

SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO TP HCM

TRƯỜNG THPT HÙNG VƯƠNG

BỘ MÔN: CÔNG NGHỆ - KHỐI LỚP: 10

TUẦN: 12, 13 - HK1 (từ 22/11/2021-4/12/2021)

PHIẾU HƯỚNG DẪN HỌC SINH TỰ HỌC

I. Nhiệm vụ tự học, nguồn tài liệu cần tham khảo:

- Nội dung 1: Bảo quản lương thực, thực phẩm (sgk trang 126-130)
- Nội dung 2: Chế biến lương thực, thực phẩm (sgk trang 134-137)
- Nội dung 3: Chế biến si rô (sgk trang 138-139)
- Nội dung 4: Chế biến sản phẩm cây công nghiệp và lâm sản (sgk trang 145-147)

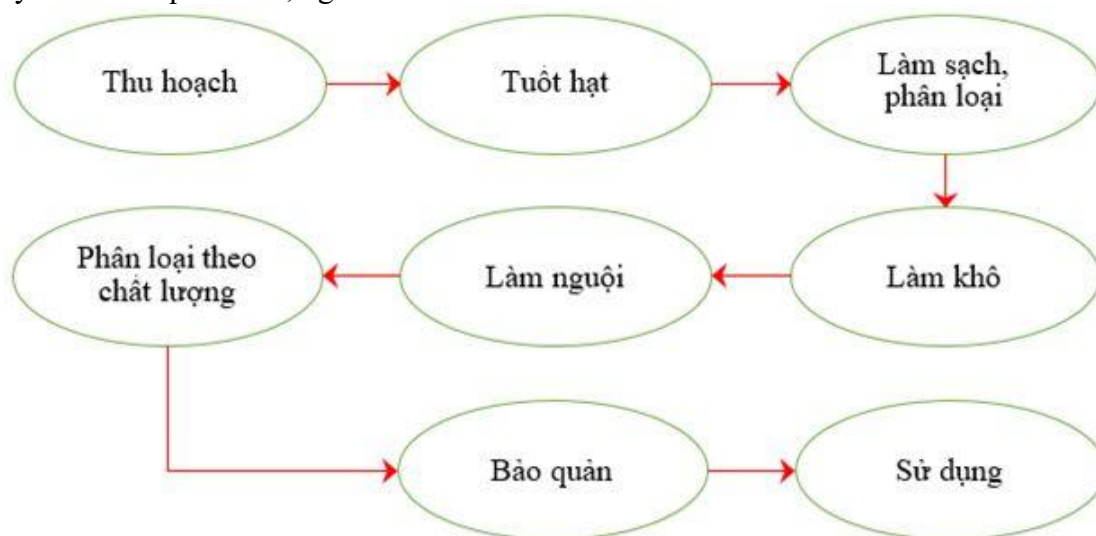
II. Kiến thức cần ghi nhớ:

CHUYÊN ĐỀ: BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN CÁC SẢN PHẨM TRỒNG TRỌT TIẾT 21- BÀI 42: BẢO QUẢN LƯƠNG THỰC, THỰC PHẨM

I. Bảo quản lương thực

1. Bảo quản thóc, ngô

- Các dạng kho bảo quản (giảm tải)
- Một số phương pháp bảo quản thóc, ngô
 - Bảo quản trong kho:
 - + Đóng bao
 - + Đồ rời, có cào đảo, thông gió tự nhiên
 - + Bảo quản trong gia đình: 1 số phương tiện: chum, vại, thùng phuy, cút, bao tải, silô...
 - + Bảo quản trong hệ thống silô liên hoàn hiện đại.
- Quy trình bảo quản thóc, ngô



