

Tuần 26. Tiết 32.

Bài 46: CHẾ BIẾN SẢN PHẨM CHĂN NUÔI, THỦY SẢN

I. CÁC NỘI DUNG CHÍNH

1. Nêu được một số phương pháp chế biến thịt, cá.
2. Nêu được một số phương pháp chế biến sữa phổ biến
3. Vận dụng được một số phương pháp chế biến thịt, cá đơn giản để chế biến thức ăn trong gia đình
4. Hợp tác với bạn trong học tập và kỹ năng trình bày trước lớp.
5. Có ý thức phổ biến, hoặc áp dụng một số phương pháp chế biến thịt, cá và sữa trong đời sống gia đình hằng ngày.

II. HÌNH THỨC HỌC:

- Hình thức học tại lớp kết hợp với xem video

Giáo viên hướng dẫn, phân công nhiệm vụ để học sinh tìm hiểu, quan sát, ghi chép các thông tin thu thập về cách bảo quản, cách chế biến thịt, cá và sữa ở địa phương. Sau đó tổ chức hoạt động học trên lớp để học sinh quan sát và trình bày kết quả thực hiện nhiệm vụ thông qua các câu hỏi và câu trả lời liên quan trực tiếp với bài học, ... Cuối cùng giáo viên và học sinh chốt lại những kiến thức của bài học sau đó đề xuất các biện pháp bảo quản, chế biến thịt, cá và sữa phổ biến tại địa phương và trên thế giới hiện nay.

III. NHỮNG CÔNG VIỆC CHUẨN BỊ CHO PHƯƠNG ÁN TỔ CHỨC DẠY HỌC.

a. Chuẩn bị của giáo viên:

- Xác định nội dung cần triển khai phân công cho học sinh tìm hiểu ở nhà về một số phương pháp chế biến thịt, cá và sữa.
- + Giáo viên hướng dẫn học sinh nghiên cứu bài 46 – SGK Công nghệ 10.
- + Giáo viên hướng dẫn học sinh tìm hiểu thêm các thông tin về chế biến thịt, sữa và cá trên mạng.
- Xác định nội dung để hướng dẫn học sinh quan sát cách chế biến thịt, cá ở gia đình.

b. Chuẩn bị của học sinh:

- Nghiên cứu trước nội dung bài bài 46 – SGK Công nghệ 10 và thu thập và ghi chép các thông tin về một số cách chế biến thịt, cá và sữa ở Việt Nam hiện nay. Tìm hiểu thêm về một số quy trình công nghệ chế biến thịt, sữa và cá mà mình được biết.

IV. KẾ HOẠCH DẠY HỌC.

A. MỤC TIÊU BÀI HỌC:

1. Mục tiêu, kiến thức kỹ năng, thái độ:

a. Kiến thức:

Sau khi học xong chủ đề này HS phải:

- Biết được một số phương pháp chế biến thịt, cá và sữa.

- Biết được quy trình công nghệ chế biến thịt hộp, quy trình làm ruốc cá từ cá tươi và quy trình công nghệ chế biến sữa bột.

- Thực hiện đúng quy trình, bảo đảm an toàn lao động và vệ sinh môi trường trong bảo quản và chế biến tại địa phương.

b. Kỹ năng:

- Rèn học sinh kỹ năng quan sát, so sánh, phân tích, đánh giá.

- Vận dụng được một số phương pháp chế biến thịt, cá đơn giản để chế biến thức ăn trong gia đình.

c. Thái độ:

Có ý thức phổ biến, hoặc áp dụng một số phương pháp chế biến thịt, cá và sữa trong đời sống gia đình hằng ngày.

B. HOẠT ĐỘNG DẠY HỌC

Hoạt động 1: Khởi động :**Tìm hiểu về một số phương pháp chế biến thịt, cá và sữa**

1. Mục đích:

- Học sinh trình bày được các phương pháp chế biến thịt, sữa và cá.

- Học sinh dựa vào kiến thức đã học kết hợp thực tế tìm hiểu một số quy trình công nghệ chế biến thịt, sữa, cá tại gia đình và địa phương .

