

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Khoa/Viện: Công nghệ Thực Phẩm

Bộ môn: Công nghệ Chế biến

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. Thông tin về học phần:

Tên học phần:

- Tiếng Việt: Công nghệ sản xuất sản phẩm thủy sản giá trị gia tăng
- Tiếng Anh: Technology of processing value-added products from seafoods

Mã học phần: SPT 242

Số tín chỉ: 4 (2 - 2)

Đào tạo trình độ: CD

Học phần tiên quyết: Kỹ thuật thực phẩm, Nguyên liệu thủy sản và công nghệ sau thu hoạch.

2. Mô tả tóm tắt học phần:

Học phần cung cấp cho người học kiến thức cơ bản về thực phẩm giá trị gia tăng, tạo nền tảng cho việc khai thác có hiệu quả nguồn nguyên liệu thủy sản.

3. Mục tiêu:

Sinh viên có khả năng đề xuất hướng và lựa chọn công nghệ cho phép tạo ra các sản phẩm giá trị gia tăng từ nguyên liệu/sản phẩm thủy sản gốc ban đầu.

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

- Nhận biết được lợi ích và xu hướng của việc gia tăng giá trị cho sản phẩm,
- Nhận biết được các dạng sản phẩm giá trị gia tăng và mức độ gia tăng giá trị của sản phẩm từ sản phẩm gốc;
- Lựa chọn và áp dụng được các kỹ thuật/công nghệ phù hợp để gia tăng giá trị cho sản phẩm thực phẩm từ thủy sản
- Sản xuất được một số sản phẩm giá trị gia tăng thường gặp: surimi, sản phẩm từ surimi, sản phẩm tẩm bột, tẩm/ướp gia vị, và sản phẩm hun khói
- Biết cách tổ chức sản xuất sản phẩm giá trị gia tăng đáp ứng chất lượng yêu cầu,
- Đề xuất được cách thức phát triển sản phẩm thực phẩm chức năng từ thủy sản.

5. Nội dung:

5.1 Lý thuyết

STT	Chương/Chủ đề	Nhằm đạt KQHT	Số tiết
1	Sản phẩm giá trị gia tăng từ thủy sản: Tiềm năng và cơ hội phát triển		(4)
1.1	Khái niệm về sản phẩm GTGT, quá trình gia tăng giá trị cho sản phẩm & một số vấn đề liên quan	a	2
1.2	Sự cần thiết và lợi ích của việc gia tăng giá trị cho	a,b	2

1.3	sản phẩm (thực phẩm) Các hướng phát triển sản phẩm GTGT từ thủy sản	a, b	2
2	Công nghệ sản xuất các sản phẩm giá trị gia tăng từ thủy sản		(22)
2.1	Công nghệ sản xuất surimi	b,c,d,đ	6
2.2	Công nghệ sản xuất sản phẩm từ surimi	b,c,d,đ	4
2.3	Công nghệ sản xuất sản phẩm thủy sản tẩm phủ bột	b,c,d,đ	4
2.4	Công nghệ sản xuất sản phẩm thủy sản tẩm gia vị	b,c,d,đ	4
2.5	Công nghệ sản xuất sản phẩm hun khói	b,c,d,đ	4
3	Phát triển thực phẩm chức năng từ thủy sản		(4)
3.1	Khái niệm về thực phẩm chức năng, nhu cầu và tiềm năng phát triển thực phẩm chức năng	a,b	1
3.2	Công nghệ sử dụng trong phát triển thực phẩm chức năng	c,e	1
3.3	Khả năng phát triển sản phẩm thực phẩm chức năng từ thủy sản	e	1
3.4	Các vấn đề liên quan đến pháp luật cần quan tâm	e	1

5.2. Thực hành

STT	Bài/chủ đề	Số tiết	Nhằm đạt KQHT
1	Tìm hiểu về các dòng sản phẩm GTGT hiện có tại các siêu thị (Nha Trang)	10	a,b
2	Sản xuất surimi	8	c,d,e
3	Sản xuất sản phẩm gốc surimi	8	c,d,e
4	Sản xuất sản phẩm tẩm phủ bột	8	c,d,e
5	Sản xuất sản phẩm tẩm gia vị	8	c,d,e
6	Sản xuất sản phẩm hun khói	12	c,d,e
7	Sản xuất sản phẩm tự chọn	6	c,d,e

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	Trần Thị Luyên. Nguyễn Trọng Căn, Đỗ Văn Ninh, Nguyễn Anh Tuấn, Trang Sĩ Trung, Vũ Ngọc Bội	Khoa học-Công nghệ surimi và sản phẩm mô phỏng	2010	NXB Nông Nghiệp.	Thư viện	x	
2	Nguyễn Trọng	Công nghệ chế	2011	Khoa học	Thư viện		x

	Cần, Đỗ Minh Phụng, Nguyễn Trọng Dũng, Nguyễn Anh Tuấn	biến thực phẩm thủy sản, tập II. Ướp muối, chế biến nước mắm, chế biến khô và thức ăn liền		và Kỹ thuật			
3	Jae W. Park	Surimi and seafood surimi	2005	Taylor & Francis	Thư viện		x
4	Colin Barrow and Fereidoon Shahidi	Marine Nutraceuticals and Functional Foods	2008	CRC Press, Inc.	GV		x

7. Đánh giá kết quả học tập:

STT	Hình thức đánh giá	Nhằm đạt KQHT	Trọng số (%)
1	Kiểm tra giữa kỳ	a, b, c, d, đ	10
2	Làm dự án (project)/seminar	a, b, c, d, đ, e	10
3	Thực hành tại PTN	a, b, c, d, đ, e	30
4	Thi kết thúc học phần: Hình thức thi: Vấn đáp	a, b, c, d, đ, e	50

GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN
(Ký và ghi họ tên)

Nguyễn Xuân Duy

TRƯỞNG KHOA/VIỆN
(Ký và ghi họ tên)

TRƯỞNG BỘ MÔN
(Ký và ghi họ tên)