

Khoa: NUÔI TRỒNG THỦY SẢN
Bộ môn: KỸ THUẬT NTTS

LỊCH TRÌNH VÀ PHƯƠNG PHÁP GIẢNG DẠY

Họ và tên CBGD: Lục Minh Diệp

Chức danh, học vị: GVC - TS

Email: lucminhdiệp@yahoo.com

ĐTDD: 0905175494

Học phần: Thức ăn trong NTTS

Mã HP: 75885

Số TC: 2

- Lớp: 53NTTS

Phòng học: G3.103

Từ ngày: 04/3/2013 đến ngày: 09/6/2013

Thời khóa biểu: Thứ 3, tiết 6,7

Chủ đề 1: Sản xuất thức ăn sống

Số tiết: 16 (ngày 04/3 - 16/4/2013)

| Hình thức dạy- học | Nội dung | Phương pháp giảng dạy | Yêu cầu người học chuẩn bị | Ghi chú |
|-----------------------------------|---|--|--|--|
| Lý thuyết (gồm cả giờ thảo luận) | 1. Vai trò của thức ăn sống trong sản xuất giống và nuôi thủy sản 2. Nuôi vi tảo 3. Nuôi luân trùng 4. Nuôi <i>Artemia</i> thu trứng bào xác và thu sinh khối 5. Các loại thức ăn sống khác: Ấu trùng động vật thân mềm, giáp xác chân chèo (bộ <i>Haparticoidea</i> , <i>Calanoida</i>), giáp xác râu ngành <i>Cladocera (Moina)</i> , <i>Daphnia</i> , giun quế <i>Perionyx excavatus</i> , giun nhiều tơ <i>Nereis</i> sp | - Dạy học dựa trên vấn đề. - Phát vấn và thảo luận. | 1. Đọc tài liệu về nhu cầu dinh dưỡng và thức ăn của các nhóm động vật thủy sản: giáp xác, động vật thân mềm, cá biển, cá nước ngọt. 2. Đọc trước nội dung bài giảng do giáo viên cung cấp. | |
| Tự nghiên cứu (ngoài giờ lên lớp) | 1. Đặc điểm dinh dưỡng các nhóm loài, các giai đoạn phát triển khác nhau của động vật thủy sản 2. Ứng dụng trong sản xuất giống và nuôi thương phẩm các loài ĐVTS | | | |
| Kiểm tra giữa kỳ | | | Ôn tập chủ đề 1 | Thời gian kiểm tra dự kiến: 23/4/2013 |

Chủ đề 2: Sản xuất thức ăn công nghiệp

Số tiết: 14 (Từ ngày: 24/4 đến 09/6/2013)

| Hình thức dạy- học | Nội dung | Phương pháp giảng dạy | Yêu cầu người học chuẩn bị | Ghi chú |
|---|---|---|--|---------|
| Lý thuyết (gồm cả giờ bài tập, thảo luận) | <ol style="list-style-type: none">1. Những nguyên tắc để lựa chọn nguyên liệu2. Những nguyên liệu có thể sản xuất thức ăn thủy sản3. Các phương pháp lập công thức thức ăn4. Xử lý và chuẩn bị nguyên liệu5. Công nghệ sản xuất thức ăn6. Kiểm tra chất lượng thức ăn7. Thiết lập chế độ cho ăn | <ul style="list-style-type: none">- Dạy học dựa trên vấn đề- Thảo luận nhóm- Làm bài tập trên lớp | <ul style="list-style-type: none">- Đọc trước về các nguồn nguyên liệu sử dụng trong sản xuất thức ăn thủy sản.- Đọc trước về các phương pháp xây dựng công thức thức ăn, quy trình sản xuất thức ăn và các quy tắc thiết lập chế độ cho ăn- Suru tầm các phần mềm tính toán công thức thức ăn | |
| Tự nghiên cứu (ngoài giờ lên lớp) | <ul style="list-style-type: none">- Đặc điểm và ảnh hưởng của một số nhóm nguyên liệu quan trọng đối với ĐVTS.- Suru tầm các thông tin về nơi cung cấp, đặc điểm nguồn nguyên liệu của từng địa điểm.- Thực hành tính toán công thức thức ăn theo phương pháp tính tay.- Chạy thử các phần mềm tính toán công thức thức ăn do GV cung cấp và tự suru tầm.- Suru tầm tài liệu, tìm hiểu nguyên lý hoạt động của các bộ phận trong dây chuyền sản xuất thức ăn công nghiệp. | | | |