

# TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Khoa: Công nghệ thực phẩm

Bộ môn: **Công nghệ chế biến**

## ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

### 1. Thông tin về học phần:

Tên học phần:

- Tiếng Việt: **CUNG ỨNG NGUYÊN VẬT LIỆU TRONG CHẾ BIẾN THỦY SẢN**

- Tiếng Anh: **SUPPLY OF SEAFOOD RAW MATERIALS**

Mã học phần: POT328

Số tín chỉ: 2(2-0)

Đào tạo trình độ: Đại học

Học phần tiên quyết: Hóa học thực phẩm

### 2. Thông tin về giảng viên

Họ và tên: NGUYỄN ANH TUẤN

Chức danh, học vị: GVCC.PGS.TS

Điện thoại: 0913 852319

Email: [tuancncb@ntu.edu.vn](mailto:tuancncb@ntu.edu.vn)

Địa chỉ trang web/nguồn dữ liệu internet của giảng viên: Hệ thống E.Learning trường Đại học Nha Trang (<http://ntu.edu.vn/>)

Địa điểm, lịch tiếp SV: Từ 8:00 đến 8:40 sáng thứ Ba hàng tuần, tại văn phòng Bộ môn CNCBTS

### 3. Mô tả tóm tắt học phần:

Học phần cung cấp cho người học kiến thức căn bản về: nguồn nguyên liệu thủy sản; biến đổi của nguyên liệu sau thu hoạch; nhận diện nguyên liệu; phân cỡ và phân hạng chất lượng nguyên liệu; xác định cơ cấu và giá trị của lô nguyên liệu; phương pháp thu mua, bảo quản, vận chuyển nguyên liệu; tiếp nhận nguyên liệu tại nhà máy; đảm bảo chất lượng, vệ sinh và an toàn thực phẩm đối với nguyên liệu thủy sản.

### 4. Mục tiêu:

Trang bị cho người học những kiến thức căn bản để hình thành kỹ năng thực hiện các nhiệm vụ chuyên môn như: Kiểm soát khối lượng, chất lượng và an toàn thực phẩm đối với nguyên liệu đầu vào cho nhà máy chế biến thủy sản; tư vấn cho doanh nghiệp về các vấn đề liên quan đến bảo quản và vận chuyển thủy sản sau thu hoạch; hạn chế tổn thất thủy sản sau thu hoạch; phục vụ cho các môn học phần chuyên môn khác, phục vụ sản xuất và nghiên cứu khoa học trong lĩnh vực chế biến thủy sản.

### 5. Kết quả học tập mong đợi (KQHT):

Sau khi học xong học phần, sinh viên có thể:

- Nắm vững các tiêu chuẩn, tiêu chí đánh giá chất lượng của nguyên liệu thủy sản, vận dụng vào việc thực hiện quá trình thu mua và tiếp nhận nguyên liệu tại nhà máy chế biến thủy sản.

- b) Biết cách thực hiện và kiểm soát các quá trình xử lý, bảo quản nguyên liệu tại nơi thu mua và tại khu vực tiếp nhận nguyên liệu bên trong nhà máy chế biến thủy sản.
- c) Biết cách thực hiện và kiểm soát quá trình vận chuyển nguyên liệu từ nơi thu mua về nhà máy.
- d) Biết cách thực hiện một số biện pháp nhằm đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm cho nguyên liệu đầu vào của nhà máy chế và hạn chế tổn thất thủy sản sau thu hoạch.
- e) Có khả năng hình thành ý tưởng khoa học công nghệ, tham gia nghiên cứu, cải tiến các quá trình bảo quản nguyên liệu thủy sản.

## 6. Nội dung: Dạy học theo cách thức 1

STT	Chương/Chủ đề	Nhằm đạt KQHT	Số tiết	Phương pháp dạy - học	Kế hoạch dạy-học	Chuẩn bị của người học
<b>1</b>	<b>Nguồn nguyên liệu thủy sản</b>					
1.1	Khái quát về chuỗi cung ứng và chuỗi giá trị thủy sản	a, e b, d, e	3	Giảng bài và thảo luận trực tuyến trên ứng dụng Google meet	Tiết 3-4/ tuần 1-2	- Đọc tài liệu - Tham gia đầy đủ các tiết học trực tuyến trên Google meet
1.2	Nguồn nguyên liệu thủy sản					
1.3	Một số loài thủy sản có giá trị kinh tế ở Việt Nam			Giao tài liệu, nhiệm vụ, trao đổi, nộp bài trên ELearning	Thường xuyên	- Tham gia thảo luận
<b>2</b>	<b>Thành phần và tính chất của nguyên liệu thủy sản</b>					
2.1	Thành phần khối lượng	a, b, d, e a, e	3	Giảng bài và thảo luận trực tuyến trên ứng dụng Google meet	Tiết 3-4/ tuần 2-4	- Đọc tài liệu - Tham gia đầy đủ các tiết học trực tuyến trên Google meet
2.2	Thành phần hóa học					
2.3	Tính chất vật lý của thủy sản					
2.4	Cấu trúc cơ thể của một số loài thủy sản			Giao tài liệu, nhiệm vụ, trao đổi, nộp bài trên ELearning	Thường xuyên	- Làm bài tập và tham gia thảo luận
2.5	Cấu tạo mô cơ của thủy sản					
<b>3</b>	<b>Biến đổi của động vật thủy sản sau khi chết</b>					
3.1	Biến đổi của động vật thủy sản sau khi chết	a, b, c, d a, b, d	4	Giảng bài và thảo luận trực tuyến trên ứng dụng Google meet	Tiết 3-4/ tuần 4-5	- Đọc tài liệu - Tham gia đầy đủ các tiết học trực tuyến trên Google meet
3.2	Ứng dụng kết quả nghiên cứu vào quá trình bảo quản nguyên liệu và hạn chế tổn thất sau thu hoạch			Giao tài liệu, nhiệm vụ, trao đổi, nộp bài trên ELearning	Thường xuyên	- Làm bài tập và tham gia thảo luận
<b>4</b>	<b>Nhận diện nguyên liệu thủy sản</b>					
4.1	Nguyên tắc phân loại động vật thủy sản	a, b, d b, c, d, e	3	Giảng bài và thảo luận trực tuyến trên ứng dụng	Tiết 3-4/ tuần 6-7	- Đọc tài liệu - Tham gia đầy đủ các tiết

