

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN TỔNG QUÁT

1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

Tên học phần (tiếng Việt): Thực hành công nghệ chế biến thịt, thủy sản và nước chấm gia vị

Tên học phần (tiếng Anh): Food Processing Technology Laboratory (Meat, Seafood, Sauce and Condiment)

Mã học phần: 0101100211

Mã tự quản: 05201091

Thuộc khối kiến thức: Ngành chính

Loại học phần: Bắt buộc

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 thực phẩm (05200019); Hóa sinh học thực phẩm (05200002); Vệ sinh an toàn thực phẩm (05200121)

– Học phần song hành: Không

2. THÔNG TIN GIẢNG VIÊN

STT	Họ và tên	Email	Đơn vị công tác
1.	ThS. Trần Quyết Thắng	thangtq@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUFU
2.	ThS. Phan Thị Hồng Liên	lienpth@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUFU
3.	ThS. Nguyễn Thị Thu Huyền	huyenntt@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUFU
4.	ThS. Đào Thị Tuyết Mai	maidtt@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUFU
5.	ThS. Hoàng Thị Ngọc Nhon	nhonhtn@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUFU

3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần “Thực hành công nghệ chế biến thịt, thủy sản và nước chấm gia vị” trang bị cho người học kỹ năng thực hành sản xuất một số sản phẩm thịt, thủy sản và nước chấm gia vị như đồ hộp, giò thủ, tôm đông lạnh, tương ớt, sốt gia vị ướp thịt. Đồng thời, học phần góp phần hình thành kỹ tính toán, giải quyết các vấn đề liên quan trong sản xuất và kỹ năng làm việc nhóm.

4. MỤC TIÊU HỌC PHẦN

Mục tiêu	Mô tả mục tiêu	Chuẩn đầu ra của Chương trình đào tạo	Trình độ năng lực
G1	Phân tích các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng và các biến đổi diễn ra trong quá trình sản xuất một	PLO1.4, PLO13	4

Mục tiêu	Mô tả mục tiêu	Chuẩn đầu ra của Chương trình đào tạo	Trình độ năng lực
	số sản phẩm từ thịt, thủy sản và nước chấm gia vị và hướng dẫn giám sát các qui trình này		
G2	Thành thạo kỹ năng thực hành các công đoạn sản xuất một số sản phẩm từ thịt, thủy sản và nước chấm gia vị ở phòng thực hành để phát hiện vấn đề và hình thành ý tưởng cải tiến, áp dụng trong sản xuất trong thực tế.	PLO6.1, PLO6.3	4
G3	Thực hiện giải thích được các sự cố và phản biện, bảo vệ ý tưởng về các giải pháp xử lý các vấn đề liên quan đến quy trình sản xuất một số sản phẩm từ thịt, thủy sản và nước chấm gia vị	PLO8.2, PLO14.3	4
G4	Thành thạo kỹ năng làm việc độc lập và hợp tác làm việc nhóm để phân tích, lập kế hoạch, điều phối thực hiện yêu cầu thực hành sản xuất các sản phẩm từ thịt, thủy sản và nước chấm gia vị	PLO9.1, PLO9.2, PLO12.1, PLO12.2, PLO15.1, PLO15.2	4
G5	Thành thạo kỹ năng truyền đạt vấn đề rõ ràng, hợp lý khi học tập học phần công nghệ thực hành công nghệ chế biến thịt, thủy sản và nước chấm, gia vị	PLO10.1, PLO10.2	4
G6	Tổ chức hoạt động thực hành đảm bảo an toàn lao động và an toàn vệ sinh thực phẩm khi sản xuất các sản phẩm từ thịt, thủy sản và nước chấm, gia vị, tuân thủ các chuẩn mực nghề nghiệp	PLO14.1, PLO14.2	4

5. CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN

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

Mục tiêu học phần	CDR học phần	Mô tả (Sau khi học xong học phần này, người học có thể)	Trình độ năng lực
G1	CLO1.1	Phân tích được sự ảnh hưởng của chất lượng nguyên liệu đến chất lượng sản phẩm thịt, trứng, thủy sản và nước chấm gia vị để lựa chọn và kiểm soát chất lượng nguyên liệu	4
	CLO1.2	Phân tích được các biến đổi của nguyên liệu, bán thành phẩm trong qui trình sản xuất một số sản phẩm thịt, trứng, thủy sản, nước chấm gia vị để thực hiện sản xuất và giám sát các vấn đề về an toàn thực phẩm	4
G2	CLO2.1	Thực hiện chính xác, thành thực các công đoạn trong qui trình chế biến một số sản phẩm thịt, thủy sản và nước chấm gia vị	4
	CLO2.2	Giải thích được các kết quả trong các công đoạn sản xuất	3
	CLO2.3	Hình thành ý tưởng để cải tiến, áp dụng trong sản xuất các sản phẩm từ sữa trong thực tế	3
G3	CLO3.1	Giải thích được các sự cố và đề xuất các biện pháp khắc phục sự cố trong quy trình sản xuất một số sản phẩm từ thịt, thủy sản và nước chấm gia vị	3
	CLO3.2	Phản biện và bảo vệ ý tưởng về các giải pháp xử lý các vấn đề liên quan đến quy trình sản xuất một số sản phẩm từ thịt, thủy sản và nước chấm gia vị	4
G4	CLO4.1	Tự lên kế hoạch hợp lý để làm việc và học tập học phần công nghệ chế biến thịt, thủy sản và nước chấm gia vị	4

Mục tiêu học phần	CDR học phần	Mô tả (Sau khi học xong học phần này, người học có thể)	Trình độ năng lực
	CLO4.2	Thành thạo kỹ năng làm việc nhóm và đánh giá hoạt động thực hành sản xuất các sản phẩm từ thịt, thủy sản và nước chấm gia vị	4
	CLO4.3	Phân tích, tính toán để lập kế hoạch chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ, thiết bị và điều phối thực hiện yêu cầu thực hành sản xuất các sản phẩm từ thịt, thủy sản và nước chấm gia vị	4
G5	CLO5.1	Trình bày rõ ràng, hợp lý bài báo cáo thực hành về các vấn đề kỹ thuật liên quan đến công nghệ sản xuất các sản phẩm từ thịt, thủy sản và nước chấm gia vị	4
	CLO5.2.	Thành thạo vấn đáp các vấn đề kỹ thuật liên quan đến công nghệ sản xuất các sản phẩm từ thịt, thủy sản và nước chấm gia vị	4
G6	CLO 6.1	Tuân thủ các yêu cầu về sự trung thực, khách quan trong học tập	3
	CLO 6.2	Tổ chức hoạt động thực hành đáp ứng các yêu cầu về an toàn lao động khi vận hành thiết bị, sử dụng hóa chất	4

(* Các CDR học phần được xây dựng dựa trên việc tham khảo các CDR cần thiết cho sinh viên tốt nghiệp ngành Công nghệ thực phẩm theo Chuẩn IFT – Viện Công nghệ thực phẩm (Hoa Kỳ).

