

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Khoa/Viện: Công nghệ Thực phẩm

Bộ môn: Công nghệ sau thu hoạch

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin về học phần:

Tên học phần:

- Tiếng Việt: BẢO QUẢN SẢN PHẨM SAU THU HOẠCH

- Tiếng Anh: POST-HARVEST PRESERVATION OF PRODUCTS

Mã học phần: POT364 Số tín chỉ: 2 (2-0)

Đào tạo trình độ: Đại học

Học phần tiên quyết: Hóa sinh

2. Thông tin về giảng viên:

Họ và tên: Nguyễn Hồng Ngân Học vị: Thạc sĩ

Điện thoại: 0394990762 Email: ngannh@ntu.edu.vn

Địa điểm, lịch tiếp SV: Tiết 1,2,3 thứ 2 hằng tuần tại VP bộ môn CNSTH

3. Mô tả tóm tắt học phần:

Học phần cung cấp cho người học kiến thức về thành phần hóa học, những biến đổi chất lượng của sản phẩm thủy sản sau khi chết; tổn thất thủy sản sau thu hoạch, phương pháp thu hoạch, bảo quản và vận chuyển sản phẩm thủy sản nhằm hạn chế tổn thất sau thu hoạch, đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm.

4. Mục tiêu:

Giúp sinh viên có đủ kiến thức và kỹ năng cần thiết để thực hiện việc xử lý, bảo quản sản phẩm thủy sản sau thu hoạch.

5. Kết quả học tập mong đợi (KQHT)

Sau khi học xong học phần, sinh viên có khả năng:

- Đánh giá được giá trị dinh dưỡng của thủy sản sau thu hoạch.
- Phân tích được ảnh hưởng của phương pháp thu hoạch đến chất lượng của thủy sản.
- Phân tích được nguyên nhân cơ bản gây biến đổi chất lượng của thủy sản sau khi chết.
- Phân tích được nguyên nhân gây tổn thất thủy sản và đề xuất được giải pháp nhằm hạn chế tổn thất thủy sản sau thu hoạch.
- Bảo quản các loại thủy sản (cá, giáp xác, nhuyễn thể) đúng phương pháp để đảm bảo chất lượng và kéo dài thời hạn bảo quản thủy sản sau thu hoạch.
- Áp dụng được một số phương pháp vận chuyển thủy sản sống sau thu hoạch.
- Nhận diện và phòng ngừa các mối nguy sinh học và hóa học cho thủy sản sau thu hoạch.

6. Nội dung

STT	Chương/Chủ đề	Nhằm đạt KQHT	Số tiết	Phương pháp dạy - học	Chuẩn bị của người học
-----	---------------	---------------	---------	-----------------------	------------------------

1	Thành phần hoá học của sản phẩm thủy sản sau thu hoạch.	a	6	Diễn giảng- Thảo luận	Đọc tài liệu số 2
1.1	Các loại sản phẩm thủy sản phổ biến sau thu hoạch.				
1.2	Thành phần hoá học của sản phẩm thủy sản sau thu hoạch.				
1.3	Các yếu tố ảnh hưởng đến thành phần hoá học.				
2	Phương pháp thu hoạch sản phẩm thủy sản nuôi	b	4	Diễn giảng- Thảo luận	-Đọc tài liệu số 3, 6 -Chuẩn bị 1 số vi deo về thu hoạch thủy sản
2.1	Các phương pháp thu hoạch sản phẩm thủy sản nuôi.				
2.2	Ảnh hưởng của phương pháp thu hoạch đến chất lượng của thủy sản.				
3	Những biến đổi của động vật thủy sản sau khi chết	c	4	Diễn giảng- Thảo luận	Đọc tài liệu 1, 3,6
3.1	Những biến đổi của cá sau khi chết.				
3.2	Những biến đổi của tôm sau khi chết.				
4	Tổn thất sản phẩm thủy sản sau thu hoạch và giải pháp hạn chế tổn thất.	d	4	Diễn giảng- Thảo luận	Đọc bài giảng chủ đề 4
4.1	Khái quát về tổn thất sau thu hoạch và các dạng tổn thất.				
4.2	Các nguyên nhân chủ yếu gây tổn thất thủy sản sau thu hoạch.				
4.3	Giải pháp hạn chế sự tổn thất sau thu hoạch.				
5	Phương pháp bảo quản và vận chuyển sản phẩm thủy sản sau thu hoạch.	e, f	8	Diễn giảng- Thảo luận	Đọc tài liệu 2, 3,5,6,8
5.1	Các phương pháp bảo quản sản phẩm thủy sản sau thu hoạch.				
5.2	Các yếu tố ảnh hưởng đến thời hạn bảo quản sản phẩm thủy sản sau thu hoạch.				
5.3	Các phương pháp vận chuyển thủy sản sống sau thu hoạch.				
6	An toàn thực phẩm trong sản phẩm thủy sản nuôi	g	4	Diễn giảng- Thảo luận	Đọc tài liệu 6,7
6.1	Môi nguy sinh học và nguy cơ liên quan.				
6.2	Môi nguy hoá học và nguy cơ liên quan.				

