

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Tên học phần : Nấm ăn (edible mushroom)

- Mã số học phần : NN381
- Số tín chỉ học phần : 02 tín chỉ
- Số tiết học phần : 20 tiết lý thuyết, 20 tiết thực hành.

2. Đơn vị phụ trách học phần:

- Bộ môn : Khoa học cây trồng.
- Khoa : Nông nghiệp và Sinh học Ứng dụng.

3. Điều kiện tiên quyết: (Không).

4. Mục tiêu của học phần:

4.1. Kiến thức:

- 4.1.1. Hiểu biết về triển vọng và yêu cầu của ngành sản xuất một số loại nấm ăn
- 4.1.2. Hiểu biết các đặc điểm về điều kiện sinh thái trồng một số loại nấm ăn
- 4.1.3. Hiểu biết các đặc điểm thực vật và sự sinh trưởng phát triển của các loại nấm rơm, bào ngư và nấm mèo
- 4.1.4. Hiểu biết kỹ thuật canh tác nấm rơm, bào ngư và nấm mèo

4.2. Kỹ năng:

- 4.2.1. Vận dụng kiến thức học để lập kế hoạch và tổ chức thực hiện sản xuất nấm ăn
- 4.2.2. Phân tích, tổng hợp và đánh giá về quy trình trồng nấm
- 4.2.3. Tìm và phân tích, tổng hợp thông tin tham khảo; tự tin và có ý chí học tập liên tục để cập nhật thông tin mới

4.3. Thái độ:

- 4.3.1. Có ý thức đúng về tầm quan trọng và cần thiết của công tác nghiên cứu và phát triển ngành trồng nấm.
- 4.3.2. Có ý thức trách nhiệm cao trong việc học tập nâng cao sự hiểu biết cho bản thân và cộng đồng về phát triển nghề nấm ăn.

5. Mô tả tóm tắt nội dung học phần:

Nội dung chính của học phần cho sinh viên nấm: triển vọng phát triển của ngành trồng nấm; các yêu cầu về điều kiện sinh thái; đặc điểm thực vật, sinh trưởng và phát triển và kỹ thuật canh nấm. Các nội dung học tập được thực hiện qua học lý thuyết, thực hành, có liên quan đến từng chương và mục.

6. Cấu trúc nội dung học phần:

6.1. Lý thuyết

	Nội dung	Số tiết	Mục tiêu
Chương 1.	Giới thiệu về nấm ăn	4	
	1.1. Tình hình phát triển nghề trồng nấm trên thế giới và ở Việt Nam		
	1.2. Giá trị dinh dưỡng của nấm ăn		
	1.3. Điều kiện sản xuất nấm ở Việt Nam		
Chương 2.	Đặc điểm của nấm ăn	4	
	2.1. Nấm trong thế giới sinh vật		
	2.2. Phân loại nấm		
	2.3. Di truyền học		
	2.4. Sinh lý và dinh dưỡng		
	2.5. Điều kiện sinh thái của nấm ăn		
	2.6. Sự sinh sản của nấm ăn		
Chương 3.	Cơ sở khoa học của việc trồng nấm	5	
	3.1. Trồng nấm và khoa học trồng nấm		
	3.2. Vai trò của giống		
	3.3. Chế biến nguyên liệu trồng nấm		
	Chăm sóc và nuôi ủ tơ		
	Chuẩn bị các điều kiện nuôi trồng nấm		
	Giống nấm		
	Nhà xưởng		
	Phòng trừ sâu bệnh hại nấm ăn		
	Bệnh do nấm		
	Bệnh do vi khuẩn		
	Bệnh do virus		
	Bệnh sinh lý		
	Các loài sâu hại nấm ăn		
	Một số biện pháp phòng bệnh trong trồng nấm		
Chương 4.	Meo giống và quy trình sản xuất giống	4	
	Vai trò của meo giống		
	Tạo giống gốc		
	Chế biến môi trường dinh dưỡng		
	Môi trường dinh dưỡng thô		
	Cấy chuyền, nhân giống		
	Đánh giá chất lượng meo giống		
Chương 5.	Quy trình trồng một số loại nấm ăn quen thuộc	3	
	Quy trình trồng nấm rơm		
	Quy trình trồng nấm bào ngư		
	Quy trình trồng nấm mèo		

6.2. Thực hành

	Nội dung	Số tiết	Mục tiêu
Bài 1.	Chuẩn bị môi trường nuôi cấy nấm	5	
	1.1. Chuẩn bị môi trường nuôi cấy cấp 1		

- 1.2. Chuẩn bị môi trường nuôi cấy cấp 2
- 1.3. Chuẩn bị môi trường nuôi cấy cấp 3

Bài 2. Tạo meo giống nấm **10**

- 2.1. Khử trùng, nuôi cấy
- 2.2. Theo dõi và cấy truyền

Bài 3. Nuôi trồng nấm **5**

- 3.1. Xử lý nguyên liệu trồng
- 3.2. Trồng nấm và theo dõi ngoài đồng
- 3.3. Theo dõi

7. Phương pháp giảng dạy:

- Giảng viên trình bày các nội dung chính của từng chương và mục, đặt vấn đề và gợi ý thảo luận;
- Sinh viên trình bày các hiểu biết có liên quan.
- Thảo luận, phản biện;
- Thống nhất các nội dung đúng, gợi ý thảo luận thêm các nội dung chưa rõ ràng.

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 thực hành/thí nghiệm/thực tập 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, điểm tiên quyết phải có để công nhận các điểm thành phần khác của học phần.
- Chủ động tổ chức thực hiện giờ tự học, có báo cáo và đánh giá.

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	5%	
2	Điểm thực hành	- Báo cáo phúc trình	15%	
3	Điểm Seminar	- Tham khảo tài liệu - Báo cáo và thảo luận	20%	
4	Điểm thi kết thúc học phần	- Thi trắc nghiệm (60 phút) - Tham dự ít nhất 80% tiết lý thuyết và thực tập - Bắt buộc dự thi	60%	

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

Lê Duy Thang, 1997, Kỹ thuật trồng nấm tap I Nuôi trồng một số nấm an toàn d ng # Viet Nam, Nxb Nông Nghiệp TP. Hồ Chí Minh.

Lê Duy Thang và Trần Văn Minh, 1996, Sổ tay hư"ng dân trồng nấm, Nxb Nông Nghiệp TP. Hồ Chí Minh.

Nester E. W., D. G. Anderson, C. E. Roberts, N. N. Pearsall, M. T. Nester, 2004, Microbiology a human perspective, International edition, ISBN 0-07-121493-3

Nguyen Lân Dung, 2001, Công nghệ nuôi trồng nấm tap I, Nxb Nông Nghiệp Hà Nội.

O' Leary William, 2000, Practical Handbook of microbiology, CRC Press, Inc.

11. Hướng dẫn sinh viên tự học:

Sinh viên phải tham khảo tài liệu trong quá trình học tập.

Cần Thơ, ngày tháng 4 năm 2014

TL. HIỆU TRƯỞNG
TRƯỞNG KHOA NN&SHƯD

TRƯỞNG BỘ MÔN