

ĐỀ CƯƠNG ÔN TẬP GIỮA HỌC KỲ 2

MÔN CÔNG NGHỆ 12

Năm học 2024 - 2025

A- HÌNH THỨC KIỂM TRA:

70% câu hỏi trắc nghiệm, 30% câu hỏi tự luận.

B- NỘI DUNG ÔN TẬP KIỂM TRA

I. TRẮC NGHIỆM KHÁCH QUAN

1. Câu hỏi trắc nghiệm nhiều lựa chọn:

Câu 1. Chỉ thị phân tử được ứng dụng trong chọn giống thủy sản nhằm

- A. loại bỏ các cá thể mang gene bệnh.
- B. nâng cao chất lượng của giống thủy sản.
- C. chữa bệnh cho các giống thủy sản nhiễm bệnh.
- D. chọn các cá thể mang gene mong muốn.

Câu 2. Việc bảo quản tinh trùng động vật thủy sản trong nitrogen lỏng nhằm mục đích gì?

- A. bảo quản ngắn hạn tinh trùng của động vật thủy sản.
- B. tăng khả năng thụ tinh của tinh trùng.
- C. con non sau khi được thụ tinh có sức đề kháng tốt hơn.
- D. Bảo quản dài hạn tinh trùng của động vật thủy sản.

Câu 3. Phương pháp nào sau đây không phù hợp khi dùng hormone nhằm điều khiển giới tính động vật thủy sản?

- A. Bổ sung hormone vào ao nuôi.
- B. Bổ sung hormone vào thức ăn.
- C. Ngâm cá vào dung dịch trộn hormone.
- D. Tiêm hormone vào cơ thể.

Câu 4. Các cụm lồng nuôi cá rô phi trên sông nên cách nhau khoảng

- A. 20 – 30m.
- B. 50 – 100m.
- C. 200 – 300m.
- D. 150 – 200m.

Câu 5. Chỉ thị phân tử được ứng dụng trong chọn giống thủy sản có nhược điểm là:

- A. cần yêu cầu cao về kỹ thuật và trang thiết bị.
- B. rút ngắn thời gian chọn giống, tiết kiệm chi phí.
- C. có thể chọn lọc ngay ở giai đoạn còn non.
- D. cho kết quả chính xác hơn phương pháp chọn giống truyền thống.

Câu 6. Thức ăn tươi sống bao gồm:

- A. Giun quế, cỏ tươi, cá tạp.
- B. Bột cá, bột thịt, bột máu.
- C. Giun quế, bột cá, bột thịt.
- D. Cỏ tươi, cá tạp, tảo, ngô, khoai.

Câu 7. Phát biểu nào sau đây không đúng khi nói về vai trò của các nhóm thức ăn thủy sản?

- A. Mỗi nhóm thức ăn có vai trò khác nhau đối với động vật thủy sản.
- B. Mỗi loài thủy sản thường chỉ ăn được một số loại thức ăn phù hợp với đặc điểm sinh lí, sinh hoá của chúng.
- C. Căn cứ vào vai trò của các nhóm thức ăn để xây dựng khẩu phần ăn phù hợp cho từng loài, từng giai đoạn sinh trưởng và phát triển của thủy sản.
- D. Mỗi giai đoạn sinh trưởng và phát triển của thủy sản đều sử dụng các nhóm thức ăn giống nhau.

Câu 8. Phát biểu nào không đúng về việc sử dụng các chất kích thích sinh sản trong nhân giống thủy sản?

- A. Các chất kích thích sinh sản đều là hormone có nguồn gốc từ động vật, không thể tổng hợp nhân tạo.
- B. Khi tiêm hormone cho cá đã thành thực ở giai đoạn phát triển, tuyến sinh dục sẽ kích thích quá trình thành thực của trứng, tinh trùng.
- C. Sử dụng các chất kích thích sinh sản sẽ giúp sản xuất cá giống trên quy mô lớn và chủ động.

D. Tùy vào đối tượng thủy sản cho sinh sản mà sử dụng đơn lẻ loại chất kích thích khác nhau hoặc kết hợp chúng với nhau.

Câu 9. Trong các loại thức ăn hỗn hợp cho thủy sản, thành phần dinh dưỡng nào sau đây chiếm tỉ lệ cao nhất?

- A.** Lipid. **B.** Khoáng. **C.** Vitamin. **D.** Protein.

Câu 10. Ý nghĩa của việc cải tạo ao trước khi thả giống là gì?