6. NỘI DUNG HỌC PHẦN

6.1. Phân bố thời gian tổng quát

STT	Tên chương/bài	CDR đáp ứng	Phân bố thời gian (tiết/giờ)		
			Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1.	Sản xuất tương ớt	CLO1.1, CLO1.2, CLO2.1, CLO2.2, CLO2.3, CLO3.1, CLO3.2, CLO4.1, CLO4.2, CLO4.3, CLO5.1, CLO5.2, CLO6.1, CLO6.2	0	5	2,5
2.	Sản xuất giò thủ	CLO1.1, CLO1.2, CLO2.1, CLO2.2, CLO2.3, CLO3.1, CLO3.2, CLO4.1, CLO4.2, CLO4.3, CLO5.1, CLO5.2, CLO6.1, CLO6.2	0	5	2,5
3.	Sản xuất tôm đông lạnh	CLO1.1, CLO1.2, CLO2.1, CLO2.2, CLO2.3, CLO3.1, CLO3.2, CLO4.1, CLO4.2, CLO4.3, CLO5.1, CLO5.2, CLO6.1, CLO6.2	0	5	2,5
4.	Sản xuất đồ hộp cá sốt cà	CLO1.1, CLO1.2, CLO2.1, CLO2.2, CLO2.3, CLO3.1, CLO3.2, CLO4.1, CLO4.2, CLO4.3, CLO5.1, CLO5.2, CLO6.1, CLO6.2	0	5	2,5
5.	Sản xuất đồ hộp thịt viên	CLO1.1, CLO1.2, CLO2.1, CLO2.2, CLO2.3, CLO3.1, CLO3.2, CLO4.1, CLO4.2, CLO4.3, CLO5.1, CLO5.2, CLO6.1, CLO6.2	0	5	2,5

STT	Tên chương/bài	CDR đáp ứng	Phân bố thời gian (tiết/giờ)		
			Lý thuyết	TN/TH	Tự học
6.	Sản xuất sốt ướp thịt	CLO1.1, CLO1.2, CLO2.1, CLO2.2, CLO2.3, CLO3.1, CLO3.2, CLO4.1, CLO4.2, CLO4.3, CLO5.1, CLO5.2, CLO6.1, CLO6.2	0	5	2,5
Tổng			0	30	15

6.2. Nội dung chi tiết của học phần

Bài 1: Sản xuất tương ớt

- 1.1. Giới thiệu về tương ớt
- 1.2. Thiết bị, dụng cụ, hóa chất, nguyên vật liệu trong sản xuất tương ớt
- 1.3. Thực hành sản xuất tương ớt
 - 1.3.1. Quy trình công nghệ sản xuất tương ớt
 - 1.3.2. Các bước thực hiện sản xuất tương ớt
- 1.4. Yêu cầu sản phẩm tương ớt

Bài 2: Sản xuất đồ hộp thịt viên

- 2.1. Giới thiệu về sản phẩm đồ hộp thịt viên
- 2.2. Thiết bị, dụng cụ, hóa chất, nguyên vật liệu trong sản xuất thịt viên
- 2.3. Thực hành sản xuất thịt viên
 - 2.3.1. Quy trình công nghệ sản xuất đồ hộp thịt viên
 - 2.3.2. Các bước thực hiện sản xuất đồ hộp thịt viên
- 2.4. Yêu cầu sản phẩm đồ hộp thịt viên

Bài 3: Sản xuất giò thủ

- 3.1. Giới thiệu về sản phẩm giò thủ
- 3.2. Thiết bị, dụng cụ, hóa chất, nguyên vật liệu sản xuất giò thủ
- 3.3. Thực hành sản xuất giò thủ
 - 3.3.1. Quy trình công nghệ sản xuất giò thủ
 - 3.3.2. Các bước thực hiện sản xuất giò thủ
- 3.4. Yêu cầu sản phẩm giò thủ

Bài 4: Sản xuất tôm đông lạnh

- 4.1. Giới thiệu sản phẩm tôm đông lạnh
- 4.2. Thiết bị, dụng cụ, hóa chất, nguyên vật liệu sản xuất tôm đông lạnh
- 4.3. Thực hành sản xuất tôm đông lạnh
 - 4.3.1. Quy trình công nghệ sản xuất tôm đông lạnh
 - 4.3.2. Các bước thực hiện sản xuất tôm đông lạnh
- 4.4. Yêu cầu sản phẩm tôm đông lạnh

Bài 5: Sản xuất đồ hộp cá sốt cà

- 5.1. Giới thiệu sản phẩm đồ hộp cá sốt cà
- 5.2. Thiết bị, dụng cụ, hóa chất, nguyên vật liệu sản xuất đồ hộp cá sốt cà
- 5.3. Thực hành sản xuất đồ hộp cá sốt cà
 - 5.3.1. Quy trình công nghệ sản xuất đồ hộp cá sốt cà
 - 5.3.2. Các bước thực hiện sản xuất đồ hộp cá sốt cà
- 5.4. Yêu cầu sản phẩm đồ hộp cá sốt cà

