



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: **THỦY SẢN ĐẠI CƯƠNG**
- Tiếng Anh: **GENERAL FISHERIES**

Mã học phần:

Số tín chỉ: 3 (3-0)

Đào tạo trình độ: Đại học

Học phần tiên quyết: Không

2. Thông tin về GV:

2.1. CBGD 1 :

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=19428>

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

Địa điểm tiếp SV: Văn phòng bộ môn CNCB, Khoa CNTP

2.2. CBGD 2:

Họ và tên: Nguyễn Hữu Thanh

Chức danh, học vị: Giảng viên-Thạc sĩ.

Điện thoại: 0356003086

Email: thanhnh@ntu.edu.vn

Địa chỉ NTU E-learning:

Địa chỉ Google Meet:

Địa điểm tiếp SV: Văn phòng bộ môn Khai thác Thủy sản, Viện Khoa học và Công nghệ Khai thác thủy sản.

2.3. CBGD 3:

Họ và tên: Phạm Thị Khanh

Chức danh, học vị: Giảng viên –Thạc sĩ.

Điện thoại: 0984760032

Email: khanhpt@ntu.edu.vn

Địa chỉ NTU E-learning:

Địa chỉ Google Meet: <https://meet.google.com/uip-abkn-dgr>

Địa điểm tiếp SV: Văn phòng bộ môn Kỹ thuật nuôi trồng Thủy sản, Viện Nuôi trồng thủy sản.

3. Mô tả học phần:

Học phần cung cấp cho người học kiến thức khái quát về ngành khai thác, nuôi trồng và công nghệ chế biến thủy sản. Vai trò của ngành thủy sản trong nền kinh tế quốc dân; thực trạng và tiềm năng của ngành thủy sản hiện nay; vật liệu nghề cá; phân loại và đặc điểm chính của các nghề khai thác thủy sản phổ biến ở Việt Nam; các nhóm đối tượng nuôi trồng và các hệ thống nuôi trồng thủy sản; tổn thất sau thu hoạch; phương pháp bảo quản và chế biến nguyên liệu thủy sản sau thu hoạch.

4. Mục tiêu:

Cung cấp những kiến thức đại cương về ngành thủy sản để hiểu biết hơn về tầm quan trọng của mối quan hệ giữa đánh bắt, khai thác, nuôi trồng và chế biến thủy sản; giúp người học có thể bao quát được đặc điểm nghề khai thác, nuôi trồng và chế biến thủy sản ở Việt Nam.

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

- Nhận biết được vai trò, mối quan hệ của nghề khai thác, nuôi trồng và chế biến thủy sản đến sự phát triển chung của ngành thủy sản trong thời đại mới.
- Đọc hiểu các thông số cơ bản vật liệu ngư cụ; So sánh được các đặc điểm chính giữa các nghề khai thác: cấu tạo ngư cụ, nguyên lý đánh bắt, đặc điểm sản phẩm khai thác, mức độ tác động đến môi trường và nguồn lợi.
- Nhận biết được những nhóm thủy sản nuôi chính ở Việt nam; Hiểu được các thông tin cơ bản về các hệ thống nuôi trồng thủy sản.
- Nhận diện được tổn thất sau thu hoạch và đề xuất giải pháp bảo quản nguyên liệu sau thu hoạch; Hiểu được một số quy trình công nghệ chế biến sản phẩm thủy sản.

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	Điểm danh và Bài kiểm tra (tự luận)	a,b,c,d	20
2	Thi giữa kỳ	Bài thi trắc nghiệm kết hợp tự luận	a,b	30
3	Thi cuối kỳ	Thi tự luận	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	Đặng Trung Thành, Nguyễn Trọng Bách, Nguyễn Hữu Thanh, Phạm Đức Hùng	Bài giảng Thủy sản đại cương	2022	Lưu hành nội bộ	GV, elearning	x	
2	Nguyễn Văn Động, Nguyễn Trọng Thảo	Công nghệ chế tạo ngư cụ	2009	KH & KT	Thư viện		x
3	Nguyễn Văn Động	KTKT cá: Nghề lưới kéo	2004	Nông nghiệp	Thư viện số ĐHNT		x
4	Thái Văn Ngạn	Kỹ thuật khai thác cá: Nghề	2004	Nông nghiệp	Thư viện số ĐHNT		x

