

1. THÔNG TIN VỀ HỌC PHẦN VÀ GIẢNG VIÊN

- 1.1. Tên và mã số học phần: CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN SẢN PHẨM THỦY SẢN (AQ619)
- 1.2. Cấu trúc học phần: 2TC (LT: 1.5; BT: 0; TH: 0.5), 30tiết (LT: 25; BT: 0; TH: 10)
- 1.3. Học phần tiên quyết: không
- 1.4. Bộ môn phụ trách giảng dạy: Bộ môn Dinh dưỡng và Chế biến thủy sản, Khoa Thủy sản, Đại học Cần Thơ
- 1.5. Thông tin giảng viên:
TS. Lê Thị Minh thủy
Email: ltmthuy@ctu.edu.vn

2. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Kiểm soát chất lượng trong suốt quá trình chế biến thủy sản từ khâu tiếp nhận nguyên liệu cho đến thành phẩm là rất quan trọng. Môn học sẽ trình bày những kiến thức cơ bản trong lĩnh vực chế biến thủy sản gồm các tính chất của nguyên liệu thủy sản, công nghệ lạnh đông thủy sản, công nghệ sản xuất đồ hộp thủy sản, kỹ thuật sản xuất nước mắm và khô từ thủy sản. Hơn nữa, môn học này cũng giới thiệu các phương pháp xử lý phế liệu thải ra trong suốt quá trình chế biến thủy sản

3. MỤC TIÊU HỌC PHẦN

Về lý thuyết:

- Đánh giá độ tươi và các biện pháp cải thiện chất lượng cho nguyên liệu thủy sản.
- Công nghệ chế biến các sản phẩm thủy sản như thủy sản đông lạnh, thủy sản đóng hộp, thủy sản truyền thống.
- Tận dụng phế liệu thải ra trong quá trình chế biến thủy sản.

Về thực hành:

- Thực hành công nghệ lạnh đông cá tra và tôm
- Thực hành đồ hộp cá nục sốt cà

4. NỘI DUNG HỌC PHẦN

Chương	Tiết (LT/BT/TH)
Chương 1. Nguyên liệu thủy sản <i>Chương này tập trung giới thiệu những kiến thức cơ bản về nguyên liệu dùng trong chế biến thủy sản</i> Khái niệm về thị giác máy tính 1.1. Thành phần hóa học của nguyên liệu thủy sản 1.2. Biến đổi chất lượng của nguyên liệu 1.3. Các phương pháp đánh giá và cải thiện độ tươi cho nguyên liệu thủy sản <i>Để học tốt chương này học viên tham khảo các tài liệu [1], [2].</i>	5/0/0
Chương 2. Công nghệ chế biến các sản phẩm thủy sản <i>Chương này sẽ cung cấp cho học viên kỹ thuật sản xuất các sản</i>	15/0/10

<p><i>phẩm thủy sản chính</i></p> <p>2.1. Công nghệ lạnh đông thủy sản</p> <p>2.2. Thực hành công nghệ lạnh đông thủy sản</p> <p>2.3. Công nghệ đồ hộp thủy sản</p> <p>2.4. Thực hành công nghệ đồ hộp thủy sản</p> <p>2.5. Công nghệ chế biến các sản phẩm truyền thống</p> <p><i>Để học tốt chương này học viên tham khảo các tài liệu [2].</i></p>	
<p>Chương 3. Công nghệ sản xuất các sản phẩm từ phế liệu thủy sản</p> <p><i>Chương này giảng dạy về các phương pháp tận dụng phế liệu thủy sản thải ra trong quá trình chế biến</i></p> <p>3.1. Công nghệ sản xuất collagen và gelatin</p> <p>3.2. Công nghệ sản xuất chitosan</p> <p><i>Để học tốt chương này học viên tham khảo các tài liệu, [3].</i></p>	10/0/0

5. PHƯƠNG PHÁP GIẢNG DẠY VÀ ĐÁNH GIÁ

5.1. Phương pháp giảng dạy: học phần được giảng dạy kết hợp gồm lý thuyết (25 tiết), thực hành (10 tiết).

5.2. Phương pháp đánh giá: Báo cáo thực hành (30%) và thi cuối kỳ (70%)

6. TÀI LIỆU THAM KHẢO CỦA HỌC PHẦN

[1] Ioannis S. Boziaris (Editor). Seafood Processing: Technology, Quality and Safety. Wiley-Blackwell, 2013

[2] George M. Hall. Fish Processing Technology. Blackie Academic & Professional, 1997

[3] Se-Kwon Kim. Seafood Processing By-Products: Trends and Applications. Springer, 2014

Ngày 29 tháng 07 năm 2015

Người biên soạn

Duyệt của đơn vị
TL. HIỆU TRƯỞNG
TRƯỞNG KHOA THỦY SẢN

Lê Thị Minh Thủy