

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin môn học

Tên học phần : Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, trứng, thủy sản

Mã học phần : 05200082

Số tín chỉ : 2 (2,0,4)

Loại học phần : Tự chọn

Phân bố thời gian: 15 tuần, trong đó:

- Lý thuyết : 02 tiết/tuần
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 00 tiết/tuần
- Tự học : 04 tiết/tuần

Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: Không
- Học phần trước: Hóa sinh học thực phẩm (05200002); Vi sinh vật học thực phẩm (05200050); Công nghệ chế biến thực phẩm (05200019)
- Học phần song hành: Không

2. Mục tiêu học phần:

Chuẩn đầu ra HP	Mục tiêu học phần <i>(Học phần này trang bị cho sinh viên)</i>	Chuẩn đầu ra CTĐT
G1	Kiến thức cơ bản về quy trình công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng một số sản phẩm từ thịt, trứng, thủy sản.	ELO 2, 3
G2	Khả năng tính toán, phân tích, xử lý các vấn đề trong sản xuất và kiểm soát chất lượng thịt, trứng, thủy sản; khả năng lựa chọn và áp dụng các dụng cụ, thiết bị, vào trong quy trình sản xuất và kiểm tra, kiểm soát các sản phẩm thịt, trứng, thủy sản.	ELO 4, 5
G3	Kỹ năng làm việc nhóm, tìm kiếm và đọc các tài liệu, báo cáo, thuyết trình.	ELO 8, 9
G4	Thái độ khách quan, trung thực trong học tập; có ý thức vận dụng những hiểu biết công nghệ chế biến thực phẩm vào đời sống.	ELO 10, 11

3. Chuẩn đầu ra của học phần:

Chuẩn đầu ra HP		Mô tả (Sau khi học xong môn học này, người học có thể)	Chuẩn đầu ra CTĐT
G1	G1.2	Trình bày quy trình công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng một số sản phẩm từ thịt, trứng, thủy sản.	ELO 2
	G1.3	Phân tích được các yếu tố ảnh hưởng, giải thích được các biến đổi diễn ra trong quy trình sản xuất một số sản phẩm từ thịt, trứng, thủy sản từ đó lựa chọn phương pháp kiểm soát và đánh giá phù hợp.	ELO 3
G2	G2.1	Nhận biết, đánh giá và kiểm soát được chất lượng nguyên liệu thịt, trứng, thủy sản qua từng thời kỳ biến đổi, ứng dụng chọn được nguyên liệu phù hợp vào trong thực tế sản xuất.	ELO 4
	G2.2	Chọn được quy trình sản xuất, phương pháp kiểm soát, đánh giá chất lượng sản phẩm thịt, trứng, thủy sản phù hợp; Đề ra các biện pháp nâng cao chất lượng sản phẩm.	ELO 5
G3	G3.1	Có tinh thần hợp tác trong việc học tập môn công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, trứng, thủy sản, cũng như khả năng làm việc nhóm hiệu quả.	ELO 8
	G3.2	Có khả năng tìm kiếm, đọc và tổng hợp các tài liệu liên quan đến môn học công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, trứng, thủy sản.	ELO 9
G4	G4.1	Có thái độ khách quan, trung thực trong học tập; có ý thức vận dụng những hiểu biết công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, trứng, thủy sản vào đời sống.	ELO 10
	G4.2	Có hứng thú học môn công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, trứng, thủy sản, yêu thích và tìm tòi nghiên cứu các vấn đề trong công nghệ thực phẩm.	ELO 11

4. Nhiệm vụ của sinh viên:

- Tham dự trên 75% giờ học lý thuyết;
- Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên;
- Dự kiểm tra trên lớp (nếu có) và thi cuối học phần.

5. Đánh giá học phần:

- Đánh giá học phần:
 - + Điểm quá trình (bài tập, tiểu luận): 30%;
 - + Điểm thi kết thúc học phần: 70%.

6. Nội dung học phần:

STT	Tên chương	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)			
		Tổng	Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1.	Kiểm tra chất lượng nguyên liệu thịt, trứng, thủy sản và các phụ gia	24	8	0	16
2.	Các quá trình cơ bản trong chế biến thịt, trứng, thủy sản	24	8	0	16
3.	Sản xuất và kiểm soát chất lượng thủy sản đông lạnh	6	2	0	4
4.	Sản xuất và kiểm soát chất lượng sản phẩm xông khói	6	2	0	4
5.	Sản xuất và kiểm soát chất lượng sản phẩm có cấu trúc gel	6	2	0	4
6.	Sản xuất và kiểm soát chất lượng sản phẩm khô	6	2	0	4
7.	Sản xuất và kiểm soát chất lượng đồ hộp thịt, thủy sản	6	2	0	4
8.	Sản xuất và kiểm soát chất lượng sản phẩm lên men	6	2	0	4
9.	Sản xuất và kiểm soát chất lượng các sản phẩm từ trứng	6	2	0	4
Tổng		90	30	0	60