

# 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: **NGUYÊN LIỆU THỦY SẢN**
- Tiếng Anh: **AQUATIC RAW MATERIALS**
- Mã học phần: SPT394                      Số tín chỉ: 3 (3-0)

Đào tạo trình độ: Đại học

Học phần tiên quyết: Không

### 2. Thông tin về giảng viên:

Họ và tên: Nguyễn Thị Mỹ Hương

Chức danh, học vị: PGS-TS

Điện thoại: 0898360525

Email: huongntm@ntu.edu.vn

Họ và tên: Vũ Lệ Quyên

Chức danh, học vị: ThS

Điện thoại: 0978029957

Email: quyenvl@ntu.edu.vn

Họ và tên: Trần Thị Tơ

Chức vụ: GD tiếp nhận nguyên liệu - MPCM

Điện thoại: 0969648257

Email: tranthito@minhphu.com

Link Elearning:

Địa điểm, lịch tiếp SV: VP. BM CNCB (P908 khu NDN), lịch hẹn trước qua email/ điện thoại

### 3. Mô tả tóm tắt 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, sinh viên 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 thủy sản 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	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	30
2	Thi giữa kỳ	Viết tự luận	a,b,c,d,e	30
3	Thi cuối kỳ	Viết tự luận	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 Thị Mỹ Hương Vũ Lệ Quyên	Nguyên liệu 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	2005	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	Hans	Cá tươi, chất lượng và					

	Hanrisk Huss (bản dịch của trường Đại học Nha Trang)	các biến đổi về chất lượng	2004	NXB Nông Nghiệp	GV, Thư viện ĐHNT		X
6	Hiệp hội chế biến và xuất khẩu thủy sản Việt Nam	Vận chuyển thủy sản tươi sống và thủy sản chế biến	1999	Nông nghiệp	Thư viện		X
7	Brigitte Maas-van Berkel, Brigiet van den Boogaard, Corlien Heijnen	Presevation of meat and fish	2004	Marja de Goffau-Markusse	Giảng viên		X

### 8. Kế hoạch dạy học:

Tuần	Nội dung	Nhằm đạt CLOs	Phương pháp dạy học	Nhiệm vụ của người học
1 (9/9-15/9/2024)	<b>Khái quát về chuỗi cung ứng và nguồn NL TS</b> 1. Khái quát về chuỗi cung ứng TS 2. Nguồn nguyên liệu thủy sản 3. Một số loài thủy sản có giá trị kinh tế ở Việt Nam	a, e	- Thuyết giảng (Lecture) - Giảng dạy thông qua thảo luận (Teaching through discussion)	SV đọc trước bài giảng Đọc các tài liệu tham khảo đã đưa lên E-learning
2 (16/9-22/9/2024)	<b>Biến đổi của động vật thủy sản sau khi chết</b> 1. Biến đổi chung của động vật sau khi chết 2. Biến đổi đặc trưng của ĐV TS sau khi chết	a, b, c, d, e	- Thuyết giảng (Lecture) - Giảng dạy thông qua thảo luận (Teaching through discussion)	SV đọc trước bài giảng Đọc các tài liệu tham khảo đã đưa lên E-learning
3 (23/9-29/9/2024)	<b>Biến đổi của động vật thủy sản sau khi chết</b> 2. Biến đổi đặc trưng của ĐV TS sau khi chết (tiếp theo)	a, b, c, e	- Thuyết giảng (Lecture) - Giảng dạy thông qua thảo luận (Teaching through discussion)	SV đọc trước bài giảng Đọc các tài liệu tham khảo đã đưa lên E-learning
4 (30/9-6/10/2024)	<b>Biến đổi của động vật thủy sản sau khi chết</b> 3. 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	- Tổ chức Seminar - Giảng dạy thông qua thảo luận (Teaching through discussion)	Sinh viên chuẩn bị và trình bày Seminar