- A.** Loại bỏ mầm bệnh và sinh vật gây hại, tạo môi trường thuận lợi cho cá sinh trưởng
B. Giúp tăng nhanh quá trình phân hủy chất hữu cơ trong ao
C. Tăng mật độ sinh vật phù du có lợi cho tôm, cá
D. Giúp nước ao luôn có màu xanh đặc trưng

Câu 11. Thức ăn hỗn hợp cần được bảo quản như thế nào?

- A.** Đóng vào chai, đậy nút kín.
B. Đóng bao, bảo quản nơi khô, mát, thông thoáng.
C. Thức ăn được xếp đặt trực tiếp trên mặt đất.
D. Thức ăn có thể xếp trên kệ và có ánh nắng mặt trời.

Câu 12. Quá trình chế biến thức ăn thủy sản giàu lysine từ phế phụ phẩm cá tra gồm mấy bước?

- A.** 5. **B.** 4. **C.** 3. **D.** 2.

Câu 13. Mục đích của việc ứng dụng công nghệ sinh học trong bảo quản và chế biến thức ăn thủy sản là

- A.** kiểm soát môi trường nuôi thủy sản.
B. giúp nâng cao chất lượng thức ăn và hiệu quả sử dụng nguồn nguyên liệu thức ăn thủy sản.
C. tăng sức đề kháng cho động vật thủy sản.
D. chẩn đoán và phát hiện nhanh một số loại bệnh trên thủy sản.

Câu 14. Vai trò của công nghệ sinh học trong chế biến thức ăn thủy sản giàu lysine từ phế phụ phẩm cá tra là

- A.** bổ sung enzyme thích hợp để thủy phân protein có trong phụ phẩm cá tra thành lysine.
B. bổ sung enzyme thích hợp để thủy phân lipid có trong phụ phẩm cá tra thành Lysine vì khuẩn, nhờ đó kéo dài thời gian bảo quản.
C. bổ sung một số loại enzyme và chế phẩm vi sinh có khả năng ức chế nấm mốc,
D. bổ sung nấm men để lên men cám gạo dùng làm thức ăn nuôi artemia.

Câu 15. Ý nghĩa của quá trình lên men khô đậu nành làm thức ăn cho động vật thủy sản là

- A.** tăng hàm lượng carbohydrate, giảm tốc độ hấp thu và tỉ lệ chuyển hoá thức ăn.
B. tăng hàm lượng lipid, loại bỏ được các chất kháng dinh dưỡng, dễ hấp thu.
C. tăng hàm lượng protein, loại bỏ được các chất kháng protein và kháng dinh dưỡng, dễ hấp thu.
D. tăng hàm lượng carbohydrate, loại bỏ được các chất kháng kháng dinh dưỡng, dễ hấp thu.

Câu 16. Cho các phát biểu sau, có những phát biểu đúng về ý nghĩa của phương pháp bảo quản lạnh tinh trùng của động vật thủy sản?

- (1) Hạn chế tối đa việc phải lưu trữ cá đực để bảo tồn dòng thuần.
- (2) Ngăn cản suy giảm chất lượng di truyền do lai cận huyết trong thủy sản.
- (3) Chọn lọc được các cá thể mang gene mong muốn như gene kháng bệnh, gene chịu lạnh...
- (4) Giúp chủ động trong quá trình sản xuất giống nhân tạo, đặc biệt là khi con đực và con cái lệch pha trong sự thành thực sinh sản.
- (5) Thuận tiện, dễ dàng trong quá trình vận chuyển so với việc phải vận chuyển cá bố mẹ thụ tinh.

- A.** (1), (2), (3), (5). **B.** (1), (3), (4), (5). **C.** (1), (2), (4), (5). **D.** (2), (3), (4), (5).

Câu 17. Thức ăn tươi sống không nên bảo quản trong điều kiện nào sau đây?

A. Tủ lạnh.
lạnh.

B. Tủ đông.

C. Kho silo.

D. Kho

Câu 18. Phát biểu không đúng khi nói về bảo quản nguyên liệu dùng làm thức ăn?

A. Nhóm nguyên liệu cung cấp protein như bột cá, bột thịt, bột huyết,.. để hút ẩm nên dễ bị nhiễm nấm mốc, vì vậy cần sấy khô, bọc kín.

B. Nhóm nguyên liệu cung cấp năng lượng như ngô, khoai, sắn,.. nên bảo quản dạng hạt hoặc dạng miếng khô sẽ được lâu hơn dạng bột vì dạng bột dễ hút ẩm.

