

CHỦ ĐỀ HỌC TẬP ONLINE MÔN CÔNG NGHỆ 7

Bài 51: Thực hành

XÁC ĐỊNH NHIỆT ĐỘ, ĐỘ TRONG VÀ ĐỘ PH CỦA NƯỚC NUÔI THỦY SẢN

I. Mẫu nước và dụng cụ cần thiết:

- _ Nhiệt kế.
- _ Đĩa sếch xi.
- _ Thang màu pH chuẩn.
- _ 2 thùng nhựa đựng nước nuôi cá có chiều cao tối thiểu là 60 – 70cm. đường kính thùng 30cm.
- _ Giấy đo pH.

II. Quy trình thực hành:

1. Đo nhiệt độ nước:

- Bước 1: Nhúng nhiệt kế vào nước để khoảng 5 đến 10 phút.
- Bước 2: Nâng nhiệt kế khỏi nước và đọc ngay kết quả.

2. Đo độ trong:

- Bước 1: Thả từ từ đĩa sếch xi xuống nước cho đến khi không thấy vạch đen, trắng (hoặc xanh, trắng) và ghi độ sâu của đĩa (cm).
- Bước 2: Thả đĩa xuống sâu hơn, rồi kéo lên đến khi thấy vạch đen, trắng (hoặc trắng, xanh), ghi lại độ sâu của đĩa.

Kết quả độ trong sẽ là số trung bình của hai bước đó.

3. Đo độ pH bằng phương pháp đơn giản:

- Bước 1: Nhúng giấy đo pH vào nước hoảng 1 phút.
- Bước 2: Đưa lên so sánh với thang màu pH chuẩn. Nếu trùng màu nào thì nước có độ pH tương đương với pH của màu đó.

Bài 52: THỨC ĂN CỦA ĐỘNG VẬT THỦY SẢN (TÔM, CÁ)

I. Những loại thức ăn của tôm, cá:

1. Thức ăn tự nhiên:

- _ Thức ăn tự nhiên là thức ăn có sẵn trong nước, rất giàu dinh dưỡng.
- _ Thức ăn tự nhiên bao gồm: vi khuẩn, thực vật thủy sinh động vật phù du, động vật đáy và mùn bã hữu cơ.

2. Thức ăn hỗn hợp:

- _ Là những thức ăn do con người tạo ra để cung cấp trực tiếp cho tôm, cá.
- _ Có 3 nhóm:
 - + Thức ăn tinh
 - + Thức ăn thô
 - + Thức ăn hỗn hợp

II. Quan hệ về thức ăn:

Sơ đồ 16 SGK