



TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG
Khoa/Viện: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM
Bộ môn: CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN THỦY SẢN
ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin về học phần:

Tên học phần:

- Tiếng Việt: **CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN RONG BIỂN**
- Tiếng Anh: **SEAWEED PROCESSING TECHNOLOGY**

Mã học phần: SPT303

Số tín chỉ: 2(2-0)

Đào tạo trình độ: Đại học

Học phần tiên quyết: Cung ứng nguyên vật liệu trong chế biến thủy sản

2. Thông tin về GV:

Họ và tên: Đỗ Trọng Sơn

Chức danh, học vị: Giảng viên, Thạc sĩ

Điện thoại: 0978126902

Email: sondt@ntu.edu.vn

Địa chỉ NTU E-learning:

<https://elearning.ntu.edu.vn/course/view.php?id=18176>

Địa chỉ Google Meet: <https://meet.google.com/hco-tyte-hap>

Địa điểm tiếp SV: phòng 908, tầng 9, Tòa nhà đa năng.

3. Mô tả học phần:

Học phần cung cấp cho người học kiến thức cơ bản về nguyên liệu rong biển, công nghệ sau thu hoạch, công nghệ sản xuất các chế phẩm từ rong (dùng trong thực phẩm, nông nghiệp, công nghiệp, y dược...) và phát triển một số sản phẩm thực phẩm từ rong Nho.

4. Mục tiêu:

Trang bị cho người học những kiến thức căn bản về một số loài rong biển (Rong mơ, rong câu, rong sụn, rong Nho,..); một số phương pháp thu hoạch, sơ chế và bảo quản rong nguyên liệu; chế biến một số chế phẩm từ rong biển ứng dụng trong lĩnh vực thực phẩm, công nghiệp, nông nghiệp, y dược và đời sống; giúp người học hình thành kỹ năng nghề nghiệp, phục vụ thực tế sản xuất và nghiên cứu phát triển sản phẩm từ rong biển.

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

- a) Nhận diện được một số loài rong biển phổ biến tại Việt Nam;
- b) Xác định được thời kỳ thu hoạch rong biển thích hợp, phương pháp thu hoạch, phương pháp sơ chế, vận chuyển và bảo quản rong biển phù hợp với từng đối tượng và mục tiêu sử dụng rong;
- c) Phát hiện một số hư hỏng trên rong nguyên liệu và biện pháp phòng ngừa;
- d) Xây dựng và tổ chức thực hiện được qui trình sản xuất các loại keo rong biển Alginate từ rong Nâu; Agar, Carrageenane từ rong Đỏ; chế biến một số sản phẩm từ rong Nho
- e) Xây dựng và tổ chức thực hiện được một số qui trình sản xuất sản phẩm thực phẩm từ rong biển

6. Đánh giá kết quả học tập:

TT.	Hoạt động đánh giá	Hình thức/công cụ đánh giá	Nhằm đạt CLOs	Trọng số (%)
1	Đánh giá quá trình	Chuyên cần/ kiểm tra/ seminar	a,b,c,d,e	50
2	Thi cuối kỳ	Tự luận	a,b,c,d	50

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	Đỗ Trọng Sơn	Bài giảng Công nghệ Chế biến rong biển				X	
2	Trần Thị Luyến (chủ biên)	Công nghệ chế biến rong biển	2004	NXB Nông nghiệp	Thư viện số ĐHNT	X	
3	Ngô Đăng Nghĩa, Trang Sĩ Trung	Polyme sinh học biển	2012	NXB Giáo dục VN	Thư viện số ĐHNT		X
4	A guide to the seaweed industry	FAO		FAO	www.fao.org		X