2. Nội dung

- Tổ chức học sinh nghiên cứu tìm hiểu một số phương pháp chế biến thịt, sữa và cá.

- Thông báo và hướng dẫn học sinh các vấn đề: công việc chuẩn bị và nội dung (thông qua một số hình ảnh), viết báo cáo thu hoạch và những lưu ý trong quá trình quan sát tìm hiểu.

3. Kỹ thuật tổ chức hoạt động:

- Hoạt động được thực hiện trên lớp dưới sự hướng dẫn của giáo viên bộ môn gồm 2 phần

a. Tổ chức hướng dẫn học sinh tìm hiểu một số phương pháp chế biến thịt, cá và sữa:

- GV đặt ra hệ thống câu hỏi để dẫn dắt học sinh huy động những kiến thức và kinh nghiệm bản thân học sinh nhằm kích thích sự ham muốn tìm hiểu để giải quyết vấn đề .

- GV vận dụng các phương pháp, kỹ thuật dạy học tích cực để học sinh chủ động tích cực nghiên cứu nội dung bài học.

- Giáo viên nêu mục đích yêu cầu, nội dung và nhiệm vụ học tập.

- Giáo viên hướng dẫn học sinh học tập.

- Trước khi xem video giáo viên định hướng để học sinh phát hiện ra vấn đề và giải quyết vấn đề.

- Học sinh chủ động quan sát tìm hiểu ghi chép để hoàn thành báo cáo theo nhiệm vụ được giao.

Hệ thống câu hỏi.

- Nêu một số phương pháp chế biến thịt?

- Nêu một số phương pháp chế biến cá tại địa phương?

- Nêu một số phương pháp chế biến sữa phổ biến ở nước ta hiện nay?

- Gia đình em thường chế biến thịt, cá như thế nào ?

- Hiện nay , vấn đề an toàn thực phẩm rất được người tiêu dùng quan tâm. Theo sự hiểu biết của bản thân, hãy cho biết cách lựa chọn thực phẩm chế biến cần đảm bảo những yêu cầu gì ?

- Nêu ưu nhược điểm của phương pháp. Giải thích ý kiến của em về phương pháp đó.

Gợi ý trả lời:

- Một số pp chế biến thịt:

+ Theo công nghệ chế biến: đóng hộp, hun khói,...

+ Theo sản phẩm chế biến: lạp xưởng, xúc xích, nem,...

+ Một số phương pháp khác: luộc, quay,...

- Một số pp chế biến cá:

+ Theo công nghệ chế biến: đóng hộp, hun khói, nước mắm, cá phi lê,...

+ Một số phương pháp khác (theo quy mô gia đình): hấp, chiên,...

- Một số phương pháp chế biến sữa: sữa bột, sữa chua, bánh sữa,...

- Dựa vào những thông tin mình được biết học sinh sẽ nêu một số cách chế biến thịt, cá tại gia đình, trình bày cách thực hiện. Một HS khác nhận xét về pp chế biến, sau đó GV sẽ chốt lại.

- HS nêu một số cách để lựa chọn thực phẩm an toàn như: thịt, cá phải tươi, ngon, không bị bệnh, không sử dụng thịt, cá đã thối hỏng, ...

b. Thông báo kế hoạch, mục đích, nội dung và một số vấn đề cần lưu ý khi xem video clip

Mục đích: Vận dụng kiến thức đã học để tìm hiểu một số phương pháp chế biến tại địa phương cũng như tại gia đình. Từ đó, có thể tự chế biến thức ăn để phụ giúp gia đình. Bên cạnh đó có thể hình thành ý tưởng kinh doanh cho bản thân sau này.

GV hướng dẫn cho học sinh xem video clip.

GV chia nhóm, phân công, phát phiếu học tập theo nhóm.

4. Sản phẩm học tập:

- Báo cáo của nhóm thảo luận về kết quả quan sát.

- Vấn đề câu hỏi đặt ra tiếp theo cần giải quyết: Những biện pháp chế biến hiệu quả ở địa phương. Các quy trình công nghệ chế biến thịt, sữa, cá phổ biến nhất hiện nay?

