



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 CUNG ỨNG NGUYÊN LIỆU THỦY SẢN**
- Tiếng Anh: **PRACTICE ON FISH MATERIAL SUPPLY**

Mã học phần: SPT330

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: Giảng viên

Điện thoại: 0907411995

Email: duynx@ntu.edu.vn

Địa chỉ NTU E-learning: <https://meet.google.com/tik-skuw-brh>

Địa chỉ Google Meet: <https://meet.google.com/bbb-rkfm-hef>

Địa điểm tiếp SV: VP. BM CNCBTS, lịch hẹn trước qua email/điện thoại hoặc lịch hẹn qua online

3. Mô tả học phần: Học phần cung cấp cho người học những bài thực hành liên quan đến cung ứng nguyên liệu thủy sản, bao gồm các bài thực hành như sau: Thực hành nhận diện nguyên liệu thường dùng trong chế biến thủy sản, xác định thành phần và tính chất của nguyên liệu thủy sản, đánh giá khối lượng, chất lượng, giá trị của lô nguyên liệu thủy sản, kiểm soát quá trình thu mua, bảo quản nguyên liệu thủy sản.

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.

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

- a) Nhận dạng được một số loại nguyên liệu thủy sản có giá trị kinh tế;
- b) Biết cách xác định được thành phần và một số tính chất hóa lý của nguyên liệu thủy sản;
- c) Biết cách xác định được giá trị của lô nguyên liệu thủy sản;
- d) Kỹ năng phân tích, đánh giá chất lượng của lô nguyên liệu thủy sản;
- e) Kỹ năng sử dụng một số máy móc, thiết bị cơ bản trong quá trình bảo quản nguyên liệu thủy sản;
- f) Hình thành các ý tưởng sáng tạo trong bảo quản nguyên liệu thủy sản

6. Đánh giá kết quả học tập:

TT.	Hình thức đánh giá	Nhằm đạt CLOs	Trọng số (%)
1	Điểm báo cáo	a, b, c, d, e	40
2	Chuyên cần/thái độ	a, b, c, d, e	10
3	Thi vấn đáp	a, b, c, d, e	50

7. Tài liệu dạy 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	Bộ môn Công nghệ chế biến thủy sản	Tài liệu hướng dẫn thực hành cung ứng nguyên liệu thủy sản	2021	Lưu hành nội bộ	Giảng viên	x	
2	Nguyễn Anh Tuấn	Bài giảng cung ứng nguyên liệu thủy sản	2020	Lưu hành nội bộ	Giảng viên cung cấp		x

8. Kế hoạch thực hành:

TT.	Chủ đề	Nhằm đạt CLOs	Số tiết	Phương pháp dạy học	Nhiệm vụ của người học
1	Giới thiệu và hướng dẫn chung		5	<ul style="list-style-type: none"> - Thảo luận + thực nghiệm tại phòng thí nghiệm công nghệ chế biến - trình bày kết quả thực hiện - Viết báo cáo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Tìm hiểu trước nội dung bài thực hành và nội dung lý thuyết liên quan. - Tuân thủ qui định thực hành ở phòng thí nghiệm công nghệ chế biến thủy sản.
2	Nhận diện các loại nguyên liệu thường dùng trong chế biến thủy sản	a	5	<ul style="list-style-type: none"> - Tham khảo tài liệu - Thực hành cụ thể trên mẫu vật - Phân tích và thảo luận kết quả 	<ul style="list-style-type: none"> - Tìm hiểu trước nội dung bài thực hành và nội dung lý thuyết liên quan. - Tuân thủ qui định thực hành ở phòng thí nghiệm công nghệ chế biến thủy sản.
3	Xác định thành phần và tính chất lý hóa của nguyên liệu thủy sản	b, e	5	<ul style="list-style-type: none"> - Tham khảo tài liệu - Thực hành cụ thể trên mẫu vật - Phân tích và thảo luận kết quả 	<ul style="list-style-type: none"> - Tìm hiểu trước nội dung bài thực hành và nội dung lý thuyết liên quan. - Tuân thủ qui định thực hành ở phòng thí nghiệm công nghệ chế biến thủy sản.
4	Đánh giá khối lượng, chất lượng và giá trị của lô nguyên liệu thủy sản	c, d, e	5	<ul style="list-style-type: none"> - Tham khảo tài liệu - Thực hành cụ thể trên mẫu vật - Phân tích và thảo luận kết quả 	<ul style="list-style-type: none"> - Tìm hiểu trước nội dung bài thực hành và nội dung lý thuyết liên quan. - Tuân thủ qui định thực hành ở phòng thí nghiệm công nghệ chế biến thủy sản.

					nghiệm công nghệ chế biến thủy sản.
5	Biến đổi chất lượng của nguyên liệu thủy sản sau thu hoạch	d, e, f	5	<ul style="list-style-type: none"> - Tham khảo tài liệu - Thực hành cụ thể trên mẫu vật - Phân tích và thảo luận kết quả 	<ul style="list-style-type: none"> - Tìm hiểu trước nội dung bài thực hành và nội dung lý thuyết liên quan. - Tuân thủ qui định thực hành ở phòng thí nghiệm công nghệ chế biến thủy sản.
6	Kiểm soát chất lượng nguyên liệu, quá trình thu mua và bảo quản nguyên liệu thủy sản	d, e, f	5	<ul style="list-style-type: none"> - Tham khảo tài liệu - Thực hành cụ thể trên mẫu vật - Phân tích và thảo luận kết quả 	<ul style="list-style-type: none"> - Tìm hiểu trước nội dung bài thực hành và nội dung lý thuyết liên quan. - Tuân thủ qui định thực hành ở phòng thí nghiệm công nghệ chế biến thủy sản.

9. Yêu cầu đối với người học:

- Thường xuyên cập nhật và thực hiện đúng kế hoạch thực hành, kiểm tra, đánh giá theo Đề cương chi tiết học phần trên hệ thống NTU E-learning.

- Chủ động tìm hiểu nội dung và chuẩn bị trước khi thực hành, tuân thủ nguyên tắc an toàn khi thực hành tại phòng thí nghiệm Công nghệ chế biến thủy sản.

- Tự tìm hiểu trước tài liệu về vấn đề sẽ học trước khi đến phòng thí nghiệm, ghi nhận những điều chưa hiểu hoặc những điều bản thân còn thắc mắc để hỏi hoặc đưa ra thảo luận trước buổi thực hành để chủ động và thực hiện chính xác nội dung thực hành.

- SV phải dự đầy đủ các buổi thực hành, vắng 1 buổi là không đủ điều kiện tham gia thi hết học phần.

Ngày cập nhật: 23/03/2022.

GIẢNG VIÊN
(Ký và ghi họ tên)

Nguyễn Xuân Duy

CHỦ NHIỆM HỌC PHẦN
(Ký và ghi họ tên)

Nguyễn Xuân Duy

TRƯỞNG BỘ MÔN
(Ký và ghi họ tên)

Nguyễn Trọng Bách