



TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Khoa/Viện: Công nghệ Thực phẩm

Bộ môn: Công nghệ Chế biến

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. Thông tin về học phần:

Tên học phần:

- Tiếng Việt: **NGUYỄN LIỆU THỦY SẢN**
- Tiếng Anh: **AQUATIC RAW MATERIALS**

Mã học phần: POT328

Số tín chỉ: 3 (3-0)

Đào tạo trình độ: Đại học

Học phần tiên quyết: Các quá trình công nghệ cơ bản trong chế biến thực phẩm

2. Thông tin về giảng viên:

1. Họ và tên: Vũ Lệ Quyên

Chức danh, học vị: Giảng viên - Thạc sĩ

Điện thoại: 0978029957

Email quyenvl@ntu.edu.vn

Phòng học trực tuyến: <https://meet.google.com/dsb-ezhu-iiy?authuser=0>

Địa chỉ NTU E-learning: <https://elearning.ntu.edu.vn/course/view.php?id=23364>

2. Họ và tên: Nguyễn Hồng Ngân

Chức danh, học vị: Giảng viên - Thạc sĩ

Điện thoại: 0394990762

Email: ngannh@ntu.edu.vn

3. Mô tả học phần: Học phần cung cấp cho người học kiến thức căn bản về nhận diện nguyên liệu; phân cỡ và phân hạng chất lượng nguyên liệu; xác định cơ cấu (đánh tỷ lệ) và giá trị của lô nguyên liệu; phương pháp thu gom, bảo quản, vận chuyển nguyên liệu; tiếp nhận nguyên liệu tại nhà máy; đảm bảo chất lượng, vệ sinh và an toàn thực phẩm đối với nguyên liệu thủy sản; biến đổi nguyên liệu sau thu hoạch.

4. Mục tiêu: Trang bị cho người học những kiến thức căn bản để hình thành kỹ năng thực hiện các nhiệm vụ: Kiểm soát khối lượng, chất lượng và an toàn thực phẩm đối với nguyên liệu đầu vào cho nhà máy chế biến thủy sản; tư vấn cho doanh nghiệp về các vấn đề liên quan đến bảo quản và vận chuyển thủy sản sau thu hoạch; hạn chế tổn thất thủy sản sau thu hoạch; phục vụ cho các học phần chuyên môn khác, phục vụ sản xuất và nghiên cứu khoa học trong lĩnh vực chế biến thủy sản.

5. Chuẩn đầu ra (CLOs): Sau khi học xong học phần, người học có thể:

- a) Nắm vững tiêu chuẩn, tiêu chí về nhận diện, đánh giá chất lượng và kích cỡ của nguyên liệu thủy sản để thực hiện và kiểm soát quá trình xử lý, bảo quản nguyên liệu tại nơi thu gom và khu vực tiếp nhận nguyên liệu bên trong cơ sở chế biến thủy sản.
- b) Biết cách thực hiện và kiểm soát quá trình vận chuyển nguyên liệu từ nơi thu mua về nhà máy.
- c) Biết cách thực hiện một số biện pháp nhằm đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm cho nguyên liệu đầu vào của nhà máy chế biến TS và hạn chế tổn thất thủy sản sau thu hoạch.
- d) Có khả năng thực hiện được nhiệm vụ thu gom nguyên liệu bên ngoài nhà máy; tiếp nhận nguyên liệu tại nhà máy chế biến thủy sản:

e) Hình thành ý tưởng nghiên cứu góp phần sử dụng hiệu quả nguồn tài nguyên thủy sản.

6. Đánh giá kết quả học tập:

TT	Hoạt động đánh giá	Nhằm đạt CLOs	Trọng số (%)
1	Đánh giá quá trình	a, b, c, d, e	30
2	Thi giữa kỳ	a, b, c, d, e	30
3	Thi cuối kỳ	a, b, c, d, e	40

7. Tài liệu dạy học:

TT.	Tên tác giả	Tên tài liệu	Năm xuất bản	Nhà xuất bản	Địa chỉ khai thác tài liệu	Mục đích sử dụng	
						Tài liệu chính	Tham khảo
1	Nguyễn Anh Tuấn, Nguyễn Xuân Duy, Vũ Lê Quyên, Nguyễn Hồng Ngân	Cung ứng nguyên vật liệu trong chế biến thủy sản	2022	Lưu hành nội bộ	GV cung cấp	X	
2	Nguyễn Trọng Cảnh, Đỗ Minh Phụng, Nguyễn Anh Tuấn	Công nghệ chế biến thực phẩm thủy sản, tập 1: Nguyên liệu Chế Biến Thủy Sản	2006	Nông Nghiệp, TP. HCM	GV, Thư viện số ĐHNT	X	
3	Huỳnh Nguyễn Duy Bảo, Huỳnh Lê Tâm, Else Marie Andersen	Hướng dẫn xử lý và bảo quản tôm sú nguyên liệu	2002	NXB Nông Nghiệp	Thư viện ĐHNT		X
4	Huỳnh Nguyễn Duy Bảo, Nguyễn Huy Quang, Huỳnh Lê Tâm	Hướng dẫn xử lý và bảo quản nhuyễn thể chân đầu nguyên liệu	2005	NXB Nông Nghiệp	Thư viện ĐHNT		X
5	Trần Đức Ba, Nguyễn Văn Tài, Trần Thu Hà	Giáo trình Công nghệ lạnh thủy sản	2009	ĐH QG TP. Hồ Chí Minh	Thư viện ĐHNT		