		lưới vây					
5	Hoàng Hoa Hồng	Nghề lưới rê	2004	Nông nghiệp	Thư viện số ĐHNT		x
6	Nguyễn Trọng Cẩn, 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
7	Nguyễn Trọng Cẩn, Đỗ Minh Phụng, Nguyễn Anh Tuấn, Nguyễn Việt Dũng	Công nghệ chế biến thực phẩm thủy sản, tập 2: Ướp muối, chế biến nước mắm, chế biến khô và thức ăn liền	2011	Khoa học và Kỹ thuật	GV, Thư viện số ĐHNT		x
8	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		x
9	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
10	Mark Ainsworth	Fish and seafood: identification, fabrication, utilization	2009	Royal Society of Chemistry	Thư viện số ĐHNT		x
11	James H. Tidwell	Aquaculture production systems	2012	Wiley-Blackwell	GV cung cấp		x
12	Nguyễn Trọng Nho, Tạ Khắc Thường, Lục Minh Diệp	Kỹ thuật nuôi giáp xác	2006	NXB Nông nghiệp	GV, Thư viện ĐHNT		x

8. Kế hoạch dạy học:

Tuần	Chủ đề	Nhằm đạt CLOs	Phương pháp dạy học	Nhiệm vụ của người học
<p>1 (06/2-12/2/2023)</p>	<p>Khái quát về ngành thủy sản Khái niệm về thủy sản Vai trò, vị trí ngành Thủy sản trong nền kinh tế quốc dân Hiện trạng và tiềm năng phát triển ngành TS <i>Điều kiện tự nhiên, khí hậu ảnh hưởng đến phát triển TS</i> <i>Nguồn lợi thủy sản Việt Nam (Nguồn lợi từ Khai thác; Nguồn lợi từ nuôi trồng)</i> <i>Định hướng phát triển ngành Thủy sản trong tương lai</i> Chuỗi cung ứng thủy sản</p>	a	<ul style="list-style-type: none"> - Thuyết giảng (Lecture) - Giảng dạy thông qua thảo luận (Teaching through discussion) - Xem Video clip 	<ul style="list-style-type: none"> - Đọc trước tài liệu được cung cấp. - Nắm bắt được thông tin về sản xuất và xuất nhập khẩu các sản phẩm từ các phương tiện truyền thông. - Tham gia đặt câu hỏi, thảo luận, trình bày nội dung theo yêu cầu.
<p>2 (13/2-19/2/2023)</p>	<p>Tổng quan về ngành khai thác thủy sản ở Việt Nam Vật liệu nghề cá <i>Khái niệm vật liệu nghề cá</i> <i>Sợi, chỉ lưới, lưới tấm nghề cá</i></p>	a, b	Thuyết giảng; làm bài tập nhanh.	Nghiên cứu bài giảng Làm bài tập trên E-learning.
<p>3 (20/2-26/2/2023)</p>	<p>Vật liệu nghề cá (tt) <i>Dây dùng trong nghề cá</i> <i>Thiết bị phụ tùng ngư cụ</i></p>	b	Thuyết giảng; làm bài tập nhanh.	Nghiên cứu bài giảng Làm bài tập trên E-learning.
<p>4 (27/2-05/3/2023)</p>	<p>Các nghề khai thác thủy sản ở Việt Nam <i>Giới thiệu chung và phân loại</i> <i>Nghề lưới rê</i></p>	a, b	Thuyết giảng, phim tư liệu, thảo luận nhóm, Seminar	Nghiên cứu trước các nghề khai thác qua Bài giảng, họp nhóm, chuẩn bị bài thuyết trình. Tham gia nhận xét các bài thuyết trình.
<p>5 (06/3-12/3/2023)</p>	<p>Các nghề khai thác thủy sản ở Việt Nam (tt) <i>Nghề lưới vây</i> <i>Nghề lưới kéo</i></p>	a, b	Thuyết giảng, phim tư liệu, thảo luận nhóm, Seminar	Nghiên cứu trước các nghề khai thác qua Bài giảng, họp nhóm, chuẩn bị bài thuyết trình. Tham

