



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 CÔNG NGHỆ LẠNH VÀ LẠNH ĐÔNG THỦY SẢN**
- Tiếng Anh: **PRACTICE ON TECHNOLOGY OF CHILLING AND FROZEN SEAFOOD**

Lớp: 62.CBTS

Mã học phần: SPT366

Số tín chỉ: 01(0-1)

Đào tạo trình độ: Đại học

Học phần tiên quyết: Cung ứng nguyên liệu trong chế biến thủy sản

2. Thông tin về GV:

Họ và tên: Phạm Thị Hiền

Chức danh, học vị: Giảng viên, Thạc sĩ

Điện thoại: 0968150776

Email: phamthihien@ntu.edu.vn

Địa chỉ NTU E-learning: <https://meet.google.com/omc-qmhe-fog>

Địa chỉ Google Meet: [cung cấp khi tham gia lớp học và SV có nhu cầu hỗ trợ thêm online](#)

Địa điểm tiếp SV: phòng 908, tầng 9, Toà nhà đa năng.

3. Mô tả học phần: Học phần cung cấp cho người học những bài thực hành chuyên môn ngành công nghệ chế biến thủy sản như: phương pháp làm lạnh và bảo quản lạnh, làm đông và bảo quản đông; định mức nguyên liệu, chi phí lạnh (nước đá, nhiệt năng) để làm lạnh và làm đông; theo dõi biến đổi trong quá trình làm lạnh, làm đông, bảo quản lạnh, bảo quản đông.

4. Mục tiêu: Giúp người học rèn luyện khả năng vận dụng kiến thức vào thực tế; củng cố lại lý thuyết đã học và hình thành một số kỹ năng nghề nghiệp thông qua việc thực hiện các bài thực hành tương ứng với các nội dung đã được mô tả bên trên; nhằm nâng cao năng lực phục vụ sản xuất và nghiên cứu phát triển công nghệ, phát triển sản phẩm.

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

- a) Biết cách lựa chọn phương thức làm lạnh, lạnh đông phù hợp với nguyên liệu/ sản phẩm.
- b) Biết cách tan giá nguyên liệu lạnh đông để chế biến lại hoặc đem đi sử dụng.
- c) Thiết lập và thực hiện kế hoạch sản xuất sản phẩm lạnh, lạnh đông đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm từ đối tượng thực phẩm cụ thể (chuẩn bị nguyên vật liệu, nước đá, dụng cụ, thiết bị, thao tác sản xuất...).
- d) Phân tích, đánh giá nhanh chất lượng sản phẩm lạnh, lạnh đông và sản phẩm sau khi tan giá.
- e) Sử dụng công cụ đo đạt để xác định các định mức về nguyên liệu, nước, nước đá, năng lượng, thời gian thực hiện; các chỉ tiêu liên quan đến biến đổi về nhiệt độ, khối lượng, cảm quan... của sản phẩm trong quá trình làm lạnh, làm đông và tan giá

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/chấm báo cáo kết thúc	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 Công nghệ lạnh và lạnh đông thủy sản	2022	Lưu hành nội bộ	Giảng viên	x	
2	Nguyễn Anh Tuấn và cộng sự	Bài giảng công nghệ lạnh và lạnh đông thủy sản	2021	Lưu hành nội bộ	Giảng viên cung cấp		x
3	Trần Đức Ba- Nguyễn Văn Tài	Công nghệ lạnh thủy sản	2004	ĐH QG TP. Hồ Chí Minh	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	Làm lạnh và bảo quản lạnh Thủy sản	a, b, c, d,e	10		- Tìm hiểu trước nội dung bài thực hành và nội dung lý thuyết liên quan.
1.1	Xây dựng quy trình làm lạnh và bảo quản lạnh Thủy sản theo các phương pháp: Dùng nước đá, dùng không khí lạnh, làm lạnh sâu (superchilling)				- Tuân thủ qui định thực hành ở phòng thí nghiệm công nghệ chế biến thủy sản.
1.2	Xác định chi phí lạnh và hao phí lạnh để làm lạnh và bảo quản lạnh một đơn vị nguyên liệu, một lô nguyên liệu			Thảo luận + thực nghiệm tại phòng thí nghiệm công nghệ chế biến + trình bày kết quả thực hiện + viết báo cáo.	
1.3	Xác định lượng nước đá/ năng lượng để làm lạnh và bảo quản lạnh một đơn vị nguyên liệu, một lô nguyên liệu				
1.4	Xác định thể tích cần thiết để làm lạnh và bảo quản lạnh một đơn vị nguyên liệu, một lô nguyên liệu				
1.5	Thao tác thực hiện quy trình làm lạnh và bảo quản lạnh Thủy sản theo các phương pháp: Dùng nước đá, dùng không khí lạnh, làm lạnh sâu (superchilling) Phân tích, đánh				

	<p>giá nhanh chất lượng sản phẩm Thủy sản lạnh Sử dụng công cụ đo đạt và các phương pháp tính toán để xác định các định mức về nguyên liệu, nước, nước đá, năng lượng, thời gian thực hiện; các chỉ tiêu liên quan đến biến đổi về nhiệt độ, khối lượng, cảm quan... của sản phẩm trong quá trình làm lạnh và bảo quản lạnh Kiểm soát quá trình làm lạnh và bảo quản lạnh: Điều kiện đảm bảo vệ sinh và an toàn thực phẩm, nhiệt độ của môi trường lạnh, nhiệt độ của bán thành phẩm, thời gian, độ ẩm tương đối của không khí trong kho</p>				
2	<p>Làm đông và bảo quản đông Thủy sản</p>	a, b, c, d,e	15		<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.
2.1	<p>Xây dựng quy trình làm đông và bảo quản đông Thủy sản theo các phương pháp: Làm đông chậm và làm đông nhanh bằng không khí lạnh</p> <p>Xác định chi phí lạnh và hao phí lạnh để làm đông và bảo quản đông một đơn vị sản phẩm, một lô sản phẩm</p> <p>Xác định thể tích cần thiết để để làm đông và bảo quản đông một đơn vị sản phẩm, một mẻ sản phẩm theo quy cách chế biến và hình thức sản phẩm (nguyên con, fillet, đông IQF/ Block/ Semi-block...)</p> <p>Thực hiện quy trình làm đông và bảo quản đông Thủy sản theo các phương pháp: Đông chậm, đông nhanh bằng không khí lạnh</p> <p>Phân tích, đánh giá nhanh chất lượng sản phẩm Thủy sản lạnh đông</p>			<p>Thảo luận + thực nghiệm tại phòng thí nghiệm công nghệ chế biến + trình bày kết quả thực hiện + viết báo cáo.</p>	
2.2	<p>Sử dụng công cụ đo đạt và các phương pháp tính toán để xác định điểm băng của nguyên liệu và các định mức về lượng phụ trội, năng lượng, thời gian thực hiện; các chỉ tiêu liên quan đến biến đổi về nhiệt độ, khối lượng, cảm quan... của sản phẩm trong quá trình làm đông và bảo quản đông</p>				

2.3	Kiểm soát quá trình làm đông và bảo quản đông: Điều kiện đảm bảo vệ sinh và an toàn thực phẩm, nhiệt độ của môi trường lạnh, nhiệt độ của bán thành phẩm, thời gian, độ ẩm tương đối của không khí trong kho				
3	Tan giá thực phẩm đông lạnh Xây dựng quy trình tan giá cho sản phẩm đông lạnh theo các phương pháp: Dùng không khí, dùng nước. Xác định lượng nhiệt cung cấp để tan giá một đơn vị, một mẻ sản phẩm từ nhiệt độ ban đầu đến nhiệt độ cuối của quá trình tan giá.	b, c, d,e	5		- Tìm hiểu trước nội dung bài thực hành và nội dung lý thuyết liên quan.
3.1	Thực hiện quy trình tan giá cho sản phẩm đông lạnh theo các phương pháp: Dùng không khí, dùng nước				- Tuân thủ qui định thực hành ở phòng thí nghiệm công nghệ chế biến thủy sản.
3.2	Phân tích, đánh giá nhanh chất lượng sản phẩm thực phẩm sau khi tan giá				
3.3	Sử dụng công cụ đo đạt và các phương pháp tính toán để xác định các định mức về nguyên liệu, nước, năng lượng, thời gian thực hiện; các chỉ tiêu liên quan đến biến đổi về nhiệt độ, khối lượng, cảm quan... của sản phẩm trong quá trình tan giá Kiểm soát quá trình tan giá: Điều kiện đảm bảo vệ sinh và an toàn thực phẩm, nhiệt độ của môi trường tan giá, nhiệt độ của sản phẩm, thời gian, độ ẩm tương đối của không khí khi tan giá			Thảo luận + thực nghiệm tại phòng thí nghiệm công nghệ chế biến + trình bày kết quả thực hiện + viết báo cáo.	

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/trang web Bộ môn CNCBTS.

- 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: 19/09/2022.

GIẢNG VIÊN
(Ký và ghi họ tên)



Phạm Thị Hiền

CHỦ NHIỆM HỌC PHẦN
(Ký và ghi họ tên)



Nguyễn Bảo

TRƯỞNG BỘ MÔN
(Ký và ghi họ tên)



Nguyễn Trọng Bách