



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 LIỆU TRONG CHẾ BIẾN THỦY SẢN
- Tiếng Anh: SUPPLY OF AQUATIC 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 GV:

Họ và tên: Vũ Lệ Quyên

Chức danh, học vị: Giảng viên- Thạc sĩ

Điện thoại: 0978029957

Email: quyenvl@ntu.edu.vn

Phòng học trực tuyến: <https://meet.google.com/szv-qhnn-fdi>

Địa chỉ NTU E-learning:

<https://elearning.ntu.edu.vn/course/view.php?id=15478¬ifyeditingon=1>

Địa điểm tiếp SV: Tại văn phòng bộ môn CNCB, phòng 908 khu nhà Đa năng

3. Mô tả học phần:

Học phần cung cấp cho người học kiến thức căn bản về nhận diện nguyên liệu; phân cỡ và phân hạng chất lượng nguyên liệu; xác định cơ cấu (đánh tỷ lệ) và giá trị của lô nguyên liệu; phương pháp thu gom, 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; biến đổi nguyên liệu sau thu hoạch.

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 trong lĩnh vực chế biến thủy sản như: Kiểm soát khối lượng, chất lượng và an toàn thực phẩm đối với nguyên vật liệu đầu vào cho nhà máy chế biến thủy sản; bảo quản, vận chuyển và hạn chế tổn thất thủy sản sau thu hoạch.

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

- Trình bày được các tiêu chuẩn, tiêu chí về nhận diện, đánh giá chất lượng và kích cỡ của nguyên liệu thủy sản để thực hiện và kiểm soát quá trình xử lý, bảo quản nguyên liệu tại nơi thu gom và khu vực tiếp nhận nguyên liệu bên trong cơ sở chế biến thủy sản.
- Biết cách thực hiện và kiểm soát quá trình vận chuyển nguyên liệu từ nơi thu mua về nhà máy.

- c) Thực hiện được một số biện pháp nhằm đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm cho nguyên liệu đầu vào của nhà máy chế biến TS và hạn chế tổn thất thủy sản sau thu hoạch.
- d) Có khả năng thực hiện được nhiệm vụ thu gom nguyên liệu bên ngoài nhà máy; tiếp nhận nguyên liệu tại nhà máy chế biến thủy sản:
- e) Hình thành ý tưởng nghiên cứu góp phần sử dụng hiệu quả nguồn tài nguyên thủy sản.

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	Điểm kiểm tra	a,b,c,d	35
		Điểm bài tập và thảo luận	a,b	15
3	Thi cuối kỳ	Thi viết 60 phút	a,b,c,d,e	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	
						Tài liệu chính	Tham khảo
1	Nguyễn Anh Tuấn, Nguyễn Xuân Duy, Vũ Lệ Quyên	Cung ứng nguyên vật liệu trong chế biến thủy sản	2022	Lưu hành nội bộ	GV cung cấp	X	
2	Nguyễn Trọng Cẩn, Đỗ Minh Phụng, Nguyễn Anh Tuấn	Công nghệ chế biến thực phẩm thủy sản, tập 1: Nguyên liệu Chế Biến Thủy Sản	2006	Nông Nghiệp, TP. HCM	GV, Thư viện số ĐHNT	X	
3	Huỳnh Nguyễn Duy Bảo, Huỳnh Lê Tâm, Else Marie Andersen	Hướng dẫn xử lý và bảo quản tôm sú nguyên liệu	2002	NXB Nông Nghiệp	Thư viện ĐHNT		X
4	Huỳnh Nguyễn Duy Bảo, Nguyễn Huy Quang,	Hướng dẫn xử lý và bảo quản nhuyễn thể chân đầu nguyên liệu	2005	NXB Nông Nghiệp	Thư viện ĐHNT		X

	Huỳnh Lê Tâm						
5	Trần Đức Ba, Nguyễn Văn Tài, Trần Thu Hà	Giáo trình Công nghệ lạnh thủy sản	2009	ĐH QG TP. Hồ Chí Minh	Thư viện ĐHNT		
6	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	GV, Thư viện ĐHNT		X
7	Mark Ainsworth	Fish and seafood: identification, fabrication, utilization	2009	Royal Society of Chemistry	Thư viện số ĐHNT		X