4.2	Nhận diện một số loài thủy sản có giá trị kinh tế			Google meet		học trực tuyến trên Google meet
				Giao tài liệu, nhiệm vụ, trao đổi, nộp bài trên ELearning	Thường xuyên	- Làm bài tập và tham gia thảo luận
<b>5</b>	<b>Phân cỡ và phân loại nguyên liệu thủy sản</b>			Giảng bài và thảo luận trực tuyến trên ứng dụng Google meet	Tiết 3-4/ tuần 8-9-13	- Đọc tài liệu
5.1	Khái niệm, mục đích, ý nghĩa, yêu cầu					- Tham gia đầy đủ các tiết học trực tuyến trên Google meet
5.2	Nguyên tắc phân cỡ, tiêu chuẩn về kích cỡ	a, b, c, d,				
5.3	Nguyên tắc phân loại (hạng chất lượng), tiêu chuẩn về loại	e	2	Giao tài liệu, nhiệm vụ, trao đổi, nộp bài trên ELearning	Thường xuyên	- Làm bài tập và tham gia thảo luận
5.4	Quy trình phân cỡ, phân loại nguyên liệu thủy sản	a, e				
5.5	Thiết bị, dụng cụ, cách thực hiện					
5.6	Kiểm soát quá trình					
<b>6</b>	<b>Xác định cơ cấu và giá trị của lô nguyên liệu thủy sản</b>			Giảng bài và thảo luận trực tuyến trên ứng dụng Google meet	Tiết 3-4/ tuần 9-11	- Đọc tài liệu
6.1	Khái niệm, mục đích, ý nghĩa, yêu cầu					- Tham gia đầy đủ các tiết học trực tuyến trên Google meet
6.2	Phương pháp lấy mẫu	b, d, e				
6.3	Quy trình xác định cơ cấu và giá trị của lô nguyên liệu thủy sản	a, b, d, e	3	Giao tài liệu, nhiệm vụ, trao đổi, nộp bài trên ELearning	Thường xuyên	- Làm bài tập và tham gia thảo luận
6.4	Thiết bị, dụng cụ, cách thực hiện					
6.5	Kiểm soát quá trình					
<b>7</b>	<b>Thu mua nguyên liệu thủy sản</b>			Giảng bài và thảo luận tại lớp/ trực tuyến trên ứng dụng Google meet	Tiết 3-4/ tuần 11-12	- Đọc tài liệu
7.1	Mục đích, ý nghĩa, yêu cầu					- Tham gia đầy đủ các tiết học trực tuyến trên Google meet
7.2	Các phương pháp thu mua và quy trình thực hiện					
7.3	Kiểm soát quá trình	a, e	3	Giao tài liệu, nhiệm vụ, trao đổi, nộp bài trên ELearning	Thường xuyên	- Làm bài tập và tham gia thảo luận
		a, b, c, d				

