

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Viện Nuôi trồng Thủy sản

Bộ môn: Nuôi thủy sản nước mặn

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. Thông tin về học phần

Tên học phần:

- Tiếng Việt: **THỰC HÀNH THỨC ĂN TRONG NUÔI TRỒNG THỦY SẢN**
- Tiếng Anh: **FEED PRACTICE IN AQUACULTURE**

Mã học phần: AQT348

Số tín chỉ: 1

Đào tạo trình độ: Cao đẳng

Học phần tiên quyết: Sinh viên nên được trang bị đầy đủ kiến thức cơ sở và một số kiến thức ngành như: Sinh lý động vật thủy sản, Dinh dưỡng động vật thủy sản.

2. Mô tả tóm tắt học phần

Học phần cung cấp cho người học các kỹ thuật trong lựa chọn nguyên liệu làm thức ăn, cách thức vận hành hệ thống sản xuất thức ăn nhân tạo, phương pháp xây dựng và bố trí hệ thống nuôi thức ăn sống; nhằm giúp người học có thể ứng dụng vào thực tiễn nuôi trồng thủy sản.

3. Mục tiêu:

Trang bị kiến thức, giúp người học hiểu và ứng dụng được quy trình công nghệ sản xuất thức ăn chế biến, thức ăn sống vào thực tiễn nuôi trồng thủy sản.

4. Kết quả học tập mong đợi (KQHT):

Sau khi học xong học phần, sinh viên có thể:

- Nắm được phương pháp lựa chọn và phân loại các nguyên liệu dùng trong sản xuất thức ăn.
- Vận hành được quy trình sản xuất thức ăn công nghiệp quy mô nhỏ.
- Nắm được phương pháp lựa chọn và phân loại các đối tượng thủy sinh làm thức ăn cho động vật thủy sản.
- Vận hành được hệ thống nuôi sinh khối các đối tượng thủy sinh làm thức ăn cho động vật thủy sản
- Nắm được phương pháp đánh giá sơ bộ chất lượng thức ăn trong nuôi trồng thủy sản

5. Nội dung:

STT	Chương/Chủ đề	Nhằm đạt KQHT	Số tiết
1	Sản xuất thức ăn nhân tạo		10
1.1	Lựa chọn nguyên liệu	a	
1.2	Chuẩn bị nguyên liệu	a	
1.3	Sản xuất thức ăn	b	
2	Sản xuất thức ăn sống		15
2.1	Lựa chọn và phân loại các đối tượng thủy sinh làm thức ăn cho động vật thủy sản	c	
2.2	Nuôi sinh khối tảo	d	
2.3	Nuôi sinh khối luân trùng	d	
2.4	Ấp nở trứng bào xác Artemia		
2.4	Làm giàu luân trùng và artemia	d	
3	Đánh giá chất lượng thức ăn		5
3.1	Chất lượng cơ học	e	
3.2	Chất lượng hóa học	e	

6. Tài liệu dạy và học

S TT	Tên tác giả	Tên tài liệu	Năm xuất bản	Nhà xuất bản	Địa chỉ khai thác tài liệu	Mục đích sử dụng	
						Tài liệu chính	Tham khảo
1	Lại Văn Hùng	Dinh dưỡng và thức ăn động vật thủy sản	2003	Nông nghiệp	Thư viện	X	
2	Agh., N. & Sorgeloos, P. (Eds.)	<i>Handbook of Protocols and Guidelines for Culture and Enrichment of Live Food for Use in Larviculture,</i>	2005	Urmia University, Iran	GV cung cấp	X	
3	Richmond A. (Ed.)	<i>Handbook of microalgal culture: biotechnology and applied phycology,</i>	2004	Blackwell Science, Oxford, UK	GV cung cấp		X

7. Đánh giá kết quả học tập:

<i>STT</i>	<i>Hình thức đánh giá</i>	<i>Nhằm đạt KQHT</i>	<i>Trọng số (%)</i>
1	Điểm chuyên cần/thái độ		10
2	Kiểm tra giữa kỳ	a,b	20
3	Seminar	a,b,c,d	30
4	Thi kết thúc	a,b,c,d,e	40

GIẢNG VIÊN
(Ký và ghi họ tên)

Phạm Thị Khanh

Phạm Đức Hùng

TRƯỞNG KHOA/VIỆN

TRƯỞNG BỘ MÔN
(Ký và ghi họ tên)

Ngô Văn Mạnh