

Tiết 48, Bài 52: THỨC ĂN CỦA ĐỘNG VẬT THỦY SẢN

I/ NHỮNG LOẠI THỨC ĂN CỦA TÔM, CÁ

1/ Thức ăn tự nhiên.

Bao gồm: vi khuẩn, thực vật thủy sinh, động vật phù du, động vật đáy và mùn bã hữu cơ..

Đây là thức ăn có sẵn trong nước, rất giàu dinh dưỡng.

2/ Thức ăn nhân tạo

Là thức ăn do con người tạo ra để cung cấp cho tôm, cá. Có 3 nhóm chính: thức ăn tinh, thức ăn thô và thức ăn hỗn hợp.

II/ QUAN HỆ VỀ THỨC ĂN

Thể hiện sự liên quan giữa các nhóm sinh vật trong vực nước nuôi thủy sản.

.....

Tiết 49, Bài 53: THỰC HÀNH: QUAN SÁT ĐỂ NHẬN BIẾT CÁC LOẠI THỨC ĂN CỦA ĐỘNG VẬT THỦY SẢN (tôm, cá)

I/ VẬT LIỆU VÀ DỤNG CỤ CẦN THIẾT(xem SGK/143)

II/ QUY TRÌNH THỰC HÀNH

Bước 1: Quan sát tiêu bản thức ăn dưới kính hiển vi từ 3 đến 5 lần

Bước 2: Quan sát các mẫu thức ăn tự nhiên và nhân tạo của tôm, cá.

Bước 3: Quan sát hình vẽ và các mẫu thức ăn để tìm thấy sự khác biệt của 2 nhóm thức ăn.

III/ THỰC HÀNH

.....

Tiết 50, Bài 54: CHĂM SÓC, QUẢN LÝ VÀ PHÒNG, TRỊ BỆNH CHO ĐỘNG VẬT THỦY SẢN (Tôm, cá)

I/ CHĂM SÓC TÔM, CÁ

1/ Thời gian cho ăn

- Vào buổi sáng từ 7 giờ- 8 giờ
- Lượng thức ăn và phân bón nên tập trung vào mùa xuân và các tháng từ 8-11

2/ Cho ăn

- Thức ăn tinh và xanh thì có máng và giàn ăn.
- Phân xanh bó thành từng bó dìm xuống nước.

II/ QUẢN LÝ

Thường xuyên kiểm tra ao nuôi và sự tăng trưởng của tôm, cá.

III/ MỘT SỐ PHƯƠNG PHÁP PHÒNG VÀ TRỊ BỆNH CHO TÔM, CÁ

1/ Phòng bệnh.

Trong nuôi thủy sản giữa phòng bệnh và trị bệnh thì phòng bệnh được đặt lên hàng đầu.

2/ Chữa bệnh.

Khi phát hiện đàn tôm, cá bị mắc bệnh, cần phải tiến hành ngay công việc chữa trị bằng các loại thuốc thảo mộc hay tân dược.

Tiết 51, Bài 55: THU HOẠCH, BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN

SẢN PHẨM THỦY SẢN

I/ THU HOẠCH

Tôm, cá sau khi nuôi từ 4 đến 6 tháng có thể cho thu hoạch. Có 2 phương pháp thu hoạch: đánh tĩa thả bù và thu hoạch toàn bộ tôm, cá trong ao

II/ BẢO QUẢN

1/ Mục đích

Nhằm hạn chế hao hụt về chất và lượng của sản phẩm, đảm bảo nguyên liệu cho chế biến phục vụ trong nước và xuất khẩu.

2/ Các phương pháp bảo quản

- Ướp muối

- Làm khô
- Làm lạnh

III/ CHẾ BIẾN

1/ Mục đích

Làm tăng giá trị sử dụng thực phẩm đồng thời nâng cao chất lượng sản phẩm.

2/ Các phương pháp chế biến

- Phương pháp thủ công
- Phương pháp công nghiệp

.....

Tiết 52, Bài 56: BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG VÀ NGUỒN LỢI THỦY SẢN

I/ Ý NGHĨA

Môi trường thủy sản bị ô nhiễm có ảnh hưởng xấu đối với sinh vật thủy sinh và con người, do đó cần được bảo vệ.

II/ MỘT SỐ BIỆN PHÁP BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG

- Xử lý nguồn nước
- Quản lý môi trường nuôi

III/ BẢO VỆ NGUỒN LỢI THỦY SẢN

Bảo vệ nguồn lợi thủy sản trước hết là chống lại sự ô nhiễm của môi trường nước có hại cho sinh vật thủy sản, đồng thời đánh bắt hợp lý.

GHI CHÚ: NẾU LỚP NÀO CÔ ĐÃ CHO GHI 1 TRONG CÁC BÀI TRÊN ĐÂY RỒI THÌ KHÔNG GHI NỮA, GHI BÀI TIẾP THEO NHÉ!!!!

Mọi chi tiết liên hệ Cô Hiền: 0908902771