

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: 2 (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

Học hàm, học vị: PGS-Tiến sĩ

Điện thoại: 0898360525

Email: huongntm@ntu.edu.vn

Địa điểm, lịch tiếp SV: Văn phòng Bộ môn Công nghệ sau thu hoạch, theo lịch hẹn trước.

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:

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. 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

<i>STT</i>	<i>Chương/Chủ đề</i>	<i>Nhằm đạt KQHT</i>	<i>Số tiết</i>	<i>Phương pháp dạy – học</i>	<i>Chuẩn bị của người học</i>
1	Thành phần hoá học của sản phẩm thuỷ sản sau thu hoạch.	a	6	Thuyết trình Xem hình ảnh Thảo luận Seminar	Đọc trước tài liệu tham khảo Chuẩn bị seminar
1.1	Các loại sản phẩm thuỷ sản phổ biến sau thu hoạch.				
1.2	Thành phần hoá học của sản phẩm thuỷ sản sau thu hoạch.				
1.3	Các yếu tố ảnh hưởng đến thành phần hoá học.				
2	Phương pháp thu hoạch sản phẩm thuỷ sản nuôi	b	4	Thuyết trình Xem hình ảnh Thảo luận Seminar	Đọc trước tài liệu tham khảo Chuẩn bị seminar
2.1	Các phương pháp thu hoạch sản phẩm thuỷ sản nuôi.				
2.2	Ảnh hưởng của phương pháp thu hoạch đến chất lượng của thuỷ sản.				
3	Những biến đổi của thuỷ sản sau khi chết	c	4	Thuyết trình Xem hình ảnh Thảo luận Seminar	Đọc trước tài liệu tham khảo Chuẩn bị seminar
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 thuỷ sản sau thu hoạch và giải pháp hạn chế tổn thất.	d	4	Thuyết trình Xem hình ảnh Thảo luận Seminar	Đọc trước tài liệu tham khảo Chuẩn bị seminar
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 thuỷ 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 thuỷ sản sau thu hoạch.	e, f	8	Thuyết trình	Đọc trước tài liệu

5.1	Các phương pháp bảo quản sản phẩm thủy sản sau thu hoạch.			Xem video và hình ảnh	tham khảo
5.2	Các yếu tố ảnh hưởng đến thời hạn bảo quản sản phẩm thủy sản sau thu hoạch.			Thảo luận	Chuẩn bị seminar
5.3	Các phương pháp vận chuyển thủy sản sống sau thu hoạch.			Seminar	
6	An toàn thực phẩm trong sản phẩm thủy sản nuôi	g	4	Thuyết trình	Đọc trước tài liệu
6.1	Mối nguy sinh học và nguy cơ liên quan.			Xem hình ảnh	tham khảo
6.2	Mối nguy hoá học và nguy cơ liên quan.			Thảo luận Seminar	Chuẩn bị seminar

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 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	Hướng dẫn xử lý và bảo quản nhuyễn thể	2005	Nông nghiệp	Thư viện		x

	Bảo, Nguyễn Quang Huy, Huỳnh Lê Tâm	chân đầu nguyên liệu					
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.	Dự án cải thiện và xuất khẩu thủy sản.	Vấn đề an toàn thực phẩm trong sản phẩm thủy sản nuôi	2003	Nông nghiệp	Giảng viên		x
7.	Bộ thủy sản. Dự án cải thiện và xuất khẩu thủy sản.	Đảm bảo chất lượng sản phẩm thủy sản	2003	Nông nghiệp	Giảng viên		x
8.	Brigitte Maas- van Berkel, Brigiet van den Boogaard, Corlien Heijnen	Presevation of meat and fish	2004	Marja de Goffau- Markusse	Giảng viên		x
9.	Balachandran, K	Postharvest Technology of Fish and Fish Products	2001	Daya Publishing House	Giảng viên		x

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

Sinh viên đi học đầy đủ, làm bài kiểm tra và chuẩn bị semina.

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	25	Viết (60 phút)	1,2,3,4,5	a,b,c,d, e,f
2		Semina	1,2,3,4,5,6	a,b,c,d, e,f,g

9.2 Thang điểm học phần:

TT	Hình thức đánh giá		Nhằm đạt KQHT	Trọng số (%)
1	Điểm quá trình	Điểm kiểm tra giữa kỳ	a,b,c,d,e,f	25
		Điểm semina	a,b,c,d,e,f, g	25
2	Thi kết thúc học phần: Hình thức thi: Vấn đáp		a,b,c,d,e,f, g	50

TRƯỞNG BỘ MÔN

(Ký và ghi họ tên)

PGS-TS Nguyễn Thị Mỹ Hương

GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN

(Ký và ghi họ tên)

PGS-TS Nguyễn Thị Mỹ Hương