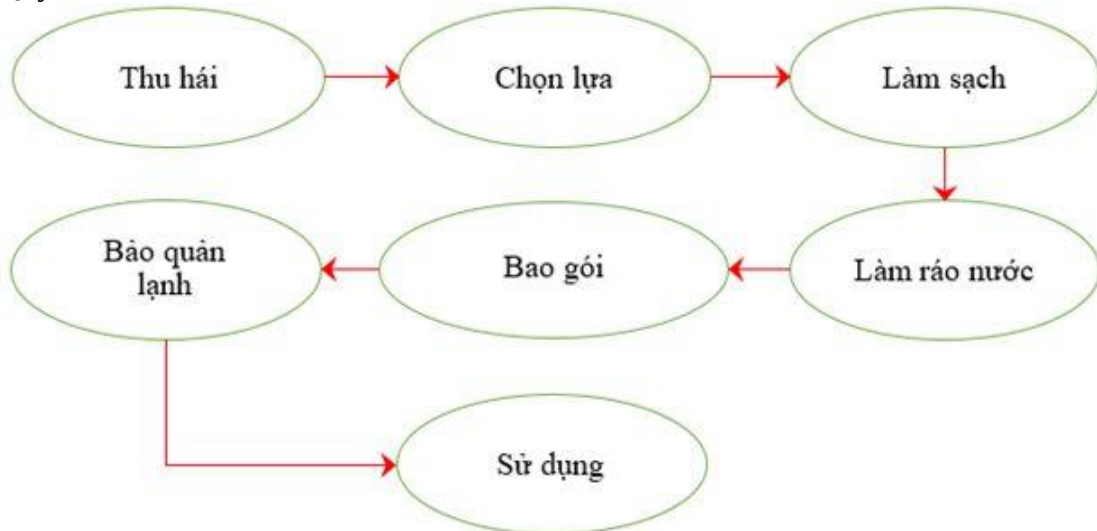
II. Bảo quản rau, hoa quả tươi

1. Một số phương pháp bảo quản rau, hoa quả tươi

- Bảo quản ở điều kiện bình thường
- Bảo quản lạnh (phổ biến)
- Bảo quản trong môi trường khí biến đổi
- Bảo quản bằng hoá chất
- Bảo quản bằng chiếu xạ

2. Quy trình bảo quản rau, hoa quả tươi bằng phương pháp bảo quản lạnh

Quy trình:



Nhận xét: Ở các cơ sở sản xuất hoặc kinh doanh: xây các kho lạnh có dung lượng lớn từ vài tấn đến vài trăm tấn, có phương tiện điều chỉnh nhiệt độ và độ ẩm phù hợp với từng loại rau quả. ở gđ: bảo quản trong tủ lạnh

TIẾT 22- BÀI 44: CHẾ BIẾN LƯƠNG THỰC, THỰC PHẨM

I. Chế biến gạo từ thóc

1. Phương pháp chế biến gạo từ thóc

Phương pháp truyền thống: sử dụng cối xay và cối giã.



Cối giã



Cối xay

Phương pháp hiện đại: Sử dụng máy xay xát.



Máy xay



Máy xát

2. Quy trình chế biến gạo từ thóc

Làm sạch thóc → Xay → Tách trấu → Xát trắng → Đánh bóng → Bảo quản → Sử dụng

Bước	Nội dung
1. Làm sạch thóc	Loại bỏ các tạp chất
2. Xay	Tách hạt
3. Tách trấu	Tách hạt khỏi vỏ trấu thu gạo lức (còn vỏ cám)
4. Xát trắng	Giúp tách vỏ cám khỏi hạt gạo
5. Đánh bóng	Giúp gạo trắng bóng, đạt tiêu chuẩn xuất khẩu
6. Bảo quản	Tránh sự phát triển của vsv gây hại
7. Sử dụng	Tùy mục đích

II. Chế biến sản: (khoai mì) (giảm tải)

III. Chế biến rau quả

1. Một số phương pháp chế biến rau, quả

- Đóng hộp.
- Sấy khô.
- Chế biến các loại nước uống.
- Muối chua.

