên tham gia.

- GV hướng dẫn, theo dõi, hỗ trợ HS nếu cần thiết. Bước 3: Báo cáo kết quả hoạt động và thảo luận - GV mời đại diện HS trình bày sự chuẩn bị của nhóm. - Kiểm tra và duyệt kết quả chuẩn bị của HS. Bước 4: Đánh giá kết quả, thực hiện nhiệm vụ học tập GV đánh giá, nhận xét, chuẩn kiến thức, chuyển sang nội dung mới.	+ Thực hiện nội quy an toàn lao động và những vấn đề cần lưu ý trước, trong và sau quá trình thực hành. - Các thiết bị, dụng cụ, nguyên liệu cần thiết cho thực hành. Đảm bảo đủ chủng loại và số lượng theo yêu cầu thực hành. (bột ngô, khoai, sắn. xô nhựa có nắp, màng nilong.. Cây lạc, cây ngô, muối ăn, chế phẩm vi sinh...
--	---

Hoạt động 2: Thực hành

a. Mục tiêu:. Hoạt động này giúp HS thực hiện được việc chế biến thức ăn giàu tinh bột bằng phương pháp lên men; chế biến và bảo quản thức ăn thô, xanh bằng phương pháp ủ chua.

b. Nội dung: GV hướng dẫn và thao tác mẫu từng bước thực hành cho HS quan sát và thực hành.

c. Sản phẩm học tập: Thức ăn được lên men và thức ăn được ủ chua cho vật nuôi.

d. Tổ chức hoạt động:

HOẠT ĐỘNG CỦA GV - HS	DỰ KIẾN SẢN PHẨM
Bước 1: GV chuyển giao nhiệm vụ học tập - GV cho HS xem video thay cho sự hướng dẫn và thao tác mẫu của GV. https://www.youtube.com/watch?v=sLSvxXUaHJE https://www.youtube.com/watch?v=0OWi6GKcm64 - GV hướng dẫn và thao tác mẫu từng bước thực hành cho HS quan sát. - Yêu cầu HS thu dọn, rửa dụng cụ và vệ sinh sạch sẽ sau khi thực hành. Bước 2: HS thực hiện nhiệm vụ học tập - HS thực hành theo các bước dưới sự hướng dẫn của GV. Trong quá trình HS thực hành, GV cần thường xuyên theo dõi và phát hiện những khó khăn, vướng mắc của	2. Thực hành 2.1 Chế biến thức ăn giàu tinh bột cho vật nuôi bằng phương pháp lên men a. Nguyên liệu b. Qui trình : <pre> graph TD B1[Bước 1. Chuẩn bị nguyên liệu Cân nguyên liệu (bột và chế phẩm vi sinh) theo tỉ lệ phù hợp hoặc theo hướng dẫn sử dụng] --> B2[Bước 2. Chuẩn bị chế phẩm vi sinh Làm nhỏ chế phẩm vi sinh (nếu ở dạng viên) hoặc pha loãng (nếu ở dạng lỏng)] B2 --> B3[Bước 3. Phối trộn Cho chế phẩm vi sinh và bột nguyên liệu vào xô nhựa rồi trộn đều] B3 --> B4[Bước 4. Làm ẩm Bổ sung nước sạch, đảo kĩ đến khi toàn bộ nguyên liệu đủ ẩm] B4 --> B5[Bước 5. Ủ Nén nhẹ lên bề mặt nguyên liệu, phủ màng nylon sạch, ủ nơi kín gió, khô, ẩm trong khoảng 24 giờ] B5 --> B6[Bước 6. Đánh giá sản phẩm Quan sát và đánh giá sản phẩm] </pre> 2.2.Chế biến, bảo quản, thức ăn thô ,xanh bằng phương pháp ủ chua a. Nguyên liệu b. Qui trình Bước 1 : Sơ chế nguyên liệu Bước 2 : Cân và phối trộn nguyên liệu Bước 3 : Ủ

HS để đưa ra những tư vấn, giúp đỡ kịp thời. Bước 3: Báo cáo kết quả hoạt động và thảo luận - HS ghi kết quả thực hành vào phiếu và báo cáo kết quả thực hành với GV. - GV mời HS khác nhận xét, bổ sung. Bước 4: Đánh giá kết quả, thực hiện nhiệm vụ học tập GV đánh giá, nhận xét quá trình thực hành.	Bước 4 : Sử dụng và bảo quản			
Nhóm:				
Các thành viên:				
Tiêu chí đánh giá	Kết quả			Người đánh giá
	Tốt	Đạt	Chưa đạt	
Chuẩn bị				
Quy trình thực hành				
Kỹ thuật thực hành				
Kết quả thực hành				
An toàn, vệ sinh				

