

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Khoa/Viện: Công nghệ thực phẩm

Bộ môn: Công nghệ sau thu hoạch

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. Thông tin về học phần:

Tên học phần:

- Tiếng Việt: **THỰC HÀNH THU HOẠCH, XỬ LÝ VÀ BẢO QUẢN THỦY SẢN**
- Tiếng Anh: **PRACTICE FOR HARVESTING, HANDLING AND PRESERVING FISHERIES**

Mã học phần: POT372

Số tín chỉ: 1 (0-1)

Đào tạo trình độ: Đại học

Học phần tiên quyết: Không

2. Mô tả tóm tắt học phần:

Học phần trang bị cho sinh viên kiến thức và kỹ năng nhận diện, đánh giá chất lượng, phân loại thủy sản, xử lý và bảo quản nguyên liệu thủy sản nhằm hạn chế tổn thất sau thu hoạch, đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm.

3. Mục tiêu:

Học phần giúp sinh viên rèn luyện kỹ năng xử lý và bảo quản nguyên liệu thủy sản để có thể ứng dụng vào thực tế sản xuất nhằm hạn chế tổn thất thủy sản sau thu hoạch.

4. Kết quả học tập mong đợi (KQHT): Sau khi học xong học phần, sinh viên có khả năng:

- Nhận diện được một số loài thủy sản có giá trị kinh tế
- Đánh giá chất lượng, phân loại, xác định được thành phần khối lượng của nguyên liệu thủy sản
- Thành thạo trong việc xử lý, bảo quản lạnh nguyên liệu thủy sản.
- Thành thạo trong việc xử lý, bảo quản nguyên liệu thủy sản bằng chế phẩm tạo màng phủ kết hợp với bảo quản lạnh.

5. Nội dung:

STT	Chương/Chủ đề	Nhằm đạt KQHT	Số tiết	
			LT	TH
1	Nhận diện một số loài thủy sản có giá trị kinh tế	a		5
1.1	Nhận diện một số loài cá phổ biến			
1.2	Nhận diện một số loài giáp xác phổ biến			
1.3	Nhận diện một số loài nhuyễn thể phổ biến			

<p>2</p> <p>2.1</p> <p>2.2.</p> <p>2.3.</p> <p>2.4</p>	<p>Đánh giá chất lượng, phân loại, xác định thành phần khối lượng của nguyên liệu thủy sản và khảo sát biến đổi chất lượng của cá sau khi chết bằng phương pháp cảm quan và vật lý.</p> <p>Đánh giá chất lượng, phân loại cá và xác định thành phần khối lượng của cá</p> <p>Đánh giá chất lượng, phân loại tôm và xác định thành phần khối lượng của tôm.</p> <p>Đánh giá chất lượng, phân loại mực và xác định thành phần khối lượng của mực.</p> <p>Khảo sát biến đổi chất lượng của cá sau khi chết bằng phương pháp cảm quan và phương pháp vật lý.</p>	<p>b</p>		<p>8</p>
<p>3</p> <p>3.1</p> <p>3.2</p> <p>3.3</p> <p>3.4</p>	<p>Xử lý và bảo quản lạnh nguyên liệu thủy sản bằng không khí lạnh, bằng ướp đá khô, ướp đá ướt và đánh giá biến đổi chất lượng của thủy sản theo thời gian bảo quản</p> <p>Xử lý và bảo quản lạnh cá bằng không khí lạnh, bằng ướp đá khô và ướp đá ướt. Đánh giá biến đổi chất lượng của cá theo thời gian bảo quản và so sánh giữa các phương pháp bảo quản.</p> <p>Xử lý và bảo quản lạnh tôm bằng không khí lạnh, bằng ướp đá khô và ướp đá ướt. Đánh giá biến đổi chất lượng của tôm theo thời gian bảo quản và so sánh giữa các phương pháp bảo quản.</p> <p>Xử lý và bảo quản lạnh ghẹ bằng không khí lạnh, bằng ướp đá khô và ướp đá ướt và đánh giá biến đổi chất lượng của ghẹ theo thời gian bảo quản và so sánh giữa các phương pháp bảo quản.</p> <p>Xử lý và bảo quản lạnh mực bằng không khí lạnh, bằng ướp đá khô và ướp đá ướt. Đánh giá biến đổi chất lượng của mực theo thời gian bảo quản và so sánh giữa các phương pháp bảo quản.</p>	<p>c</p>		<p>8</p>
<p>4</p> <p>4.1</p>	<p>Xử lý và bảo quản nguyên liệu thủy sản bằng chế phẩm tạo màng phủ kết hợp với bảo quản lạnh và đánh giá biến đổi chất lượng của thủy sản theo thời gian bảo quản</p> <p>Xử lý và bảo quản cá bằng chế phẩm tạo màng phủ kết hợp với bảo quản lạnh và đánh giá biến đổi chất lượng</p>	<p>d</p>		<p>9</p>

4.2	của cá theo thời gian bảo quản. Xử lý và bảo quản mực bằng chế phẩm tạo màng phủ kết hợp với bảo quản lạnh và đánh giá biến đổi chất lượng của mực theo thời gian bảo quản.			
-----	--	--	--	--

6. 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	
						Tài liệu chính	Tham khảo
1	Huss. H.H	Cá tươi, chất lượng và các biến đổi chất lượng (Bản dịch)	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	Balachandran, K K	Postharvest Technology of Fish and Fish Products	2001	Daya Publishing House	Thư viện		x
6	Brigitte Maas-van Berkel, Brigiet van den Boogaard, Corlien Heijnen	Presevation of meat and fish	2004	Marja de Goffau-Markusse	Thư viện		x
7	Gustavsson,J., Cederberg,C., Sonesson,U., Otterdijk,R.V.,	Global food losses and food waste	2011	FAO, Rome, Italy.F	Thư viện		x

	Meybeck,A.						
--	------------	--	--	--	--	--	--

7. Đánh giá kết quả học tập:

<i>STT</i>	<i>Hình thức đánh giá</i>	<i>Nhằm đạt KQHT</i>	<i>Trọng số (%)</i>
1	Chuẩn bị bài, tiến hành thực hành	a, b, c, d	25
2	Báo cáo thực hành	a, b, c, d	25
3	Đánh giá kết thúc học phần	a, b, c, d	50

GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN

(Ký và ghi họ tên)

Nguyễn Thị Mỹ Hương

TRƯỞNG KHOA/VIỆN

(Ký và ghi họ tên)

Vũ Ngọc Bội

TRƯỞNG BỘ MÔN

(Ký và ghi họ tên)

Nguyễn Thị Mỹ Hương