

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT
MÔN: CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT ĐỒ HỘP THỰC PHẨM

A. Thông tin về giảng viên:

Giảng viên: Nguyễn Đức Toàn Nơi làm việc: Trung Tâm Công nghệ Sau thu hoạch

Mobile: 0164.473.6357

Email: ndtoan@tvu.edu.vn

B. Thông tin về môn học:

1. Số tín chỉ/đvht: 02

- Lý thuyết: 01
- Thực hành: 01

2. Đối tượng học: Bậc học: Đại học

Ngành: Công nghệ thực phẩm

Hệ: Chính quy

3. Điều kiện tiên quyết/song hành: Hóa học thực phẩm, bao bì thực phẩm, vi sinh thực phẩm

4. Mục tiêu/Kết quả học tập của môn học: Sau khi học xong môn học này, sinh viên sẽ có khả năng:

4.1. Về kiến thức:

- Hiểu được bản chất của quá trình thanh trùng tiệt trùng.
- Nắm rõ các phương pháp tiền xử lý đồ hộp
- Hiểu được bản chất của vi sinh vật trong đồ hộp
- Xác định được các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm đồ hộp
- Nắm được quy trình sản xuất các sản phẩm đồ hộp

4.2. Về kỹ năng nghề nghiệp:

- Biết tính toán chế độ thanh trùng tiệt trùng cho sản phẩm
- Nhận biết được các dạng hư hỏng của đồ hộp

4.3. Về thái độ và kỹ năng mềm:

- Có khả năng suy luận, phân tích vấn đề.
- Tình thần làm việc khoa học.

5. Nội dung chi tiết môn học:

| Chủ đề/Bài học | MT/KQHT về kiến thức | MT/KQHT về kỹ năng nghề nghiệp | MT/KQHT về tinh thần và kỹ năng mềm |
|--|--|--|---|
| Chương 1. Giới thiệu lịch sử đồ hộp | <ul style="list-style-type: none"> - Hiểu được lịch sử ra đời của đồ hộp - Các dạng đồ hộp | <ul style="list-style-type: none"> - Hiểu được lịch sử phát triển đồ hộp qua các giai đoạn | <ul style="list-style-type: none"> - Chủ động nghiên cứu, tham khảo tài liệu - Kỹ năng triết lý ý kiến |
| Chương 2. Các quá trình sơ chế nhiệt nguyên liệu | <ul style="list-style-type: none"> - Các kiến thức về sơ chế nguyên liệu - Các quá trình sơ chế sử dụng nhiệt | <ul style="list-style-type: none"> - Biết cách xử lý sơ chế nguyên liệu. - Nắm được bản chất, biến đổi của nguyên liệu trong xử lý nhiệt - Kiểm soát quá trình nhiệt trong sơ chế | <ul style="list-style-type: none"> - Chủ động nghiên cứu, tham khảo tài liệu, - Kỹ năng triết lý ý kiến |
| Chương 3. Vi sinh vật trong đồ hộp thực phẩm | <ul style="list-style-type: none"> - Phân loại các nhóm vi sinh vật trong đồ hộp. - Phân loại đồ hộp dựa trên vi sinh vật mục tiêu. | <ul style="list-style-type: none"> - Biết được các dạng vi sinh vật trong đồ hộp - Phân loại được đồ hộp dựa trên vi sinh vật mục tiêu | <ul style="list-style-type: none"> - Chủ động nghiên cứu, tham khảo tài liệu. - Kỹ năng triết lý ý kiến |
| Chương 4. Quá trình bài khí ghép nắp | <ul style="list-style-type: none"> - Ảnh hưởng của bài khí đến hư hỏng đồ hộp. - Các phương pháp bài khí. | <ul style="list-style-type: none"> - Biết cách bài khí đồ hộp - Biết được các dạng hư hỏng do bài khí không đạt | <ul style="list-style-type: none"> - Chủ động nghiên cứu, tham khảo tài liệu. - Kỹ năng triết lý ý kiến |
| Chương 5. Tính toán xác định giá trị thanh trùng | <ul style="list-style-type: none"> - Các phương pháp tính giá trị thanh trùng - Xác định các thông số của quá trình thanh trùng | <ul style="list-style-type: none"> - Hiểu được các biến đổi nhiệt trong quá trình thanh trùng - Tính toán được các thông số của quá trình thanh trùng | <ul style="list-style-type: none"> - Chủ động nghiên cứu, tham khảo tài liệu. - Kỹ năng triết lý ý kiến |
| Chương 6: Quy trình sản xuất một số loại đồ hộp | <ul style="list-style-type: none"> - Quy trình sản xuất đồ hộp thịt cá. - Quy trình sản xuất đồ hộp rau quả - Quy trình sản xuất nước giải khát đóng chai | <ul style="list-style-type: none"> - Có khả năng thực hiện sản xuất các sản phẩm đồ hộp | <ul style="list-style-type: none"> - Chủ động nghiên cứu, tham khảo tài liệu. - Kỹ năng triết lý ý kiến |