Hoạt động 2: Tiếp nhận, vận dụng kiến thức mới về một số quy trình chế biến sản phẩm chăn nuôi, thủy sản.

Tổ chức cho học sinh xem video clip (có phiếu học tập)

1. Mục đích:

Biết được một số quy trình chế biến thịt, cá và sữa phổ biến hiện nay.

2. Nội dung:

- Tìm hiểu quy trình công nghệ chế biến thịt hộp.
- Tìm hiểu quy trình công nghệ làm ruốc cá (cá chà bông) từ cá tươi.
- Tìm hiểu quy trình công nghệ chế biến sữa bột.

3. Kỹ thuật tổ chức:

- Học sinh tự nghiên cứu lý thuyết về chế biến các sản phẩm chăn nuôi, thủy sản (bài 46).
- Giáo viên chia lớp thành bốn nhóm (Một nhóm tìm hiểu về quy trình công nghệ chế biến thịt hộp, một nhóm tìm hiểu về quy trình công nghệ chế biến cá chà bông, một nhóm tìm hiểu về quy trình công nghệ chế biến sữa bột, một nhóm tìm hiểu thêm về một số phương pháp chế biến thịt, cá khác).
- GV giới thiệu một số đoạn video clip để học sinh quan sát và hiểu biết thêm về các quy trình chế biến cụ thể cho từng loại sản phẩm:
 - + Video giới thiệu về một số quy trình chế biến thịt.
 - + Video cách làm nước mắm từ cá.

Nội dung cần tập trung quan sát khi xem video

- Tìm hiểu các bước của từng quy trình đó được thực hiện như thế nào ?
- Vấn đề an toàn thực phẩm được thực hiện như thế nào đối với từng sản phẩm ?
- Các sản phẩm trên được làm lạnh ra sao, thời gian và nhiệt độ cần thiết để thực hiện một số khâu chế biến ?
- Vì sao cần phải tách bớt một phần bơ trong sữa tươi để chế biến sữa bột?
- Việc sản xuất nước mắm ở Việt Nam xuất phát từ lí do gì ?
- Vận dụng lý thuyết đã nghiên cứu để nhận biết được một số biện pháp chế biến ở địa phương từ đó tìm ra được biện pháp chế biến hiệu quả cho từng sản phẩm chăn nuôi, thủy sản.

4. Sản phẩm học tập:

- Các nhóm trình bày các nội dung theo yêu cầu của giáo viên dưới dạng powerpoint, ghi trên giấy thảo luận ,video....

- Giáo viên chốt lại các kiến thức, lồng ghép giáo dục bảo vệ an toàn thực phẩm (Ưu tiên sử dụng các sản phẩm đảm bảo về an toàn thực phẩm trong việc chế biến thịt, sữa và cá).

Hoạt động 3: Báo cáo, nghiệm thu kết quả tìm hiểu về các phương pháp chế biến thịt, sữa và cá

1. Mục đích

- Học sinh báo cáo kết quả tìm hiểu về một số phương pháp chế biến mà mình được biết.
- Giáo viên hệ thống hóa kiến thức bài học trên lớp.

2. Nội dung

- Giáo viên tổ chức các nhóm báo cáo thảo luận. Mỗi nhóm học sinh cử đại diện trình bày kết quả thu được sau khi tìm hiểu về một số phương pháp chế biến đã chuẩn bị trước ở nhà.

- Các nhóm khác nghe, nhận xét, trình bày của nhóm bạn, bổ sung những điểm còn thiếu hoặc sai sót.

- Giáo viên nhận xét đánh giá chung về kết quả và thái độ học tập, rút kinh nghiệm và cuối cùng là chốt kiến thức của bài học.

3. Kỹ thuật tổ chức hoạt động

Sau khi học sinh đã tìm hiểu và đã hoàn thành báo cáo theo yêu cầu của giáo viên.

*Trước khi báo cáo

- Các nhóm học sinh làm việc với nhau, thảo luận thống nhất kết quả thu được. Hoàn thành báo cáo thu hoạch và chuẩn bị báo cáo trước lớp.

- Giáo viên hỗ trợ khi cần thiết.

