

Mời các bạn cùng tham khảo hướng dẫn giải VBT Công nghệ 7 Bài 43: Thực Hành : Đánh giá chất lượng thức ăn vật nuôi chế biến bằng phương pháp vi sinh vật hay, ngắn gọn được chúng tôi chọn lọc và giới thiệu ngay dưới đây nhằm giúp các em học sinh tiếp thu kiến thức và củng cố bài học của mình trong quá trình học tập môn Công nghệ.

Giải VBT Công nghệ lớp 7 Bài 43: Đối với thức ăn ủ xanh

I. Kết quả thực hành trang 81

Học sinh thực hành theo quy trình và ghi vào bảng kết quả từng bước của quy trình.

Lấy bát mẫu thức ăn (Vị trí lấy trong hầm ủ)	Màu sắc của thức ăn	Mùi	Độ pH	Chất lượng của thức ăn ủ xanh
- Mẫu thức ăn trong bát sứ	- Màu xanh	- Khó chịu	> 5	Xấu

II. Đánh giá kết quả thực hành trang 81

- Học sinh tự đánh giá theo các nội dung sau:

Tiêu chí đánh giá	Tốt	Đạt	Không đạt	Giáo viên đánh giá
Thực hiện quy trình	x			
Sản phẩm chế biến	x			

- Giáo viên đánh giá chung:

Giải vở bài tập Công nghệ lớp 7 Bài 43: Đối với thức ăn ủ men rượu

I. Kết quả thực hành trang 81

Học sinh thực hành theo quy trình và ghi vào bảng kết quả từng bước của quy trình.

Lấy bát mẫu thức ăn (Vị trí lấy trong vật dụng ủ) Nhiệt độ Độ ẩm Màu sắc Mùi
 Chất lượng thức ăn ủ men rượu

- Mẫu thức ăn trong bát sứ - Ấm - đủ ẩm - Màng trắng - Thơm Tốt

II. Đánh giá kết quả thực hành trang 82

- Học sinh tự đánh giá theo các nội dung sau:

Tiêu chí đánh giá	Tốt	Đạt	Không đạt	Giáo viên đánh giá
Thực hiện quy trình	x			
Sản phẩm ủ	x			

- Giáo viên đánh giá chung: