

# TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Khoa/Viện: Công nghệ thực phẩm

Bộ môn: Công nghệ sau thu hoạch

## ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

### 1. Thông tin về học phần:

Tên học phần:

- Tiếng Việt: **THU HOẠCH, XỬ LÝ VÀ BẢO QUẢN THỦY SẢN**
  - Tiếng Anh: **HARVESTING, HANDING AND PRESERVING FISHERIES**
  - Mã học phần: POT347
- Số tín chỉ: 3 (3-0)

Đào tạo trình độ: Đại học

Học phần tiên quyết: Hóa sinh học thực phẩm

### 2. Mô tả tóm tắt học phần:

Học phần cung cấp cho sinh viên các kiến thức về đặc điểm, thành phần, những biến đổi của thủy sản sau khi chết, phương pháp thu hoạch, xử lý và bảo quản nguyên liệu thủy sản nhằm hạn chế tổn thất sau thu hoạch, đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm.

### 3. Mục tiêu:

Giúp sinh viên có đủ kiến thức xử lý, bảo quản thủy sản để có thể ứng dụng vào thực tế sản xuất nhằm hạn chế tổn thất thủy sản sau thu hoạch.

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

- a) Phân biệt được một số nguyên liệu thủy sản thường gặp trong sản xuất.
- b) Biết cách xác định thành phần khối lượng và đánh giá được giá trị dinh dưỡng của nguyên liệu thủy sản.
- c) Phân tích được ảnh hưởng của phương pháp thu hoạch đến chất lượng của nguyên liệu thủy sản và
- d) Phân tích được nguyên nhân cơ bản gây biến đổi chất lượng của nguyên liệu thủy sản sau khi chết và nguyên nhân dẫn đến sự tổn thất nguyên liệu thủy sản sau thu hoạch
- e) Đề xuất được giải pháp nhằm hạn chế sự hư hỏng thủy sản và hạn chế tổn thất thủy sản sau thu hoạch
- f) Áp dụng một số phương pháp bảo quản để đảm bảo chất lượng và kéo dài thời hạn bảo quản của nguyên liệu thủy sản sau thu hoạch.

### 5. Nội dung:

STT	Chương/Chủ đề	Nhằm đạt	Số tiết	
		KQHT	LT	TH
1	Các loại nguyên liệu thủy sản và đặc điểm hình thái cấu tạo của nguyên liệu thủy sản	a	4	
1.1	Các loại nguyên liệu thủy sản			

1.2	Đặc điểm hình thái cấu tạo của một số thủy sản phổ biến.			
<b>2</b>	<b>Thành phần và tính chất của nguyên liệu thủy sản</b>	b	10	
2.1	Thành phần khối lượng của nguyên liệu thủy sản			
2.2	Thành phần hoá học của nguyên liệu thủy sản			
2.3	Tính chất vật lý của nguyên liệu thủy sản.			
<b>3</b>	<b>Phương pháp thu hoạch nguyên liệu thủy sản</b>	c	5	
3.1	Các phương pháp thu hoạch nguyên liệu thủy sản			
3.2	Ảnh hưởng của phương pháp thu hoạch đến chất lượng của nguyên liệu thủy sản			
<b>4</b>	<b>Những biến đổi của thủy sản sau khi chết</b>	d,e	8	
4.1	Biến đổi của cá sau khi chết			
4.2	Biến đổi của tôm sau khi chết			
4.3	Biến đổi của thủy sản khác sau khi chết			
<b>5</b>	<b>Tổn thất nguyên liệu sau thu hoạch và biện pháp hạn chế tổn thất</b>	d,e	6	
5.1	Khái niệm về tổn thất và các dạng tổn thất			
5.2	Các nguyên nhân chủ yếu gây tổn thất nguyên liệu thủy sản sau thu hoạch			
5.3	Giải pháp hạn chế sự tổn thất thủy sản sau thu hoạch.			
<b>6</b>	<b>Xử lý, bảo quản và vận chuyển nguyên liệu thủy sản sau thu hoạch</b>	f	12	
6.1	Các phương pháp bảo quản thủy sản sau thu hoạch			
6.2	Các yếu tố ảnh hưởng đến thời hạn bảo quản thủy sản.			
6.3	Quy trình xử lý, bảo quản cá sau thu hoạch			
6.4	Quy trình xử lý, bảo quản tôm sau thu hoạch			
6.5	Quy trình xử lý, bảo quản nhuyễn thể chân đầu sau thu hoạch			
6.6	Vận chuyển thủy sản sống			

### 6. Tài liệu dạy và 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 Trọng Cảnh, Đỗ Minh Phụng, Nguyễn	Công nghệ chế biến thực phẩm. Tập 1. Nguyên liệu chế	2006	Nông nghiệp - Hà Nội	Thư viện	x	

	Anh Tuấn	biển thủy sản					
2	Bộ thủy sản - Dự án cải thiện chất lượng và xuất khẩu thủy sản	Cá tươi, chất lượng và các biến đổi chất lượng (Bản dịch)	2004	Nông nghiệp	Giảng viên	x	
3	Huỳnh Nguyễn Duy Bảo, Huỳnh Lê Tâm, Else Marie Andersen	Hướng dẫn xử lý và bảo quản tôm sú nguyên liệu (Tái bản lần 2)	2002	Nông nghiệp	Thư viện		x
4	Huỳnh Nguyễn Duy Bảo, Nguyễn Quang Huy, Huỳnh Lê Tâm	Hướng dẫn xử lý và bảo quản nhuyễn thể chân đầu nguyên liệu	2005	Nông nghiệp	Thư viện		x
5	Hiệp hội chế biến và xuất khẩu thủy sản Việt Nam	Vận chuyển thủy sản tươi sống và thủy sản chế biến	1999	Nông nghiệp	Giảng viên		x
6	Brigitte Maas-van Berkel, Brigiet van den Boogaard, Corlien Heijnen	Presevation of meat and fish	2004	Marja de Goffau-Markusse	Giảng viên		x
7	Gustavsson,J., Cederberg,C., Sonesson,U., Otterdijk,R.V., Meybeck,A.	Global food losses and food waste	2011	FAO, Rome, Italy.F	Giảng viên		x

### 7. Đánh giá kết quả học tập:

STT	Hình thức đánh giá	Nhằm đạt KQHT	Trọng số (%)
1	Kiểm tra giữa kỳ lần 1	a,b,c	15
2	Kiểm tra giữa kỳ lần 2	d,e,f	15
3	Tiểu luận/ seminar	a,b,c,d,e,f	20
4	Thi kết thúc học phần	a,b,c,d,e,f	50

**GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN**

(Ký và ghi họ tên)

**TS. Nguyễn Thị Mỹ Hương**

**TRƯỞNG KHOA/VIỆN**

*(Ký và ghi họ tên)*

**TS. Vũ Ngọc Bội**

**TRƯỞNG BỘ MÔN**

*(Ký và ghi họ tên)*

**TS. Nguyễn Thị Mỹ Hương**