



# دانشگاه علوم و فنون دریایی خرمشهر

## طرح درس

نام درس: تولید غذای زنده کد درس: ۵۵۷۰۰۳ مقطع: کارشناسی ارشد

گروه آموزشی: شیلات

تعداد واحد نظری: ۲ تعداد واحد عملی: نوع درس (جبرانی، پایه، اصلی، تخصصی، عمومی، ...): تخصصی - الزامی

ساعات تدریس کلاس در هفته (طبق سرفصل): ۳۲ ساعت

جدول زمانی موضوعات درس مطابق با سرفصل مصوب دوره و ورودی:

جلسه آموزشی	موضوع
هفته اول	مقدمه، نقش غذای زنده در زنجیره غذایی
هفته دوم	اهمیت غذای زنده در آبی پروری: ویژگی های غذای زنده، مقایسه عملکرد غذای زنده و غذاهای فرموله شده در پرورش لارو
هفته سوم	پرورش لارو آبزیان: ویژگی های لارو آبزیان، اهمیت و مدیریت غذادهی در پرورش لارو
هفته چهارم	اهمیت ریز جلبک ها در پرورش لارو آبزیان: شناسایی گونه های مهم پرورشی، ارزش غذایی، تعیین تراکم ریز جلبک،
هفته پنجم	پرورش ریز جلبک ها: پرورش غذای زنده، روش های مختلف، تاثیر عوامل محیطی بر رشد جلبک ها، محیط کشت ها و مکمل ها
هفته ششم	پرورش ریز جلبک ها: مدیریت تولید انبوه ریز جلبک ها، روش ها نوین، Photobioreactors
هفته هفتم	عمل آوری ریز جلبک ها: فناوری و استفاده از ریز جلبک های عمل آوری شده در پرورش لارو (Preserved Microalgae)
هفته هشتم	Green/ Pseudo-Green Water Techniques جهت پرورش لارو آبزیان
هفته نهم	اهمیت آرتیمیا در پرورش لارو: تنوع گونه ها و زیستگاه های طبیعی، ارزش غذایی، بیولوژی و اکولوژی،
هفته دهم	پرورش آرتیمیا: استفاده از کیست، ویژگی های ناپلیوس، تاثیر عوامل محیطی بر رشد، بررسی کیفیت کیست و ناپلیوس
هفته یازدهم	تولید انبوه آرتیمیا: تولید و نگهداری کیست، استفاده بیوماس آرتیمیا، تولید آرتیمیا دراستخرهای تولید نمک، غنی سازی ناپلیوس
هفته دوازدهم	پرورش روتیفر: ارزش غذایی، تغذیه و تولید مثل، اهمیت روتیفر در پرورش لارو ماهیان دریایی
هفته سیزدهم	پرورش روتیفر: روشهای پرورش، تاثیر عوامل محیطی بر رشد، غنی سازی، محیط کشت ها و مکمل های تجاری
هفته چهاردهم	استفاده از لارو صدف به عنوان غذای زنده: انجماد لارو صدف،
هفته پانزدهم	استفاده از ژئوپلانکتون ها در پرورش لارو: کوپپود ها، دافنیا، گاماروس،
هفته شانزدهم	استفاده از پروبیوتیک ها:

\*سنجش و ارزشیابی دانشجو:

شماره	زمان	شیوه (تشریحی، چهار جوابی، ...)
۱۵٪		فعالیت های کلاسی (سمینار، مشارکت در بحث های علمی، تحقیقات کتابخانه ای)
		تشریحی
		آزمون پایان ترم



Veeramani T., Santhanam P., Manickam N., Rajthilak C. 2019. Introduction to *Artemia* Culture. In: Santhanam P., Begum A., Pachiappan P. (eds) Basic and Applied Zooplankton Biology. Springer

Hagiwara, A. and Yoshinaga, T. 2017. Rotifers: Aquaculture, Ecology, Gerontology, and Ecotoxicology. Springer.

Stephen P. Slocombe, John R. Benemann. 2016. Microalgal Production for Biomass and High-Value Products. CRC Press. 364p.

Richmond A. and Hu Q. 2013. Handbook of Microalgal Culture: Applied Phycology and Biotechnology. John Wiley and Sons, Ltd.

Durai R. and Nagarajan J. 2013. Technology For Mass Culture Of Artemia Species In Salt Pans: Production Of Artemia In Salterns. Lap Lambert Academic Publishing. 212p

Allan G and Burnell G. 2013. Advances in Aquaculture Hatchery Technology. Woodhead Publishing, 645p.

Abatzopoulos T.J., Beardmore J.A., Clegg J.S., Sorgeloos P. 2002. Artemia: Basic and Applied Biology. Biology of Aquatic Organisms. Springer, Dordrecht

Lee C., O'Bryen P.J. and Marcus N.H. 2005. Copepods in Aquaculture. Blackwell Publishing

نام و نام خانوادگی مدیر گروه آموزشی:

تاریخ و امضاء:

نام و نام خانوادگی استاد درس: پریتا کوچین

تاریخ و امضاء: