

**NỘI DUNG HỌC TẬP TẠI NHÀ**

**Trong thời gian học sinh được nghỉ do dịch Covid – 19**

**MÔN: CÔNG NGHỆ 7**

**TIẾT 1 (THEO PPCT)**

**Bài 54: CHĂM SÓC, QUẢN LÝ VÀ PHÒNG TRỊ BỆNH CHO ĐỘNG VẬT THỦY SẢN**

**❖ NỘI DUNG**

**I. Chăm sóc tôm, cá:**

**1. Thời gian cho ăn:**

- Cho cá ăn vào lúc 7-8h sáng.
- Hạn chế bón phân và thức ăn vào mùa hè nên tập trung bón phân và thức ăn vào mùa xuân và các tháng từ 8 ->11.

**2. Cho ăn:**

Cho ăn thức ăn đủ chất dinh dưỡng và đủ lượng.

- Thức ăn tinh và xanh thì phải có máng, giàn ăn.
- Phân xanh bó thành từng bó chìm xuống nước.
- Phân chuồng đã hoai mục và phân hữu cơ thả đều khắp ao.

**II. Quản lý:**

**1. Kiểm tra ao nuôi:**

- Kiểm tra cống
- Kiểm tra màu nước, thức ăn và hoạt động của tôm, cá.
- Xử lý cá nổi đầu và bệnh tôm, cá.

**2. Kiểm tra sự tăng trưởng của tôm, cá:**

- Kiểm tra chiều dài, khối lượng tôm, cá.
- Mục đích: nhằm đánh giá tốc độ lớn của chúng và chất lượng của vực nước.

**III. Một số phương pháp phòng và trị bệnh cho tôm, cá:**

**1. Phòng bệnh:**

a) **Mục đích:** Tạo điều kiện cho tôm, cá sinh trưởng và phát triển bình thường. Đồng thời, đạt hiệu quả kinh tế cao.

b) **Biện pháp:**

(sgk)

**2. Chữa bệnh:**

a) **Mục đích:** để tiêu diệt những tác nhân gây bệnh cho tôm, cá.

b) **Biện pháp:**

- Hoá chất: vôi, thuốc tím.
- Thuốc tan dược: kháng sinh, sunfamít.
- Thuốc thảo mộc: tỏi, hạt cau, đuốc cá

**CÂU HỎI LUYỆN TẬP:** Lưu ý: bài này các con có thể in ra và dán vào tập

**TIẾT 2 (THEO PPCT)**

## **Bài 55: THU HOẠCH, BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN SẢN PHẨM THỦY SẢN**

### **❖ HƯỚNG DẪN HỌC SINH TỰ HỌC TẠI NHÀ**

#### **I. Thu hoạch:**

Có 2 phương pháp:

- Đánh tĩa thả bù
- Thu hoạch toàn bộ tôm, cá trong ao

#### **II. Bảo quản:**

##### 1. Mục đích:

Hạn chế hao hụt về chất và lượng của sản phẩm, đảm bảo nguyên liệu cho CB và XK.

##### 2. Các phương pháp bảo quản:

- Ướp muối
- Làm khô
- Làm lạnh

#### **III. Chế biến**

##### 1.Mục đích:

Nhằm tăng giá trị sử dụng thực phẩm

##### 2.Các phương pháp chế biến:

- Phương pháp thủ công
- Phương pháp Công Nghiệp..

#### **❖ CÂU HỎI LUYỆN TẬP**

Lưu ý: - Bài này các con có thể in ra và dán vào tập.

-Tìm hiểu về các pp thu hoạch, bảo quản và chế biến thủy sản qua đường

link cô gợi ý sau:

<https://www.youtube.com/watch?v=239WRU243fs>

[https://www.youtube.com/watch?v=K7E53\\_wvp54](https://www.youtube.com/watch?v=K7E53_wvp54)