

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Khoa/Viện: CNTP

Bộ môn: CNCB

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin về học phần:

Tên học phần: **CHẾ BIẾN THỦY SẢN**

Mã học phần: SPT346

Số tín chỉ: 03(3-0)

Đào tạo trình độ: Đại học

Học phần tiên quyết: Không

2. Thông tin về giảng viên:

Họ và tên: Trần Thị Huyền

Chức danh, học hàm, học vị: GV. ThS

Điện thoại: 098.8860693

Email: huyentt@ntu.edu.vn

Địa điểm, lịch tiếp SV: 8h00-11h00 ngày thứ 2 từ 14/09 - 04/01/2020, Văn phòng BM Công nghệ chế biến thủy sản, 908, NĐN.

3. Mô tả tóm tắt học phần:

Học phần cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản liên quan đến lĩnh vực chế biến thủy sản, bao gồm nguyên liệu thủy sản và một số nguyên, vật liệu sử dụng trong chế biến thủy sản; công nghệ sản xuất các sản phẩm từ thủy sản (thủy sản lạnh đông, thủy sản khô, thủy sản ướp muối, thủy sản lên men, nước mắm, đồ hộp thủy sản, thủy sản hun khói); mối nguy trong chế biến thủy sản và một số hệ thống quản lý chất lượng thực phẩm trong các doanh nghiệp/cơ sở sản xuất thực phẩm thủy sản.

4. Mục tiêu:

Giúp người học nhận thức được các đặc điểm chính và giá trị của nguyên liệu thủy sản, phương pháp bảo quản thủy sản; nguyên tắc chế biến thủy sản được áp dụng trong một số công nghệ sản xuất sản phẩm thủy sản (lạnh đông, khô, ướp muối, nước mắm lên men, đồ hộp, hun khói); ý thức được tầm quan trọng của việc áp dụng các giải pháp đảm bảo chất lượng trong chuỗi sản xuất và phân phối các sản phẩm thủy sản.

5. Kết quả học tập mong đợi (KQHT): Sau khi học xong học phần, sinh viên có thể:

a) Trình bày được các đặc điểm của nguyên liệu thủy sản, giá trị dinh dưỡng cao của thủy sản;

b) Trình bày được các biến đổi chất lượng của nguyên liệu thủy sản liên quan đến công nghệ sau thu hoạch và tổn thất sau thu hoạch thủy sản;

c) Hiểu nguyên tắc trong công nghệ chế biến thủy sản và trình bày được các quy trình sản xuất sản phẩm thủy sản (thủy sản lạnh đông, thủy sản khô, thủy sản ướp muối và nước mắm, thủy sản lên men, đồ hộp thủy sản, thủy sản hun khói); và phân tích được các công đoạn chế biến đặc thù trong quy trình.

d) Trình bày được các yếu tố cấu thành chất lượng sản phẩm thủy sản và các mối nguy liên quan và không liên quan đến an toàn thực phẩm thủy sản

e) Tóm tắt được đặc điểm và lợi ích của các phương pháp đảm bảo chất lượng thường áp dụng trong nhà máy chế biến thủy sản.

6. Kế hoạch dạy học:

6.1 Lý thuyết:

STT	Chương/Chủ đề	Nhằm đạt KQHT	Số tiết	Phương pháp dạy – học	Chuẩn bị của người học
1 1.1 1.2 1.3 1.4	Nguyên liệu thủy sản Đặc điểm của nguyên liệu thủy sản Biến đổi chất lượng của nguyên liệu thủy sản sau thu hoạch Tổn thất sau thu hoạch thủy sản Các phương pháp bảo quản thủy sản	a,b	14	Thuyết giảng, nêu vấn đề- thảo luận	Tìm hiểu một số loại thủy sản có giá trị kinh tế ở Việt Nam Chuẩn bị thảo luận mối quan hệ giữa các tổn thất sau thu hoạch
2 2.1 2.2 2.3 2.4 2.5 2.6 2.7 2.8 2.9	Công nghệ sản xuất các sản phẩm từ nguyên liệu thủy sản Các dạng sản phẩm từ nguyên liệu thủy sản Nguyên vật liệu sử dụng trong chế biến thủy sản Nguyên tắc chung trong chế biến thủy sản và một số công nghệ sử dụng trong chế biến thủy sản Công nghệ sản xuất sản phẩm thủy sản đông lạnh Công nghệ sản xuất sản phẩm thủy sản ướp muối và nước mắm Công nghệ sản xuất thủy sản lên men Công nghệ sản xuất sản phẩm thủy sản khô Công nghệ sản xuất sản phẩm đồ hộp thủy sản Công nghệ sản xuất thủy sản hun khói	c	21	Thuyết giảng, nêu vấn đề- thảo luận, semina	Tìm hiểu một số quy trình sản xuất sản phẩm thủy sản lạnh đông, thủy sản khô, thủy sản ướp muối, đồ hộp thủy sản, thủy sản hun khói. Xác định công đoạn tiêu hao nguyên vật liệu. Thảo luận tìm giải pháp giảm định mức tiêu hao nguyên vật liệu trong các quy trình sản xuất sản phẩm Thảo luận về các biến đổi giảm chất lượng sản phẩm trong các quy trình sản xuất
3	Đảm bảo chất lượng và ATTP thủy sản	d,e	10	Thuyết giảng,	Tìm hiểu các mối nguy an toàn thực phẩm thủy sản

