

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. Thông tin học phần:

Tên học phần: NUÔI THỨC ĂN SỐNG
(*Live Food Culture*)

Mã số: AQ542

Thời lượng: 2(2-0)

Loại: Tự chọn

Trình độ đào tạo: Thạc sĩ

Đáp ứng CĐR: 1, 2, 3 và 4.

Học phần tiên quyết: Không.

Giảng viên biên soạn: TS Lục Minh Diệp

Bộ môn quản lý: Kỹ thuật Nuôi trồng Thủy sản

2. Mô tả:

Học phần nghiên cứu công nghệ tiên tiến nuôi sinh vật làm thức ăn sống trong nuôi trồng thủy sản, giải pháp nâng cao chất lượng thức ăn sống, các hướng nghiên cứu và xu hướng phát triển.

3. Mục tiêu:

Định hướng cho học viên nghiên cứu hiện trạng kỹ thuật, xu hướng phát triển của lĩnh vực sản xuất thức ăn sống và ứng dụng trong nuôi trồng thủy sản.

4. Kết quả học tập mong đợi:

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

- 1) Phân tích được vai trò của thức ăn sống.
- 2) Đánh giá được hiện trạng kỹ thuật, các hình thức nuôi thức ăn sống tiên tiến.
- 3) Định hướng nghiên cứu phát triển nuôi thức ăn sống.

5. Nội dung:

TT	Chủ đề	Nhằm đạt KQHT	Số tiết	
			LT	TH
1.	Thức ăn sống trong nuôi trồng thủy sản.	1	4	0
1.1.	Tầm quan trọng của thức ăn sống trong nuôi trồng thủy sản.			
1.2.	Kỹ thuật làm giàu thức ăn sống.			
2.	Nuôi vi tảo	2; 3	8	
2.1.	Các yếu tố ảnh hưởng đến sinh trưởng của vi tảo và giải pháp.			
2.2.	Kỹ thuật phân lập, nhân giống vi tảo và xác định tốc độ sinh trưởng.			

2.3.	Công nghệ sản xuất vi tảo theo phương pháp nuôi tự dưỡng.			
2.4.	Công nghệ sản xuất vi tảo theo phương pháp nuôi dị dưỡng.			
3.	Nuôi động vật phù du làm thức ăn	2; 3	14	0
3.1.	Kỹ thuật phân lập và nhân giống động vật phù du (*).			
3.2.	Nuôi luân trùng.			
3.3.	Nuôi Copepoda.			
3.4.	Nuôi Moina và Daphnia.			
3.5.	Nuôi hỗn hợp (Mesocosm)			
4.	Các đối tượng làm thức ăn sống khác	2; 3	4	0

6. Học liệu:

- 1) Agh., N. & Sorgeloos, P. (Eds.) (2005), *Handbook of Protocols and Guidelines for Culture and Enrichment of Live Food for Use in Larviculture*, Published by: Artemia & Aquatic Animals Research Center Urmia University, Iran.
- 2) Andersen R.A. (2005), *Algal Culturing Techniques*, Elsevier Academic Press.
- 3) Sorgeloos, P., Lavens, P. (Eds.) (1996), *Manual on the production and use of live food for aquaculture*, Fisheries technical paper no. 361. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome.
- 4) Lee, C.S., O'Bryen, P.J., Marcus, N.H. (Eds.) (2005), *Copepods in Aquaculture*, Blackwell Publishing.
- 5) Støttrup J.G., McEvoy L. A., (Eds.) (2003), *Live Feeds in Marine Aquaculture*, Blackwell Publishing, Oxford.
- 6) Richmond A. (Ed.) (2004), *Handbook of microalgal culture: biotechnology and applied phycology*, Blackwell Science, Oxford, UK.
- 7) Barsanti, L. and Gualtieri, P., (2006), *Algae: Anatomy, Biochemistry, and Biotechnology*, Taylor & Francis Group.

7. Kiểm tra và Đánh giá:

TT	Hình thức kiểm tra, đánh giá	Nhằm đạt KQHT	Trọng số (%)
1.	Thảo luận nhóm và thuyết trình	2; 3	20
	Kiểm tra giữa kỳ	1; 2	20
2.	Thi kết thúc học phần	1; 2; 3; 4	60

Giảng viên biên soạn:

Họ và tên	Chức danh, học vị	Chữ ký
Lục Minh Diệp Nguyễn Tấn Sĩ	Giảng viên chính, Tiến sĩ GVC. Tiến sĩ	

Ngày cập nhật cuối cùng: 09/04/2018

