

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN THỰC HÀNH CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN THỊT, TRỨNG

Tên học phần (tiếng Việt): Thực hành công nghệ chế biến thịt, trứng

Tên học phần (tiếng Anh): Practice of Meat, Egg Processing Technology

Trình độ: Đại học

Mã học phần: 0101102751

Mã tự quản: 5201287

Thuộc khối kiến thức: Chuyên ngành tự chọn

Đơn vị phụ trách: Bộ môn Công nghệ thực phẩm – Khoa Công nghệ thực phẩm

Số tín chỉ: 1 (0,1)

Phân bố thời gian:

– Số tiết lý thuyết : 00 tiết

– Số tiết thí nghiệm/thực hành (TN/TH) : 30 tiết

– Số giờ tự học : 15 giờ

Điều kiện tham gia học tập học phần:

– Học phần tiên quyết: không

– Học phần học trước: Công nghệ chế biến thịt, trứng (0101102750)

– Học phần song hành: không

Hình thức giảng dạy: ☒ Trực tiếp ☐ Trực tuyến (online) ☐ Thay đổi theo HK

2. THÔNG TIN GIẢNG VIÊN

TT	Họ và tên	Email	Đơn vị công tác
1.	ThS.Trần Quyết Thắng	thangtq@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
2.	TS. Lê Doãn Dũng	dungld@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
3.	ThS. Trần Đức Duy	duytd@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
4.	ThS. Nguyễn Thị Thu Huyền	huyenntt@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
5.	ThS. Đào Thị Tuyết Mai	maidtt@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
6.	ThS. Nguyễn Thị Ngọc Thuý	thuyntn@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT

3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần “Thực hành công nghệ chế biến thịt, trứng” thuộc khối kiến thức chuyên ngành tự chọn, trang bị cho người học kỹ năng thực hành về sản xuất một số sản phẩm từ thịt, trứng như đồ hộp, giò lụa, trứng muối... cũng như kỹ năng làm việc nhóm.

4. CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN

Chuẩn đầu ra (CĐR) chi tiết của học phần như sau:

CDR của CTĐT	CDR học phần	Mô tả CDR (Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng)	Mức độ năng lực
PLO3.1	CLO1	Áp dụng thành thạo các thao tác kỹ thuật trong chế biến, sản xuất một số sản phẩm từ thịt, trứng.	P3
PLO3.3	CLO2	Áp dụng thành thạo các thao tác kỹ thuật trong chế biến; đề xuất giải pháp, áp dụng và đánh giá kết quả các vấn đề trong chế biến sản xuất thịt, trứng.	P3
PLO5	CLO3	Có nhận thức cao trong việc thực hiện các nội quy, quy định phòng thí nghiệm, đảm bảo an toàn lao động cho bản thân và các thành viên khác trong nhóm	A4
PLO6	CLO4	Thực hiện hành thạo kỹ năng phối hợp nhóm khi làm việc nhằm kết quả tốt khi thực hiện các bài thực hành trong học phần.	P4

5. NỘI DUNG HỌC PHẦN

5.1. Phân bố thời gian tổng quát

STT	Tên chương/bài	Chuẩn đầu ra của học phần	Phân bố thời gian (tiết/giờ)		
			Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1.	Sản xuất trứng muối.	CLO1, CLO2, CLO3, CLO4	0	5	2,5
2.	Sản xuất đồ hộp thịt	CLO1, CLO2, CLO3, CLO4	0	5	2,5
3.	Sản xuất chà bông	CLO1, CLO2, CLO3, CLO4	0	5	2,5
4.	Sản xuất giò thủ	CLO1, CLO2, CLO3, CLO4	0	5	2,5
5.	Sản xuất giò lụa	CLO1, CLO2, CLO3, CLO4	0	5	2,5
6.	Sản xuất Lạp xưởng	CLO1, CLO2, CLO3, CLO4	0	5	2,5
Tổng			0	30	15

5.2. Nội dung chi tiết

Bài 1: Sản xuất trứng muối

1.1. Giới thiệu sản phẩm Lạp xưởng

1.2. Nguyên vật liệu, dụng cụ và thiết bị.

- 1.3. Quy trình công nghệ
- 1.4. Các bước tiến hành
- 1.5. Nhận xét và đánh giá chất lượng sản phẩm

Bài 2: Sản xuất đồ hộp thịt

- 2.1. Giới thiệu sản phẩm đồ hộp
- 2.2. Nguyên vật liệu, dụng cụ và thiết bị.
- 2.3. Quy trình công nghệ
- 2.4. Các bước tiến hành
- 2.5. Nhận xét và đánh giá chất lượng sản phẩm

Bài 3: Sản xuất chà bông

- 3.1. Giới thiệu sản phẩm chà bông
- 3.2. Thiết bị, dụng cụ, hóa chất, nguyên vật liệu
- 3.3. Các bước tiến hành
- 3.4. Nhận xét và đánh giá chất lượng sản phẩm

Bài 4: Sản xuất giò thủ

- 4.1. Giới thiệu sản phẩm giò thủ
- 4.2. Nguyên vật liệu, dụng cụ và thiết bị.
- 4.3. Quy trình công nghệ
- 4.4. Các bước tiến hành
- 4.5. Nhận xét và đánh giá chất lượng sản phẩm

Bài 5: Sản xuất giò lụa

- 5.1. Giới thiệu các sản phẩm giò lụa
- 5.2. Nguyên vật liệu, dụng cụ và thiết bị.
- 5.3. Quy trình công nghệ
- 5.4. Các bước tiến hành
- 5.5. Nhận xét và đánh giá chất lượng sản phẩm

