

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Tên học phần: Thức ăn gia súc (Animal Feeds)

- Mã số học phần: NN107
- Số tín chỉ học phần: 2 tín chỉ
- Số tiết học phần: 20 tiết lý thuyết, 10 tiết thực hành

2. Đơn vị phụ trách học phần:

- Bộ môn: Chăn nuôi
- Khoa: Nông nghiệp

3. Điều kiện:

4. Mục tiêu của học phần:

Mục tiêu	Nội dung mục tiêu	CĐR CTĐT
4.1	Trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ bản về đặc tính dinh dưỡng của từng thực liệu thức ăn gia súc, phương pháp tròng, chăm sóc, quản lý đồng cỏ, cây thức ăn gia súc, dự trữ, chế biến thức ăn và thành lập khẩu phần thức ăn cho vật nuôi.	3.1.2a,c 3.1.3a
4.2	Phân tích, kiểm tra, lựa chọn dự trữ và bảo quản loại nguyên liệu thức ăn sử dụng trong chăn nuôi phù hợp với nhu cầu của vật nuôi.	3.2.1b
4.3	Vận dụng hiểu biết về thức ăn gia súc đảm bảo cây thức ăn gia súc phát triển tốt và giả quyết yêu cầu bùa ăn thiết yếu đáp ứng đầy đủ chất dinh dưỡng cho vật nuôi nhằm mang lại hiệu quả kinh tế cho người chăn nuôi.	3.2.2a
4.4	Có thái độ nghiêm túc, trách nhiệm trong học tập và làm việc nhóm. Chủ động sử dụng công nghệ thông tin và truyền thông, cập nhật thông tin, kiến thức trong lĩnh vực thức ăn gia súc.	3.3

5. Chuẩn đầu ra của học phần:

CĐR HP	Nội dung chuẩn đầu ra	Mục tiêu	CĐR CTĐT
Kiến thức			
CO1	Trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ bản về đặc tính dinh dưỡng của từng thực liệu thức ăn gia súc, phương pháp tròng, chăm sóc, quản lý đồng cỏ, cây thức ăn gia súc, dự trữ và chế biến thức ăn.	4.1	3.1.2c 3.1.3a
CO2	Trang bị cho sinh viên kiến thức về thành lập khẩu phần thức ăn cho vật nuôi.	4.1	3.1.2a
Kỹ năng			
CO3	Phân tích, kiểm tra, lựa chọn dự trữ và bảo quản loại	4.2	3.2.1b

CĐR HP	Nội dung chuẩn đầu ra	Mục tiêu	CĐR CTĐT
	Kiến thức		
	nguyên liệu thức ăn sử dụng trong chăn nuôi phù hợp với nhu cầu của vật nuôi.		
CO4	Vận dụng hiểu biết về thức ăn gia súc đảm bảo cây thức ăn gia súc phát triển tốt và giả quyết yêu cầu bùa ăn thiết yếu đáp ứng đầy đủ chất dinh dưỡng cho vật nuôi nhằm mang lại hiệu quả kinh tế cho người chăn nuôi.	4.3	3.2.2a
	Thái độ/Mức độ tự chủ và trách nhiệm		
CO5	Có thái độ nghiêm túc, trách nhiệm trong học tập và làm việc nhóm.	4.4	3.3
CO6	Chủ động sử dụng công nghệ thông tin và truyền thông, cập nhật thông tin, kiến thức trong lĩnh vực thức ăn gia súc.	4.4	3.3

6. Mô tả tóm tắt nội dung học phần:

Thức ăn gia súc là một môn học cơ sở được chia ra làm 4 nội dung chính:

- Phân loại thức ăn gia súc, gia cầm.
- Giới thiệu về đồng cỏ và cây thức ăn gia súc nhiệt đới.
- Giới thiệu một số phương pháp dự trữ và chế biến thức ăn gia súc phổ biến hiện nay.
- Một số phương pháp phối hợp khẩu phần cho gia súc.