2. Quy trình công nghệ chế biến rau, quả theo phương pháp đóng hộp:

Nguyên liệu rau, quả → Phân loại → Làm sạch → Xử lý cơ học → Xử lý nhiệt → Vào hộp → Bôi khí → Ghép mí → Thanh trùng → Làm nguội → Bảo quản thành phẩm → Sử dụng

Bước	Nội dung
Phân loại	Phân chia kích thước sản phẩm phù hợp
Làm sạch	Loại bỏ các bụi bám
Xử lý cơ học	Cắt thành lát, miếng theo yêu cầu
Xử lý nhiệt	Làm mất hoạt tính enzym, giữ phẩm chất rau, quả
Vào hộp	Giúp bảo quản và vận chuyển dễ dàng
Bôi khí	Loại bỏ oxi
Ghép mí	85 - 90°C
Thanh trùng	100°C
Làm nguội	30 - 40°C
Bảo quản thành phẩm	
Sử dụng	



Vào hộp, bài khí, ghép mí



Thanh trùng



Làm nguội



Đóng gói, bảo quản



Đưa tới nơi tiêu thụ

Hình ảnh một số bước trong quy trình công nghệ chế biến rau quả đóng hộp

TIẾT 23- BÀI 45: THỰC HÀNH CHẾ BIẾN SI RÔ TỪ QUẢ

1. Chuẩn bị

- Trái cây đến độ thu hoạch, tươi ngon, không sâu bệnh 1kg (Nho, dâu, thơm, sori, sấu, mơ...)
- Đường kính trắng (hoặc vàng): 0.5 - 1kg
- Keo, hũ nhựa hoặc lọ thủy tinh có nắp đậy:

Lưu ý:

Quả làm xiro:

Chọn loại quả tùy mùa thu hoạch hoặc theo sở thích (Nho, dâu, thơm, sori, sấu, xoài mơ...)

Quả phải đến độ thu hoạch, tươi ngon, không sâu bệnh, không dập nát.

Đường trắng hoặc vàng: 0.5 - 1kg cho 1 kg quả

Đề xiro đậm đà có thể cho thêm chút muối ăn, tùy khẩu vị người sử dụng có thể thay đổi lượng đường

Lọ thủy tinh hoặc keo hũ nhựa có nắp đậy rửa sạch, lau khô.



2. Quy trình làm xirô

- Bước 1:

+ Quả tươi ngon được lựa chọn cẩn thận, loại bỏ những quả bị giập, bị sâu bệnh. bỏ cuống, Rửa sạch quả và để ráo nước.

+ Một số quả cần sơ chế hoặc gọt vỏ, xắt lát (thơm, xoài, sầu...)

- Bước 2:

+ Xếp vào lọ thủy tinh, cứ 1 lớp quả 1 lớp đường,

+ Chú ý dành 1 phần đường phủ kín lớp quả trên cùng nhằm hạn chế sự lây nhiễm của vi sinh vật. Sau đó đậy lọ thật kín

- Bước 3:

+ Sau 20 – 30 ngày nước quả được chiết ra tạo thành xi rô.

+ Gạn dịch chiết vào lọ thủy tinh sạch khác để tiện sử dụng.

3. rút kinh nghiệm:

Mỗi hs tự làm theo loại quả gia đình mình có.

Bài học rút ra từ bài thực hành.

TIẾT 24- BÀI 48: CHẾ BIẾN SẢN PHẨM CÂY CÔNG NGHIỆP VÀ LÂM SẢN.

I. Chế biến sản phẩm cây công nghiệp (Chè, cà phê).

1. Chế biến chè

a. Một số phương pháp chế biến chè

- Chế biến chè tươi (dùng lá pha nước khi còn tươi).

- Chế biến chè đen (chè có ủ lên men nhẹ).

- Chế biến chè xanh (chè đã diệt men).