8. Kế hoạch dạy học:

Tuần	Nội dung	Nhằm đạt CLOs	Phương pháp dạy học	Nhiệm vụ của người học
1 (28/2-6/3)	1. Nguồn NLTS -Khái quát về chuỗi cung ứng TS -Nguồn nguyên liệu TS +Nguyên liệu động vật	a,e	Thuyết giảng, Thảo luận	Đọc các tài liệu chủ đề 1, chương 1 tài liệu tham khảo số 2
2 (7/3-12/3)	+Nguyên liệu thực vật +Một số loài thủy sản có giá trị kinh tế ở Việt Nam 2.Thành phần và tính chất của NLTS -Thành phần hóa học	a,e b,c	Thuyết giảng – Thảo luận	Đọc các tài liệu chủ đề 1,2, chương 1,2 tài liệu tham khảo số 2
3 (14/3-19/3)	-Thành phần khối lượng -Tính chất vật lý của thủy sản -Cấu trúc cơ thể của TS -Cấu tạo mô cơ của TS	b,c	Thuyết giảng – Thảo luận	Đọc các tài liệu chủ đề 2, chương 2 tài liệu tham khảo số 2. - Làm bài tập về nhà
4 21/3-26/3	3.Biến đổi của động vật thủy sản sau khi	a, b,c,e	Thuyết	Đọc các tài liệu chủ đề 3, chương 3 tài liệu tham

	chết -Biến đổi chung của ĐVTS sau khi chết -Biến đổi đặc trưng của ĐV TS sau khi chết		giảng – thảo luận nhóm	khảo số 2. - Chuẩn bị nội dung thảo luận nhóm đã được phân công
5 4/4-9/4	-Ứng dụng kết quả nghiên cứu về biến đổi của ĐVTS sau khi chết vào quá trình bảo quản nguyên liệu và hạn chế tổn thất thủy sản sau thu hoạch	a, b,c,e	Thuyết giảng – thảo luận	Đọc các tài liệu chủ đề 3, chương 3 tài liệu tham khảo số 2. - Chuẩn bị nội dung thảo luận nhóm đã được phân công
6 11/4-16/4	4. Nhận diện NLTS -Nguyên tắc phân loài ĐVTS -Nhận diện một số loài cá có giá trị kinh tế -Nhận diện một số loài nhuyễn thể -Nhận diện một số loài giáp xác	a,d	Thuyết giảng – thảo luận	Đọc các tài liệu chủ đề 4, chương 4 tài liệu tham khảo số 2. -Tự tìm hiểu hình dạng và tên một số loài TS qua internet và tại các chợ dân sinh
7 18/4-23/4	5.Phân cỡ và phân loại NLTS -Khái niệm, mục đích, ý nghĩa, yêu cầu cần đạt của việc phân cỡ và phân loại NL TS -Quy trình phân cỡ, phân loại NL TS -Nguyên tắc phân cỡ, tiêu chuẩn về kích cỡ NLTS -Nguyên tắc phân loại (hạng chất lượng), tiêu chuẩn về loại (hạng chất lượng) của NLTS	a, b, d	Thuyết giảng – thảo luận	Đọc tài liệu chủ đề 5.
8 25/4-30/4	Nghỉ học để SV thi giữa kỳ			

[illegible]

	dụng trong quá trình bảo quản thủy sản sau thu hoạch -Xử lý nguyên liệu thủy sản trước khi bảo quản			
13 30/5-4/6	-Vấn đề dùng chất phụ gia thực phẩm trong bảo quản nguyên liệu thủy sản -Các phương pháp bảo quản nguyên liệu thủy sản thông dụng và quy trình thực hiện -Phương pháp tính định mức nguyên liệu, chi phí nước đá/ năng lượng cho quá trình bảo quản và vận chuyển nguyên liệu -Kiểm soát quá trình bảo quản nguyên liệu	b,c,d	Thuyết giảng – thảo luận	Đọc các tài liệu chủ đề 8. Tài liệu 3,4,5
14 6/6-11/6	9. Vận chuyển nguyên liệu thủy sản -Mục đích, ý nghĩa, yêu cầu cần đạt của việc vận chuyển nguyên liệu thủy sản -Các phương pháp và phương tiện vận chuyển -Kiểm soát quá trình vận chuyển nguyên liệu	c,d	Thuyết giảng, thảo luận	- Đọc các tài liệu chủ đề 9, tài liệu số 2 chương 4
15 13/6-18/6	10.Tiếp nhận nguyên liệu tại nhà máy chế biến thủy sản - Mục đích, ý nghĩa, yêu cầu cần đạt -Quy trình tiếp nhận NL -Thực hiện quy trình tiếp nhận NL -Kiểm soát quá trình tiếp nhận nguyên liệu	a, c, d	Thuyết giảng, thảo luận	- Đọc các tài liệu chủ đề 10

16 20/6-25/6	11.Đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm và hạn chế tổn thất sau thu hoạch trong quá trình cung ứng NLTS	a, b,c, d	Thuyết giảng, thảo luận	- Đọc các tài liệu chủ đề 11
-----------------	---	-----------	-------------------------	------------------------------

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 cương chi tiết học phần và hướng dẫn của GV giảng dạy học phần;
- Thời gian tham gia lớp học >80% thời lượng của học phần

Ngày cập nhật: 3/3/2022

GIẢNG VIÊN


Vũ Lê Quỳnh

CHỦ NHIỆM HỌC PHẦN


Vũ Lê Quỳnh

TRƯỞNG BỘ MÔN



Nguyễn Trọng Bách