

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN THỊT, TRỨNG

1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

Tên học phần (tiếng Việt): Công nghệ chế biến thịt, trứng

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

Trình độ: Đại học

Mã học phần: 0101102750

Mã tự quản: 05200286

Thuộc khối kiến thức: Chuyên ngành tự chọn

Loại học phần: Tự chọn

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

Số tín chỉ: 2 (2,0)

Phân bố thời gian:

– Số tiết lý thuyết : 30 tiết

– Số tiết thí nghiệm/thực hành (TN/TH) : 00 tiết

– Số giờ tự học : 60 giờ

Điều kiện tham gia học tập học phần:

– Học phần tiên quyết: Không;

– Học phần học trước: Công nghệ chế biến thực phẩm (0101000794);

– Học phần song hành: Không.

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

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 – 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 Thúy	thuyntn@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT

3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần “Công nghệ chế biến thịt, trứng” là học phần thuộc khối kiến thức chuyên ngành, trang bị cho người học các kiến thức cơ bản về kỹ thuật giết mổ gia súc, gia cầm; các biến đổi của nguyên liệu, sản phẩm; qui trình công nghệ sản xuất một số sản phẩm thịt, trứng.

4. CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN

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

CĐR của CTĐT	CĐR học phần		Mô tả CĐR (Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng)	Mức độ năng lực
PLO2.2	CLO1	CLO1.1	Áp dụng kiến thức để nhận dạng và xác định chất lượng cũng như các biến đổi nguyên liệu thịt, trứng	C3
		CLO1.2	Áp dụng kiến thức về kỹ thuật giết mổ gia súc, gia cầm để đảm bảo an toàn vệ sinh và nâng cao chất lượng nguyên liệu thịt	C3
		CLO1.3	Áp dụng kiến thức về công nghệ chế biến thịt, trứng để kiểm soát chất lượng và chế biến một số sản phẩm thịt, trứng	C3
PLO2.3	CLO2	CLO2.1	Phân tích được các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng nguyên liệu thịt, trứng	C4
		CLO2.2	Phân tích được các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng và an toàn vệ sinh trong chế biến các sản phẩm thịt, trứng	C4
PLO4	CLO3	CLO3	Áp dụng thành thạo được kỹ năng tìm đọc các qui định, tiêu chuẩn về nguyên liệu, phụ gia và các sản phẩm thịt, trứng	P4
PLO7.1	CLO4	CLO4	Áp dụng kỹ năng thuyết trình để truyền đạt chính xác các vấn đề liên quan đến nguyên liệu và công nghệ chế biến thịt, trứng	P3
PLO8.2	CLO5	CLO5	Xác định được các vấn đề cơ bản về nguyên liệu và qui trình giết mổ, chế biến một số sản phẩm thịt, trứng	R2

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.	Nguyên liệu thịt, trứng, và các phụ gia	CLO1.1; CLO2.1, CLO3, CLO4, CLO5	9	0	18
2.	Kỹ thuật giết mổ gia súc, gia cầm	CLO1.2, CLO2.2, CLO3, CLO4	6	0	12
3.	Công nghệ chế biến thịt, trứng	CLO1.3, CLO2.2, CLO3, CLO4, CLO5	15	0	30
Tổng			30	00	60