C. Tùy theo đặc tính của các loại nguyên liệu thức ăn và khuyến cáo của nhà sản xuất để có phương pháp bảo quản thích hợp.

D. Nhiệt độ và thời gian bảo quản tất cả các loại nguyên liệu đều giống nhau.

Câu 19. Điều không phải là ví dụ về phương pháp chế biến thức ăn thủy sản thủ công?

A. Cỏ được cắt nhỏ cho cá trắm cỏ giống.

B. Cá tạp được nghiền dạng chả dùng cho ba ba giống mới tập ăn.

C. Nghiền sẵn ngô dạng bột cho cá ăn.

D. Các nguyên liệu khô và nước được phối trộn theo công thức rồi đưa vào máy.

Câu 20. Ví dụ nào sau đây mô tả đúng về phương pháp chế biến thức ăn công nghiệp cho thủy sản?

A. Rửa sạch, băm nhỏ cỏ, rau xanh làm thức ăn cho cá trắm cỏ, cá trôi, cá rô phi,..

B. Xay cá tạp làm thức ăn cho tôm, cá.

C. Nghiền sẵn, ngô dạng bột cho cá ăn.

D. Các nguyên liệu khô, chất phụ gia và nước được phối trộn theo công thức rồi đưa vào máy ép viên, sấy khô.

Câu 21. Chọn các rô phi giống cần đảm bảo các yêu cầu nào sau đây?

A. Chọn cá khỏe, đồng đều, màu sắc tươi sáng, mang ít mầm bệnh,

B. Chọn cá khỏe mạnh, kích cỡ không đồng đều, mang ít mang mầm bệnh.

C. Chọn cá khỏe mạnh, không đồng đều, mang nhiều mầm bệnh.

D. Chọn cá khỏe, đồng đều, phản ứng nhanh nhẹn, không mang mầm bệnh.

Câu 22. Nhận định nào không đúng về khâu quản lý, chăm sóc tôm thẻ chân trắng?

A. Cần định kỳ kiểm tra sinh trưởng của tôm và các yếu tố môi trường nước ao nuôi.

B. Thường xuyên kiểm tra lượng thức ăn thừa để có biện pháp điều chỉnh phù hợp.

C. Khối lượng thức ăn và kích cỡ được lựa chọn phù hợp với ngày tuổi của tôm theo khuyến cáo của nhà sản xuất thức ăn.

D. Các giai đoạn phát triển của tôm đều sử dụng loại thức ăn và tần suất cho ăn giống nhau.

Câu 23. Có các nhận định sau về lợi ích của nuôi thủy sản theo tiêu chuẩn VietGAP:

(1) Giúp cơ sở nuôi giảm chi phí sản xuất, tạo sản phẩm có chất lượng ổn định.

(2) Giúp người lao động được làm việc trong môi trường an toàn đảm bảo vệ sinh.

(3) Giúp với người tiêu dùng truy xuất được nguồn gốc thực phẩm.

(4) Giảm ô nhiễm môi trường sinh thái trầm trọng.

(5) Cung cấp cho cơ sở chế biến thủy sản nguồn nguyên liệu đảm bảo.

Các nhận định đúng là:

A. (1), (2), (4), (5). B. (1), (2), (3), (5). C. (2), (3), (4), (5). D. (1), (3), (4), (5).

Câu 24. Lý do nào không phù hợp để giải thích cho việc nuôi trồng thủy sản theo tiêu chuẩn VietGAP không gây ô nhiễm môi trường?

A. VietGAP giúp kiểm soát nguồn gốc con giống, kiểm soát lượng thức ăn phù hợp, giúp hạn chế nguy cơ dịch bệnh, giúp giảm thiểu lượng thức ăn dư thừa.

B. VietGAP chỉ cho phép sử dụng hoá chất và thuốc thú y khi thật sự cần thiết.

C. VietGAP yêu cầu xây dựng hệ thống xử lý chất thải hợp lý, đảm bảo an toàn cho môi trường nước, bảo vệ hệ sinh thái và sức khỏe cộng đồng.

D. VietGAP cho phép sử dụng hoá chất và thuốc thú y bất kể khi nào bùng dịch bệnh.

Câu 25. Phương pháp nào giúp nâng cao hiệu quả kinh tế khi nuôi cá rô phi thương phẩm?

