

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT
MÔN Công nghệ bảo quản và chế biến sản phẩm thịt
(Dùng cho trình độ đại học)

A. Thông tin về giảng viên:

Giảng viên: Nguyễn Thị Hiền

Nơi làm việc: Trung tâm Công nghệ sau thu hoạch

Điện thoại: Home:, Mobile: 0976.864.979

Email: hiengnyencntptvu@gmail.com

B. Thông tin về môn học:

1. Số tín chỉ/đvht:

- Lý thuyết: 1

- Thực hành: 1

2. Đối tượng học: Bậc học: Đại học (DA16CNTP)

Ngành: Công nghệ thực phẩm

Hệ: Chính quy

3. Điều kiện tiên quyết/song hành: Kiểm nghiệm vi sinh thực phẩm, máy chế biến

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:

- Thành phần hóa học của nguyên liệu thịt

- Quy trình giết mổ gia súc, gia cầm

- Quy trình chế biến và bảo quản các sản phẩm từ thịt và phương pháp bao quan nguyên liệu thịt

- Phương pháp lạnh đông thịt

- Các thiết bị sử dụng trong chế biến thịt

- Chế biến sản phẩm truyền thống và sản phẩm công nghiệp từ thịt

4.2. Về kỹ năng nghề nghiệp:

- Có khả năng tham gia vào công việc sản xuất trong các nhà máy chế biến các sản phẩm từ thịt.

4.3. Về thái độ và kỹ năng mềm:

- Có tinh thần làm việc tập thể, tác phong công nghiệp, đạo đức nghề nghiệp trong chế biến.

- Có khả năng nghiên cứu và phát triển các sản phẩm mới từ nguyên liệu thịt

5. Nội dung và mục tiêu/KQHT chi tiết môn học:

Chủ đề/Bài học	MT về kiến thức	MT về kỹ năng chuyên môn	MT về thái độ và kỹ năng mềm
1. Xác định tính chất thịt và các quy trình giết mổ	1.1. Tổng quan về khu giết mổ 1.2. Quy trình và giải thích qui trình giết mổ. 1.3. Dinh dưỡng, thành phần và tính chất của thịt nguyên liệu 1.4. Xác định tính chất lý hóa của thịt sau giết mổ và phương thức bảo quản.	Có khả năng tham gia vào công việc sản xuất trong các nhà máy chế biến các sản phẩm từ thịt.	- Có tinh thần làm việc tập thể, tác phong công nghiệp, đạo đức nghề nghiệp trong chế biến. - Có khả năng nghiên cứu và phát triển các sản phẩm mới từ nguyên liệu thịt
2. Bảo quản thịt và sản phẩm từ thịt	2.1 Bảo quản thịt bằng phương pháp làm lạnh 2.2 Bảo quản thịt bằng phương pháp lạnh đông 2.3 Bảo quản thịt bằng phương pháp nấu – xử lý nhiệt 2.4 Bảo quản thịt bằng phương pháp sấy khô hoặc phơi nắng 2.5 Bảo quản thịt bằng phương pháp ướp muối		

3. Chế biến sản phẩm truyền thống và sản phẩm công nghiệp từ thịt	3.1. Chế biến sản phẩm đồ hộp thịt 3.2. Chế biến lạp xưởng 3.3. Chế biến sản phẩm thịt (xông khói, chà bông) 3.4. Chế biến các sản phẩm thịt lên men		
---	---	--	--

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 hao trang thiết bị, vật tư, công cụ,...phục vụ giảng dạy/sinh viên
1. Xác định tính chất thịt và các quy trình giết mổ	Diễn giảng Chia nhóm tìm hiểu quy trình chế biến sản phẩm thịt Thực hành chế biến các sản phẩm từ thịt	- Đọc trước bài - Chia nhóm - Thảo luận nhóm - Trình bày ý kiến của nhóm	Bài báo cáo Bài kiểm tra	Máy chiếu Bảng Phấn
2. Bảo quản thịt và sản phẩm từ thịt				Máy chiếu Bảng Phấn
3. Chế biến sản phẩm truyền thống và sản phẩm công nghiệp từ thịt				Bảng Bút lông Máy sấy Máy xay thịt Máy xé sợi

7. Đánh giá: Theo quy định hiện hành của Trường.

❖ **Đánh giá quá trình:**

- Điểm quá trình: 50%
- Điểm kết thúc: 50%

❖ **Đánh giá cuối môn học:**

- Thành phần hóa học của nguyên liệu thịt
- Quy trình giết mổ gia súc, gia cầm
- Quy trình chế biến và bảo quản các sản phẩm từ thịt và phương pháp bảo quản nguyên liệu thịt
- Các thiết bị sử dụng trong chế biến thịt
- Chế biến sản phẩm truyền thống và sản phẩm công nghiệp từ thịt

8. Tài liệu học tập:

- Sách, giáo trình chính: TLHDMH Công nghệ bảo quản và chế biến sản phẩm thịt
- ĐH Trà Vinh
 - Sách tham khảo
 1. Bùi Ái. 2005. Công nghệ lên men ứng dụng trong công nghệ thực phẩm. NXB. ĐH Quốc Gia Tp. HCM.
 2. Fidel Toldrá. 2010. Handbook of Meat Processing. Wiley-Blackwell
 3. Gunter Heinz, Peter Hautzinger. 2007. Meat processing technology. Food and Agriculture Organization of the United Nations
 4. Nguyễn Trọng Cán. Công nghệ đồ hộp thủy sản và gia súc gia cầm. 2007. NXB Khoa học kỹ thuật
 5. Trần Minh Tâm. 2000. Công nghệ vi sinh ứng dụng. NXB. Nông Nghiệp Tp. HCM.
 6. Trần Như Khuyên, Nguyễn Thanh Hải. 2007. Giáo trình Công nghệ bảo quản và chế biến sản phẩm chăn nuôi. Nhà xuất bản Hà Nội.
 7. Nguyễn Văn Mười. 2005. Bài giảng công nghệ chế biến thịt. Khoa Nông Nghiệp- Trường Đại học Cần Thơ.
 - Khác (địa chỉ website)

Trà Vinh, ngày 07 tháng 01 năm 2019

TT CNSTH



Nguyễn Chí Hồng Châm

GIẢNG VIÊN



Nguyễn Thị Hiền