Bài 6. Sản xuất Lạp xưởng

- 6.1. Giới thiệu sản phẩm Lạp xưởng
- 6.2. Nguyên vật liệu, dụng cụ và thiết bị.
- 6.3. Quy trình công nghệ
- 6.4. Các bước tiến hành
- 6.5. Nhận xét và đánh giá chất lượng sản phẩm

6. PHƯƠNG PHÁP DẠY VÀ HỌC

Phương pháp giảng dạy	Phương pháp học tập	Nhóm CDR của học phần			
		Kiến thức	Kỹ năng cá nhân	Kỹ năng tương tác/nhóm	Năng lực thực hành nghề nghiệp
			CLO1 CLO2 CLO3	CLO4	
Thuyết trình	Lắng nghe, ghi chép, ghi nhớ và đặt câu hỏi		X		
Trình diễn	Quan sát, tái hiện, đặt câu hỏi		X		
Vấn đáp	Vấn đáp		X		
Tạo tình huống	Lắng nghe, quan sát, thảo luận, trả lời, thực hiện.		X	X	
Hướng dẫn người học tìm kiếm các tài liệu về công nghệ chế biến, TCVN về thịt, trứng, đọc hiểu và kiểm tra kiến thức	Tìm kiếm tài liệu, TCVN, tóm tắt, đặt câu hỏi làm rõ		X		

7. ĐÁNH GIÁ HỌC PHẦN

- Thang điểm đánh giá: 10/10
- Kế hoạch đánh giá học phần cụ thể như sau:

Hoạt động đánh giá	Thời điểm	Chuẩn đầu ra	Tỉ lệ (%)	Thang điểm/ Rubrics
ĐIỂM QUÁ TRÌNH:				
Điểm của 1 bài thực hành	Trong suốt quá trình thực hiện bài	CLO1, CLO2, CLO3, CLO4		Rubric II.01
THI CUỐI KỲ/ĐÁNH GIÁ CUỐI KỲ:				
Điểm đánh giá cuối học kỳ là trung bình cộng của 06 bài thực hành				

8. NGUỒN HỌC LIỆU

8.1. Sách, giáo trình chính

[1] Trần Quyết Thắng, Phan Thị Hồng Liên, Nguyễn Thị Thu Huyền, Giáo trình *Thực hành công nghệ chế biến thịt, thủy sản*, Trường Đại học Công thương TP.HCM, 2024.

8.2. Tài liệu tham khảo

[1] Trần Quyết Thắng, Lê Phan Thùy Hạnh, *Bài giảng công nghệ chế biến thịt, trứng, thủy sản*, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh, 2017.

[2] Trần Quyết Thắng, Nguyễn Thị Thu Huyền, *Tài liệu hướng dẫn thực hành công nghệ chế biến thịt, trứng*, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP.HCM, 2014.

[3] Lê Văn Hoàng, *Cá thịt & chế biến công nghiệp*, NXB Khoa học Kỹ thuật, 2004.

[4] Nguyễn Trọng Cần, *Công nghệ chế biến thực phẩm thủy sản, Tập 2*, NXB Khoa học Kỹ thuật Hà Nội, 2011.

[5] Chi cục bảo vệ môi trường TP. HCM, *Tài liệu hướng dẫn sản xuất sạch hơn ngành chế biến thủy sản*, NXB Khoa học Kỹ thuật Hà Nội, 2010.

[6] M.D. Ranken, *Handbook of Meat Product Technology*, Blackwell Science Ltd, 2016.

8.3. Phần mềm

Không

9. QUY ĐỊNH CỦA HỌC PHẦN

Người học có nhiệm vụ:

- Tham dự 100% giờ thực hành- thí nghiệm;
- Chủ động lên kế hoạch học tập:
 - + Tích cực khai thác các tài nguyên trong thư viện của trường và trên mạng để phục vụ cho việc tự học, tự nghiên cứu và các hoạt động thảo luận;
 - + Đọc trước tài liệu do giảng viên cung cấp hoặc yêu cầu;
 - + Ôn tập các nội dung đã học; tự kiểm tra kiến thức bằng cách làm các bài trắc nghiệm kiểm tra hoặc bài tập được giảng viên cung cấp.
- Tích cực tham gia các hoạt động thảo luận, trình bày, vấn đáp trên lớp và hoạt động nhóm;
- Tham gia các hoạt động thực hành theo hướng dẫn của giảng viên và các yêu cầu về an toàn lao động, nội quy phòng thí nghiệm và/hoặc yêu cầu của nơi thực tập;
- Chủ động hoàn thành đầy đủ, trung thực các bài tập cá nhân, bài tập nhóm theo yêu cầu;

10. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN

- Phạm vi áp dụng: Đề cương này được áp dụng cho chương trình đại học ngành Công nghệ thực phẩm từ khóa 15ĐH, năm học 2024-2025;
- Giảng viên: sử dụng đề cương này để làm cơ sở cho việc chuẩn bị bài giảng, lên kế hoạch giảng dạy và đánh giá kết quả học tập của người học;
- Lưu ý: Trước khi giảng dạy, giảng viên cần nêu rõ các nội dung chính của đề cương học phần cho người học – bao gồm chuẩn đầu ra, nội dung, phương pháp dạy và học chủ yếu, phương pháp đánh giá và tài liệu tham khảo dùng cho học phần;

– Người học: sử dụng đề cương này làm cơ sở để nắm được các thông tin chi tiết về học phần, từ đó xác định được phương pháp học tập phù hợp để đạt được kết quả mong đợi.

11. PHÊ DUYỆT

☐ Phê duyệt lần đầu

☐ Bản cập nhật lần thứ:

Ngày phê duyệt: 12/8/2024

Ngày cập nhật:

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn/Trưởng ngành

Chủ nhiệm học phần

Lê Nguyễn Đoan Duy

Nguyễn Đình Thị Như Nguyễn

Trần Quyết Thắng