

## **Bài 42. Thực hành. CHẾ BIẾN THỨC ĂN GIÀU GLUXIT BẰNG MEN (1 tiết)**

### **I. MỤC TIÊU BÀI HỌC**

Sau bài này, GV phải làm cho HS :

1. Biết sử dụng bánh men rượu để chế biến các loại thức ăn giàu tinh bột làm thức ăn cho vật nuôi.
2. Có ý thức làm việc cẩn thận, chính xác, đúng kĩ thuật.

### **II. NHỮNG ĐIỀU CẦN LƯU Ý**

#### **1. Cách tổ chức thực hiện**

- HS thực hành theo nhóm nhỏ.
- Địa điểm thực hành có thể tại phòng thực hành hoặc nơi chế biến thức ăn cho vật nuôi của gia đình, trang trại, hoặc khu vực chế biến thức ăn chăn nuôi của trường.

Tùy điều kiện của trường, có thể nhà trường trang bị toàn bộ nguyên liệu, thiết bị cho thực hành, hoặc có thể huy động phụ huynh HS tạo điều kiện vật chất cho con em tham gia thực hành.

Ví dụ : HS mang nguyên liệu, thiết bị đến thực hành, sau thực hành lại mang toàn bộ sản phẩm đã chế biến về phục vụ cho chăn nuôi của gia đình.

#### **2. Những điều cần lưu ý**

- Đặc điểm quy trình thực hành : HS dùng men rượu để chế biến các loại thức ăn giàu tinh bột (cám, ngô, khoai, sắn...) từ khâu nguyên liệu ban đầu đến khi trộn xong, đem ủ trong 24h.

– An toàn lao động và vệ sinh môi trường : thực hành bài này HS chỉ tiếp xúc với men rượu và các loại bột, các thiết bị có liên quan đến khâu ủ, không có những thứ gây nguy hiểm, tuy nhiên cần phải tổ chức quản lí tốt HS, để phòng tai nạn, rơi vãi nguyên liệu và vệ sinh 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 các tài liệu có liên quan.
- Làm thử để rút kinh nghiệm hướng dẫn HS.

##### 1.2. Chuẩn bị vật liệu, dụng cụ

- Chậu nhựa, hoặc thùng để đựng bột ủ men.
- Vải nilon sạch để lót đáy và ủ trên mặt.
- Cân, cối, chày (tuỳ theo số nhóm).
- Bánh men rượu loại tốt.
- Bột ngô hoặc cám gạo.
- Nước sạch.

#### 2. Các hoạt động dạy học

##### 2.1. Hoạt động 1. Giới thiệu bài thực hành

- Phân chia nhóm thực hành và sắp xếp vị trí thực hành cho từng nhóm.
- GV giới thiệu mục tiêu và yêu cầu của bài : Học xong bài này yêu cầu HS biết :

+ Chọn men rượu để dùng.

+ Phương pháp sử dụng men rượu để chế biến thức ăn cho vật nuôi : tính toán lượng men rượu và bột, chế biến men rượu để trộn vào bột, nhào nước đến đủ ẩm và đem ủ.

- GV nhắc lại nội dung phương pháp chế biến thức ăn vật nuôi bằng vi sinh vật.

##### 2.2. Hoạt động 2. Tổ chức thực hành

– GV kiểm tra sự chuẩn bị của các nhóm HS về nguyên liệu ; men giống, bột các loại, dụng cụ.

– GV phân công các công việc cho mỗi nhóm HS trước, trong và sau khi thực hành.

### **2.3. Hoạt động 3. Thực hiện quy trình**

#### *a) GV hướng dẫn và thao tác mẫu cho HS quan sát*

– GV hướng dẫn HS chọn bánh men rượu : bánh men rượu dùng trộn vào thức ăn có vai trò rất quan trọng, có tính chất quyết định tới chất lượng của thức ăn chế biến. Bánh men rượu tốt có biểu hiện bên ngoài như sau :

+ Trên mặt bánh men có nhiều nếp nhăn nheo như da quả cam (gọi là nhăn da cam), có nhiều vết phồng xộp.

+ Nhẹ.

– GV hướng dẫn quy trình

+ Men rượu bỏ hết trấu dính chân, nghiền nhỏ thành bột.

+ Lượng bột được trộn đều với men rượu ở dạng khô.

+ Dùng nước sạch (mùa lạnh có thể dùng nước ấm) vẩy đều vào hỗn hợp bột, men ở trên, vừa vẩy vừa trộn đều cho đến khi đủ ẩm, lấy một nắm bột hỗn hợp bóp tay lại, sau đó mở tay ra, nắm bột hỗn hợp giữ nguyên hình dạng là vừa đủ ẩm. Hơi ấn nhẹ tay vào khối bột hỗn hợp cho đều để dồn bớt không khí ra, dàn phẳng mặt hỗn hợp bột, trên phủ một lượt nilon. Nếu nhiệt độ bên ngoài > 20°C thì ủ vào chỗ khuất gió, khô, ấm. Nếu nhiệt độ trong phòng thấp < 20°C thì phải phủ tải hoặc dùng các thiết bị giữ nhiệt khác. Để bột ủ vào chỗ khô, ấm, kín gió...

Ủ sau 24 h lấy ra kiểm tra chất lượng của thức ăn ủ men.

*b) HS thao tác thực hành theo sự hướng dẫn của GV. Mỗi nhóm thực hành với 1kg bột và tính lượng men rượu phù hợp ( 4%).*

### **2.4. Hoạt động 4. Đánh giá kết quả**

– Thực hành xong, HS thu dọn, vệ sinh sạch sẽ dụng cụ và vị trí thực hành của nhóm.

– GV đánh giá kết quả thực hành của mỗi nhóm HS, cho điểm theo nhóm hoặc cho từng cá nhân HS.

– GV nhận xét về sự chuẩn bị, thực hiện nội quy, an toàn lao động... của cả lớp về bài thực hành.

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

GV hướng dẫn HS theo dõi thức ăn ủ men trong 24h để lấy kết quả đánh giá chất lượng của thức ăn ủ men rượu.

GV nhắc nhở HS chuẩn bị cho bài 43 : Nghiên cứu trước nội dung bài thực hành ở nhà ; chuẩn bị những đồ dùng cần thiết được phân công.