

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Tên học phần: Công nghệ thức ăn gia súc (Animal Feed Technology)

- Mã số học phần : NN 115
- Số tín chỉ học phần : 2 tín chỉ
- Số tiết học phần : 30 tiết lý thuyết

2. Đơn vị phụ trách học phần:

- Bộ môn : Chăn Nuôi
- Khoa/Viện/Trung tâm/Bộ môn: Khoa Nông Nghiệp &SHUD

3. Điều kiện tiên quyết: NN104

4. Mục tiêu của học phần:

4.1. Kiến thức: Trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ bản về ứng dụng các kỹ thuật tiên tiến của công nghệ sinh học vào lĩnh vực thức ăn cho vật nuôi

4.2. Kỹ năng:

- 4.2.1. Sinh viên học được kỹ năng giao tiếp và ứng xử thông qua làm việc nhóm; kỹ năng làm việc nhóm.
- 4.2.2. Kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin và truyền thông trong học lý thuyết; kỹ năng tìm kiếm, tổng hợp, phân tích và đánh giá thông tin; kỹ năng giải quyết vấn đề; kỹ năng ra quyết định khi tham gia trả lời câu hỏi và các bài tập.

4.3. Thái độ:

- 4.3.1. Có thái độ nghiêm túc trong làm việc nhóm và học tập
- 4.3.2. Có ý thức trách nhiệm trong công việc được giao
- 4.3.3. Có khả năng đánh giá, tổng hợp, phân tích và ứng dụng các kiến thức về công nghệ thức ăn chăn nuôi

5. Mô tả tóm tắt nội dung học phần:

Công nghệ thức ăn chăn nuôi được chia ra làm 4 nội dung chính:

- (1) Đại cương về công nghệ thức ăn gia súc
- (2) Thành phần của công nghệ thức ăn gia súc.
- (3) Các yếu tố ảnh hưởng đến năng suất và chất lượng của công nghệ thức ăn gia súc.
- (4) Các loại công nghệ thức ăn gia súc.

6. Cấu trúc nội dung học phần:

Nội dung	Số tiết	Mục tiêu
Chương 1- Đại cương về công nghệ thức ăn gia súc	2	4.1; 4.2.1; 4.2.2; 4.3.1; 4.3.2; 4.3.3

<p>Chương 2- Thành phần của công nghệ thức ăn gia súc</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- Chế biến 2- Dự trữ 3- Nghiền 4- Trộn 5- Tạo dạng 6- Đóng bao 7- Bảo quản thành phẩm 	8	4.1; 4.2.1; 4.2.2; 4.3.1; 4.3.2; 4.3.3
<p>Chương 3- Các yếu tố ảnh hưởng đến năng suất và chất lượng của công nghệ thức ăn gia súc</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- Nhiệt độ 2- Ẩm độ 3- Ánh sáng 4- Vi sinh vật 5- Phương pháp sản xuất 	4	4.1; 4.2.1; 4.2.2; 4.3.1; 4.3.2; 4.3.3
<p>Chương 4- Các loại công nghệ thức ăn gia súc</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- Thức ăn bột dạng khô và ướt 2- Thức ăn viên dạng khô và ướt 3- Thức ăn cho chó , mèo 	6	4.1; 4.2.1; 4.2.2; 4.3.1; 4.3.2; 4.3.3

7. Phương pháp giảng dạy:

- Phương pháp thuyết trình, vấn đáp, ôn tập và luyện tập, giải thích minh họa, quy nạp được sử dụng trong dạy lý thuyết.
- Phương pháp trình bày trực quan và quan sát được áp dụng trong đi thực tế tại nhà máy thức ăn gia súc.

8. Nhiệm vụ của sinh viên:

Sinh viên phải thực hiện các nhiệm vụ như sau:

- Tham dự tối thiểu 80% số tiết học lý thuyết.
- Tham gia đầy đủ 100% giờ tham quan thực tế và có báo cáo kết quả.
- Thực hiện đầy đủ các bài tập nhóm/ bài tập và được đánh giá kết quả thực hiện.
- Tham dự kiểm tra giữa học kỳ.
- Tham dự thi kết thúc học phần.

- Chủ động tổ chức thực hiện giờ tự học.

