**CÔNG NGHỆ 7**

**BÀI 20: THU HOẠCH, BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN NÔNG SẢN**

1. **Thu hoạch**
2. **Yêu cầu**

* Đúng độ chín
* Nhanh gọn
* Cẩn thận

1. **Các phương pháp thu hoạch**

* Hái
* Nhổ
* Đào củ
* Cắt

1. **Bảo quản**
2. **Mục đích**

* Hạn chế sự hao hụt về số lượng và giảm sút chất lượng của nông sản

1. **Các điều kiện để bảo quản tốt**

* Hạt cần phơi hoặc sấy
* Rau, quả phải sạch sẽ, không giập nát
* Kho bảo quản cao ráo, thoáng mát,….

1. **Phương pháp bảo quản**

* Bảo quản thông thoáng
* Bảo quản kín
* Bảo quản lạnh

1. **Chế biến**
2. **Mục đích**

Làm tăng giá trị sản phẩm và kéo dài thời gian bảo quản

1. **Phương pháp chế biến**

* Sấy khô
* Muối chua
* Đóng hộp

**BÀI 21: LUÂN CANH, XEN CANH, TĂNG VỤ**

1. **Luân canh, xen canh, tăng vụ**
2. **Luân canh**

Là tiến hành gieo trồng luân phiên các loại cây trồng khác nhau trên cùng một diện tích

1. **Xen canh**

Trên cùng một diện tích, trồng hai loại hoa màu cùng một lúc hoặc cách nhau một khoảng thời gian không lâu để tận dụng diện tích, chất dinh dưỡng, ánh sáng,….

1. **Tăng vụ**

Là tăng số vụ gieo trồng trong năm trên một diện tích đất

1. **Tác dụng của luân canh, xen canh, tăng vụ**

* Luân canh làm cho đất tăng độ phì nhiêu và giảm sâu, bệnh
* Xen canh sử dụng hợp lí đất, ánh sáng và điều hoà dinh dưỡng
* Tăng vụ góp phần tăng thêm sản phẩm thu hoạch