*Trong khi báo cáo:

-Giáo viên chọn ngẫu nhiên 1 nhóm lên trình bày kết quả thu được . Các nhóm còn lại lắng nghe và so sánh để từ đó có ý kiến thảo luận, bổ sung.

- Giáo viên lắng nghe những ý kiến thảo luận của học sinh về những kết quả thu được để từ đó chốt lại nội dung kiến thức.

- Dưới sự dẫn dắt của giáo viên, học sinh lắng nghe so với các kết quả thu nhận được.

⇒Giáo viên “chốt” lại kiến thức ở 03 nội dung:

Nội dung 1: Chế biến thịt.

Nội dung 2: Chế biến cá

Nội dung 3: Chế biến sữa.

4. Sản phẩm học tập

- Báo cáo kết quả phiếu học tập.

- Nội dung học sinh ghi chép sau khi giáo viên chốt kiến thức.

Hoạt động 4: Vận dụng kiến thức vào thực tiễn:

1. Mục đích:

- Giúp học sinh củng cố, khắc sâu kiến thức đã học về các phương pháp chế biến và một số quy trình chế biến thịt, sữa và cá.

2. Nội dung:

- Giải thích thêm một số nội dung của các quy trình chế biến vừa học.

3. Kỹ thuật tổ chức hoạt động:

- Hoạt động này được tiến hành tại lớp học nhằm mục đích giúp học sinh củng cố kiến thức.

- Giáo viên yêu cầu một số học sinh đại diện các nhóm trình bày trước lớp hoặc cùng lên bảng ghi kết quả trả lời câu hỏi thông qua một số câu hỏi trắc nghiệm, đề nghị các học sinh còn lại trong lớp nhận xét, chỉnh sửa bổ sung.

- GV đưa ra một số bước trong quy trình sản xuất nước mắm và yêu cầu HS sắp xếp theo trình tự.

⇒Giáo viên “chốt” lại kiến thức ở 03 nội dung:

Nội dung 1: Chế biến thịt.

Nội dung 2: Chế biến cá

Nội dung 3: Chế biến sữa.

4. Sản phẩm học tập

- Các nội dung câu hỏi trắc nghiệm được giáo viên chuẩn bị về các phương pháp chế biến vừa học.

Hoạt động 5: Tìm tòi mở rộng kiến thức về kinh doanh hộ gia đình:

1. Mục đích:

- Yêu cầu học sinh tiếp tục nghiên cứu học hỏi thêm về chế biến thịt, cá, sữa tại gia đình và địa phương.

- Phân biệt các phương pháp chế biến cho từng loại sản phẩm khác nhau. VD: làm cá chà bông và làm thịt chà bông khác nhau ra sao ?

2. Nội dung:

Giáo viên giao nhiệm vụ cho học sinh . Chọn một số nội dung sau:

- Lập quy trình cho một phương pháp chế biến thịt, cá tại địa phương mà mình được biết .

- Tham quan một cơ sở chế biến để hiểu rõ hơn từng bước thực hiện của quy trình chế biến đó.

3. Kỹ thuật tổ chức hoạt động

- Giáo viên giao nhiệm vụ, hướng dẫn học sinh cách tìm hiểu qua sách báo, internet..các vấn đề nêu trên
- Giáo viên hướng dẫn học sinh cách viết báo cáo thu hoạch
- Dặn dò thời gian nộp báo cáo tiết công nghệ tiếp theo
- Vào tiết tiếp theo, giáo viên dành ít phút nhận xét, đánh giá báo cáo và mở rộng kiến thức cho học sinh.

4. Sản phẩm học tập

- Tìm hiểu về các phương pháp chế biến thịt, cá , sữa.
- Biết cách phân biệt các phương pháp chế biến cho từng sản phẩm khác nhau để từ đó có thể áp dụng trong việc chế biến thức ăn tại gia đình.
- Vận dụng các kiến thức đã được hình thành ở các hoạt động trước để ứng dụng vào thực tế.
- Có ý thức phổ biến, hoặc áp dụng một số phương pháp chế biến thịt, cá và sữa trong đời sống gia đình hằng ngày.