C. HOẠT ĐỘNG ĐÁNH GIÁ KẾT QUẢ THỰC HÀNH

a. Mục tiêu: giúp HS tự đánh giá kết quả thực hành của nhóm, đồng thời đưa ra ý kiến nhận xét, đánh giá kết quả thực hành của các nhóm khác dựa trên các tiêu chí do GV cung cấp.

b. Nội dung: Các nhóm đánh giá kết quả theo mẫu

c. Sản phẩm học tập: Phiếu tự đánh giá và đánh giá kết quả thực hành theo mẫu GV gửi

d. Tổ chức thực hiện:

Bước 1: GV chuyển giao nhiệm vụ học tập

- Các nhóm tự đánh giá kết quả thực hành của nhóm mình và nhận xét, đánh giá kết quả thực hành của các nhóm khác theo các tiêu chí trong phiếu đánh giá (trong SGK) dưới sự hướng dẫn của GV.

Bước 2: HS thực hiện nhiệm vụ học tập

- HS tiếp nhận, thực hiện nhiệm vụ.

Bước 3: Báo cáo kết quả hoạt động và thảo luận

- HS các nhóm đánh giá kết quả thực hành.

Bước : Đánh giá kết quả thực hiện hoạt động

- GV nhận xét và đánh giá kết quả thực hành của các nhóm, công bố kết quả trước lớp sản phẩm thực hành của các nhóm

BẢNG KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ, NHẬN XÉT QUI TRÌNH THỰC HÀNH

Tiêu chí đánh giá	Kết quả			Người đánh giá
	Tốt	Đạt	Không đạt	
Quy trình thực hành	Thực hiện đầy đủ các bước, phối hợp tốt.	Thực hiện đầy đủ các bước.	Thực hiện không đầy đủ các bước, lộn xộn.	
Kỹ thuật thực hành	Thao tác đúng kỹ thuật; gọn gàng, cẩn thận.	Thao tác đúng kỹ thuật.	Thao tác không đúng kỹ thuật; không cẩn thận; đùa nghịch.	
Kết quả thực hành	Thức ăn có hình thức ưa nhìn; Đảm bảo đủ các tiêu chí về thành phần dinh dưỡng, phù hợp với đối tượng vật nuôi.	Thức ăn đảm bảo đủ các tiêu chí về thành phần dinh dưỡng, phù hợp với đối tượng vật nuôi.	Chưa có sản phẩm.	
An toàn lao động và vệ sinh môi trường	Gọn gàng, sạch sẽ; đồ dùng sử dụng cẩn thận, lau dọn saucan khi dùng.	Sử dụng đồ dùng cẩn thận.	Sử dụng đồ không cẩn thận; không gọn gàng, không sạch sẽ.	

TIÊU CHÍ ĐÁNH GIÁ SẢN PHẨM LÊN MEN

Chỉ tiêu đánh giá	Tiêu chuẩn đánh giá		
	Tốt	Trung bình	Xấu
Nhiệt độ	Ấm (khoảng 30°C)	Ấm	Lạnh
Độ ẩm	Đủ ẩm (nằm lại thành nắm được)	Hơi nhão hoặc hơi khô	Quá nhão hoặc quá khô
Màu sắc	Có nhiều mảng trắng trên mặt khối thức ăn	ít đám mốc trắng	Màu của thức ăn không thay đổi
Mùi	Thơm rượu nếp	Có mùi thơm	Không thơm hoặc có mùi khó chịu

TIÊU CHÍ ĐÁNH GIÁ SẢN PHẨM Ủ CHUA

Chỉ tiêu đánh giá	Tiêu chuẩn đánh giá		
	Tốt	Trung bình	Xấu
Màu sắc	Vàng xanh	Vàng lẫn xám	Đen
Mùi	Thơm	Thơm	Khó chịu
Độ pH	< 4	4-5	> 5

D. HOẠT ĐỘNG VẬN DỤNG

a.Mục tiêu: Hoạt động này giúp HS vận dụng những kiến thức, kĩ năng để chế biến thức, bảo quản thức ăn bằng phương pháp phù hợp ở gia đình, địa phương.

b.Sản phẩm: Ảnh chụp sản phẩm, video quá trình thực hiện.

c.Nội dung và cách thức tiến hành: GV hướng dẫn HS vận dụng những kiến thức, kĩ năng để chế biến thức, bảo quản thức ăn bằng phương pháp phù hợp ở gia đình, địa phương. Quay video quá trình thực hiện, chụp ảnh lại sản phẩm hoàn thành, HS có làm theo nhóm

***HƯỚNG DẪN VỀ NHÀ:**

-Củng cố lại kiến thức đã học ở bài 10

-Xem trước nội dung ôn tập chương III