<p>5 (7/10-13/10/2024)</p>	<p><b>Bảo quản nguyên liệu thủy sản</b>  1. Mục đích, ý nghĩa, yêu cầu cần đạt của việc bảo quản NL  2. Nguyên tắc chung trong quá trình bảo quản thủy sản  3. Xử lý nguyên liệu thủy sản trước khi bảo quản  4. Vấn đề dùng chất phụ gia thực phẩm trong bảo quản NLTS  5. Các phương pháp bảo quản NLTS thông dụng</p>		<p>- Thuyết giảng (Lecture)  - Giảng dạy thông qua thảo luận (Teaching through discussion)  -Sử dụng phim tư liệu trong giảng dạy (Teaching with videos)</p>	<p>SV đọc trước bài giảng  Đọc các tài liệu tham khảo đã đưa lên E-learning</p>
<p>6 (14/10-20/10/2024)</p>	<p><b>Bảo quản nguyên liệu thủy sản</b>  5. Các phương pháp bảo quản NLTS thông dụng (tiếp theo)  6. Phương pháp tính định mức nguyên liệu, chi phí nước đá/năng lượng cho quá trình bảo quản và vận chuyển nguyên liệu  7. Kiểm soát quá trình bảo quản nguyên liệu</p>		<p>- Thuyết giảng (Lecture)  - Giảng dạy thông qua thảo luận (Teaching through discussion)  -Sử dụng phim tư liệu trong giảng dạy (Teaching with videos)</p>	<p>SV đọc trước bài giảng  Đọc các tài liệu tham khảo đã đưa lên E-learning</p>
<p>7 (21/10-27/10/2024)</p>	<p><b>Vận chuyển nguyên liệu thủy sản</b>  1. Mục đích, ý nghĩa, yêu cầu cần đạt  2. Các phương pháp và phương tiện vận chuyển  3. Kiểm soát quá trình vận chuyển nguyên liệu</p>	<p>b, c, d</p>	<p>- Thuyết giảng (Lecture)  - Giảng dạy thông qua thảo luận (Teaching through discussion)  -Sử dụng phim tư liệu trong giảng dạy (Teaching with videos)</p>	<p>Đọc trước bài giảng  Đọc các tài liệu tham khảo đã đưa lên E-learning</p>
<p>8,9 (28/10-10/11/2024)</p>	<p>Thi giữa kỳ</p>			<p>Sinh viên dự thi đầy đủ</p>
<p>10 (11/11-17/11/2024)</p>	<p><b>Phân cỡ và phân loại nguyên liệu thủy sản</b>  1. Khái niệm, mục đích, ý nghĩa, yêu cầu cần đạt của việc phân cỡ và phân loại NLTS  2. Các tiêu chuẩn về kích cỡ và chất lượng  3. Quy trình phân cỡ, phân loại NLTS. Nguyên tắc phân</p>	<p>a, c, d</p>	<p>- Thuyết giảng (Lecture)  - Giảng dạy thông qua thảo luận (Teaching through discussion)</p>	<p>SV đọc trước bài giảng  Đọc các tài liệu tham khảo đã đưa lên E-learning</p>

	<p>cỡ.</p> <p>4. Thiết bị, dụng cụ và thao tác phân cỡ, phân loại nguyên liệu thủy sản</p> <p>5. Kiểm soát quá trình phân cỡ và phân loại nguyên liệu</p>			
<p>11 (18/11-24/11/2024)</p>	<p><b>Tiếp nhận nguyên liệu tại nhà máy chế biến thủy sản</b></p> <p>1. Mục đích, ý nghĩa, yêu cầu cần đạt</p> <p>2. Quy trình tiếp nhận nguyên liệu</p> <p>3. Thực hiện quy trình tiếp nhận nguyên liệu</p> <p>4. Kiểm soát quá trình tiếp nhận nguyên liệu</p>	a, c, d	<p>- Thuyết giảng (Lecture)</p> <p>- Giảng dạy thông qua thảo luận (Teaching through discussion)</p>	<p>SV đọc trước bài giảng</p> <p>Đọc các tài liệu tham khảo đã đưa lên E-learning</p>
<p>12 (25/11-1/12/2024)</p>	<p><b>Xác định cơ cấu (đánh tỷ lệ) và giá trị của lô nguyên liệu thủy sản</b></p> <p>1. Khái niệm, mục đích, ý nghĩa, yêu cầu cần đạt của việc xác định cơ cấu và giá trị của lô nguyên liệu</p> <p>2. Quy trình xác định cơ cấu (đánh tỷ lệ) và giá trị của lô nguyên liệu thủy sản</p> <p>3. Phương pháp lấy mẫu để xác định cơ cấu và giá trị của lô nguyên liệu</p> <p>4. Thiết bị, dụng cụ, thao tác xác định cơ cấu và giá trị của lô nguyên liệu</p> <p>5. Kiểm soát quá trình xác định cơ cấu và giá trị lô nguyên liệu</p> <p><b>Thu gom nguyên liệu thủy sản</b></p> <p>1. Mục đích, ý nghĩa, yêu cầu cần đạt của việc thu gom nguyên liệu thủy sản</p> <p>2. Các phương pháp thu gom nguyên liệu thủy sản</p> <p>3. Kiểm soát quá trình thu gom nguyên liệu thủy sản.</p>	a, c, d	<p>- Thuyết giảng (Lecture)</p> <p>- Giảng dạy thông qua thảo luận (Teaching through discussion)</p>	<p>SV đọc trước bài giảng</p> <p>Đọc các tài liệu tham khảo đã đưa lên E-learning</p>
<p>13 (2/12-8/12/2024)</p>	<p><b>Nhận diện nguyên liệu thủy sản</b></p> <p>1. Nguyên tắc phân loại động vật thủy sản</p> <p>2. Nhận diện một số loài cá</p>	a, d, e	<p>- Thuyết giảng (Lecture)</p> <p>- Giảng dạy thông qua thảo luận (Teaching through discussion)</p>	<p>SV đọc trước bài giảng</p> <p>Đọc các tài liệu tham khảo đã đưa lên E-learning</p>