7. Cấu trúc nội dung học phần:

7.1. Lý thuyết

	Nội dung	Số tiết	CĐR HP
Chương 1.	Các hệ thống phân loại thức ăn gia súc	4	CO1, CO3, CO5
1.1	Phân loại theo NRC (National Research Council)		
1.2	Phân loại theo nguồn gốc		
1.3	Phân loại theo giá trị năng lượng		
1.4	Phân loại theo thành phần dinh dưỡng		
1.5	Thức ăn toàn tính và thức ăn kiềm tính.		
1.6	Thảo luận và gợi ý nội dung tự học		CO6
Chương 2.	Các loại thức ăn:	4	CO1, CO3, CO5
2.1	Thức ăn năng lượng		
2.2	Thức ăn bổ sung protein		
2.3	Thức ăn xanh và thức ăn thô nhiều xơ		
2.4	Thức ăn bổ sung khoáng, vitamin và các chất kích thích tăng trưởng		
2.5	Thảo luận và gợi ý nội dung tự học		CO6
Chương 3.	Đồng cỏ và cây thức ăn gia súc nhiệt đới	4	CO1, CO3, CO5
3.1	Đồng cỏ		
3.2	Cây thức ăn gia súc nhiệt đới		

	Nội dung	Số tiết	CĐR HP
3.3	Thảo luận và gợi ý nội dung tự học		CO6
Chương 4.	Dự trữ và chế biến thức ăn gia súc	5	CO1, CO3, CO5
4.1	Tầm quan trọng của việc dự trữ và chế biến		
4.2	Dự trữ và bảo quản thức ăn nhiều nước		
4.3	Dự trữ bảo quản thức ăn tinh		
4.4	Chế biến thức ăn gia súc		
4.5	Thảo luận và gợi ý nội dung tự học		CO6
Chương 5.	Các phương pháp phối hợp khẩu phần cho gia súc	3	CO2, CO5
5.1	Phương pháp hình vuông		
5.2	Phương pháp phương trình đồng thời		
5.3	Phương pháp tính đúng		
5.4	Phương pháp dò dẫm		
5.5	Phương pháp sử dụng trên máy vi tính		
5.6	Bài tập		CO2, CO3, CO4, CO5, CO6

7.2. Thực hành

Bài	Nội dung	Số tiết	CĐR HP
Bài 1.	Nhận dạng các loại thức ăn gia súc	3	CO1, CO3, CO5, CO6
Bài 2.	Kiểm tra nhanh độ tinh chất và độ ôi của thức ăn có nhiều chất béo, chất kháng dưỡng trong thức ăn gia súc.	3	CO1, CO3, CO5, CO6
Bài 3.	Dự trữ và chế biến thức ăn thô khô và thô nhiều nước	5	CO1, CO3, CO5, CO6
Bài 4.	Kỹ thuật trông một số loại cây thức gia súc và phân lô đồng cỏ chăn thả luân phiên	4	CO1, CO4, CO5, CO6
Bài 5.	Tham quan công nghệ sản xuất thức ăn gia súc	5	CO1, CO2, CO3, CO4, CO5, CO6

8. Phương pháp giảng dạy:

- Phương pháp thuyết trình, vấn đáp, ôn tập và luyện tập, quy nạp được sử dụng trong dạy lý thuyết. Các tình huống cũng được nêu lên để gợi ý trao đổi và thảo luận; nhận xét và đánh giá các vấn đề sinh viên nêu ra, giải thích minh họa.
- Đối với thực hành, phương pháp trình bày trực quan, quan sát và làm trực tiếp được áp dụng.

9. 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 thi kết thúc học phần.
- Chủ động tổ chức thực hiện giờ tự học.

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

10.1. Cách đánh giá

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

TT	Điểm thành phần	Quy định	Trọng số	CĐR HP
1	Điểm chuyên cần	Số tiết tham dự học/tổng số tiết	10%	CO5, CO6
2	Điểm bài tập	Bài tập được giao trên lớp	20%	CO3, CO4, CO5, CO6
3	Điểm thực hành/thí nghiệm/thực tập	- Báo cáo thực hành - Tham gia 100% số giờ	10 %	CO1, CO2, CO3, CO4, CO5, CO6
4	Điểm thi kết thúc học phần	- Thi trắc nghiệm và tự luận (60 phút) - Tham dự đủ 80% tiết lý thuyết và 100% giờ thực hành - Bắt buộc dự thi	60%	CO1, CO2, CO3, CO4, CO5, CO6

10.2. 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.

