

**Bài 55. THU HOẠCH, BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN
SẢN PHẨM THỦY SẢN (1 tiết)**

I. MỤC TIÊU BÀI HỌC

Sau bài này, GV phải làm cho HS :

1. Biết được các phương pháp thu hoạch.
2. Biết được các phương pháp bảo quản sản phẩm thủy sản.
3. Biết được các phương pháp chế biến thủy sản.

II. NHỮNG ĐIỀU CẦN LƯU Ý

1. Gợi ý phân bố bài giảng

Bài có 3 phần, trong đó trọng tâm là phần I và II.

I. Thu hoạch

II. Bảo quản

III. Chế biến

2. Một số kiến thức bổ sung

2.1. Đánh giá thả bù là một trong 2 phương pháp thu hoạch sản phẩm thủy sản. Phương pháp này có nhiều tác dụng :

+ Đánh giá được tốc độ lớn của tôm, cá và chất lượng của nước nuôi thủy sản.

+ Tăng sản lượng thu hoạch trên đơn vị diện tích.

+ Cung cấp thường xuyên thực phẩm tươi sống, đáp ứng nhu cầu của người tiêu dùng và xuất khẩu.

Để đảm bảo chất lượng sản phẩm, phải ngừng cho cá ăn thức ăn tinh trước khi thu hoạch từ 1–2 ngày.

2.2. Thu hoạch toàn bộ

Tiến hành chọn những con cá có kích thước nhỏ chuyển sang ao khác để nuôi tiếp, sau đó mới bắt hết tôm, cá ở ao.

2.3. Bảo quản

Tùy theo mục đích sử dụng, trang thiết bị của cơ sở sản xuất mà chọn phương pháp bảo quản thích hợp như : phơi khô, làm lạnh.

Ví dụ : Sản phẩm đông lạnh xuất khẩu thì phải tươi, muốn vậy phải bảo quản sơ bộ ban đầu bằng nước đá hoặc xe chuyên dùng có máy lạnh.

Những sản phẩm phục vụ đại trà, vùng sâu, vùng xa thường được phơi khô.

III. GỢI Ý TIẾN TRÌNH TỔ CHỨC DẠY HỌC

1. Chuẩn bị bài giảng

1.1. Chuẩn bị nội dung

– Nghiên cứu SGK.

– Tham khảo các tài liệu để bổ sung cho nội dung bài giảng.

1.2. Chuẩn bị đồ dùng dạy học

Sử dụng các hình 86, 87 SGK và sưu tầm các tranh ảnh có liên quan đến bài học.

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 thủy sản, khâu kỹ thuật này làm không tốt sẽ làm cho chất lượng sản phẩm giảm, hiệu quả sử dụng và kinh tế thấp. Do vậy chúng ta cần thực hiện tốt các yêu cầu kỹ thuật đề ra.

Từ ý nghĩa quan trọng trên, GV nêu lên mục đích của bài học.

2.2. Hoạt động 2. Tìm hiểu kỹ thuật thu hoạch

Trước tiên GV giới thiệu 2 phương pháp thu hoạch :

– Đánh tĩa thả bù : GV giải thích và nêu nội dung của phương pháp này và lấy ví dụ cụ thể để minh họa. Ví dụ : ao nuôi cá mè. Sau khi nuôi được 4 đến 6 tháng, cá mè cân nặng 0,4 đến 0,6 kg/con. Tiến hành bắt những con cá mè có khối lượng > 0,5kg/con và thả thêm cá mè giống cỡ 8 đến 12g/con. Tỷ lệ bắt, thả là $1/2 \div 1/3$.

GV đặt câu hỏi : Tác dụng của đánh tĩa thả bù là gì ? HS trả lời, GV kết luận và bổ sung thêm.

– Thu hoạch toàn bộ : GV giải thích nội dung của phương pháp thu hoạch toàn bộ, sau đó nêu câu hỏi so sánh cách thu hoạch tôm và cá có gì khác nhau ?

(Nuôi tôm thường có những đồng chà cho tôm cư trú vì thế khi tháo nước (còn 1/3 đồng chà) thì dùng lưới vây quanh rồi dỡ chà để bắt tôm. Nếu những ao không thả chà thì không có gì khác biệt).

– Hướng dẫn HS trả lời câu hỏi trong SGK.

+ Đánh tĩa thả bù có ưu điểm là cung cấp thực phẩm thường xuyên và năng suất tăng.

+ Thu hoạch toàn bộ : cho sản phẩm tập trung, chi phí ít nhưng năng suất không cao.

2.3. Hoạt động 3. Tìm hiểu một số biện pháp bảo quản

– Mục đích bảo quản : để giúp HS hiểu được mục đích bảo quản sản phẩm, GV nêu các câu hỏi. Ví dụ : Các sản phẩm không được bảo quản thì sẽ

như thế nào ? (Sản phẩm bị hư hỏng, tỉ lệ hao hụt cao). GV đưa ra một số ví dụ cụ thể và mục đích của bảo quản ghi trong SGK.

– Các phương pháp bảo quản :

Trước tiên GV phân tích kĩ từng phương pháp bảo quản, cho ví dụ để minh hoạ. Gợi ý cho HS nêu lên các phương pháp bảo quản mà các em biết.

+ GV nêu tóm tắt các phương pháp bảo quản, từng phương pháp có thể gợi ý HS trả lời các câu hỏi nhỏ.

+ Hướng dẫn HS quan sát hình 86 SGK và ghi đúng tên các phương pháp bảo quản của hình đó (hình 86a : ướp muối, hình 86b : phơi khô, hình 86c : làm lạnh).

2.4. Hoạt động 4. Tìm hiểu phương pháp chế biến

– Mục đích : Trước hết GV nêu câu hỏi : Tại sao phải chế biến thuỷ sản ?

HS trả lời, GV bổ sung thêm các ví dụ trong thực tế để minh hoạ, đồng thời nhấn mạnh đến đặc điểm của sản phẩm thuỷ sản ở dạng tươi sống dễ biến đổi về chất lượng, vì thế phải qua chế biến làm cho chất lượng được nâng cao. Cuối cùng nêu lên mục đích của chế biến thuỷ sản ghi trong SGK.

– Các phương pháp chế biến :

GV có thể yêu cầu HS nêu một vài phương pháp chế biến thuỷ sản mà địa phương thường dùng. Trên cơ sở trả lời của HS, GV kết luận các phương pháp chế biến và đặc điểm của từng phương pháp đó :

+ Các phương pháp chế biến theo phương pháp thủ công : thường là những sản phẩm truyền thống như nước mắm, các loại mắm tôm, tép, tôm chua chế biến từ những nguyên liệu đơn giản tại địa phương, không sử dụng phương tiện cơ khí.

+ Chế biến theo phương pháp công nghiệp : thường là những sản phẩm chế biến bằng phương tiện cơ khí (sử dụng máy móc) sản xuất sản phẩm hàng loạt mang tính chất hàng hoá, sản phẩm được dùng cho nội địa và xuất khẩu.

+ GV hướng dẫn HS quan sát hình 87 SGK và ghi đúng tên những sản phẩm đã được chế biến bằng phương pháp thủ công và công nghiệp.

2.5. Hoạt động 5. Tổng kết bài học

– GV gọi 1 – 2 em HS đọc phần "Ghi nhớ".

– GV tóm tắt nội dung bài, nêu câu hỏi HS trả lời.

– GV nhận xét giờ học đã đạt mục tiêu chưa. Tinh thần học tập của HS.

– Hướng dẫn HS trả lời câu hỏi cuối bài và chuẩn bị bài 56 SGK.