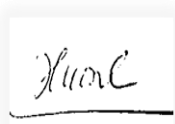
	<p>có giá trị kinh tế</p> <p>3. Nhận diện một số loài nhuyễn thể</p> <p>4. Nhận diện một số loài giáp xác</p>		<p>discussion)</p> <p>- Sử dụng hình ảnh tư liệu trong giảng dạy</p>	
<p>14 (9/12-15/12/2024)</p>	<p><b>Thành phần và tính chất của NLTS</b></p> <p>1. Thành phần hóa học</p> <p>2. Thành phần khối lượng</p>	<p>b, c</p>	<p>- Thuyết giảng (Lecture)</p> <p>- Giảng dạy thông qua thảo luận (Teaching through discussion)</p>	<p>SV đọc trước bài giảng</p> <p>Đọc các tài liệu tham khảo đã đưa lên E-learning</p>
<p>15 (16/12-22/12/2024)</p>	<p><b>Thành phần và tính chất của NLTS</b></p> <p>3. Tính chất vật lý của thủy sản</p> <p>4. Cấu trúc cơ thể của thủy sản</p> <p>5. Cấu tạo mô cơ của thủy sản</p>	<p>b, c</p>	<p>- Thuyết giảng (Lecture)</p> <p>- Giảng dạy thông qua thảo luận (Teaching through discussion)</p>	<p>SV đọc trước bài giảng</p> <p>Đọc các tài liệu tham khảo đã đưa lên E-learning</p>
<p>16 (23/12-29/12/2024)</p>	<p><b>Đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm và hạn chế tổn thất sau thu hoạch trong quá trình cung ứng NLTS</b></p> <p>1. Các quy định của pháp luật liên quan đến chất lượng và an toàn thực phẩm thủy sản</p> <p>2. Một số giải pháp đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm áp dụng cho quá trình cung ứng nguyên liệu thủy sản</p> <p>3. Tổn thất thủy sản sau thu hoạch trong cung ứng NLTS</p> <p>Giải pháp hạn chế tổn thất sau thu hoạch trong cung ứng nguyên liệu thủy sản</p>	<p>a,b,c,d,e</p>	<p>- Thuyết giảng (Lecture)</p> <p>- Giảng dạy thông qua thảo luận (Teaching through discussion)</p>	<p>Sv đọc trước bài giảng</p> <p>Đọc các tài liệu tham khảo đã đưa lên E-learning</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, 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 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 semina, thảo luận, làm bài tập, làm bài thi giữa kỳ và cuối kỳ.

**GIẢNG VIÊN**  
(Ký và ghi họ tên)



**PGS.TS. Nguyễn Thị Mỹ Hương**

**CHỦ NHIỆM HỌC PHẦN**  
(Ký và ghi họ tên)



**Th.S. Vũ Lệ Quyên**

**TRƯỞNG BỘ MÔN**  
(Ký và ghi họ tên)



**TS. Nguyễn Trọng Bách**