A. Sử dụng hormone 17 α – methyl testosterone trộn vào thức ăn cho cá bột.

B. Sử dụng hormone 17 α – methyl estrogen trộn vào thức ăn cho cá bột.

C. Điều khiển môi trường để thay đổi giới tính.

D. Ứng dụng chỉ thị phân tử để điều khiển giới tính.

Câu 26. Công nghệ sinh học được ứng dụng trong bảo quản thức ăn thủy sản bằng cách nào?

A. Bổ sung enzym và chế phẩm sinh học ức chế nấm mốc, vi khuẩn.

B. Tăng hàm lượng chất xơ và khoáng trong thức ăn.

C. Thêm protein để nâng cao giá trị dinh dưỡng.

D. Kích thích sự phát triển của nấm mốc và vi khuẩn.

Câu 27. Yếu tố quan trọng khi chọn địa điểm đặt lồng nuôi cá rô phi là gì?

A. Nơi có dòng nước lưu thông đều, ổn định.

B. Vùng nước cạn để dễ quản lý.

C. Gần khu dân cư để tiện tiếp cận.

D. Khu vực có nhiều tàu thuyền qua lại.

Câu 28. Theo tiêu chuẩn VietGAP, yêu cầu quan trọng khi chọn và thả giống là gì?

A. Mua giống từ nơi gần nơi thả để tránh vận chuyển xa.

B. Chọn giống nhỏ để có số lượng nhiều, hạn chế hao hụt.

C. Giống phải có nguồn gốc rõ ràng, từ cơ sở kiểm soát chất lượng.

D. Chọn giống lớn để tăng tỷ lệ sống khi thả.

2. Câu hỏi trắc nghiệm đúng sai:

Câu 1. Một nhóm học sinh được giao nhiệm vụ tìm hiểu thông tin và thuyết trình về một số ứng dụng của công nghệ sinh học trong nhân giống thủy sản. Để tổng hợp thành báo cáo, nhóm đã rà soát một số ý kiến của các thành viên như sau:

a) Ứng dụng kỹ thuật sinh sản nhân tạo để nâng cao chất lượng và số lượng con giống, giúp chủ động mùa vụ.

b) Bổ sung hormone sinh sản vào thức ăn cho cá bố mẹ để kích thích chúng đẻ đồng loạt sau đó thu trứng.

c) Ngâm cá biển trong hormone giới tính để chúng duy trì giới tính, giúp cân bằng tỉ lệ đực, cái.

d) Lưu giữ tinh trùng cá trong nitrogen lỏng để bảo quản tinh trùng lâu dài hơn.

Câu 2: Một số học sinh được giao nhiệm vụ tìm hiểu thông tin và thuyết trình về một số ứng dụng của công nghệ sinh học trong nhân giống thủy sản. Để tổng hợp thành báo cáo, nhóm đã rà soát một số ý kiến của các thành viên như sau:

a) Bổ sung hormone sinh sản vào thức ăn cho cá bố mẹ để kích thích chúng đẻ đồng loạt sau đó thu trứng.

b) Nên tạo giống đa bội thể ở một số đối tượng thủy sản làm cho chúng vô sinh, không tiêu hao năng lượng, giúp duy trì chất lượng thịt lâu hơn.

c) Cá Xiêm cảnh là loài cá cảnh được rất nhiều người ưa chuộng. Cá đực thường có kiểu hình, màu sắc đẹp hơn con cái. Để tăng lợi nhuận nuôi cá Xiêm cảnh, ta nên điều khiển giới tính bằng cách nhân bản vô tính cá đực. S

d) Ta có thể chuyển đổi giới tính của cá rô phi trong chăn nuôi thủy sản bằng cách trộn hormone điều khiển giới tính vào thức ăn cho cá bột.

Câu 3. Sau khi học xong bài "Thức ăn thủy sản" giáo viên giao cho học sinh thực hành dự án "Tìm hiểu một số loại thức ăn thủy sản", nhóm học sinh khi báo cáo dự án vì đưa ra một số câu hỏi thảo luận.

a) Thức ăn tươi sống là loại thức ăn có hàm lượng protein cao nên phù hợp nhất cho các loài động vật thủy sản.

b) Cần xây dựng khẩu phần ăn phù hợp cho từng loài, từng giai đoạn sinh trưởng và phát triển của thủy sản nhằm đảm bảo hiệu quả nuôi trồng.

c) Thức ăn hỗn hợp dạng viên chìm phù hợp cho tôm, giáp xác và dạng viên nổi phù hợp cho cá.

d) Cá tạp là dạng thức ăn dễ tìm, giá thành thấp, có hàm lượng dinh dưỡng cao, dễ tiêu hoá nhưng sử dụng cá tạp làm thức ăn cần lưu ý kiểm soát chất lượng nước.

