

طرح درس جهت ارائه در نیمسال تحصیل اول

دانشکده	منابع طبیعی و علوم دریایی	گروه	تکثیر و پرورش آبزیان
گرایش	تکثیر و پرورش آبزیان	مقطع	ارشد
نام درس	تولید غذای زنده	نوع درس	پایه ☐ نظری ☒ تخصصی ☒ عملی ☐ اختیاری ☐ نظری-عملی ☐
تعداد واحد	۲	نام استاد	عبدالحمید عابدیان کناری
دروس پیش‌نیاز	-	تلفن دفتر کار	۰۱۱۴۴۹۹۸۱۵۶
دروس هم‌نیاز	-	پست الکترونیک	aabedian@modares.ac.ir

✓ اهداف درس:

۱. اهمیت و کاربرد غذای زنده در آبی پروری و صنایع مختلف
۲. قابلیت استفاده و دسترسی به انواع غذای زنده
۳. آشنایی با انواع غذای زنده
۴. شناخت زیست‌شناسی و فیزیولوژی غذای زنده
۵. آشنایی با نحوه کشت انواع غذای زنده

✓ رئوس مطالب و برنامه ارائه در کلاس: (در صورتی که واحد عملی یا نظری-عملی بود، نوع آموزش در توضیحات بیان شود)

شماره جلسه	موضوع جلسه درس	توضیحات
جلسه اول	اهمیت و کاربرد غذای زنده در تغذیه لاروی	
جلسه دوم	ریز جلبکها و کاربرد آنها	دانشجو در آزمایشگاه کشت ریز جلبک انجام می‌دهد
جلسه سوم	نحوه جداسازی، ضد عفونی و کشت ریز جلبکها در آزمایشگاه	
جلسه چهارم	اهمیت روتیفر و شناخت انواع روتیفر	بر حسب دسترسی، دانشجو به کشت روتیفر در آزمایشگاه می‌پردازد.
جلسه پنجم	فیزیولوژی، زیست‌شناسی و تکثیر و پرورش روتیفر	
جلسه ششم	آشنایی با آرتمیا و کاربردهای آن	
جلسه هفتم	زیست‌شناسی و فیزیولوژی آرتمیا	
جلسه هشتم	کشت استاندارد و کارگاهی سیستم آرتمیا و روش‌های ارزیابی سیستم	کشت آرتمیا، پوسته زدایی و ارزیابی سیستم در آزمایشگاه

انجام می شود.		
	جداسازی ، عمل آوری و نگهداری سیست آرتمیا	جلسه نهم
	دیپوز، رفع دیپوز و دکپسوله کردن سیست آرتمیا	جلسه دهم
	کشت آرتمیا در استخرهای خاکی	جلسه یازدهم
	آشنایی با دافنی و زیست شناسی آن	جلسه دوازدهم
بر حسب دسترسی، دانشجو به کشت دافنی در آزمایشگاه می پردازد.	نحوه کشت و پرورش دافنی	جلسه سیزدهم
	آشنایی با کرمها و استفاده از آنها در غذای لارو آبزیان	جلسه چهاردهم
	نحوه کشت و پرورش و تغذیه کرم سفید	جلسه پانزدهم
	شناخت سایر منابع غذای زنده (شیرونومیده و کوپه پود و)	جلسه شانزدهم

✓ روش ارزشیابی:

شرکت در آزمایشگاه ها برای کشت و پرورش ریز جلبک، روتیفر و آرتمیا. ارائه سمینار در رابطه با غذای زنده، برگزاری آزمون

✓ منابع :

1. Manual on the production and use of live food for production. Patrick Lavens & Patrick Sorgeloos, FAO