

TUẦN 3 thứ 6 ngày 10.04.2020

BÀI 39 CHẾ BIẾN VÀ DỰ TRỮ THỨC ĂN

I.Mục đích chế biến và dự trữ thức ăn

1.Chế biến thức ăn:sgk

- Tăng mùi vị thức ăn
- Tăng tính ngon miệng
- Tăng tỉ lệ tiêu hóa
- Giảm bớt độ thô cứng, khử bỏ bớt độc hại

2.Dự trữ thức ăn sgk

- Giữ thức ăn lâu hỏng
- Luôn có đủ nguồn thức ăn cho vật nuôi

II.Các phương pháp chế biến và dự trữ thức ăn

1. Các phương pháp chế biến:

- Phương pháp vật lý:cắt ,nghiền, xử lý nhiệt
- Phương pháp sinh học:ủ lên men,ủ chua
- Phương pháp hóa học:kiềm hóa rom
- Phương pháp hỗn hợp: chứa đầy đủ chất dinh dưỡng

2.Một số phương pháp dự trữ thức ăn

- Làm khô:cỏ ,rom,các loại hạt...
- Ủ xanh:các loại cỏ ,rau xanh...

BÀI 40 SẢN XUẤT THỨC ĂN VẬT NUÔI

I.Phân loại thức ăn

- Thức ăn giàu Protein có hàm lượng P>15%
- Thức ăn giàu Gluxit có hàm lượng G>50%
- Thức ăn Thô có hàm lượng xơ>30%

II.Phương pháp sản xuất thức ăn giàu Protein

- Chế biến sản phẩm nghề cá
- Nuôi giun đất
- Trồng nhiều cây họ đậu

III.Phương pháp sản xuất thức ăn giàu gluxit,thô xanh

- Luân canh, gối vụ để sản xuất ra nhiều lúa,ngô ,khoai ,sắn
- Tận dụng đất vườn,bờ mương,rừng trồng nhiều cỏ, rau xanh cho vật nuôi
- Tận dụng sản phẩm phụ trong trồng trọt :thân cây rom,đậu...
- Nhập khẩu cỏ, bột ngô.

HS Lưu ý:

- Các em học hs ghi bài vào vở
- Làm bài tập trong sách(bài 39,40) ,trả lời câu hỏi sgk bài 39,40 gửi qua zalo” nhóm CN lớp”
- Thời gian nộp bài **hạn cuối ngày thứ hai hàng tuần.**