9. Đánh giá kết quả học tập của sinh viên:

9.1. Cách đánh giá

Sinh viên được đánh giá tích lũy học phần như sau:

TT	Điểm thành phần	Quy định	Trọng số	Mục tiêu
1	Điểm chuyên cần	Số tiết tham dự học/tổng số tiết	10%	4.3
2	Điểm bài tập	Số bài tập đã làm/số bài tập được giao	10%	4.2.1; 4.2.2; 4.3
3	Điểm bài tập nhóm	- Báo cáo - Được nhóm xác nhận có tham gia	5%	4.1; 4.2; 4.3.
4	Điểm thực hành/ thí nghiệm/ thực tập	- Báo cáo kết quả tham quan thực tế tại nhà máy - Tham gia 100% số giờ	10%	4.2; 4.3
5	Điểm kiểm tra giữa kỳ	- Thi trắc nghiệm (30 phút)	15%	4.1; 4.2.2; 4.2.3; 4.2.4; 4.3
6	Điểm thi kết thúc học phần	- Thi trắc nghiệm (60 phút) - Tham dự đủ 80% tiết lý thuyết - Bắt buộc dự thi	50%	4.1; 4.2.2; 4.3

9.2. Cách tính điểm

- Điểm đánh giá thành phần và điểm thi kết thúc học phần được chấm theo thang điểm 10 (từ 0 đến 10), làm tròn đến một chữ số thập phân.

- Điểm học phần là tổng điểm của tất cả các điểm đánh giá thành phần của học phần nhân với trọng số tương ứng. Điểm học phần theo thang điểm 10 làm tròn đến một chữ số thập phân, sau đó được quy đổi sang điểm chữ và điểm số theo thang điểm 4 theo quy định về công tác học vụ của Trường.

10. Tài liệu học tập:

Thông tin về tài liệu

Số đăng ký cá biệt

Arthur .E. 1995. Feed and feeding. Reston publishing Company, INC. Reston, Virginia 22090.

Giảng, Vũ Duy. Thức ăn bổ sung cho gia súc. 1983. Nhà xuất bản Nông nghiệp.

Giảng, Vũ Duy; Hồng, Nguyễn Thị Lương; Sơn, Tôn Thất. 1997.

Dinh dưỡng và thức ăn gia súc. Nhà xuất bản Nông nghiệp Hà Nội .

Preston T.R. & Leng R. 1987. Các hệ thống chăn nuôi gia súc nhai lại dựa trên nguồn tài nguyên sẵn có ở vùng nhiệt đới và á nhiệt đới.

Thiện, Nguyễn. Bình, Lê Hoà. 1994 . Thức ăn cho gia súc nhai lại.

Kỹ thuật trồng và sử dụng . Nhà xuất bản Nông nghiệp Hà Nội.

Tuyển tập công trình nghiên cứu khoa học kỹ thuật chăn nuôi
1969-1995. 1995. NXB Nông nghiệp Hà Nội

Trần, Nguyễn Đức; Tạng, Lê Sinh và Chính, Nguyễn. 1997.

Phương pháp dự trữ, chế biến thức ăn gia súc. Nhà xuất bản Nông
nghiệp.

11. Hướng dẫn sinh viên tự học:

Tuần	Nội dung	Lý thuyết (tiết)	Thực hành (tiết)	Nhiệm vụ của sinh viên
1	Chương 1- Đại cương về công nghệ thức ăn gia súc			-Nghiên cứu trước chương 1
2	Chương 2- Thành phần của công nghệ thức ăn gia súc 1- Chế biến 8- Dự trữ 9- Nghiền 10-Trộn 11-Tạo dạng 12-Đóng bao 13-Bảo quản thành phẩm			-Nghiên cứu trước chương 2
3	Chương 3- Các yếu tố ảnh hưởng đến năng suất và chất lượng của công nghệ thức ăn gia súc 1- Nhiệt độ 2- Âm độ 3- Ánh sáng 4- Vi sinh vật			-Nghiên cứu trước chương 3

	5- Phương pháp sản xuất			
4	<p>Chương 4- Các loại công nghệ thức ăn gia súc</p> <p>1- Thức ăn bột dạng khô và ướt</p> <p>2- Thức ăn viên dạng khô và ướt</p> <p>3- Thức ăn cho chó , mèo</p>			-Nghiên cứu trước chương 4
5				- Tham quan thực tế tại nhà máy

Cần Thơ, ngày ... tháng ... năm 20...

TL. HIỆU TRƯỞNG
TRƯỞNG KHOA/GIÁM ĐỐC VIỆN/
GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM

TRƯỞNG BỘ MÔN