



TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG
Khoa/Viện: Khoa CN Thực phẩm
Bộ môn: CNCBTS

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin về học phần:

Tên học phần:

- Tiếng Việt: **THỰC HÀNH KỸ THUẬT SẢN XUẤT SẢN PHẨM THỦY SẢN KHÔ VÀ HUN KHÓI**
- Tiếng Anh: **PRACTICE ON PRODUCING DRYING AND SMOKING OF FISH**

Mã học phần: SPT381

Số tín chỉ: 01

Đào tạo trình độ: Đại học

Học phần tiên quyết: Cung ứng nguyên liệu thủy sản

2. Thông tin về GV:

Họ và tên: Nguyễn Xuân Duy

Chức danh, học vị: GV

Điện thoại: 0907411995

Email: duyxn@ntu.edu.vn

Địa chỉ NTU E-learning: <https://elearning.ntu.edu.vn/course/view.php?id=12407>

Địa chỉ Google Meet: <https://meet.google.com/isi-dakt-cre> hoặc zoom

Địa điểm tiếp SV: Lịch hẹn trước với SV tại văn phòng BM CNCBTS tại Phòng 908 tòa nhà đa năng hoặc lịch hẹn online qua zoom/google meet.

3. Mô tả học phần: Học phần cung cấp cho người học những bài thực hành liên quan đến công nghệ sản xuất sản phẩm thủy sản khô và hun khói, bao gồm các bài thực hành như sau: Thực hành kỹ thuật sản xuất sản phẩm thủy sản khô bằng các phương pháp khác nhau: Bằng năng lượng mặt trời, bằng không khí nóng đối lưu, bằng bức xạ nhiệt. Thực hành kỹ thuật sản xuất sản phẩm thủy sản hun khói.

4. Mục tiêu: Giúp người học củng cố lại kiến thức lý thuyết đã học; hình thành một số kỹ năng nghề nghiệp thông qua việc thực hiện các bài thực hành; nâng cao năng lực phục vụ sản xuất và nghiên cứu phát triển công nghệ, phát triển sản phẩm thủy sản khô và hun khói.

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

- a) Biết được kỹ thuật sản xuất một số sản phẩm thủy sản khô và hun khói;
- b) Xây dựng và tổ chức sản xuất một số sản phẩm thủy sản khô và hun khói;
- c) Kỹ năng phân tích, đánh giá chất lượng sản phẩm thủy sản khô và hun khói;
- d) Kỹ năng sử dụng một số máy móc, thiết bị cơ bản trong quá trình sản xuất sản phẩm thủy sản khô và hun khói.
- e) Hình thành các ý tưởng sáng tạo trong công nghệ sản xuất các sản phẩm thủy sản khô và hun khói

6. Đánh giá kết quả học tập:

TT	Hình thức đánh giá	Nhằm đạt CLOs	Trọng số (%)
1	Điểm các lần kiểm tra (chấm báo cáo)	a, b, c, d, e	30
2	Thái độ	a, b, c, d, e	20
3	Thi kết thúc học phần: Vấn đáp/tự luận	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	Bộ môn Công nghệ chế biến thủy sản	Tài liệu hướng dẫn thực hành kỹ thuật sản xuất sản phẩm thủy sản khô và hun khói	2021	Lưu hành nội bộ	Giảng viên	X	
2	Nguyễn Trọng Căn, Đỗ Minh Phụng, Nguyễn Việt Dũng, Nguyễn Anh Tuấn	Công nghệ chế biến thực phẩm thủy sản tập 2	2011	Nhà xuất bản Khoa học và Kỹ thuật	Thư viện		X