Câu 4: Khi tham quan một khi trang trại nuôi tôm sú theo tiêu chuẩn VietGAP, nhóm học sinh khi được nghe giới thiệu và tham quan các khu vực cho phép. Khi viết bài thu hoạch, các em có đưa ra một số nhận xét như sau:

a) Nuôi thủy sản theo tiêu chuẩn Vietgap mang lại lợi ích cho người tiêu dùng là biết rõ được nguồn gốc thực phẩm.

b) Việc ghi chép và lưu trữ hồ sơ giúp truy xuất nguồn gốc sản phẩm thủy sản, từ đó giúp đảm bảo an toàn thực phẩm, bảo vệ thương hiệu và uy tín của sản phẩm.

c) Sử dụng thuốc kháng sinh để phòng bệnh cho tôm nuôi.

d) Định kì kiểm tra chất lượng nước và điều chỉnh các yếu tố môi trường phù hợp.

Câu 5. Bài thực hành “Chế biến và bảo quản cá xay làm thức ăn cho thủy sản ở quy mô nhỏ” được giao cho học sinh thực hành làm và quay video quy trình sản phẩm tại nhà và báo cáo trước lớp. Khi báo cáo, nhóm có trao đổi một số nhận định như sau:

a) Thức ăn là cá tạp khi chế biến nên xay trộn đều cùng các chất bám dính để cá dễ in hom.

b) Thức ăn cá xay phải được bảo quản trong tủ lạnh hoặc tủ đông để không bị hỏng và làm giảm sự phân huỷ thức ăn.

c) Đối với thức ăn tươi sống như cá tạp, thời gian bảo quản trong điều kiện nhiệt độ ngăn mát tủ lạnh (từ 4°C đến 8°C) có thể bảo quản được 1 tháng.

d) Nguyên tắc chung khi bảo quản và chế biến là không làm giảm chất lượng thức ăn.

Câu 6. Nhà bạn An có trang trại nuôi tôm thẻ chân trắng trong hồ vuông lót bạt diện tích rộng khoảng 1.000 m². Bằng kiến thức của phần Công nghệ thủy sản lớp 12, người nuôi tôm có các nhận định sau:

a) Nếu độ pH của nước nuôi quá cao thì nên bơm nước mới vào ao để giảm độ pH và tăng cường sục khí giúp tăng lượng oxygen trong nước và giảm độ pH.

b) Khi lượng oxygen trong nước quá thấp phải tăng cường sục khí, giảm mật độ nuôi.

c) Lượng NH₃ trong nước quá cao cần tăng lượng thức ăn để khử NH₃.

d) Bơm nước mới vào ao là biện pháp hiệu quả nhất để điều chỉnh cả độ pH, hàm lượng oxygen và lượng NH₃ trong nước ao nuôi.

Câu 7. Nhóm học sinh được giao nhiệm vụ tìm hiểu và thuyết trình về nuôi thủy sản theo tiêu chuẩn VietGAP, liên quan đến lựa chọn địa điểm cho cơ sở nuôi, học sinh trong nhóm đưa ra một số ý kiến sau:

a) Nằm ở những khu vực ít bị ảnh hưởng hoặc có nguy cơ thấp bởi các mối nguy gây mất an toàn thực phẩm.

b) Nằm trong hoặc ngoài phạm vi các khu bảo tồn quốc gia và quốc tế.

c) Nằm trong hoặc ngoài phân khu bảo vệ nghiêm ngặt của khu bảo tồn đất ngập nước và khu bảo tồn biển.

d) Có đủ yêu cầu pháp lí về quyền sử dụng đất, mặt nước.

Câu 8. Một nghiên cứu tại Viện Nghiên cứu Nuôi trồng Thủy sản Quốc gia đã so sánh 3 phương pháp chọn giống cá rô phi, gồm chọn lọc truyền thống, lai tạo và chọn giống bằng chỉ thị phân tử.

Hệ số tiêu tốn thức ăn là thông số được tính bằng cách lấy tổng lượng thức ăn đã sử dụng chia cho tổng trọng lượng thủy sản thu hoạch. FCR càng thấp đồng nghĩa với việc sử dụng thức ăn càng hiệu quả, giúp giảm chi phí và tăng lợi nhuận.