- Chế biến chè vàng (chè ướp với cánh hoa)

- Chế biến chè đỏ (búp, lá chè phơi khô).

* Lưu ý:

- Màu sắc của chè tùy thuộc vào cách chế biến (sự lên men chè và nhiệt độ sao):

- Khi nhìn thấy nước trà xanh mà ngã màu vàng thì chứng tỏ là độ lên men ít, độ lên men càng nhiều thì màu của nước trà càng đỏ. Nhiệt độ sao trà thấp thì màu nước trà được tươi sáng hơn. Trường hợp sao trà cao hơn thì độ đậm của trà càng tối lại.

- Khi cho trà lên men thì chất diệp lục bị phá hoại, chất toan trong trà bị “oxy” hóa biến thành chất “oxyt” màu đỏ nên khi pha nước ra ta thấy có màu hồng nên gọi là Hồng. Hùng Xà, Mỹ gọi là trà đen (black tea)

- Lục trà: chất “diệp lục” không bị phá hủy, đó chính là yếu tố để giữ được màu xanh của trà.

Ví dụ:

Chè xanh: Chế biến từ búp chè non (lá) qua quá trình vò kỹ, đun sao nhằm phá huỷ enzyme ngăn chặn sự lên men và quá trình ôxi hoá.

Chè đen: là loại chè khô được chế biến từ búp chè non để héo và cho lên men rồi sấy.

b. Quy trình công nghệ chế biến chè xanh quy mô công nghiệp

Nguyên liệu → Làm héo → Diệt men trong lá chè → Vò chè → Làm khô → Phân loại, đóng gói → Sử dụng

Một số sản phẩm chè được chế biến: Trà xanh chống lão hóa, trà xanh ướp gừng, trà đen ép bánh, trà đen rời, ...

2. Chế biến cà phê

a. Một số phương pháp chế biến cà phê nhân

- Phương pháp chế biến ướt (làm khô vỏ quả và vỏ thịt trước khi bóc vỏ)

- Phương pháp chế biến khô (bóc vỏ quả và vỏ thịt khi còn tươi)

b. Quy trình công nghiệp chế biến cà phê nhân theo phương pháp ướt

Thu hái quả → Phân loại làm sạch → Bóc vỏ quả → Ngâm ủ → Rửa nhót → Làm khô → Cà phê thóc → Xát bỏ vỏ trấu → Cà phê nhân → Đóng gói → Bảo quản → Sử dụng

* Chú ý:

Để có cà phê nhân có chất lượng cao cần loại bỏ cà phê còn xanh, rửa sạch nhót và sấy cà phê thóc đạt độ ẩm an toàn là từ 12,5% đến 13%.

II. Một số sản phẩm chế biến từ lâm sản

1. Sản phẩm cho ngành xây dựng:

- Gỗ tròn
- Gỗ xẻ
- Gỗ ép
- Gỗ thanh

2. Sản phẩm cho ngành công nghiệp giấy:

- Giấy viết
- Giấy gói
- Giấy in

3. Sản phẩm dân dụng:

- Đồ gỗ mỹ nghệ
- Đồ gỗ gia đình

III. BÀI TẬP:

CÂU HỎI- BÀI TẬP - BÀI 42: BẢO QUẢN LƯƠNG THỰC, THỰC PHẨM

Câu 1. Quy trình: “ Thu hoạch → Tuốt, tẽ hạt → Làm sạch, phân loại → Làm khô → Làm nguội → Phân loại theo chất lượng → Bảo quản → Sử dụng ” là quy trình bảo quản:

- A. Thóc, ngô.
- B. Khoai lang tươi.
- C. Hạt giống.
- D. Sắn lát khô.

Câu 2. Tác dụng của việc bao gói trước khi làm lạnh trong bảo quản rau, quả tươi là

- A. giảm hoạt động sống của rau, quả và vi sinh vật gây hại.
- B. tránh đông cứng rau, quả.
- C. tránh lạnh trực tiếp.
- D. tránh mất nước.