				gia nhận xét các bài thuyết trình.
6 (13/3-19/3/2023)	Các nghề khai thác thủy sản ở Việt Nam (tt) <i>Nghề lưới kéo (tt)</i> <i>Một số nghề khai thác khác</i>	a, b	Thuyết giảng, phim tư liệu, thảo luận nhóm, Seminar	Nghiên cứu trước các nghề khai thác qua Bài giảng, họp nhóm, chuẩn bị bài thuyết trình. Tham gia nhận xét các bài thuyết trình.
7 20 – 26/3/2023	Tổng quan về nuôi trồng thủy sản Việt Nam <i>Giới thiệu chung về nuôi trồng thủy sản</i> <i>Các hoạt động nuôi trồng thủy sản</i>	a	Thuyết giảng, thảo luận	Đọc trước tài liệu được cung cấp. Tham gia đặt câu hỏi, thảo luận, trình bày nội dung theo yêu cầu
8 27/3 – 02/4/2023	Các đối tượng nuôi trồng thủy sản chính ở Việt Nam <i>Cá nước ngọt</i> <i>Cá biển</i> <i>Giáp xác</i> <i>Động vật thân mềm, nhuyễn thể</i> <i>Rong, tảo biển</i> <i>Sinh vật phù du</i>	c	Thuyết giảng, thảo luận	Đọc trước tài liệu được cung cấp. Tham gia đặt câu hỏi, thảo luận, trình bày nội dung theo yêu cầu
9	Thi giữa kỳ	a,b	Thi trắc nghiệm kết hợp tự luận	SV học ôn tất cả các kiến thức của các tuần từ 1 hết kiên thức về ngành khai thác thủy sản
10 10 – 16/4/2023	Các hệ thống nuôi trồng thủy sản <i>Nuôi ao (nước ngọt, lợ mặn)</i> <i>Nuôi lồng (hồ chứa, biển gần bờ, biển hở)</i> <i>Nuôi nước chảy</i>	c	Thuyết giảng, thảo luận, video clip, seminar	Đọc trước tài liệu được cung cấp. Tham gia đặt câu hỏi, thảo luận, trình bày nội dung theo yêu cầu.
11 17 – 23/4/2023	Các hệ thống nuôi trồng thủy sản <i>Nuôi muông nổi – sông trong ao</i> <i>Nuôi tuần hoàn nước</i> <i>Nuôi bãi triều</i>	c	Thuyết giảng, thảo luận, video clip, seminar	Đọc trước tài liệu được cung cấp. Tham gia đặt câu hỏi, thảo luận, trình bày nội dung theo yêu cầu
12 (24/4-30/4/2023)	Ngành Công nghệ CBTS ở Việt Nam <i>Giới thiệu về ngành chế</i>	a,d	- Thuyết giảng (Lecture) - Giảng dạy	- Đọc trước tài liệu được cung cấp. - Nắm bắt được