11. Tài liệu học tập:

Thông tin về tài liệu	Số đăng ký cá biệt
[1] Feeds and nutrition/M. E. Ensminger, C. G. Olentine.- Clovis, Calif.: The Ensminger Pub., 1987.- 1417 p.; 30 cm.	636.085/E56
[2] Feeds & Nutrition complete. The Ensminger Publishing Company , California, U.S.A.	NN.007900
[3] Dinh dưỡng và thức ăn gia súc/ Vũ Huy Giảng, Nguyễn Lương Hồng, Tôn Thất Sơn. Nxb. Nông Nghiệp, 1997. Nhà xuất bản Nông nghiệp – 259 trx	NN.007082
[4] Giáo trình cây thức ăn gia súc / Nguyễn Thị Hồng Nhân, Nguyễn Văn Hớn. Nxb. Đại học Cần Thơ, 2010 – 57 tr	NN.015062

12. Hướng dẫn sinh viên tự học:

Tuần	Nội dung	Lý thuyết (tiết)	Thực hành (tiết)	Nhiệm vụ của sinh viên
1	Chương 1: Các hệ thống phân loại thức ăn gia súc 1.1 Phân loại theo NRC (National Research Council) 1.2 Phân loại theo nguồn gốc 1.3 Phân loại theo giá trị năng lượng 1.4 Phân loại theo thành phần dinh dưỡng 1.5 Thức ăn toan tính và thức ăn kiềm tính.	4		- Nghiên cứu trước: + Tài liệu [3]: Chương 9.
2	Chương 2: Các loại thức ăn	4		- Nghiên cứu trước:

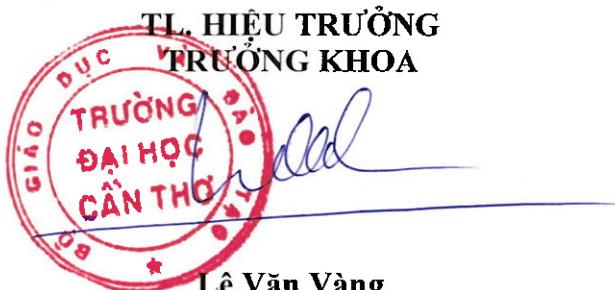
Tuần	Nội dung	Lý thuyết (tiết)	Thực hành (tiết)	Nhiệm vụ của sinh viên
	2.1 Thức ăn năng lượng 2.2 Thức ăn bổ sung protein 2.3 Thức ăn xanh và thức ăn thô nhiều xơ 2.4 Thức ăn bổ sung khoáng, vitamin và các chất kích thích tăng trưởng			+ Tài liệu [3]: Chương 10.
3	Chương 3: Đồng cỏ và cây thức ăn gia súc nhiệt đới	4		- Nghiên cứu trước: + Tài liệu [4]: Chương 1, 2
4	Chương 4. Dự trữ và chế biến thức ăn gia súc 4.1 Tầm quan trọng của việc dự trữ và chế biến 4.2 Dự trữ và bảo quản thức ăn nhiều nước 4.3 Dự trữ bảo quản thức ăn tinh 4.4 Chế biến thức ăn gia súc	3		- Nghiên cứu trước: + Tài liệu [3]: Chương 11.
5	Chương 5. Các phương pháp phối hợp khẩu phần cho gia súc 5.1 Phương pháp hình vuông 5.2 Phương pháp phương trình đồng thời 5.3 Phương pháp tính đúng 5.4 Phương pháp dò dẫm 5.5 Phương pháp sử dụng trên máy vi tính	5		- Nghiên cứu trước: + Tài liệu [3]: Chương 16.

Cần Thơ, ngày 29 tháng 8 năm 2022

TRƯỞNG BỘ MÔN



Nguyễn Thị Kim Khang



Lê Văn Vàng