

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: **THỰC HÀNH THU HOẠCH, XỬ LÝ VÀ BẢO QUẢN THỦY SẢN**
- Tiếng Anh: **PRACTICE FOR HARVESTING, HANDING AND PRESERVING FISHERIES**

Mã học phần: POT372

Số tín chỉ: 1 (0-1)

Đào tạo trình độ: Đại học

Học phần tiên quyết: Không

2. Mô tả tóm tắt học phần:

Học phần trang bị cho sinh viên kiến thức và kỹ năng 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 rèn luyện kỹ năng xử lý và bảo quản nguyên liệu 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:

- Xử lý, bảo quản nguyên liệu thủy sản ở nhiệt độ thấp
- Xử lý, bảo quản nguyên liệu thủy sản bằng chế phẩm tạo màng phủ
- Xử lý, bảo quản nguyên liệu thủy sản bằng hóa chất
- Xử lý, bảo quản nguyên liệu thủy sản bằng phương pháp bao gói chân không
- Đánh giá được mức độ biến đổi chất lượng của nguyên liệu thủy sản trong thời gian bảo quản

5. Nội dung:

STT	Chương/Chủ đề	Nhằm đạt	Số tiết	
		KQHT	LT	TH
1	Xử lý và bảo quản nguyên liệu thủy sản ở nhiệt độ thấp và đánh giá biến đổi chất lượng của thủy sản theo thời gian bảo quản	a,e		7
1.1	Xử lý và bảo quản nguyên liệu thủy sản ở nhiệt độ thấp			
1.2	Đánh giá biến đổi chất lượng của thủy sản theo thời gian bảo quản			

2	Xử lý và bảo quản nguyên liệu thủy sản bằng chế phẩm tạo màng phủ và đánh giá biến đổi chất lượng của thủy sản theo thời gian bảo quản	b,e		8
2.1	Xử lý và bảo quản nguyên liệu thủy sản bằng chế phẩm tạo màng phủ			
2.2	Đánh giá biến đổi chất lượng của thủy sản theo thời gian bảo quản			
3	Xử lý và bảo quản nguyên liệu thủy sản bằng hóa chất và đánh giá biến đổi chất lượng của thủy sản theo thời gian bảo quản	c,e		8
3.1	Xử lý và bảo quản nguyên liệu thủy sản bằng hóa chất			
3.2	Đánh giá biến đổi chất lượng của thủy sản theo thời gian bảo quản			
4	Xử lý và bảo quản nguyên liệu thủy sản bằng phương pháp bao gói chân không và đánh giá biến đổi chất lượng của thủy sản theo thời gian bảo quản	d,e		7
4.1	Xử lý và bảo quản nguyên liệu thủy sản bằng phương pháp bao gói chân không			
4.2	Đánh giá biến đổi chất lượng của thủy sản theo thời gian bảo quản			

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	Huss. H.H	Cá tươi, chất lượng và các biến đổi chất lượng (Bản dịch)	2004	Nông nghiệp	Thư viện	x	
2	Nguyễn Trọng Cẩn, Đỗ Minh Phụng, Nguyễn Anh Tuấn	Nguyên liệu chế biến thủy sản	2006	Nông nghiệp	Thư viện	x	
3	Huỳnh Nguyễn Duy Bảo, Huỳnh Lê Tâm, Else	Hướng dẫn xử lý và bảo quản tôm sú nguyên liệu (Tái bản)	2005	Nông nghiệp	Thư viện		x

	Marie Andersen	lần 2)					
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	Balachandran, K K	Postharvest Technology of Fish and Fish Products	2001	Daya Publishing House	Thư viện		x
6	Brigitte Maas-van Berkel, Brigiet van den Boogaard, Corlien Heijnen	Presevation of meat and fish	2004	Marja de Goffau-Markusse	Thư viện		x
7	Gustavsson,J., Cederberg,C., Sonesson,U., Otterdijk,R.V., Meybeck,A.	Global food losses and food waste	2011	FAO, Rome, Italy.F	Thư viện		x

7. Đánh giá kết quả học tập:

STT	Hình thức đánh giá	Nhằm đạt KQHT	Trọng số (%)
1	Chuẩn bị bài, tiến hành thực hành và sản phẩm thực hành	a, b, c, d, e	50
2	Đánh giá kết thúc học phần	a, b, c, d, e	50

GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN

(Ký và ghi họ tên)

TS. Nguyễn Thị Mỹ Hương

TRƯỞNG KHOA/VIỆN

(Ký và ghi họ tên)

TRƯỞNG BỘ MÔN

(Ký và ghi họ tên)

TS. Vũ Ngọc Bội

TS. Nguyễn Thị Mỹ Hương