

Bài 33

ỨNG DỤNG CÔNG NGHỆ VI SINH ĐỂ SẢN XUẤT THỨC ĂN CHĂN NUÔI (1 tiết)

I – MỤC TIÊU BÀI HỌC

Sau bài này, GV cần phải làm cho HS :

- Hiểu được cơ sở khoa học của việc ứng dụng công nghệ vi sinh để sản xuất và chế biến thức ăn chăn nuôi.
- Hiểu được nguyên lí của việc chế biến thức ăn bằng công nghệ vi sinh.
- Hiểu được nguyên lí của việc sản xuất các chế phẩm protein bằng công nghệ vi sinh.
- Hứng thú với việc tìm tòi, nghiên cứu và vận dụng công nghệ vi sinh vào sản xuất.

II – CHUẨN BỊ BÀI GIẢNG

1. Chuẩn bị nội dung : Nghiên cứu SGK và phần "Thông tin bổ sung" (SGK).

2. Chuẩn bị đồ dùng dạy học

Tranh, ảnh, tư liệu có liên quan đến nội dung bài học.

3. Tài liệu tham khảo

Tham khảo Giáo trình Vi sinh vật học công nghiệp, PGS.TS. Nguyễn Xuân Thành (Chủ biên), 2005, NXB Giáo dục, Hà Nội.

75

+ Ứng dụng công nghệ vi sinh để sản xuất thức ăn chăn nuôi có lợi ích gì ?

– GV bổ sung, củng cố và khái quát lại cho đầy đủ và hệ thống.

2.4. Hoạt động 4 : Tổng kết, đánh giá bài học

GV sử dụng câu hỏi cuối bài trong SGK để củng cố và đánh giá nhận thức của HS.

III – GỢI Ý TIẾN TRÌNH TỔ CHỨC DẠY HỌC

1. Phân bố bài giảng

Bài gồm 3 phần :

I. Cơ sở khoa học.

II. Ứng dụng công nghệ vi sinh để chế biến thức ăn chăn nuôi.

III. Ứng dụng công nghệ vi sinh để sản xuất thức ăn chăn nuôi.

Trong đó phần I và III là trọng tâm.

2. Các hoạt động dạy học

2.1. Hoạt động 1 : Giới thiệu cơ sở khoa học của việc ứng dụng công nghệ vi sinh trong chế biến và sản xuất thức ăn chăn nuôi

Trước hết GV giải thích thế nào là ứng dụng công nghệ vi sinh để chế biến và sản xuất thức ăn chăn nuôi. Sau đó GV cho HS nghiên cứu SGK và đặt câu hỏi để HS nêu được cơ sở khoa học như nội dung trong SGK.

2.2. Hoạt động 2 : Giới thiệu ứng dụng công nghệ vi sinh để chế biến thức ăn chăn nuôi

– Trước hết, GV nêu ví dụ về phương pháp chế biến thức ăn bằng công nghệ vi sinh mà các em đã được học trong chương trình Công nghệ 7 (dùng men rượu để ủ thức ăn tinh bột). Cho HS mô tả lại cách làm.

– GV khái quát nguyên lí chung của công nghệ chế biến thức ăn bằng công nghệ vi sinh.

– GV có thể sử dụng câu hỏi : Vì sao sau khi lên men, thức ăn lại có giá trị dinh dưỡng cao hơn ? GV gợi ý HS vận dụng cơ sở khoa học để trả lời.

– GV cho HS nghiên cứu SGK và yêu cầu HS dựa vào sơ đồ (h. 33.1 SGK) để mô tả quy trình chế biến bột sắn nghèo protein thành bột sắn giàu protein bằng công nghệ vi sinh.

Có thể cho HS trả lời các câu hỏi cuối phần để giúp HS hiểu sâu sắc hơn về cơ sở khoa học và liên hệ với kiến thức thực tế.

2.3. Hoạt động 3 : Tìm hiểu việc ứng dụng công nghệ vi sinh để sản xuất thức ăn chăn nuôi

– GV cho HS đọc mục III, quan sát hình 33.2 SGK và trả lời câu hỏi :

- + Công nghệ vi sinh được ứng dụng để sản xuất thức ăn chăn nuôi như thế nào ? (Nêu quy trình, nguyên liệu để sản xuất, sản phẩm và điều kiện sản xuất).