	<i>biển thủy sản</i> <i>Mối quan hệ giữa chế biến với khai thác và nuôi trồng thủy sản</i>		thông qu thảo luận (Teachin through discussion) - Xem Video clip	thông tin về sản xuất và xuất nhập khẩu các sản phẩm thủy sản từ các phương tiện truyền thông. - Tham gia đặt câu hỏi, thảo luận, trình bày nội dung theo yêu cầu.
13 (1/5-7/5/2023)	Nguyên liệu sau thu hoạch <i>Tổn thất sau thu hoạch của NLTS</i> <i>Bảo quản nguyên liệu sau thu hoạch</i>	a,d	- Thuyết giảng (Lecture) - Giảng dạy thông qu thảo luận (Teachin through discussion) - Xem Video clip	- Đọc trước tài liệu được cung cấp. - Tìm hiểu trước về bảo quản sau thu hoạch thủy sản để nắm bắt được các loại nguyên liệu thủy sản, tổn thất sau thu hoạch, phương pháp bảo quản nguyên liệu thủy sản.. - Tham gia đặt câu hỏi, thảo luận, trình bày nội dung theo yêu cầu.
14 (8/5-13/5/2023)	Nguyên lý chế biến thủy sản <i>Nguyên tắc trong chế biến thủy sản</i> <i>Công nghệ trong chế biến thủy sản</i>	d	- Thuyết giảng (Lecture) - Giảng dạy thông qu thảo luận (Teachin through discussion)	- Đọc trước tài liệu được cung cấp. - Tham gia đặt câu hỏi, thảo luận, trình bày nội dung theo yêu cầu.
15 (14/5-20/5/2023)	Công nghệ chế biến một số sản phẩm thủy sản <i>Quy trình công nghệ CB SPTS đông lạnh</i> <i>Quy trình công nghệ CB SPTS khô, hun khói</i> <i>Quy trình công nghệ CB SP đồ hộp TS</i>	d	- Thuyết giảng (Lecture) - Giảng dạy thông qu thảo luận (Teachin through discussion) - Xem Video clip	- Đọc trước tài liệu được cung cấp. - Tìm hiểu trước về quy trình chế biến một số sản phẩm thủy sản. - Tham gia đặt câu hỏi, thảo luận, trình bày nội dung theo yêu cầu.
16 (21/5-27/5/2023)	<i>Quy trình công nghệ CB SPTS lên men, ướp muối</i>	d	- Thuyết giảng (Lecture)	- Đọc trước tài liệu được cung cấp.

	<i>Một số quy trình công nghệ CBTS khác</i>		- Giảng dạy thông qua thảo luận (Teaching through discussion) - Xem Video clip	- Tìm hiểu trước về quy trình chế biến một số sản phẩm thủy sản. - Tham gia đặt câu hỏi, thảo luận, trình bày nội dung theo yêu cầu.
	Thi kết thúc học phần	c,d	SV tự ôn	SV ôn các kiến thức liên quan đến nội dung chuyên môn nuôi trồng và chế biến thủy sản

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, tự học, kiểm tra, đánh giá theo Đề cương chi tiết học phần và hướng dẫn của GV giảng dạy học phần;
- Sinh viên phải thực hiện đầy đủ trách nhiệm của mình theo quy chế về thời gian lên lớp và thời gian tự học/ tự nghiên cứu theo học chế tín chỉ;
- Thu thập thêm tài liệu liên quan đến học phần để rèn luyện kỹ năng tìm kiếm tài nguyên, nâng cao năng lực tự học tập, tự nghiên cứu, chủ động trong công việc;
- Tự nghiên cứu trước tài liệu về vấn đề sẽ học trước khi đến lớp, ghi nhận những điều chưa hiểu hoặc những điều bản thân còn thắc mắc để hỏi giảng viên, hoặc đưa ra trước buổi thảo luận để chủ động thu nhận kiến thức trên lớp;
- Tham dự đầy đủ sermina, thảo luận, tham quan thực tế (nếu có); làm bài tập về nhà, làm bài kiểm tra giữa kỳ.

Ngày cập nhật: 13/02/2023

GIẢNG VIÊN
(Ký và ghi họ tên)



Đỗ Trọng Sơn

CHỦ NHIỆM HỌC PHẦN
(Ký và ghi họ tên)



TS. Đặng Trung Thành



Phạm Thị Khanh



Nguyễn Hữu Thanh

TRƯỞNG BỘ MÔN
(Ký và ghi họ tên)

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'H. B. Bach', is written over a horizontal blue line.

Nguyễn Trọng Bách