SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO

THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

TRƯỜNG THPT NGUYỄN TẤT THÀNH

**HƯỚNG DẪN HỌC SINH TỰ HỌC – TUẦN 10**

**MÔN CÔNG NGHỆ – KHỐI 10**

|  |  |
| --- | --- |
| **NỘI DUNG** | |
| **Tên bài học/ chủ đề** | **Nhu cầu dinh dưỡng của vật nuôi** |
| **Hoạt động 1: đọc tài liệu và thực hiện yêu cầu** | 1. Tài liệu tham khảo  - sách giáo khoa Công nghệ 10 bài 29  - video bài giảng  <https://www.youtube.com/watch?v=NagCGLj91Cg>  2. Tóm tắt kiến thức cần nhớ ( Phụ lục 1)  3. Yêu cầu  - Học sinh ghi chép phụ lục 1 vào vở, cẩn thận và rõ rang  - Trong quá trinh đọc, ghi chép nếu học sinh gặp thắc mắc hãy điền vào Phụ lục 2 và sớm liên hệ với giáo viên để được giải đáp kịp thời |
| **Hoạt động 2 : Kiểm tra đánh giá quá trình tự học** | Hoàn thành phụ lục 3 , chụp lại và nộp lại theo yêu cầu của giáo viên |

**PHỤ LỤC 1 : NỘI DUNG BÀI HỌC**

## Bài 29: Sản xuất thức ăn cho vật nuôi

### I. Một số loại thức ăn chăn nuôi

**1. Một số loại thức ăn thường dùng trong chăn nuôi ( học sinh tự học trong sgk )**

**2. Đặc điểm 1 số loại thức ăn của vật nuôi**

a. Thức ăn tinh: Hàm lượng các chất dinh dưỡng cao, cần phối hợp và chế biến phù hợp với từng đối tượng vật nuôi. Cần bảo quản cẩn thận vì dễ bị ẩm, mốc, sâu mọt và chuột phá hoại.

b. Thức ăn xanh: chứa hầu hết các chất dinh dưỡng cần thiết cho động vật ăn cỏ, dễ tiêu hóa, giàu khoáng và vitamin C. Thức ăn ủ xanh: Là thức ăn xanh được ủ yếm khí để dự trữ cho trâu, bò ăn trong mùa đông. Cỏ ủ tốt không bị mất chất dinh dưỡng, mùi vị thơm ngon, vật nuôi rất thích ăn.

b. Thức ăn thô: Là loại thức ăn dự trữ cho trâu bò về mùa đông. Áp dụng các biện pháp nâng cao tỉ lệ tiêu hóa của thức ăn thô. Nhiều chất xơ, hỗ trợ tiêu hóa giúp vật nuôi no lâu hơn.

c. Thức ăn hỗn hợp: Thức ăn được chế biến sẵn.Phối hợp nhiều loại nguyên liệu theo những công thức đã được tính toán. Nhằm đáp ứng nhu cầu của vật nuôi theo từng giai đoạn phát triển và mục đích sản xuất.

### II. Sản xuất thức ăn hỗn hợp cho vật nuôi

**1. Vai trò của thức ăn hỗn hợp**

- Thức ăn hỗn hợp có đầy đủ và cân đối các thành phần dinh dưỡng.

- Tăng hiệu quả sử dụng.

- Giảm chi phí thức ăn, chi phí chế biến, bảo quản,…

- Đem lại hiệu quả kinh tế cao trong chăn nuôi.

- Tiết kiệm được nhân công.

- Hạn chế được dịch bệnh cho vật nuôi.

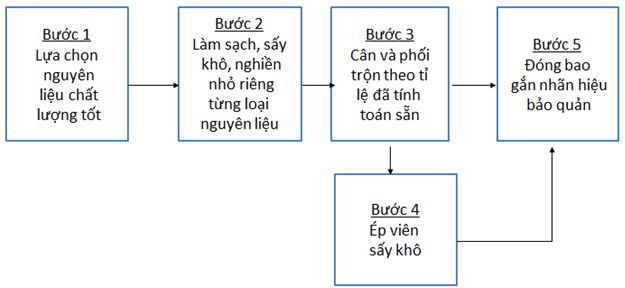
- Đáp ứng yêu cầu chăn nuôi lấy sản phẩm để xuất khẩu.

**2. Các loại thức ăn hỗn hợp**

a. Thức ăn hỗn hợp đậm đặc: có tỉ lệ protein, khoáng,vitamin cao (ở mức độ đậm đặc).Khi sử dụng phải bổ sung thêm các loại thức ăn khác cho phù hợp (thường là các thức ăn giàu năng lượng như ngô, cám gạo…).

a. Thức ăn hỗn hợp hoàn chỉnh: đã được bảo đảm đáp ứng đầy đủ và hợp lý nhu cầu dinh dưỡng của từng loại vật nuôi. Khi dùng, thường không phải bổ sung các loại thức ăn khác.

**3. Quy trình công nghệ sản xuất thức ăn hỗn hợp**



**PHỤC LỤC 2**

**PHIẾU TỔNG HỢP CÁC CÂU HỎI THẮC MẮC**

**CỦA HỌC SINH TRONG QUÁ TRÌNH TỰ HỌC – TUẦN 5**

Trường THPT Nguyễn Tất Thành

Lớp: ………………….

Tên …………………………….stt………….

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Bài** | **Nội dung học tập** | **Câu hỏi thắc mắc** |
|  |  |  |

**PHỤ LỤC 3: PHIẾU HỌC TẬP**

HỌC SINH CHỈ CHỤP VÀ NỘP PHIẾU TRẢ LỜI TRẮC NGHIỆM BÀI 29

**Câu 1:**Bước đầu tiên trong quy trình sản xuất thức ăn hỗn hợp là gì ?

A. Làm sạch nguyên liệu

B. Lựa chọn nguyên liệu chất lượng tốt

C. Cân đo theo tỉ lệ.

D. Sấy khô

**Câu 2:** Một số loại thức ăn giàu protein là ...

A. các cây họ đậu

B. thức ăn ủ xanh.

C. các loại rau xanh, cỏ tươi

D. hạt đậu, đỗ, khô dầu, bột cá…

**Câu 3:** Đặc điểm nào không phải của thức ăn tinh:

A. Hàm lượng các chất dinh dưỡng cao.

B. Được sử dụng nhiều trong khẩu phần của lợn, gia cầm

C. Chứa hầu hết các chất dinh dưỡng cần thiết cho động vật ă

D. Gồm thức ăn giàu năng lượng và thức ăn giàu protein

**Câu 4:**Đặc điểm của thức ăn hỗn hợp là:

A. Thức ăn được chế biến sẵn.

B. Phối hợp nhiều loại nguyên liệu theo những công thức đã được tính toán.

C. Đáp ứng nhu cầu của vật nuôi theo từng giai đoạn phát triển và mục đích sản xuất.

D. Cả 3 ý trên

**Câu 5:**Vai trò của thức ăn hỗn hợp:

A. Tăng hiệu quả sử dụng.

B. Tiết kiệm được nhân công.

C. Giảm chi phí thức ăn, chi phí chế biến, bảo quản

D. Tất cả đều đúng

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Câu | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Đáp án |  |  |  |  |  |