Dưới đây là dữ liệu thực nghiệm sau 6 tháng nuôi:

Phương pháp chọn giống	Tốc độ tăng trưởng (g/ngày)	Hệ số tiêu tốn thức ăn (FCR)	Tỷ lệ sống (%)	Tỷ lệ kháng bệnh (%)
Chọn lọc truyền thống	2,1	1,9	75	60

Phương pháp chọn giống	Tốc độ tăng trưởng (g/ngày)	Hệ số tiêu tốn thức ăn (FCR)	Tỷ lệ sống (%)	Tỷ lệ kháng bệnh (%)
Lai tạo giống	2,4	1,7	80	72
Chọn giống chỉ thị phân tử	2,8	1,5	85	85

Nguồn FAO, Viện Nghiên cứu Nuôi trồng Thủy sản Quốc gia (2023).

- Cá rô phi được chọn giống bằng chỉ thị phân tử có tỷ lệ sống thấp nhất trong 3 phương pháp.
- So với chọn lọc truyền thống, chọn giống chỉ thị phân tử giúp cải thiện tối ưu hệ số tiêu tốn thức ăn so với các phương pháp khác.
- Nếu một trang trại đang sử dụng phương pháp chọn lọc truyền thống nhưng muốn tăng năng suất mà không làm tăng chi phí thức ăn, họ nên ưu tiên lai tạo giống thay vì chọn giống bằng chỉ thị phân tử.
- Khi xem xét giữa chọn giống chỉ thị phân tử và lai tạo giống, người nuôi nên ưu tiên phương pháp chỉ thị phân tử nếu muốn tối ưu hóa cả tốc độ tăng trưởng, hệ số FCR, tỷ lệ sống và khả năng kháng bệnh, dù chi phí đầu tư ban đầu có thể cao hơn.

Câu 9. Khi tìm hiểu về công nghệ tạo giống rô phi đơn tính đực, nhóm sinh viên thu thập được một số thông tin như sau:

- Cá rô phi đực có kích cỡ lớn hơn nhiều so với cá rô phi cái.
- Sử dụng hormone estrogen để tạo cá rô phi giống đơn tính đực.
- Cho cá bột ăn thức ăn có trộn hormone trong 21 ngày.
- Tỉ lệ cá đơn tính đực đạt được khoảng 50% bằng phương pháp bổ sung hormone vào thức ăn.

Câu 10. Đọc thông tin sau: “Trong công nghiệp chế biến cá tra, có khoảng 60% cơ thể cá không được sử dụng làm thực phẩm, bao gồm đầu, mỡ, da, nội tạng và xương. Những phế phụ phẩm này có chứa nhiều loại protein khác nhau. Các nhà khoa học đã tuyển chọn và sử dụng những loại enzyme thích hợp để thủy phân một số loại protein có trong phế phụ phẩm cá tra để chế biến thức ăn thủy sản giàu lysine”.

Từ thông tin trên, có một số nhận định như sau:

- Quá trình chế biến thức ăn thủy sản giàu lysine có ý nghĩa giúp cải thiện hàm lượng lysine trong thức ăn, tăng cường khả năng tiêu hóa và hấp thu lysine, giảm thiểu chi phí sản xuất
- Việc phối trộn nguyên liệu với enzyme, bổ sung nước sạch và ủ trong thời gian thích hợp để enzyme thủy phân protein trong nguyên liệu thành lysine là quan trọng nhất.
- Không thể thay thế phế phụ phẩm cá tra bằng bất kì loài cá nước mặn nào khác.
- Nên áp dụng quá trình này ở những nước có nền khoa học phát triển.

II. CÂU HỎI TỰ LUẬN

- Thành phần dinh dưỡng và vai trò của các nhóm thức ăn thủy sản.
- Một biện pháp bảo quản, chế biến một loại thức ăn thủy sản phù hợp với thực tiễn của gia đình, địa phương.
- Ưu điểm và các nguyên tắc quan trọng của sản xuất thủy sản theo tiêu chuẩn VietGAP.
- Bảo quản, chế biến được một loại thức ăn thủy sản nhờ ứng dụng CNSH ở quy mô nhỏ.
- Nêu mục đích của việc nuôi thủy sản theo tiêu chuẩn VietGAP?
- Phân tích vai trò của thức ăn tươi sống trong nuôi thủy sản? Cho ví dụ?

*****HẾT*****