5.2. Nội dung chi tiết

Chương 1. Nguyên liệu thịt, trứng và các phụ gia

1.1. Đặc điểm nguyên liệu thịt

1.1.1. Cấu trúc cơ thịt

1.1.2. Thành phần hóa học

1.2.3. Phân loại thịt

1.2. Những biến đổi của nguyên liệu sau giết mổ

1.3. Đặc điểm nguyên liệu trứng

1.3.1. Cấu tạo quả trứng

1.3.2. Thành phần hóa học

1.3.3. Phân loại trứng

1.4. Các phụ gia sử dụng trong công nghệ chế biến thịt, trứng

Chương 2. Kỹ thuật giết mổ gia súc, gia cầm

2.1. Những qui định chung của lò giết mổ gia súc, gia cầm

2.2. Vận chuyển gia súc, gia cầm

2.3. Tồn trữ gia súc, gia cầm chờ giết mổ

2.4. Làm choáng

2.5. Lấy huyết

2.6. Trụng, đánh lông

2.7. Xẻ mảnh

2.8. Bảo quản

Chương 3. Công nghệ chế biến thịt, trứng

3.1. Các quá trình cơ bản trong chế biến thịt, trứng

3.1.1. Quá trình xử lý cơ học

3.1.2. Quá trình làm lạnh và bảo quản lạnh

3.1.3. Quá trình làm đông và bảo quản đông

3.1.4. Quá trình ướp muối

3.1.5. Quá trình xông khói

3.1.6. Quá trình sấy khô

3.1.7. Quá trình tạo gel

3.2. Một số thiết bị dùng trong công nghệ chế biến thịt, trứng

3.2.1. Thiết bị xay thô (Mincer)

3.2.2. Thiết bị cắt và trộn thịt (Cutter)

3.2.3. Thiết bị xâm muối

3.2.4. Thiết bị nhồi và trộn thịt (Massage)

3.2.5. Thiết bị xông khói

3.2.6. Thiết bị dồn thịt

3.3. Công nghệ sản xuất một số sản phẩm từ thịt, trứng

3.3.1. Sản xuất đồ hộp thịt

3.3.2. Sản xuất sản phẩm thịt có cấu trúc gel

3.3.3. Sản xuất sản phẩm thịt xông khói

3.3.4. Sản xuất sản phẩm thịt lên men

3.3.5. Sản xuất một số sản phẩm từ trứng

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
		CLO1.1 CLO1.2 CLO1.3 CLO2.1 CLO2.2	CLO3 CLO4		CLO5
Thuyết trình	Lắng nghe, ghi chép, ghi nhớ và đặt câu hỏi	X			X
Minh họa	Quan sát, ghi chép, đặt câu hỏi	X			
Vấn đáp	Vấn đáp	X			X
Dự án (chuyên đề)	Thu thập mẫu, thực hiện, xử lý số liệu, đọc tài liệu, thảo luận nhóm, phản biện, trình bày.	X	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, và làm bài tập, kiểm tra		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
QUÁ TRÌNH			50	
Chuyên cần	Suốt quá trình học	Không đánh giá chuẩn đầu ra	5	
Bài kiểm tra cá nhân (tự luận)	Sau khi hoàn thành chương 1,2	CLO1.1, CLO1.2, CLO2.1	10	Theo thang điểm đề kiểm tra
Kiểm tra trắc nghiệm: Hoàn thành các bài kiểm tra trên e-classroom	Sau khi hoàn thành chương 3	CLO1.1, CLO1.2, CLO1.3, CLO2.1, CLO2.2	10	Theo thang điểm đề kiểm tra
<i>Chuyên đề:</i> Sinh viên tìm hiểu tài liệu, thực hiện các nội dung của chuyên đề theo tiến độ và theo yêu cầu của giảng viên, thuyết trình vào các buổi học	Tiết thứ 1 đến tiết thứ 30	CLO1.1, CLO1.2, CLO1.3, CLO2.1, CLO2.2, CLO3, CLO4, CLO5	25	Rubric I.5_05
THI CUỐI KỲ/ĐÁNH GIÁ CUỐI KỲ			50	
Nội dung bao quát tất cả các chương của học phần: - CLO1.1: 20% câu hỏi - CLO1.2: 10% câu hỏi - CLO 1.3: 30% câu hỏi - CLO2.1: 10% câu hỏi - CLO 2.2: 20% câu hỏi - CLO3: 10%	Sau khi kết thúc học phần	CLO1.1, CLO1.2, CLO1.3, CLO2.2, CLO3	50	Theo thang điểm của đề thi

8. NGUỒN HỌC LIỆU

8.1. Sách, giáo trình chính

[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.

8.2. Tài liệu tham khảo

[1] Nguyễn Trọng Cẩn, Đỗ Minh Phụng, Nguyễn Lê Hà, *Công nghệ đồ hộp thủy sản và gia súc gia cầm*, NXB Khoa học và kỹ thuật, 2008.

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

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

[4] Nguyễn Công Bình và cộng sự, *Công nghệ sản xuất đồ hộp thủy sản*, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh, 2012.

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

[6] Leo M. L. Nollet, *Handbook of Meat, Poultry and Seafood Quality*, Blackwell Publishing, 2017.

[7] Martyn Brown, *HACCP in the Meat Industry*, Woodhead Publishing Limited, 2000.

8.3. Phần mềm

Không

9. QUY ĐỊNH CỦA HỌC PHẦN

Người học có nhiệm vụ:

- Tham dự trên 75% giờ học lý thuyết
- 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;
- Chủ động hoàn thành đầy đủ, trung thực các bài tập cá nhân, bài tập nhóm theo yêu cầu;
- Dự kiểm tra trên lớp và thi cuối kỳ.

10. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN

- Phạm vi áp dụng: Đề cương này được áp dụng cho chương trình đào tạo ngành Quản trị và kinh doanh 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