3.1	Các khái niệm về an toàn thực phẩm, quản lý chất lượng			nghiên cứu tài liệu	
3.2	Các yếu tố của chất lượng tổng hợp				
3.3	Mối nguy liên quan và không liên quan đến an toàn thực phẩm				
3.4	Các rào cản, quy định liên quan tới chất lượng sản phẩm thủy sản và thị trường				
3.5	Một số phương pháp đảm bảo chất lượng				

Tìm hiểu tình hình áp dụng một số hệ thống quản lý chất lượng tại các doanh nghiệp chế biến thủy sản

6.2 Thực hành: không

7. Tài liệu dạy và học:

STT	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	Trần Thị Huyền	BG Công nghệ chế biến thủy sản			Thư viện ĐHNT	x	
2	H.H. Huss	Cá tươi: Chất lượng và các biến đổi chất lượng	2004	Nông nghiệp	Thư viện ĐHNT		X
3	Nguyễn Trọng Cẩn	Công nghệ chế biến các sản phẩm thủy sản, Tập 1	2006	Nông nghiệp	Thư viện ĐHNT		X
4	Nguyễn Trọng Cẩn	Công nghệ chế biến các sản phẩm thủy sản, Tập 2	2011	Khoa học và kỹ thuật	Thư viện ĐHNT		X
5	Đặng Văn Hợp, Đỗ Văn Ninh,	Quản lý chất lượng thực phẩm thủy sản	2005	NXB Nông nghiệp	Thư viện ĐHNT		X

	Nguyễn Thuần Anh						
6	Nguyễn Đức Lương, Phạm Minh Tâm	Vệ sinh và An toàn thực phẩm	2005	Nhà xuất bản Đại học Quốc gia, thành phố Hồ Chí Minh	Thư viện ĐHNT		X
7	Linda Ankenman Granata, George J. Flick, Jr., and Roy E. Martin	The seafood industry : species, products, processing and safety	2012	Wiley-Blackwell, Chichester	Thư viện ĐHNT		X
8	Farid E. Ahmed	Seafood safety	1991	National Academy Press	Thư viện trường ĐHNT		X

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

- SV phải cập nhật lớp học E-learning tối thiểu 1 lần/ngày trong thời gian học HP, để theo dõi và hoàn thành các bài tập cá nhân được giao.
- SV phải tham gia đầy đủ các buổi thảo luận nhóm để chuẩn bị bài học và thực hiện bài tập được giao.
- SV vắng quá 20% thời lượng của học phần sẽ không được phép dự thi kết thúc học phần

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	10	Trắc nghiệm	Chủ đề 1	a, b
2	30	Semina	Chủ đề 2 và 3	c,d,e

9.2 Thang điểm học phần:

STT	Hình thức đánh giá	Nhằm đạt KQHT	Trọng số (%)
1	Các lần kiểm tra giữa kỳ	a,b,c,d	25
2	Chuyên cần/thái độ	a,b	5
3	Bài tập nhóm	a,b,c,d,e	20
4	Thi kết thúc học phần: Viết, đề đóng	a,b,c,d,e	50

TRƯỞNG BỘ MÔN

(Ký và ghi họ tên)

Nguyễn Trọng Bách

(CÁC) GIẢNG VIÊN

(Ký và ghi họ tên)

Trần Thị Huyền