

## عنوان دوره: مدیریت تغذیه ماهیان سردابی

مدت دوره: ۲۴ ساعت

اهداف: آشنایی با نیازها و کیفیت غذایی ماهیان سردابی

عناوین:

- فیزیولوژی دستگاه گوارش ماهیان سردابی
- نیازهای غذایی
- انواع غذاهای مصرفی مرطوب و خشک
- بحث درباره انرژی غذای ماهی
- فرمولاسیون غذا و نحوه ساخت غذاهای تر و خشک
- اندازه پلت غذایی مناسب با سنین مختلف ماهی
- ضریب تبدیل و موارد وابسته به آن
- روش های مختلف غذادهی به ماهی
- مسمومیت های غذایی و روش های پیشگیری از آن ها
- عملیات (نحوه غذا دهی عملی و نمایش