Câu 3. Quy trình: “ Thu hái → Chọn lựa → Làm sạch → Làm ráo nước → Bao gói → Bảo quản lạnh → Sử dụng ” là quy trình:

- A. Chế biến rau quả.
- B. Bảo quản lạnh rau, quả tươi.
- C. Chế biến xirô.
- D. Bảo quản rau, quả tươi.

Câu 4. Bảo quản bằng chiếu xạ là phương pháp bảo quản

- A. hạt giống.
- B. củ giống.
- C. thóc, ngô.
- D. rau, hoa, quả tươi.

Câu 5. Nhiệt độ kho bảo quản lạnh được điều chỉnh từ:

- A. 0oC-4oC
- B. -1oC-2oC

- C. 0oC0oC – 15oC15oC
D. –5OoC- 15oC

Câu	Đáp án	Câu	Đáp án
Câu 1	A		
Câu 2	D		
Câu 3	B		
Câu 4	D		
Câu 5	D		

CÂU HỎI- BÀI TẬP BÀI 44: CHẾ BIẾN LƯƠNG THỰC, THỰC PHẨM

Câu 1. Gạo sau khi tách trấu gọi là gì ?

- A. Tầm
- B. Gạo cao cấp
- C. Gạo lật (gạo lúc)
- D. Gạo thường dùng

Câu 2. Tác dụng của đánh bóng hạt gạo là gì?

- A. làm hạt gạo bóng, đẹp
- B. làm sạch cám bao quanh hạt gạo
- C. giúp bảo quản được tốt hơn
- D. Cả A và C

Câu 3. Thế nào là đánh bóng hạt gạo ?

- A. Làm hạt gạo đẹp
- B. Làm sạch cám bao quanh hạt gạo
- C. Giúp bảo quản tốt hơn
- D. Làm sạch trấu dính trên hạt gạo

Câu 4. Thế nào là xát trắng hạt gạo?

- A. Làm hạt gạo trắng, đẹp
- B. Làm sạch cám bao quanh hạt gạo
- C. Làm sạch vỏ cám bao quanh hạt gạo
- D. Làm sạch trấu dính trên hạt gạo

Câu 5. Gạo tẩm là gì?

- A. Gạo được chế biến theo phương pháp truyền thống
- B. Hạt gạo bị gãy khi chế biến
- C. Gạo lúc được chuyển sang giai đoạn chế biến đặc biệt
- D. Gạo và cám trộn chung với nhau

Câu 6. Bước tiếp theo của bước ‘làm sạch’ trong quy trình chế biến tinh bột sắn là

- A. nghiền
- B. làm khô
- C. đóng gói
- D. tách bã

Câu 7. Trong quy trình chế biến rau quả theo phương pháp đóng hộp bước ‘xử lý nhiệt’ có tác dụng là

- A. làm chín sản phẩm
- B. làm mất hoạt tính các loại enzym
- C. tiêu diệt vi khuẩn
- D. thanh trùng

Câu 8. Quy trình công nghệ chế biến rau, quả theo phương pháp đóng hộp gồm mấy bước?

- A. 13
- B. 12
- C. 14
- D. 11

Câu 9. Quy trình chế biến gạo từ thóc gồm mấy bước?

- A. 8
- B. 7
- C. 5
- D. 6

Câu 10. Phương pháp chế biến nào sau đây không phải chế biến rau, quả:

- A. Đóng hộp
- B. Sấy khô
- C. Chế biến tinh bột
- D. Muối chua

ĐÁP ÁN TRẮC NGHIỆM CÔNG NGHỆ 10 BÀI 44

Câu	Đáp án	Câu	Đáp án
Câu 1	C	Câu 6	A
Câu 2	D	Câu 7	B
Câu 3	B	Câu 8	A
Câu 4	C	Câu 9	B
Câu 5	B	Câu 10	C

CÂU HỎI- BÀI TẬP BÀI 48: CHẾ BIẾN LƯƠNG THỰC, THỰC PHẨM

.CÂU 1. Loại lâm sản nào chiếm tỉ trọng lớn trong chế biến lâm sản?

