

Bài 20.**THU HOẠCH, BẢO QUẢN VÀ
CHẾ BIẾN NÔNG SẢN (1 tiết)****I. MỤC TIÊU BÀI HỌC**

Sau bài này, GV phải làm cho HS :

1. Hiểu được mục đích và yêu cầu của các phương pháp thu hoạch, bảo quản, chế biến nông sản.
2. Có ý thức tiết kiệm, tránh làm hao hụt, thất thoát trong thu hoạch.

II. NHỮNG ĐIỀU CẦN LUU Ý

Gợi ý phân bố bài giảng.

Bài có 3 phần, trọng tâm phân bố đều ở các phần.

I. Thu hoạch

II. Bảo quản

III. Chế biến

III. GỢI Ý TIẾN TRÌNH TỔ CHỨC DẠY HỌC**1. Chuẩn bị bài giảng****1.1. Chuẩn bị nội dung**

Đọc SGK và thu thập các tài liệu liên quan, các ví dụ minh họa cho bài học.

1.2. Chuẩn bị đồ dùng dạy học

Phóng to hình 31, 32 SGK và sưu tầm các tranh vẽ khác về phương pháp thu hoạch bằng thủ công và cơ giới.

2. Các hoạt động dạy học**2.1. Hoạt động 1. Giới thiệu bài học**

– Thu hoạch, bảo quản, chế biến là khâu cuối cùng của quá trình sản xuất cây trồng. Khâu kĩ thuật này làm không tốt sẽ ảnh hưởng trực tiếp tới năng suất cây trồng, tới chất lượng sản phẩm và giá trị hàng hoá.

– Từ ý nghĩa quan trọng trên, GV nêu lên các mục tiêu và yêu cầu của bài học để HS hiểu được.

2.2. Hoạt động 2. Tìm hiểu cách thu hoạch nông sản

Trong phần này có 2 ý cần nhấn mạnh cho HS nắm vững :

a) Về yêu cầu của thu hoạch : ba yêu cầu nêu ra trong SGK, khi trình bày và thảo luận cần làm rõ ý nghĩa thực tiễn của từng yêu cầu, thông qua các ví dụ ở địa phương để minh họa. Chẳng hạn ở yêu cầu thứ nhất : đúng độ chín, GV nêu ra một ví dụ cụ thể ở địa phương vì lí do nào đó mà thu hoạch lúa chậm dẫn đến hậu quả : khi gặt hạt bị rụng nhiều do quá chín, gặp mưa gió lúa bị đổ, hạt bị ngâm nước nên chất lượng kém. Nhưng thu hoạch sớm quá, lúa còn xanh, chất lượng không tốt. Vì thế yêu cầu phải thu hoạch đúng lúc, đúng độ chín. Các yêu cầu sau cũng vừa phân tích, vừa minh họa như vậy.

b) Về phương pháp thu hoạch : phần này đơn giản, HS có thể đã biết. Vì thế GV nêu câu hỏi gợi ý và quan sát các hình vẽ trong SGK để trả lời đúng tên của các phương pháp thu hoạch. Đồng thời ghi được các loại cây trồng chính áp dụng theo từng phương pháp thu hoạch vào vở :

Hình 31a : hái (đỗ, đậu, cam, quýt...).

Hình 31b : nhổ (su hào, sắn...).

Hình 31c : đào (khoai lang, khoai tây...).

Hình 31d : cắt (hoa, lúa, bắp cải...).

GV cần lưu ý so sánh phương pháp thu hoạch thủ công với thu hoạch bằng cơ giới (máy) và nêu lên viễn cảnh tương lai của việc thu hoạch bằng cơ giới trong sản xuất trồng trọt ở nước ta.

2.3. Hoạt động 3. Tìm hiểu cách bảo quản nông sản

– GV đặt câu hỏi : mục đích của bảo quản nông sản là gì ? Sau khi HS trả lời, GV kết luận, đồng thời phân tích thêm và nêu các ví dụ minh họa về hai khía cạnh : hao hụt về số lượng và thay đổi chất lượng của sản phẩm.

Ví dụ : không bảo quản hay bảo quản không tốt, các nông sản dễ bị mọt, mốc phá hại. Rau, quả, hoa sẽ bị thoái...

– Sau đó GV nêu ra các điều kiện để bảo quản tốt, khi trình bày từng điều kiện, cần giải thích kĩ nội dung và nêu các ví dụ minh họa với sự tham gia thảo luận của HS.

– Đối với các phương pháp bảo quản, GV cần nêu rõ đặc điểm của từng phương pháp, đồng thời cho HS nêu các ví dụ minh họa ở địa phương, gia đình đã làm và trả lời câu hỏi trong SGK về bảo quản lạnh : chủ yếu áp dụng đối với rau, quả, hạt giống...

2.4. Hoạt động 4. Tìm hiểu cách chế biến nông sản

– GV nêu lên sự cần thiết của việc chế biến nông sản cho HS thảo luận. Sau khi HS trả lời, GV kết luận và nhấn mạnh đặc điểm của nông sản sau khi thu

hoạch phân lớn ở dạng tươi, dễ biến đổi về chất lượng, vì thế phải qua khâu chế biến để làm cho chất lượng được nâng cao, hiệu quả kinh tế lớn hơn, đồng thời giữ cho sản phẩm không bị hỏng trong một thời gian nhất định.

Thông qua các ví dụ cụ thể để minh họa như : mía chế biến thành đường, rau, quả được đóng thành hộp...

– Về các cách chế biến, GV cần nhấn mạnh đến đặc điểm của từng cách chế biến và các loại nông sản phổ biến được áp dụng. Đồng thời lấy các ví dụ ở địa phương để minh họa và trả lời các câu hỏi trong SGK. Ở mỗi cách chế biến, sau khi thảo luận, GV tổng hợp các ý chính cho HS ghi vào vở học.

2.5. *Hoạt động 5. Tổng kết bài học*

- GV chỉ định 1 – 2 HS đọc phần "*Ghi nhớ*".
- GV nhấn mạnh lại mục tiêu bài học và các phương pháp của khâu thu hoạch, bảo quản, chế biến nông sản. Gọi 1 – 2 HS nhắc lại.
- GV nhắc nhở HS về nhà tìm hiểu cách bảo quản, chế biến các nông sản ở gia đình, địa phương theo câu hỏi 2, 3 ở cuối bài và đọc trước bài 21 SGK.