8. Kế hoạch thực hành:

TT	Chủ đề	Nhằm đạt CLOs	Số tiết	Phương pháp dạy học	Nhiệm vụ người học
1	Buổi hướng dẫn chung		3	- Thuyết giảng online	- Tham gia đầy đủ - Lập group zalo theo nhóm
2	Khảo sát và thu thập thông tin về sản phẩm thủy sản khô và hun khói trên thị trường	c, e	5	- Khảo sát thực tế - Khai thác các thông tin từ internet - Thảo luận - Tổ chức lớp học đảo ngược	- Đọc và nghiên cứu tài liệu (1) trang 4 – 5. - Tích cực thảo luận và làm bài tập - Tham gia buổi hướng dẫn của GV
3	Làm khô thủy sản bằng nhiệt mặt trời	a, b, c, d, e	5	- Thuyết giảng online - Thảo luận nhóm - Giải quyết tình huống - Nghiên cứu điển hình (case study) - Trình diễn bằng các clips, mô hình,...	- Đọc và nghiên cứu tài liệu (1) trang 6 – 7. - Tích cực thảo luận và làm bài tập - Tham gia buổi hướng dẫn của GV
4	Làm khô thủy sản bằng phương pháp sấy bằng không	a, b, c, d, e	5	- Thuyết giảng online	- Đọc và nghiên cứu tài liệu (1)

	khí nóng			<ul style="list-style-type: none"> - Thảo luận nhóm - Giải quyết tình huống - Nghiên cứu điển hình (case study) - Trình diễn bằng các clips, mô hình,... 	<ul style="list-style-type: none"> trang 8 – 9. - Tích cực thảo luận và làm bài tập - Tham gia buổi hướng dẫn của GV
5	Làm khô thủy sản bằng phương pháp sấy ở nhiệt độ thấp	a, b, c, d, e	5	<ul style="list-style-type: none"> - Thuyết giảng online - Thảo luận nhóm - Giải quyết tình huống - Nghiên cứu điển hình (case study) - Trình diễn bằng các clips, mô hình,... 	<ul style="list-style-type: none"> - Đọc và nghiên cứu tài liệu (1) trang 10 – 11. - Tích cực thảo luận và làm bài tập - Tham gia buổi hướng dẫn của GV
6	Làm khô thủy sản bằng phương pháp dùng năng lượng bức xạ hồng ngoại	a, b, c, d, e	5	<ul style="list-style-type: none"> - Thuyết giảng online - Thảo luận nhóm - Giải quyết tình huống - Nghiên cứu điển hình (case study) - Trình diễn bằng các clips, mô hình,... 	<ul style="list-style-type: none"> - Đọc và nghiên cứu tài liệu (1) trang 12 – 13. - Tích cực thảo luận và làm bài tập - Tham gia buổi hướng dẫn của GV
7	Kỹ thuật sản xuất sản phẩm thủy sản hun khói	a, b, c, d, e	5	<ul style="list-style-type: none"> - Thuyết giảng online - Thảo luận nhóm - Giải quyết tình huống - Nghiên cứu điển hình (case study) - Trình diễn bằng các clips, mô hình,... 	<ul style="list-style-type: none"> - Đọc và nghiên cứu tài liệu (1) trang 14 – 15. - Tích cực thảo luận và làm bài tập - Tham gia buổi hướng dẫn của GV
8	Thi kết thúc học phần	a, b, c, d, e	10	Vấn đáp/tự luận online	Tham gia đầy đủ

9. Yêu cầu đối với người học:

- Trước khi học: Chủ động tích cực nghiên cứu tài liệu trước
- Trong quá trình học: Chủ động, tích cực tham gia thảo luận, làm bài tập nhóm, đặt câu hỏi,...
- Sau khi học xong: Viết báo cáo, tham gia thi đầy đủ

Ngày cập nhật: 15/10/2021

GIẢNG VIÊN
(Ký và ghi họ tên)



Nguyễn Xuân Duy

CHỦ NHIỆM HỌC PHẦN
(Ký và ghi họ tên)

Nguyễn Trọng Bách

TRƯỞNG BỘ MÔN
(Ký và ghi họ tên)

Nguyễn Trọng Bách