



# TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Khoa: Cơ khí

Bộ môn: Chế tạo máy

## ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

(Ban hành kèm theo Quyết định số: /QĐ-ĐHNT ngày tháng năm 2022 của Hiệu trưởng Trường Đại học Nha Trang)

### 1. Thông tin về học phần:

Tên học phần:

- Tiếng Việt: **THIẾT BỊ CHẾ BIẾN THỦY SẢN**
- Tiếng Anh: **FISHERY PROCESSING EQUIPMENTS**

Mã học phần:

Số tín chỉ: 3(3-0)

Đào tạo trình độ: Đại học

Học phần tiên quyết:

### 2. Mô tả học phần:

Học phần cung cấp cho người học những kiến thức về thiết bị vận chuyển trong chế biến thủy sản; thiết bị làm sạch; thiết bị phân loại cá; thiết bị gia công cơ học thủy sản; máy tách kim loại; thiết bị đóng gói.

### 3. Mục tiêu:

Giúp người học có kiến thức và kỹ năng cần thiết về các thiết bị trong chế biến thủy sản; đáp ứng nhiệm vụ thiết kế, chế tạo và bảo trì các trang thiết bị trong chế biến thủy sản.

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

- a) Lựa chọn thiết bị sơ chế như làm sạch, vận chuyển, phân loại, gia công cơ học trong chế biến thủy sản;
- b) Lựa chọn thiết bị tách kim loại và đóng gói trong chế biến thủy sản;
- c) Thiết kế thiết bị vận chuyển, làm sạch, phân loại và gia công cơ học trong chế biến thủy sản.

### 5. Ma trận tương thích giữa Chuẩn đầu ra học phần với Chuẩn đầu ra CTĐT Kỹ thuật cơ khí:

CDR HP (CLOs)	CDR CTĐT (PLOs)									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
a				x	x	x	x	x		
b				x	x	x	x	x		
c				x	x	x	x	x		

### 6. Nội dung:

TT.	Chủ đề	Nhằm đạt CLOs	Số tiết	
			LT	TH
1	<b>Thiết bị vận chuyển trong chế biến thủy sản</b>	a,c	8	0
1.1	Băng tải			
1.2	Vít tải			
1.3	Vận chuyển khí động			
1.4	Vận chuyển bằng thủy lực			

2	<b>Thiết bị làm sạch</b>	a,c	6	0
2.1	Máy rửa băng chuyên			
2.2	Máy rửa cánh đảo			
2.3	Máy rửa kiểu sàng			
3	<b>Thiết bị phân loại cá</b>	a,c	8	0
3.1	Phân loại theo kích cỡ			
3.2	Phân loại theo trọng lượng			
4	<b>Thiết bị gia công cơ học thủy sản</b>	a,c	9	0
4.1	Máy đánh vây cá			
4.2	Máy cắt vây cá			
4.3	Máy cắt khúc cá			
4.4	Máy phi lê cá			
4.5	Máy lạng da cá			
4.6	Máy tách xương cá			
5	<b>Máy tách kim loại</b>	b	6	0
5.1	Tách kim loại bằng trọng lực			
5.2	Tách kim loại bằng cơ học			
5.3	Tách kim loại bằng khí nén			
6	<b>Thiết bị đóng gói</b>	b	8	0
6.1	Khái niệm, chức năng, tiêu chuẩn bao bì			
6.2	Máy hàn nhiệt			
6.3	Máy đóng gói chân không			
6.4	Máy ghép mí hộp			

### 7. Phương pháp dạy học:

TT.	Phương pháp dạy học	Áp dụng cho chủ đề	Nhằm đạt CLOs
1	Thuyết giảng/Bài tập /Thảo luận	1,2,3,4,5,6	a,b,c

### 8. Đánh giá kết quả học tập:

TT.	Hoạt động đánh giá	Nhằm đạt CLOs	Trọng số (%)
1	Đánh giá quá trình (Chuyên cần/thảo luận/bài tập về nhà)	a, c	20
2	Thi giữa kỳ	a, c	30
3	Thi cuối kỳ	a,b,c	50

### 9. Tài liệu dạy 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 Văn Nhã	Máy và thiết bị chế biến thủy sản	2012	Đại học Cần Thơ	Thư viện	x	
2	Ioannis S. Boziaris	Seafood Processing Technology, Quality and Safety	2014	IFST	Thư viện	x	
3	Bykowski, P. and Dutkiewicz, D.	Fish processing and equipment in small plants.	2012	FAO	Thư viện	x	

Ngày cập nhật: 18/02/2022.

**CHỦ NHIỆM HỌC PHẦN**  
(Ký và ghi họ tên)



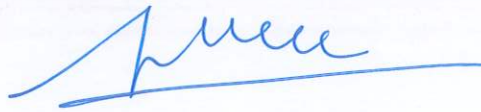
**TS. Ngô Quang Trọng**

**TRƯỞNG BỘ MÔN**  
(Ký và ghi họ tên)



**TS. Nguyễn Hữu Thật**

**BAN CHỦ NHIỆM CTĐT**  
(Ký và ghi họ tên)



**PGS.TS. Đặng Xuân Phương**