Bài 6: Sản xuất sốt ướp thịt

- 6.1. Giới thiệu về sản phẩm sốt ướp thịt
- 6.2. Thiết bị, dụng cụ, hóa chất, nguyên vật liệu sản xuất sốt ướp thịt
- 6.3. Thực hành sản xuất sốt ướp thịt
 - 6.3.1. Quy trình công nghệ sản xuất sốt ướp thịt
 - 6.3.2. Các bước thực hiện sản xuất sốt ướp thịt
- 6.4. Yêu cầu sản phẩm sốt ướp thịt

7. ĐÁNH GIÁ HỌC PHẦN

- Thang điểm đánh giá: 10/10;
- Đánh giá học phần: Sử dụng rubric II.1_05 - mức trình độ năng lực 4 cho các tiêu chí hoạt động nhóm; khả năng lập kế hoạch, tổ chức, điều phối công việc; an toàn lao động và vệ sinh; thao tác, tiến hành thí nghiệm và giải thích kết quả, phản biện, biện luận.
- Điểm tổng kết học phần gồm: Điểm trung bình cộng của các bài thực hành có trong học phần

8. NGUỒN HỌC LIỆU

8.1. Sách, giáo trình chính

[1] Bộ môn Công nghệ chế biến, *Bài giảng Thực hành công nghệ chế biến thịt, thủy sản và nước chấm, gia vị*, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh, 2019

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] Phan Thị Hồng Liên, *Bài giảng Công nghệ sản xuất nước chấm gia vị*, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh, 2015
- [3] Phan Thị Hồng Liên, *Bài giảng thực hành Công nghệ sản xuất nước chấm gia vị*, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh, 2011
- [4] 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. Hồ Chí Minh, 2014

8.3. Phần mềm

Không

9. QUY ĐỊNH CỦA HỌC PHẦN

Sinh viên có nhiệm vụ:

- Tham dự 100% giờ học thực hành
- Tuân thủ nội quy an toàn lao động phòng thí nghiệm và các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm
- Chủ động lên kế hoạch học tập:
 - + Đọc trước tài liệu lý thuyết và thực hiện phần chuẩn bị theo yêu cầu của giảng viên trước khi lên lớp
 - + Chuẩn bị đầy đủ nguyên vật liệu cho mỗi bài thực hành
 - + Viết báo cáo trung thực, rõ ràng, hợp lý cho mỗi bài thực hành theo yêu cầu
- Tích cực, chủ động tham gia hoạt động nhóm, vấn đáp trên lớp
- Thực hiện kiểm tra thực hành và vấn đáp lý thuyết vào buổi cuối

10. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN

- Phạm vi áp dụng: Đề cương này được áp dụng cho chương trình đào tạo trình độ đại học, ngành Công nghệ thực phẩm từ khóa 11DH
- Giảng viên: Sử dụng đề cương học phần tổng quát này làm cơ sở để biên soạn đề cương học phần chi tiết phục vụ giảng dạy
- Sinh viên: Sử dụng đề cương học phần tổng quát này làm cơ sở để biết các thông tin chi tiết về học phần, từ đó xác định nội dung học tập và chủ động lên kế hoạch học tập phù hợp nhằm đạt được kết quả mong đợi
- Đề cương học phần tổng quát được ban hành kèm theo chương trình đào tạo và công bố đến các bên liên quan theo quy định

11. PHÊ DUYỆT

Phê duyệt lần đầu

Phê duyệt bản cập nhật lần thứ: 3

Ngày phê duyệt: 28/8/2020

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn

Chủ nhiệm học phần

Lê Nguyễn Đoàn Duy

Phan Thị Hồng Liên

Trần Quyết Thắng