6. Kế hoạch giảng dạy chi tiết:

| Chủ đề/Bài học | Cách tổ chức giảng dạy | Yêu cầu đối với SV | Cách đánh giá | Định mức tiêu hụt vật tư công cụ giảng dạy |
|--|---|--|---|---|
| Chương 1. Giới thiệu lịch sử phát triển đồ hộp | - Giới thiệu lịch sử phát triển đồ hộp. - Giới thiệu các dạng đồ hộp - Trình chiếu powerpoint, kết hợp giải thích | - Tham khảo tài liệu trước khi đến lớp, năng động, mạnh dạn nêu ý kiến, thảo luận nhóm | - Câu hỏi đúng sai/ câu hỏi nhiều lựa chọn, bài tập | - Máy chiếu 15 tiết lý thuyết - Bút lông bút 04 cây. - Điện, nước 30 tiết thực hành - Các thiết bị dụng: nồi trùng, máy giặt nắp - Dụng cụ: lò gas, nồi, xoong chảo.... |
| Chương 2. Các quá trình sơ chế nhiệt nguyên liệu | - Giới thiệu các quá trình xử lý cơ học - Các quá trình sơ chế sử dụng nhiệt - Trình chiếu powerpoint, thuyết giảng, làm bài tập, thực hành | - Tham khảo tài liệu trước khi đến lớp, năng động, mạnh dạn nêu ý kiến, thảo luận nhóm | - Câu hỏi đúng sai/ câu hỏi nhiều lựa chọn, làm bài tập | |
| Chương 3. Vị sinh vật trong đồ hộp thực phẩm | - Giới thiệu các dạng vi sinh vật trong đồ hộp - Các dạng hư hỏng do vi sinh vật - Trình chiếu powerpoint, thuyết giảng, làm bài tập, thực hành | - Tham khảo tài liệu trước khi đến lớp, năng động, mạnh dạn nêu ý kiến, thảo luận nhóm | - Câu hỏi đúng sai/ câu hỏi nhiều lựa chọn, làm bài tập | |
| Chương 4. Quá trình bài khí ghép nắp | - Giới thiệu quá trình bài khí. - Các hư hỏng do bài khí không đạt. - Trình chiếu powerpoint, thuyết giảng, làm bài tập, thực hành | - Tham khảo tài liệu trước khi đến lớp, năng động, mạnh dạn nêu ý kiến, thảo luận nhóm | - Câu hỏi đúng sai/ câu hỏi nhiều lựa chọn, làm bài tập | |

| | | | |
|---|--|--|---|
| Chương 5. Tính toán xác định giá trị thanh trùng | <ul style="list-style-type: none"> - Biến đổi nhiệt độ trong quá trình thanh trùng - Xác định các thông số của quá trình thanh trùng - Trình chiếu powerpoint, thuyết giảng, làm bài tập, thực hành | <ul style="list-style-type: none"> - Tham khảo tài liệu trước khi đến lớp, năng động, mạnh dạn nêu ý kiến, thảo luận nhóm | <ul style="list-style-type: none"> - Câu hỏi đúng sai/ câu hỏi nhiều lựa chọn, làm bài tập |
| Chương 6: Quy trình sản xuất một số loại đồ hộp | <ul style="list-style-type: none"> - Giới thiệu quy trình sản xuất các sản phẩm đồ hộp - Trình chiếu powerpoint, thuyết giảng, làm bài tập, thực hành | <ul style="list-style-type: none"> - Tham khảo tài liệu trước khi đến lớp, năng động, mạnh dạn nêu ý kiến, thảo luận nhóm | <ul style="list-style-type: none"> - Câu hỏi đúng sai/ câu hỏi nhiều lựa chọn, làm bài tập |

7. Đánh giá:

❖ Đánh giá quá trình: 50% (theo quy định hiện hành)

- Thái độ học tập: 10%
- Kiểm tra lý thuyết: 20%
- Phúc trình các bài thực hành: 20%

❖ Đánh giá cuối môn học: 50%

- Các yếu tố ảnh hưởng chất lượng đồ hộp
- Tính toán giá trị chết nhiệt trong thanh trùng
- Xác định các yêu cầu kỹ thuật từng công đoạn sản xuất đồ hộp

8. Tài liệu học tập:

- Sách, giáo trình chính

Lê Mỹ Hồng. 2005. Giáo trình Công nghệ chế biến thực phẩm đóng hộp. Đại học Cần Thơ.

- Sách tham khảo

Nguyễn Trọng Cần và Nguyễn Lê Hà. 2009. Nguyên lý sản xuất đồ hộp thực phẩm. Nhà xuất bản khoa học kỹ thuật.

Trà Vinh, ngày 1.... tháng 9.... năm 2018

BỘ MÔN

Nguyễn Thị Hồng Khanh

GIẢNG VIÊN

Nguyễn Anh Xuân