7. Tài liệu dạy và học:

TT	Tên tác giả	Tên tài liệu	Năm xuất bản	Nhà xuất bản	Địa chỉ khai thác tài liệu	Mục đích sử dụng	
						Học	Tham khảo
1.	Huss. H.H	Cá tươi, chất lượng và các biến đổi chất lượng (Bản dịch của SEAQIP)	2004	Nông nghiệp	Thư viện	x	
2.	Nguyễn Trọng Căn, Đỗ Minh Phụng, Nguyễn Anh Tuấn	Nguyên liệu chế biến thủy sản	2006	Nông nghiệp	Thư viện	x	
3.	Huỳnh Nguyễn Duy Bảo, Huỳnh Lê Tâm, Else Marie Andersen	Hướng dẫn xử lý và bảo quản tôm sú nguyên liệu (Tái bản lần 2)	2005	Nông nghiệp	Thư viện		x
4.	Huỳnh Nguyễn Duy Bảo, Nguyễn Quang Huy, Huỳnh Lê Tâm	Hướng dẫn xử lý và bảo quản nhuyễn thể chân đầu nguyên liệu	2005	Nông nghiệp	Thư viện		x
5.	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
6.	Dự án cải thiện và xuất khẩu thủy sản.	Vấn đề an toàn thực phẩm trong sản phẩm thủy sản nuôi	2003	Nông nghiệp	Thư viện		x
7.	Bộ thủy sản. Dự án cải thiện và xuất	Đảm bảo chất lượng sản phẩm thủy sản	2003	Nông nghiệp	Thư viện		x

	khẩu thủy sản.						
8.	Brigitte Maas-van Berkel, Brigiet van den Boogaard, Corlien Heijnen	Presevation of meat and fish	2004	Marja de Goffau-Markusse	Thư viện		x
9.	Balachandran, K	Postharvest Technology of Fish and Fish Products	2001	Daya Publishing House	Thư viện		x

8. Yêu cầu của giảng viên đối với học phần:

Sinh viên đi học đầy đủ và làm các bài thảo luận, bài kiểm tra

9. Đánh giá kết quả học tập

9.1 Lịch kiểm tra giữa kỳ (dự kiến):

<i>Lần kiểm tra</i>	<i>Tiết thứ</i>	<i>Hình thức kiểm tra</i>	<i>Chủ đề/Nội dung được kiểm tra</i>	<i>Nhằm đạt KQHT</i>
1	20	Viết (30 phút)	1,,3	a,b,c
2	30	Viết (50 phút)	1,4,5	a,c,d,e

9.2 Thang điểm học phần:

TT	Hình thức đánh giá		<i>Nhằm đạt KQHT</i>	Trọng số (%)
1	Điểm quá trình	Điểm kiểm tra lần 1	a,b,c	15
		Điểm kiểm tra lần 2	a,c,d,e	25
		Điểm thảo luận/bài tập	a→g	10
2	Thi kết thúc học phần:		a→g	50

	<ul style="list-style-type: none">- Hình thức thi: Tự luận- Đề đóng			
--	--	--	--	--

TRƯỞNG BỘ MÔN

(Ký và ghi họ tên)

Nguyễn Thị Mỹ Hương

GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN

(Ký và ghi họ tên)

Nguyễn Hồng Ngân