

**Bài 41. Thực hành. CHẾ BIẾN THỨC ĂN HẠT HỌ ĐẬU
BẰNG NHIỆT (1 tiết)**

I. MỤC TIÊU BÀI HỌC

Sau bài này, GV phải làm cho HS :

1. Biết được phương pháp chế biến thức ăn hạt họ đậu bằng nhiệt (rang, hấp, luộc). Thực hiện đúng thao tác trong quy trình thực hành.
2. Có ý thức lao động cẩn thận, chính xác, đảm bảo an toàn.

II. NHỮNG ĐIỀU CẦN LƯU Ý

1. Cách tổ chức thực hiện

- HS thực hành theo nhóm nhỏ.
- Địa điểm thực hành : Tại phòng thực hành hoặc phòng chế biến thức ăn của khu chăn nuôi của trường, gia đình hoặc một trang trại chăn nuôi.

2. Những điều cần lưu ý

– Đặc điểm quy trình thực hành : Chế biến thức ăn hạt họ đậu bằng nhiệt (rang, hấp hoặc nấu luộc chín) dùng cho vật nuôi được thực hiện từ khâu đầu (hạt sống) đến khâu cuối (hạt đậu chín) có thể cho vật nuôi ăn được.

Nếu được giới thiệu dưới dạng băng video thì có thể thấy cả khâu sử dụng cho vật nuôi ăn.

– An toàn lao động và vệ sinh môi trường.

+ Trong khi thực hành HS phải tiếp xúc với nguồn nhiệt như điện hoặc ga hay bếp than, dầu... Do vậy cần đề phòng tai nạn bỏng nhiệt, hở điện, hở khí ga..., bỏng nước sôi khi hấp, luộc đậu.

+ Giữ gìn vệ sinh, nhất là với nước ngâm đậu, để gây ô nhiễm môi trường.

III. GỢI Ý TIẾN TRÌNH TỔ CHỨC BÀI THỰC HÀNH

1. Chuẩn bị bài giảng

1.1. Chuẩn bị nội dung

– Đọc SGK và tài liệu liên quan.

– Làm thử trước để rút kinh nghiệm hướng dẫn HS.

1.2. Chuẩn bị vật liệu, dụng cụ

– Chảo rang hoặc nồi hấp, luộc.

– Bếp dầu hoặc bếp điện, bếp ga.

– Hạt đậu tương hoặc đậu mè (mỗi nhóm 0,5kg).

– Rổ rá, chậu, nước, dụng cụ đảo, khuấy, nghiền nhỏ (thuyền tán).

2. Các hoạt động dạy học

2.1. Hoạt động 1. Giới thiệu bài thực hành

– Nêu nội quy và an toàn lao động trong khi thực hành.

– Phân chia tổ và nhóm thực hành. Sắp xếp vị trí cho từng tổ nhóm thực hành theo số lượng thiết bị và mẫu đã chuẩn bị cho buổi thực hành.

– GV giới thiệu mục tiêu và yêu cầu của bài thực hành : nhằm giúp HS biết phương pháp chế biến bằng nhiệt các loại hạt họ đậu dùng làm thức ăn cho vật nuôi. Với các loại đậu đỗ, trước khi sử dụng đều phải xử lí qua nhiệt để loại bỏ những chất có tác dụng ức chế sự tiêu hoá hoặc loại trừ chất độc hại (như đậu mè có chứa nhiều axit HCN, xử lí nhiệt sẽ loại trừ được chất độc này).

2.2. Hoạt động 2. Tổ chức thực hành

– GV kiểm tra sự chuẩn bị của HS : nếu nhà trường không có điều kiện đầy đủ cho các buổi thực hành, GV có thể phân công cho các nhóm HS chuẩn bị một số công việc cho thực hành.

Trước khi thực hành, GV kiểm tra sự chuẩn bị của từng nhóm HS về các nội dung công việc được phân công.

– GV phân công cho từng tổ, nhóm các việc phải thực hiện trong buổi thực hành và sau buổi thực hành.

2.3. Hoạt động 3. Thực hiện quy trình thực hành

a) GV hướng dẫn và thao tác mẫu từng bước cho HS quan sát

Tùy điều kiện cụ thể của từng trường, GV chọn nội dung thực hành là rang hay hấp đậu tương. Rang rồi nghiền nhỏ đậu tương để trộn vào hỗn hợp thức ăn phù hợp cho nhiều vùng chăn nuôi gia cầm hoặc lợn. Hấp hoặc luộc đậu tương thường dùng cho ngựa. Nếu ở vùng có trồng nhiều đậu mè có thể lấy đậu mè cho HS thực hành.

Nếu có điều kiện sử dụng băng video, GV có thể cho HS xem quá trình chế biến thức ăn hạt họ đậu thay cho sự hướng dẫn và thao tác mẫu của GV.

Ở mỗi nội dung đều phải chú ý :

– Làm sạch đậu (SGK). Nếu đem hấp thì phải ngâm cho hạt đậu no nước thì khi hấp đậu mới chín.

– Khi rang không để ngọn lửa quá to. Ngọn lửa quá to, đậu cháy vỏ nhưng bên trong chưa chín. Khi rang phải luôn đảo cho đậu được tiếp xúc nhiều với nhiệt đến khi tách vỏ dễ dàng, hạt đậu vàng, mùi thơm là đạt yêu cầu. GV hướng dẫn HS sử dụng thuyên tán hay cối xay để nghiền nhỏ đậu tương đã rang.

– Nếu hấp đậu thì phải chú ý cho lượng nước ở nồi hấp vừa đủ, không ít quá, không đầy quá. Lúc đầu đun to lửa, đến khi sôi thì điều chỉnh lửa để duy trì nước sôi, cung cấp hơi nước lên phía trên làm chín đậu. Phải điều chỉnh nồi hấp cho kín, không để mất hơi ra ngoài.

– Nếu luộc đậu mè thì khi sôi mở vung. Khi đậu chín hạt đậu mềm, bỏ tơi thì đổ bỏ nước luộc.

b) HS thao tác thực hành theo nhóm nhỏ, dưới sự hướng dẫn của GV. Kết quả thực hành quan sát được ghi vào vở theo mẫu trong SGK.

2.4. Hoạt động 4. Đánh giá kết quả

– Sau khi thực hành xong nội dung được phân công, các nhóm làm vệ sinh dụng cụ và địa điểm thực hành của nhóm.

– GV nhận xét chung về sự chuẩn bị của HS về : thực hiện nội quy thực hành ; an toàn lao động và kết quả thực hành của cả lớp, nêu lên những điểm cần rút kinh nghiệm của bài thực hành. GV cho điểm theo nhóm thực hành.

2.5. Hoạt động 5. Hướng dẫn HS chuẩn bị bài sau

– HS đọc trước bài 42 SGK ở nhà.

– GV phân công cho từng tổ, nhóm chuẩn bị nội dung thực hành phù hợp với điều kiện của từng trường, từng địa phương.