8. Kế hoạch dạy học:

Tuần	Nội dung	Nhằm đạt CLOs	Phương pháp dạy học	Nhiệm vụ của người học
1 (4/09-9/09/2023)	1. Nguyên liệu rong biển 1.1. Khái quát về rong biển 1.2. Đặc điểm sinh trưởng và phát triển của rong biển 1.3. Đặc điểm cấu tạo và thành phần tính của rong biển 1.4. Tiềm năng ứng dụng của rong biển trong công nghiệp và đời sống 2. Công nghệ sau thu hoạch rong biển 2.1. Thu hoạch một số loại rong phổ biến tại Việt Nam	a,b	Thuyết giảng, đặt vấn đề, GV hướng dẫn, SV tự nghiên cứu tài liệu	Đọc trước nội dung của chủ đề trong bài giảng, trong TLTK số 2
2 (11/09-16/09/2023)	2. Công nghệ sau thu hoạch rong biển 2.2. Kỹ thuật sơ chế, vận chuyển và bảo quản rong biển 2.3. Các hiện tượng hư hỏng của rong biển sau thu hoạch và biện pháp phòng ngừa	b,c	Thuyết giảng, đặt vấn đề, GV hướng dẫn, SV tự nghiên cứu tài liệu	Đọc trước nội dung của chủ đề trong bài giảng và TLTK số 2
3	3. Sản xuất Alginate từ	d	Thuyết giảng, đặt vấn đề	Chuẩn bị nội dung thảo luận

(18/09-23/9/2023)	rong Nâu 3.1. Thành phần và tính chất của rong Nâu 3.2. Cấu trúc tính chất và dạng tồn tại của Alginate 3.3. Ứng dụng của Alginate tách chiết từ rong Nâu		đề, GV hướng dẫn, SV tự nghiên cứu tài liệu.	luyện chủ đề Đọc trước nội dung của chủ đề trong bài giảng và TLTK số 2,3,4
4 (25/9-30/9/2023)	3.Sản xuất Alginate từ rong Nâu 3.4. Những vấn đề cơ bản trong công nghệ sản xuất Alginate 3.5. Một số qui trình công nghệ sản xuất Alginate từ rong Nâu Seminar 1	d	Thuyết giảng, đặt vấn đề, GV hướng dẫn, SV tự nghiên cứu tài liệu, SV trình bày Seminar, GV điều hành- giải đáp- kết luận	Đọc trước nội dung của chủ đề trong bài giảng và TLTK số 2,3
5 (2/10-7/10/2023)	4. Sản xuất keo rong Đỏ 4.1. Khái quát chung về các chất keo rong đỏ 4.2. Thành phần và tính chất của rong Đỏ 4.3. Cấu trúc tính chất và dạng tồn tại của các chất keo rong Đỏ 4.4. Ứng dụng của các chất keo rong Đỏ	d	Thuyết giảng, đặt vấn đề, GV hướng dẫn, SV tự nghiên cứu tài liệu.	Đọc trước nội dung của chủ đề trong bài giảng và TLTK số 2,3
6 (9/10-14/10/2023)	4. Sản xuất keo rong Đỏ 4.5. Công nghệ sản xuất Agar – agar Seminar 2	d	Thuyết giảng, đặt vấn đề, GV hướng dẫn, SV tự nghiên cứu tài liệu, SV trình bày Seminar, GV điều hành- giải đáp- kết luận	Đọc trước nội dung của chủ đề trong bài giảng và TLTK số 2,3
7 (16/10-21/10/2023)	4. Sản xuất keo rong Đỏ 4.6. Công nghệ sản xuất Carrageenan Seminar 3	d	Thuyết giảng, đặt vấn đề, GV hướng dẫn, SV tự nghiên cứu tài liệu, SV trình bày Seminar, GV điều hành- giải đáp- kết luận	Đọc trước nội dung của chủ đề trong bài giảng và TLTK số 2,3,4
8 (23/10-28/10/2023)	Sản xuất các sản phẩm từ rong Nho Giới thiệu chung về rong Nho Tính chất của rong Nho Một số qui trình công nghệ sản xuất sản phẩm từ rong Nho Một số qui trình sản xuất sản phẩm thực phẩm từ rong Nho Seminar 4	e	Thuyết giảng, đặt vấn đề, GV hướng dẫn, SV tự nghiên cứu tài liệu, SV trình bày Seminar, GV điều hành- giải đáp- kết luận	Đọc trước nội dung của chủ đề trong bài giảng
	Kiểm tra	a,b,c,d,e		

9-10 (30/10- 11/11/2023)	Thi cuối kỳ	a,b,c,d		
---------------------------------------	-------------	---------	--	--

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 E-learning 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 hướng dẫn của GV giảng dạy học phần;

Ngày cập nhật: 6/09/2023

GIẢNG VIÊN
(Ký và ghi họ tên)



Đỗ Trọng Sơn

CHỦ NHIỆM HỌC PHẦN
(Ký và ghi họ tên)



Đỗ Trọng Sơn

TRƯỞNG BỘ MÔN
(Ký và ghi họ tên)



TS. Nguyễn Trọng Bách