

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

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

- Mã số học phần: NN115
- 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: Nông nghiệp

3. Điều kiện:

- Điều kiện tiên quyết:

4. Mục tiêu của học phần:

Mục tiêu	Nội dung mục tiêu	CDR CTĐT
4.1	Trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ bản về ứng dụng các kỹ thuật tiên tiến của công nghệ sinh học và kỹ thuật vào thực tiễn sản xuất thức ăn cho vật nuôi.	3.1.2b
4.2	Lựa chọn phương pháp thích hợp cho từng nguyên liệu thức ăn sử dụng trong chăn nuôi.	3.2.1a
4.3	Vận dụng hiểu biết về công nghệ thức ăn gia súc bảo quản và sản xuất nguyên liệu thức ăn gia súc phù hợp từng đối tượng vật nuôi thích nghi với sự đổi mới và sử dụng các dây chuyền tự động trong chăn nuôi mang lại hiệu quả kinh tế.	3.2.2c
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 kỹ năng giải quyết vấn đề; kỹ năng ra quyết định trong lĩnh vực công nghệ thức ăn gia súc.	3.3

5. Chuẩn đầu ra của học phần:

CDR HP	Nội dung chuẩn đầu ra	Mục tiêu	CDR CTĐT
	Kiến thức		
CO1	Trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ bản về ứng dụng các kỹ thuật tiên tiến của công nghệ sinh học và kỹ thuật vào thực tiễn sản xuất thức ăn cho vật nuôi.	4.1	3.1.2b
	Kỹ năng		
CO2	Lựa chọn phương pháp thích hợp cho từng nguyên liệu thức ăn sử dụng trong chăn nuôi.	4.2	3.2.1a
CO3	Vận dụng hiểu biết về công nghệ thức ăn gia súc bảo quản và sản xuất nguyên liệu thức ăn gia súc phù hợp từng đối	4.3	3.2.2c

CDR HP	Nội dung chuẩn đầu ra	Mục tiêu	CDR CTĐT
	tượng vật nuôi thích nghi với sự đổi mới và sử dụng các dây chuyền tự động trong chăn nuôi mang lại hiệu quả kinh tế.		
	Thái độ/Mức độ tự chủ và trách nhiệm		
CO4	Có thái độ nghiêm túc, trách nhiệm trong học tập và làm việc nhóm.	4.4	3.3
	Chủ động sử dụng công nghệ thông tin và truyền thông, cập nhật thông tin, kiến thức kỹ năng giải quyết vấn đề; kỹ năng ra quyết định trong lĩnh vực công nghệ thức ăn gia súc.	4.4	3.3

6. Mô tả tóm tắt nội dung học phần:

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

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

7. Cấu trúc nội dung học phần:

7.1. Lý thuyết:

	Nội dung	Số tiết	CDR HP
Chương 1.	Đại cương về công nghệ thức ăn gia súc.	5	CO1
	Thảo luận vấn đề khó khăn thường gặp trong thực tiễn và gợi ý nội dung tự học		CO1, CO2, CO3, CO4, CO5
Chương 2.	Thành phần của công nghệ thức ăn gia súc.	5	CO1
2.1	Chế biến		
2.2	Dự trữ		
2.3	Nghiền		
2.4	Trộn		
2.5	Tạo dạng		
2.6	Đóng bao		
2.7	Bảo quản thành phẩm		
2.8	Thảo luận vấn đề khó khăn thường gặp trong thực tiễn và gợi ý nội dung tự học		
Chương 3.	Các yếu tố ảnh hưởng đến năng suất và chất lượng của công nghệ thức ăn gia súc	10	CO1
3.1	Nhiệt độ		
3.2	Ám độ		
3.3	Ánh sáng		
3.4	Vi sinh vật		
3.5	Phương pháp sản xuất		
3.6	Thảo luận vấn đề khó khăn thường gặp trong thực tiễn và gợi ý nội dung tự học		
Chương 4.	Các loại công nghệ thức ăn gia súc	10	CO1
4.1	Thức ăn bột dạng khô và ướt		

	Nội dung	Số tiết	CĐR HP
4.2	Thức ăn viên dạng khô và ướt		
4.3	Thức ăn cho chó, mèo		
4.4	Thảo luận vấn đề khó khăn thường gặp trong thực tiễn và gợi ý nội dung tự học		CO1, CO2, CO3, CO4, CO5

8. Phương pháp giảng dạy:

- Phương pháp thuyết trình, vấn đáp, thông qua hình ảnh video, 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.

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%	CO4, CO5
2	Điểm bài tập nhóm/Thực tập	- Báo cáo - Được nhóm xác nhận tham gia	10%	CO1, CO2, CO3, CO4, CO5
3	Điểm kiểm tra giữa kỳ	- Thi trắc nghiệm và tự luận (30 phút)	20%	CO1, CO2, CO3, CO4, CO5
4	Điểm thi kết thúc học phần	- Thi trắc nghiệm và tự luận (30 phút) - Tham dự đủ 80% tiết lý thuyết - Bắt buộc dự thi	60%	CO1, CO2, CO3, CO4, CO5

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] Vũ Duy Giảng. Thức ăn bổ sung cho gia súc. 1983. Nhà xuất bản Nông nghiệp	MON.109939, MON.109938
[2] Dinh dưỡng và thức ăn gia súc/Vũ Duy Giảng, Nguyễn Thị Lương Hồng, Tôn Thất Sơn.- Hà Nội: Nông nghiệp, 1997.- 260 tr.: minh họa; 27 cm.- 636.085/Gi106	NN.007084
[3] Các hệ thống chăn nuôi gia súc nhai lại dựa trên nguồn tài nguyên sẵn có ở vùng nhiệt đới và á nhiệt đới / T. R. Preston, R. A. Leng; dịch và hiệu đính Lê Viết Ly.- Hà Nội: Nông nghiệp, 1991.- 227 tr.: minh họa; 29 cm.- 636.2/ P491	NN.006898, NN.006899, NN.006900, NN.006901, NN.006902, NN.006904, NN.006905, NN.006906, NN.006908, NN.006909, NN.006903, NN.006907
[4] Phương pháp dự trữ, chế biến thức ăn gia súc / Lê Sinh Tạng, Nguyễn Chính, Nguyễn Đức Trân.- Hà Nội: Nông Nghiệp, 1977.- tr.: 60tr.- 664.76/ T116	MOL.076558, MOL.021360, MOL.021364

12. 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	5		- Nghiên cứu trước: + Tài liệu [4]: Chương 1.
2	Chương 2. Thành phần của công nghệ thức ăn gia súc - Chế biến - Dự trữ, nghiền, trộn - Tạo dạng, đóng bao, bảo quản thành phẩm	5		- Nghiên cứu trước: + Tài liệu [4]: Chương 2.
3	Chương 3. Các yếu tố ảnh hưởng đến năng suất và chất lượng của công nghệ thức ăn gia súc - Nhiệt độ, ẩm độ, ánh sáng, vi sinh vật - Phương pháp sản xuất	10		- Nghiên cứu trước: + Tài liệu [4]: Chương 3.
4	Chương 4. Các loại công nghệ thức ăn gia súc - Thức ăn bột dạng khô và ướt - Thức ăn viên dạng khô và ướt - Thức ăn cho chó, mèo	10		- Nghiên cứu trước: + Tài liệu [4]: Chương 4.

Cần Thơ, ngày 29 tháng 8 năm 2022

TL. HIỆU TRƯỞNG
TRƯỞNG KHOA

Lê Văn Vàng

TRƯỞNG BỘ MÔN

Nguyễn Thị Kim Khang