8	<b>Bảo quản và vận chuyển nguyên liệu thủy sản</b>		a, b, d a, b, d b, c, d, e a, b, c, d, e	6	Giảng bài và thảo luận tại lớp/ trực tuyến trên ứng dụng Google meet	Tiết 3-4/ tuần 12-14	- Đọc tài liệu - Tham gia đầy đủ các tiết học trực tuyến trên Google meet - Làm bài tập và tham gia thảo luận
	8.1	Mục đích, ý nghĩa, yêu cầu			Giao tài liệu, nhiệm vụ, trao đổi, nộp bài trên ELearning	Thường xuyên	
	8.2	Những nguyên lý cơ bản của quá trình bảo quản			Giao tài liệu, nhiệm vụ, trao đổi, nộp bài trên ELearning	Thường xuyên	
	8.3	Xử lý nguyên liệu trước bảo quản			Giao tài liệu, nhiệm vụ, trao đổi, nộp bài trên ELearning	Thường xuyên	
	8.4	Vấn đề dùng chất phụ gia thực phẩm trong bảo quản					
	8.5	Các phương pháp bảo quản nguyên liệu thủy sản thông dụng và quy trình thực hiện					
	8.6	Phương pháp tính định mức					
	8.7	Vận chuyển nguyên liệu thủy sản					
8.8	Kiểm soát quá trình						
9	<b>Đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm và hạn chế tổn thất sau thu hoạch trong cung ứng nguyên liệu thủy sản</b>		a, e	3	Giảng bài và thảo luận tại lớp/ trực tuyến trên ứng dụng Google meet	Tiết 3-4/ tuần 14-15	- Đọc tài liệu - Tham gia đầy đủ các tiết học trực tuyến trên Google meet - Làm bài tập và tham gia thảo luận
	9.1	Mở đầu			Giao tài liệu, nhiệm vụ, trao đổi, nộp bài trên ELearning	Thường xuyên	
	9.2	Các quy định của pháp luật liên quan đến chất lượng và an toàn thực phẩm thủy sản					
	9.3	Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm đối với Cơ sở thu mua thủy sản					
	9.4	Quy định về IUU và truy xuất nguồn gốc đối với thủy sản					
	9.5	Vấn đề tổn thất thủy sản sau thu hoạch					

## 7. Tài liệu dạy và học:

STT	Tên tác giả	Tên tài liệu	Năm XB	Nhà xuất bản	Địa chỉ khai thác tài liệu	Mục đích sử dụng	
						Tài liệu chính	Tham khảo
1	Nguyễn Anh Tuấn	Cung ứng nguyên vật liệu thủy sản	2021	Lưu hành nội bộ	NTU Elearning	X	
2	Nguyễn Trọng Cẩn, Đỗ Minh	Công nghệ chế biến thực phẩm	2006	Nông Nghiệp, TP. HCM	Thư viện	X	

	Phụng, Nguyễn Anh Tuấn	thủy sản, tập 1: Nguyên liệu Chế Biến Thủy Sản					
3	Trần Đức Ba, Nguyễn Văn Tài	Công nghệ lạnh thủy sản	2004	ĐH QG TP. Hồ Chí Minh	Thư viện		X
4	Các cơ quan quản lý nhà nước liên quan đến thực phẩm, thủy sản	Các văn bản Luật, Quy chuẩn, Tiêu chuẩn liên quan đến chất lượng, vệ sinh, an toàn thực phẩm thủy sản	Đang có hiệu lực	Luật và văn bản pháp luật hiện hành	NTU Elearning, Thư viện, Internet		X
5	Hans Hanrisk Huss (bản dịch của trường Đại học Thủy sản Nha Trang)	Cá tươi, chất lượng và các biến đổi về chất lượng	2004	NXB Nông Nghiệp	Thư viện		X
6	Suthiphong Thanasansakorn	Handbook on High Value Fish Handling	2008	Southeast Asian Fisheries Development Center/Training Department (SEAFDEC/TD)	NTU Elearning, Internet, Thư viện		X

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

Sinh viên tuân thủ các yêu cầu sau:

- Xem kế hoạch học tập, download tài liệu học và tài liệu tham khảo trên hệ thống NTU E.Learning
- Tự nghiên cứu tài liệu, nghe giảng bài và thảo luận trên ứng dụng GOOGLE MEET.
- Nhận nhiệm vụ qua ứng dụng GOOGLE MEET và trên NTU E.Learning; làm bài, nộp bài trên E.Learning.
- Thực hiện đầy đủ trách nhiệm của mình theo nội quy học tập trên ứng dụng GOOGLE MEET, quy chế về thời gian lên lớp và thời gian tự học/ tự nghiên cứu theo học chế tín chỉ.

## 9. Đánh giá kết quả học tập:

### 9.1 Lịch kiểm tra giữa kỳ (dự kiến)

Lần kiểm tra	Tiết thứ	Hình thức kiểm tra	Chủ đề/Nội dung được kiểm tra	Nhằm đạt KQHT
1	15	Tự luận	Tổng hợp chủ đề 1, 2, 3, 4, 5	a, b, c, d, e
2	30	Tự luận	Tổng hợp kiến thức của chủ đề 5, 6, 7, 8, 9	a, b, c, d, e

## 9.2. Đánh giá kết quả học tập:

<i>TT</i>	<i>Điểm đánh giá</i>	<i>Trọng số (%)</i>
1	Các bài kiểm tra	30 %
2	Seminar, thảo luận	15 %
3	Điểm chuyên cần/thái độ	5 %
4	Thi kết thúc học phần: - Hình thức thi: - Đề mở: <input type="checkbox"/> Đề đóng: <input checked="" type="checkbox"/>	50 %

### TRƯỞNG BỘ MÔN

*(Ký và ghi họ tên)*

Nguyễn Trọng Bách

### NHÓM GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN

*(Ký và ghi họ tên)*

Nguyễn Anh Tuấn

Nguyễn Thị Thục

Trần Thị Huyền