- A. Tre.
- B. Nứa.
- C. Gõ
- D. Mây.

Câu 2. Quy trình công nghệ chế biến cà phê nhân theo phương pháp ướt gồm mấy bước?

- A. 13
- B. 14
- C. 12
- D. 11

Câu 3. Trong quy trình công nghệ chế biến cà phê nhân theo phương pháp ướt thì ngâm ủ loại bỏ phần nào sau đây?

- A. Vỏ quả

- B. Vỏ thịt
- C. Vỏ trấu
- D. Nhân

Câu 4. Trong quy trình công nghệ chế biến chè xanh theo quy mô công nghiệp thì sau khi làm héo rồi tới bước nào sau đây?

- A. Vò chè
- B. Diệt men
- C. Đóng gói
- D. Làm khô

Câu 5. Tác dụng của chè xanh là

- A. ngăn ngừa ung thư và chống quá trình lão hóa
- B. kích thích hệ thần kinh
- C. có nhiều vitamin C nên tăng sức đề kháng của cơ thể
- D. Cả A, B, C

Câu 6. Cà phê thóc khi đã rửa sạch nhót, làm khô ở độ ẩm(%) an toàn là

- A. 12,5 - 13
- B. 6
- C. 12 - 13
- D. 20 – 21

Câu 7. Quy trình công nghệ chế biến chè xanh theo qui mô công nghiệp là

- A. nguyên liệu, làm héo, diệt men, vò chè, làm khô, phân loại đóng gói, sử dụng
- B. nguyên liệu, diệt men, làm héo, vò chè, làm khô, phân loại đóng gói, sử dụng
- C. nguyên liệu, làm héo, vò chè, diệt men, làm khô, phân loại đóng gói, sử dụng
- D. nguyên liệu, làm héo, diệt men, làm khô, vò chè, phân loại đóng gói, sử dụng

Câu 8. Để có phê nhân có chất lượng cao, theo phương pháp chế biến ướt ta cần làm gì?

- A. Chọn quả chín, phơi khô, không ngâm
- B. Chọn quả chí, phơi khô, ngâm ủ
- C. Chọn quả chín, rửa sạch nhót, phơi khô (độ ẩm 15 %)
- D. Chọn quả chín, rửa sạch nhót, phơi khô (độ ẩm 12.5 %)

Câu 9. Cà phê sau khi xát bỏ vỏ trấu gọi là cà phê gì?

- A. Cà phê thóc
- B. Cà phê nhân
- C. Cà phê thóc thành phẩm
- D. Cà phê bột

Câu 10. Theo em, lợi ích nào của cây rừng đối với con người là quan trọng nhất?

- A. Điều hòa khí hậu
- B. Làm đồ mộc dân dụng, trang trí nội thất
- C. Đóng tàu, làm giấy
- D. Xây dựng, chất đốt

ĐÁP ÁN - BÀI 48: CHẾ BIẾN SẢN PHẨM CÂY CÔNG NGHIỆP VÀ LÂM SẢN

Câu	Đáp án	Câu	Đáp án
Câu 1	C	Câu 6	A
Câu 2	C	Câu 7	A
Câu 3	B	Câu 8	D

Câu 4	B	Câu 9	B
Câu 5	D	Câu 10	A

IV. Nội dung chuẩn bị:

HS cần xem kỹ lý thuyết SGK trước khi tham khảo phần lý thuyết tóm lược và làm bài tập.

V. Đáp án bài tập tự luyện:

Nếu có thắc mắc HS liên hệ GVBM để được hỗ trợ.