6	Hans Hanrisk Huss (bản dịch của trường Đại học Thủy sản Nha Trang)	Cá tươi, chất lượng và các biến đổi về chất lượng	2004	NXB Nông Nghiệp	GV, Thư viện ĐHNT		X
7	Mark Ainsworth	Fish and seafood: identification, fabrication, utilization	2009	Royal Society of Chemistry	Thư viện số ĐHNT		X

8. Kế hoạch dạy học:

Tuần	Nội dung	Nhằm đạt CLOs	Phương pháp dạy học	Nhiệm vụ của người học
1 (04/9-09/9)	1. Khái quát về chuỗi cung ứng và nguồn NL TS 1.1.Khái quát về chuỗi cung ứng TS 1.2.Nguồn nguyên liệu thủy sản 1.2.1.Nguyên liệu động vật 1.2.2.Nguyên liệu thực vật 1.3.Một số loài thủy sản có giá trị kinh tế ở Việt Nam	a, e	Thuyết giảng Thảo luận	- Đọc chủ đề 1 tài liệu tham khảo số 1 - Đọc chương 1 tài liệu tham khảo số 2 - Sưu tầm hình ảnh và thông tin cơ bản của một số loài thủy sản có giá trị kinh tế ở Việt Nam
2 (11/9-16/9)	2. Thành phần và tính chất của NLTS 2.1.Thành phần hóa học	b,c	Thuyết giảng Thảo luận	- Đọc chủ đề 2 tài liệu TK số 1 - Đọc chương 2 tài liệu tham khảo số 2 - Đọc chương 4 tài liệu tham khảo số 6
3 (18/9-23/9)	2.1.Thành phần hóa học (tt)	b, c	Thuyết giảng Thảo luận	- Đọc chủ đề 2 tài liệu 1 - Đọc chương 2 tài liệu tham khảo số 2

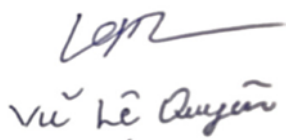
				- Đọc chương 4 tài liệu tham khảo số 3
4 (25/9-30/9)	2.2.Thành phần khối lượng 2.3.Tính chất vật lý của thủy sản 2.4.Cấu trúc cơ thể của thủy sản 2.5.Cấu tạo mô cơ của thủy sản	b,c	Thuyết giảng Thảo luận	- Đọc chủ đề 2 tài liệu tham khảo số 1 - Đọc chương 2 tài liệu tham khảo số 2 - Đọc chương 3 tài liệu tham khảo số 6 -Làm bài tập về nhà
5 (02/10-07/10)	3. Biến đổi của động vật thủy sản sau khi chết 3.1. Biến đổi chung của động vật sau khi chết 3.2.Biến đổi đặc trưng của ĐV TS sau khi chết	a, b,c,e	Thuyết giảng Thảo luận	- Đọc chủ đề 3 tài liệu TK số 1 - Đọc chương 3 tài liệu tham khảo số 2 - Đọc chương 5 tài liệu tham khảo số 6
6 (09/10-14/10)	3.3.Biến đổi đặc trưng của ĐV TS sau khi chết (tt) -Ứng dụng kết quả nghiên cứu về biến đổi của động vật thủy sản sau khi chết vào quá trình bảo quản nguyên liệu và hạn chế tổn thất thủy sản sau thu hoạch	a, b,c,e	Thuyết giảng Thảo luận	- Đọc chủ đề 3 tài liệu TK số 1 - Đọc chương 2 tài liệu tham khảo số 2 - Đọc chương 5 tài liệu tham khảo số 6
7 (16/10-21/10)	4. Phân cỡ và phân loại NLTS -Khái niệm, mục đích, ý nghĩa, yêu cầu cần đạt của việc phân cỡ và phân loại NL TS -Quy trình phân cỡ, phân loại NL TS -Nguyên tắc phân cỡ, tiêu chuẩn về kích cỡ NLTS -Nguyên tắc phân loại (hạng chất lượng), tiêu chuẩn về loại (hạng chất lượng) của NLTS	a, b, d	Thuyết giảng – thảo luận	Đọc tài liệu số 1: chủ đề 5.

