



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: **PRESERVATION OF POST-HARVEST PRODUCTS**

Mã học phần: POT364

Số tín chỉ: 02 (2-0)

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 -Tiến sĩ

Điện thoại: 0898360525

Email: huongntm@ntu.edu.vn

Địa chỉ NTU E-learning: <https://elearning.ntu.edu.vn/login/index.php>

Địa chỉ Google Meet: <https://meet.google.com/mgv-vqrrq-drr>

Địa điểm tiếp SV: Email, Google Meet

3. Mô tả 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 nuôi nhằm hạn chế tổn thất sau thu hoạch, đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm.

4. Mục tiêu:

Học phần giúp sinh viên có đủ kiến thức và kỹ năng cần thiết để làm việc trong lĩnh vực xử lý, bảo quản sản phẩm thủy sản sau thu hoạch.

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

- a) Đánh giá được giá trị dinh dưỡng của thủy sản sau thu hoạch.
- b) Phân tích được ảnh hưởng của phương pháp thu hoạch đến chất lượng của thủy sản.
- c) Phân tích được nguyên nhân cơ bản gây biến đổi chất lượng của thủy sản sau khi chết.
- d) 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.
- e) 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.
- f) Áp dụng được một số phương pháp vận chuyển thủy sản sống sau thu hoạch.
- g) Nhận diện và phòng ngừa các mối nguy sinh học và hóa học cho thủy sản sau thu hoạch.

6. Đánh giá kết quả học tập:

TT.	Hoạt động đánh giá	Hình thức/công cụ đánh giá	Nhằm đạt CLOs	Trọng số (%)
1	Quá trình	Chuyên cần Seminar Bài kiểm tra giữa kỳ	a, b, c, d, e, f, g a, b, c, d	10% 20% 20%
2	Thi cuối kỳ	- Hình thức thi: Tự luận - Sử dụng tài liệu.	a, b, c, d, e, f, g	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	
						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 Cẩn, 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	Giảng viên		x
6.	Phạm Duy Tường	An toàn vệ sinh thực phẩm	2012	NXB Giáo dục Việt Nam	Giảng viên		x
7.	Nguyễn Thị Hiền, Đỗ Văn Chương, Lê Thị Lan Chi, Trần Thanh Đại	Dinh dưỡng và an toàn vệ sinh thực phẩm	2010	NXB Lao động, Hà Nội	Giảng viên		x
8.	Brigitte Maas-van Berkel, Brigiet van den Boogaard, Corlien Heijnen	Presevation of fish and meat	2004	Marja de Goffau-Markusse	Giảng viên		x

8. Kế hoạch dạy học:

TT.	Chủ đề	Nhằm đạt CLOs	Số tiết	Phương pháp dạy học	Nhiệm vụ của người học
1	Thành phần hoá học của sản phẩm thủy sản sau thu hoạch.	a	6	Thuyết trình Xem hình ảnh Seminar Thảo luận	• Đọc trước tài liệu 1, 2 • Tìm hiểu thông tin trên internet và thực tế. • Nhóm 1 chuẩn bị và trình bày seminar. • Các nhóm còn lại đặt câu hỏi, tham gia phát biểu • Nghe giảng và thảo luận
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	Thuyết trình Xem video	• Đọc trước tài liệu 3, 4 • Tìm hiểu thông tin trên

2.1	Các phương pháp thu hoạch sản phẩm thủy sản nuôi.			Seminar Thảo luận	internet và thực tế. • Nhóm 2 chuẩn bị và trình bày seminar. • Các nhóm còn lại đặt câu hỏi, tham gia phát biểu • Nghe giảng, xem video và thảo luận
2.2	Ảnh hưởng của phương pháp thu hoạch đến chất lượng của thủy sản.				
3	Những biến đổi của thủy sản sau khi chết	c	4	Thuyết trình Xem hình ảnh Seminar Thảo luận	• Đọc trước tài liệu 1, 2, 3, 4 • Tìm hiểu thông tin trên internet và thực tế. • Nhóm 3 chuẩn bị và trình bày seminar. • Các nhóm còn lại đặt câu hỏi, tham gia phát biểu • Nghe giảng và thảo luận
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	Thuyết trình Seminar Thảo luận	• Đọc trước tài liệu 1, 2, 3, 4 • Tìm hiểu thông tin trên internet và thực tế. • Nhóm 4 chuẩn bị và trình bày seminar. • Các nhóm còn lại đặt câu hỏi, tham gia phát biểu thảo luận • Nghe giảng và thảo luận • Kiểm tra giữa kỳ nội dung chủ đề 1, 2, 3 và 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	Thuyết trình Xem video và hình ảnh Seminar Thảo luận	• Đọc trước tài liệu 1, 2, 3, 4, 5, 8 • Tìm hiểu thông tin trên internet và thực tế. • Nhóm 5 và nhóm 6 chuẩn bị và trình bày seminar.
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.				- Các nhóm còn lại đặt câu hỏi, tham gia phát biểu - Nghe giảng, xem video và thảo luận
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	Thuyết trình Xem video Seminar Thảo luận	- Đọc trước tài liệu 6, 7 - Tìm hiểu thông tin trên internet và thực tế. - Nhóm 7 chuẩn bị và trình bày seminar. - Các nhóm còn lại đặt câu hỏi, tham gia phát biểu - Nghe giảng, xem video và thảo luận
6.1	Mối nguy sinh học và nguy cơ liên quan.				
6.2	Mối nguy hoá học và nguy cơ liên quan.				

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;
- Tải đầy đủ các tài liệu và đọc trước tài liệu đã đề cập ở mục Kế hoạch dạy học;
- Tham dự đầy đủ các buổi học;
- Tích cực thảo luận trong buổi học.
- Tất cả các thành viên đều phải tham gia chuẩn bị và thuyết trình đối với bài Seminar.
- Thực hiện đầy đủ 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: 9/9/2021

GIẢNG VIÊN

CHỦ NHIỆM HỌC PHẦN

PGS-TS. Nguyễn Thị Mỹ Hương

PGS-TS. Nguyễn Thị Mỹ Hương

TRƯỞNG BỘ MÔN

PGS-TS. Nguyễn Thị Mỹ Hương