



TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Khoa 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: Không

2. Thông tin về GV:

Họ và tên: Nguyễn Hồng Ngân

Chức danh, học vị: Giảng viên- Thạc sĩ

Điện thoại: 0394990762

Email: ngannh@ntu.edu.vn

Địa chỉ NTU E-learning: Ngân Nguyễn Hồng

Địa chỉ Google Meet: <https://meet.google.com/cdy-hzmd-whb>

Địa điểm tiếp SV: Văn phòng Bộ môn Công nghệ sau thu hoạch (nếu học trực tiếp), trao đổi qua Email nếu học trực tuyến

3. Mô tả học phần:

Học phần cung cấp kiến thức đặc điểm và những biến đổi của thủy sản sau thu hoạch; quản lý chất lượng sản phẩm thủy sản; những yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm thủy sản; phương pháp thu hoạch, xử lý, bảo quản và vận chuyển sản phẩm thủy sản nuôi.

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

- 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. 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	Kiểm tra viết 45 phút	a,b,c,d,e,f	15
		Tiểu luận	a,b,c,d,e,f	15
		Kiểm tra viết 60 phút	a,b,c,d,e,f	20
2	Thi cuối kỳ	Thi viết 60 phút	a,b,c,d,e,f	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.	Nguyễn Hồng Ngân	Bài giảng Bảo quản sản phẩm STH			E-learning của GV	x	
2.	Huss. H.H	Cá t _h i, chất l _o ng và các biến đổi chất l _o ng (Bản dịch của SEAQIP)	2004	Nông nghiệp	Th _u viện	x	
3.	Nguyễn Trọng Cẩn, Đỗ Minh Phụng, Nguyễn Anh Tuấn	Nguyên liệu chế biến thủy sản	2006	Nông nghiệp	Th _u viện	x	
4.	Huỳnh Nguyễn Duy Bảo, Huỳnh Lê Tâm, Else Marie Andersen	H _o ng dẫn xử lý và bảo quản tôm sú nguyên liệu (Tái bản lần 2)	2005	Nông nghiệp	Th _u viện		x
5.	Huỳnh Nguyễn Duy Bảo, Nguyễn Quang Huy, Huỳnh Lê Tâm	H _o ng dẫn xử lý và bảo quản nhuyễn thể chân đầu nguyên liệu	2005	Nông nghiệp	Th _u viện		x
6.	Hiệp hội chế biến và xuất khẩu thủy sản Việt Nam	Vận chuyên thủy sản t _h i sống và thủy sản chế biến	1999	Nông nghiệp	Th _u viện		x

7.	Dự án cải thiện và xuất khẩu thủy sản.	Vấn đề an toàn thực phẩm trong sản phẩm thủy sản nuôi	2003	Nông nghiệp	Thị viện		x
8.	Bộ thủy sản. Dự án cải thiện và xuất khẩu thủy sản.	Đảm bảo chất lượng sản phẩm thủy sản	2003	Nông nghiệp	Thị viện		x
9.	Brigitte Maas-van Berkel, Brigiet van den Boogaard, Corlien Heijnen	Presevation of meat and fish	2004	Marja de Goffau-Markusse	Thị viện		x
10	Balachandran, K	Postharvest Technology of Fish and Fish Products	2001	Daya Publishing House	Thị viện		x

8. Kế hoạch dạy học:

TT.	Chủ đề	Nhằm đạt CLOs	Số tiết	Phương pháp dạy học	Nhiệm vụ của người học
Lý thuyết					
1	Thành phần hoá học của sản phẩm thủy sản sau thu hoạch.	a	6	Giảng dạy trên google Meet: -Diễn giảng -Thảo luận -Trao đổi trên E-learning	Đọc trước chủ đề 1 tài liệu số 1 Đọc từ trang 29-42 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	Giảng dạy trên google Meet: -Diễn giảng -Thảo luận	Đọc trước chủ đề 2 tài liệu 1 -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.			-Trao đổi trên E-learning	
3	Những biến đổi của động vật thủy sản sau khi chết	c	4	Giảng dạy trên google Meet: -Diễn giảng - Thảo luận -Trao đổi trên E-learning	Đọc trước chủ đề 3 tài liệu 1 Đọc tài liệu 2,3,4,5
3.1	Những biến đổi của thủy sản sau khi chết.				
3.2	Các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình biến đổi chất lượng của thủy sản.				
4	Tổn thất sản phẩm thủy sản sau thu hoạch và giải pháp hạn chế tổn thất.	d	4	Giảng dạy trên google Meet: -Diễn giảng -Thảo luận -Trao đổi trên E-learning	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 xử lý, bảo quản và vận chuyển sản phẩm thủy sản sau thu hoạch.	e,f	8	Giảng dạy trên google Meet: -Diễn giảng - Thảo luận -Trao đổi trên E-learning	Đọc trước chủ đề 5 tài liệu 1 Đọc tài liệu 2, 3,5,6,8
5.1	Các phương pháp xử lý và bảo quản sản phẩm thủy sản sau thu hoạch.				
5.2	Các phương pháp vận chuyển sản phẩm thủy sản sau thu hoạch.				
5.3	Các yếu tố ảnh hưởng đến thời hạn bảo quản sản phẩm thủy sản sau thu hoạch.				
6	An toàn thực phẩm trong sản phẩm thủy sản nuôi	g	4	Giảng dạy trên google Meet: -Diễn giảng - Thảo luận -Trao đổi trên E-learning	Đọc trước chủ đề 6 tài liệu 1 Đọc tài liệu 7,8
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 lớp học phần;

- Thực hiện đầy đủ và trung thực các nhiệm vụ học tập, kiểm tra, đánh giá theo Đề c□□ng chi tiết học phần và h□□ng dẫn của GV giảng dạy học phần;
- Tham dự học đầy đủ và làm các bài thảo luận, bài kiểm tra

Ngày cập nhật: 9/9/2021

GIẢNG VIÊN

CHỦ NHIỆM HỌC PHẦN

Nguyễn Hồng Ngân

PGS-TS.Nguyễn Thị Mỹ Hương

TRƯỞNG BỘ MÔN

PGS-TS.Nguyễn Thị Mỹ Hương