<p>8 (23/10-28/10)</p>	<p>-Thiết bị, dụng cụ và thao tác phân cỡ, phân loại NLTS -Kiểm soát quá trình phân cỡ và phân loại NL 5. Xác định cơ cấu (đánh tỷ lệ) và giá trị của lô nguyên liệu thủy sản - Khái niệm, mục đích, ý nghĩa, yêu cầu cần đạt của việc xác định cơ cấu và giá trị của lô NL</p>	<p>a, b, d a,d</p>	<p>Thuyết giảng – thảo luận</p>	<p>Đọc các tài liệu số 1: chủ đề 6. - Làm bài tập về nhà</p>
<p>9 (30/10-5/11)</p>	<p>Nghỉ học để sinh viên thi giữa kỳ</p>			
<p>10 (7/11-12/11)</p>	<p>-Phương pháp lấy mẫu để xác định cơ cấu và giá trị của lô NL -Thiết bị, dụng cụ, thao tác xác định cơ cấu và giá trị của lô NL -Kiểm soát quá trình xác định cơ cấu và giá trị lô NL</p>	<p>a,d</p>	<p>Thuyết giảng – thảo luận- Làm bài tập</p>	<p>Đọc các tài liệu chủ đề 6. - Làm bài tập về nhà</p>
<p>11 (14/11-16/11)</p>	<p>6. Thu gom nguyên liệu thủy sản -Mục đích, ý nghĩa, yêu cầu cần đạt của việc thu gom nguyên liệu -Các phương pháp thu gom nguyên NLTS và quy trình thực hiện -Mua xô -Mua theo cỡ và loại nguyên liệu thô -Mua bán thành phẩm - -Kiểm soát quá trình thu gom nguyên liệu</p>	<p>a, b, d</p>	<p>Thuyết giảng – thảo luận</p>	<p>Đọc các tài liệu chủ đề 7.</p>
<p>12 (18/11-26/11)</p>	<p>7. Bảo quản nguyên liệu thủy sản -Mục đích, ý nghĩa, yêu cầu cần đạt của việc bảo quản nguyên liệu -Nguyên lý cơ bản ứng dụng trong quá trình bảo</p>	<p>b,c,d,e</p>	<p>Thuyết giảng – thảo luận</p>	<p>- Đọc các tài liệu chủ đề 8. Tài liệu 3,4,5 - Đọc tài liệu số 2 chương 4</p>

	quản thủy sản sau thu hoạch -Xử lý nguyên liệu thủy sản trước khi bảo quản			
13 (28/11-2/12)	-Vấn đề dùng chất phụ gia thực phẩm trong bảo quản nguyên liệu thủy sản -Các phương pháp bảo quản nguyên liệu thủy sản thông dụng và quy trình thực hiện -Phương pháp tính định mức nguyên liệu, chi phí nước đá/ năng lượng cho quá trình bảo quản và vận chuyển nguyên liệu -Kiểm soát quá trình bảo quản nguyên liệu	b,c,d	Thuyết giảng – thảo luận	Đọc các tài liệu chủ đề 8. Tài liệu 3,4,5
14 (4/12-9/12)	8.Vận chuyển nguyên liệu thủy sản -Mục đích, ý nghĩa, yêu cầu cần đạt của việc vận chuyển nguyên liệu thủy sản -Các phương pháp và phương tiện vận chuyển -Kiểm soát quá trình vận chuyển nguyên liệu	c,d	Thuyết giảng, thảo luận	- Đọc các tài liệu chủ đề 9, tài liệu số 2 chương 4
15 (11/12-16/12)	9.Tiếp nhận nguyên liệu tại nhà máy chế biến thủy sản - Mục đích, ý nghĩa, yêu cầu cần đạt -Quy trình tiếp nhận NL -Thực hiện quy trình tiếp nhận NL -Kiểm soát quá trình tiếp nhận nguyên liệu	a, c, d	Thuyết giảng, thảo luận	- Đọc các tài liệu số 1: chủ đề 10
16 (18/12-23/12)	10.Đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm và hạn chế tổn thất sau thu hoạch trong quá trình cung ứng NLTS	a, b,c, d	Thuyết giảng, thảo luận	- Đọc các tài liệu số 1: chủ đề 11

9. Yêu cầu đối với người học:

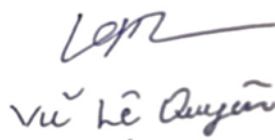
- Thường xuyên cập nhật và thực hiện đúng kế hoạch dạy học, kiểm tra, đánh giá theo Đề cương chi tiết học phần trên hệ thống NTU- Elearning lớp học phần;
- Thực hiện đầy đủ và trung thực các nhiệm vụ học tập, kiểm tra, đánh giá theo Đề cương chi tiết học phần và của giảng viên giảng dạy học phần;
- Thời gian tham gia lớp học >80% thời lượng học phần.

CÁC GIẢNG VIÊN

Vũ Lê Quỳnh



Nguyễn Hồng Ngân

CHỦ NHIỆM HỌC PHẦN

Vũ Lê Quỳnh

TRƯỞNG BỘ MÔN

Nguyễn Trọng Bách