



TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG
Khoa/Viện: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM
Bộ môn: CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin về học phần:

Tên học phần:

Tiếng Việt: **CÔNG NGHỆ SẢN SUẤT SẢN PHẨM THỦY SẢN LÊN MEN VÀ ƯỚP MUỐI**
Tiếng Anh: **PRODUCTION TECHNOLOGY OF FERMENTATING AND SALTING SEAFOODS**

Mã học phần: SPT379

Số tín chỉ: 2 (2-0)

Đào tạo trình độ: Đại học

Học phần tiên quyết: Công nghệ lên men thực phẩm và Cung ứng nguyên liệu thủy sản

2. Thông tin về GV:

Họ và tên: Nguyễn Thị Mỹ Hương

Chức danh, học vị: Phó giáo sư - Tiến sĩ

Điện thoại: 0898360525

Email: huongntm@ntu.edu.vn

Địa chỉ NTU E-learning:

<https://elearning.ntu.edu.vn/course/view.php?id=23356>

Địa chỉ Google Meet: cung cấp khi tham gia lớp học và SV có nhu cầu hỗ trợ thêm online

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

Họ và tên: Phạm Thị Hiền

Chức danh, học vị: Giảng viên, Thạc sĩ

Điện thoại: 0968150776

Email: phamthihien@ntu.edu.vn

Địa chỉ NTU E-learning:

<https://elearning.ntu.edu.vn/course/view.php?id=23356>

Địa chỉ Google Meet: cung cấp khi tham gia lớp học và SV có nhu cầu hỗ trợ thêm online

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

3. Mô tả tóm tắt học phần:

Học phần cung cấp cho người học kiến thức cơ bản về: nguyên lý sản xuất sản phẩm lên men, ướp muối; công nghệ sản xuất một số sản phẩm thủy sản lên men, ướp muối như: Nước mắm, tôm chua, thủy sản lên men, thủy sản ướp muối, thủy sản ướp hương liệu; tính toán cho quá trình sản xuất; biến đổi xảy ra trong quá trình chế biến, bảo quản sản phẩm và biện pháp phòng ngừa.

4. Mục tiêu

Trang bị cho người học những kiến thức cơ bản để hình thành kỹ năng nghề nghiệp, thực hiện các nhiệm vụ chuyên môn trong sản xuất các sản phẩm lên men, sản phẩm ướp muối; hoàn thiện và nâng cao giá trị cho các sản phẩm lên men và ướp muối, góp phần gìn giữ, phát huy sản phẩm thủy sản truyền thống của Việt Nam và nâng cao hiệu quả sản xuất kinh doanh cho các doanh nghiệp.

5. Kết quả học tập mong đợi (CLOs):

Sau khi học xong học phần, sinh viên có thể:

- Hiểu và ứng dụng lý thuyết lên men và ướp muối để lựa chọn phương thức sản xuất phù hợp với nguyên liệu hoặc sản phẩm.
- Xây dựng và thực hiện được quy trình sản xuất sản phẩm thủy sản lên men, thủy sản ướp muối đạt yêu cầu về chất lượng và an toàn thực phẩm.
- Biết cách bảo quản sản phẩm, dự đoán được các biến đổi xảy ra trong quá trình sản xuất, bảo quản sản phẩm và biện pháp phòng ngừa.
- Hoàn thiện và nâng cao giá trị cho các sản phẩm lên men và ướp muối, phát triển sản phẩm ướp muối.

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/ thái độ	a,b,c,d	10
		Bài seminar nhóm, thảo luận, bài kiểm tra giữa kỳ	a,b,c,d	40
2	Thi cuối kỳ Hình thức thi: Đề mở: <input type="checkbox"/> Đề đóng: <input checked="" type="checkbox"/>	Tự luận	a,b,c,d	50

7. Tài liệu dạy học:

STT	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 Thị Mỹ Hương	Bài giảng Công nghệ sản xuất sản	2023	Đại học Nha Trang	Giảng viên	x	

		phẩm thủy sản lên men và ướp muối		(lưu hành nội bộ)			
2	Nguyễn Trọng Căn, Đỗ Minh phụng, Nguyễn Việt Dũng, Nguyễn Anh Tuấn	Công nghệ chế biến thực phẩm thủy sản tập II - Ướp muối, chế biến nước mắm, chế biến khô và thức ăn liên	2011	Khoa Học Và Kỹ thuật	Thư viện số ĐHNT	x	
3	Lê Văn Hoàng	Cá thịt và chế biến công nghiệp	2004	Khoa học và Kỹ thuật	Giảng viên		x
4	Trần Văn Chương	Công nghệ bảo quản - chế biến các sản phẩm chăn nuôi và cá	2001	Văn hóa dân tộc	Giảng viên		x
5	Cơ quan quản lý nhà nước liên quan đến thực phẩm, thủy sản	Các văn bản Luật, Quy chuẩn, Tiêu chuẩn liên quan đến chất lượng, vệ sinh, an toàn thực phẩm thủy sản	Đang có hiệu lực	Luật, văn bản pháp luật hiện hành	Thư viện, Internet, GV		x
6	Brigitte Maas-van Berkel, Brigiet van den Boogaard, Corlien Heijnen	Presevation of meat and fish	2004	Marja de Goffau-Markusse	Thư viện		x
7	J. Scott Smith and Y. H. Hui Ph.D	Food Processing: Principles and Applications	2004	Blackwell publishing	Thư viện		x

8. Kế hoạch dạy học:

Tuần	Nội dung	Nhằm đạt CLOs	Phương pháp dạy học	Nhiệm vụ của người học
<p>1 (04/09-09/09/2023)</p>	<p>1. Sản xuất sản phẩm thủy sản ướp muối 1.1. Muối ăn và vai trò của muối ăn trong sản xuất thực phẩm 1.2. Nguyên lí ướp muối - Quá trình thẩm thấu, khuếch tán - Sự trao đổi muối và nước trong quá trình ướp muối thủy sản - Các yếu tố ảnh hưởng đến tốc độ ướp muối - Cân bằng khối lượng khi ướp muối - Sự tự chín của nguyên liệu khi ướp muối.</p>	a	Thuyết giảng, thảo luận	Đọc trước nội dung của chủ đề trong bài giảng, trong TLTK
<p>2 (11/09-16/09/2023)</p>	<p>1. Sản xuất thủy sản ướp muối 1.3. Kỹ thuật sản xuất sản phẩm thủy sản ướp muối 1.4. Biến đổi của thủy sản ướp muối trong quá trình bảo quản và biện pháp phòng ngừa 1.5. Kiểm soát quá trình sản xuất thủy sản ướp muối 1.6. Tính toán chi phí và định giá sản phẩm</p>	b,c,d	Thuyết giảng, thảo luận,	Đọc trước nội dung của chủ đề trong bài giảng và TLTK
<p>3 (18/09-23/09/2023)</p>	<p>2. Sản xuất nước mắm 2.1. Nguyên lý sản xuất nước mắm 2.2. Nguyên vật liệu sản xuất nước mắm 2.3. Quá trình thủy phân protein thịt cá 2.4. Vi sinh vật trong quá trình sản xuất nước mắm 2.5. Sự hình thành màu sắc, mùi, vị của nước mắm trong quá trình sản xuất.</p>	a	Thuyết giảng, thảo luận	Đọc trước nội dung của chủ đề trong bài giảng và TLTK Chuẩn bị bài thuyết trình nhóm

<p>4 (25/09-30/09/2023)</p>	<p>2. Sản xuất nước mắm 2.6. Kỹ thuật sản xuất nước mắm</p>	<p>b,d</p>	<p>Thuyết giảng, thảo luận Xem video</p>	<p>Đọc trước nội dung của chủ đề trong bài giảng và TLTK</p>
<p>5 (02/10-07/10/2023)</p>	<p>2. Sản xuất nước mắm 2.7.Các yếu tố ảnh hưởng đến thời gian sản xuất và chất lượng nước mắm 2.8.Biến đổi của nước mắm trong quá trình bảo quản và biện pháp phòng ngừa 2.9.Kiểm soát quá trình sản xuất nước mắm 2.10.Tính toán chi phí và định giá sản phẩm.</p>	<p>a,c</p>	<p>Thuyết giảng, thảo luận Seminar</p>	<p>Đọc trước nội dung của chủ đề trong bài giảng và TLTK Đại diện nhóm thuyết trình trước lớp Sinh viên thảo luận</p>
<p>6 (09/10-14/10/2023)</p>	<p>3.Sản xuất các sản phẩm thủy sản lên men 3.1.Cơ sở lý thuyết của của quá trình lên men. 3.2 Quá trình hình thành màu sắc mùi vị đặc trưng của sản phẩm 3.3. Các yếu tố ảnh hưởng đến thời gian sản xuất và chất lượng sản phẩm</p>	<p>a</p>	<p>Thuyết giảng, thảo luận Kiểm tra giữa kỳ</p>	<p>Đọc trước nội dung của chủ đề trong bài giảng và TLTK Sinh viên làm bài kiểm tra giữa kỳ Chuẩn bị bài thuyết trình nhóm</p>
<p>7 (16/10-21/10/2023)</p>	<p>3.Sản xuất các sản phẩm thủy sản lên men 3.4. Kỹ thuật sản xuất một số sản phẩm lên men</p>	<p>b,d</p>	<p>Thuyết giảng, thảo luận Seminar</p>	<p>Đọc trước nội dung của chủ đề trong bài giảng và TLTK Đại diện nhóm thuyết trình trước lớp Sinh viên thảo luận</p>

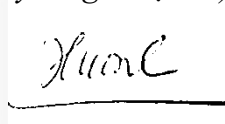
<p>8 (23/10-28/10/2023)</p>	<p>3.Sản xuất các sản phẩm thủy sản lên men 3.5.Biến đổi của sản phẩm lên men trong quá trình bảo quản và biện pháp phòng ngừa 3.6.Kiểm soát quá trình sản xuất sản phẩm lên men 3.7.Tính toán chi phí và định giá sản phẩm</p>	<p>c</p>	<p>Thuyết giảng, thảo luận</p>	<p>Đọc trước nội dung của chủ đề trong bài giảng và TLTK</p>
--	--	----------	--------------------------------	--

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.

GIẢNG VIÊN

(Ký và ghi họ tên)



PGS.TS. Nguyễn Thị Mỹ Hương

CHỦ NHIỆM HỌC PHẦN

(Ký và ghi họ tên)

Phạm Thị Hiền

TRƯỞNG BỘ MÔN

(Ký và ghi họ tên)



Nguyễn Trọng Bách