

# TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Khoa: Công nghệ Thực phẩm

Bộ môn: Công nghệ Thực phẩm

## ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

### 1. Thông tin về học phần:

Tên học phần:

- Tiếng Việt: **CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN THỊT, CÁ, TRỨNG, SỮA**
- Tiếng Anh: **TECHNOLOGY OF MEAT, FISH, EGGS AND DAIRY PRODUCTS**

Mã học phần:

FOT381

Số tín chỉ: 2

Đào tạo trình độ: Đại học

Học phần tiên quyết: Các học phần cơ sở ngành

### 2. Thông tin về giảng viên:

Họ và tên: **Phan Thị Khánh Vinh**

Chức danh, học hàm, học vị: GV.TS

Điện thoại: 0905553437

Email: vinhptk@ntu.edu.vn

Địa chỉ trang web/nguồn dữ liệu internet của giảng viên (*nếu có*): .....

Địa điểm, lịch tiếp SV: các sáng thứ Sáu tiết 2,3 tại văn phòng BM CNTP

### 3. Mô tả tóm tắt học phần:

Học phần cung cấp cho người học các kiến thức cơ bản về tính chất nguyên liệu, công nghệ chế biến và phương pháp bảo quản các sản phẩm thịt, cá, trứng, sữa, đồng thời trang bị cho người học kỹ năng sản xuất một số sản phẩm thực phẩm trên.

### 4. Mục tiêu:

Giúp sinh viên có đủ kiến thức và kỹ năng cần thiết để áp dụng vào hoạt động sản xuất sản phẩm thịt, cá, trứng, sữa tại nhà máy, xí nghiệp, từ đó phục vụ hiệu quả cho công việc và trong cuộc sống.

### 5. Kết quả học tập mong đợi (KQHT): Sau khi học xong học phần, sinh viên có thể:

a) Nắm vững cấu trúc, hình thái của nguyên liệu; Giải thích nguyên nhân làm giảm chất lượng nguyên liệu trước và trong quá trình chế biến; Lựa chọn phương pháp vận chuyển, bảo quản thích hợp để đảm bảo chất lượng nguyên liệu;

b) Viết sơ đồ qui trình sản xuất, lựa chọn phương pháp thực hiện cho các công đoạn quá trình sản xuất sản phẩm;

c) Tính toán quá trình ly tâm, tiêu chuẩn hoá, cân bằng nguyên liệu đầu vào và sản phẩm;

d) Xác định hiệu quả thực hiện các quá trình như ly tâm, đồng hoá, thanh trùng;

e) Xác định các tiêu chí và cách thức đánh giá chất lượng nguyên liệu hoặc sản phẩm.

### 6. Kế hoạch dạy học:

## 6.1 Lý thuyết:

STT	Chương/Chủ đề	Nhằm đạt KQHT	Số tiết	Phương pháp dạy – học	Chuẩn bị của người học
1	<b>Công nghệ chế biến thịt</b>		<b>12</b>	GV hướng dẫn, Sv tự nghiên cứu tài liệu, làm bài tập	Sv tự đọc tài liệu liên quan ở nhà, làm việc theo nhóm
1.1	Cấu trúc cơ thịt và thành phần hoá học của thịt	a	3		
1.2	Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng ban đầu của thịt	a	4		
1.3	Chế biến thịt bán thành phẩm	b, c, e	3		
1.4	Chế biến sản phẩm chín từ thịt	b, c, e	2		
2	<b>Công nghệ chế biến surimi</b>		<b>10</b>	GV hướng dẫn, Sv tự nghiên cứu tài liệu,	Sv tự đọc tài liệu liên quan ở nhà, làm việc theo nhóm
2.1	Hình thái, tính chất vật lý và thành phần hoá học của cá	a	3		
2.2	Các biến đổi của cá sau khi chết	a	1		
2.3	Bảo quản, vận chuyển và kiểm tra chất lượng cá tươi nguyên liệu	a, e	3		
2.4	Surimi: nguyên liệu, tiêu chuẩn chất lượng	e	1		
2.5	Quy trình sản xuất surimi	b, c	2		
3	<b>Công nghệ chế biến trứng</b>		<b>8</b>	GV hướng dẫn, Sv tự nghiên cứu tài liệu,	Sv tự đọc tài liệu liên quan ở nhà, làm việc theo nhóm
3.1	Thành phần, cấu trúc, tính chất kỹ thuật của trứng	a,b	3		
3.2	Các biến đổi của trứng trong quá trình bảo quản	c,d	1		
3.3	Quy trình sản xuất sản phẩm trứng lạnh đông và bột trứng	f	4		
4	<b>Công nghệ chế biến sữa và sản phẩm từ sữa</b>		<b>15</b>	GV hướng dẫn, Sv tự nghiên cứu tài liệu, làm bài tập	Sv tự đọc tài liệu liên quan ở nhà, làm việc theo nhóm
4.1	Thành phần hoá học, tính chất vật lý của sữa	a	2		
4.2	Một số quá trình cơ bản thường áp dụng trong CN chế biến sữa	b, c d	8		
4.3	Công nghệ chế biến sản phẩm sữa nước	b, e	2		
4.4	Công nghệ chế biến sản phẩm sữa đặc	b, e	2		
4.5	Công nghệ chế biến sản phẩm sữa bột	b, e	1		

## 7. Tài liệu dạy và học:

STT	Tên tác giả	Tên tài liệu	Năm xuất bản	Nhà xuất bản	Địa chỉ khai thác tài liệu	Mục đích sử dụng	
						Tài liệu chính	Tham khảo
1	Phan Thị Khánh Vinh	Bài giảng Công nghệ chế biến thịt, cá, trứng, sữa	2014	Lưu hành nội bộ	Thư viện số ĐHNT	X	
2	Vũ Duy Đô	Bài giảng Công nghệ chế biến thịt, cá, trứng, sữa	2012	Lưu hành nội bộ	Thư viện số ĐHNT	X	
3	Lã Thị Liên Thanh, Lê Văn Hoàng	Công nghệ chế biến sữa và các sản phẩm sữa	2002	Khoa học và kỹ thuật	Thư viện số ĐHNT	X	
4	Nguyễn Trọng Cảnh, Đỗ Minh Phụng, Nguyễn Anh Tuấn	Công nghệ chế biến thực phẩm thủy sản- Tập 1: Nguyên liệu chế biến thủy sản	2006	NXB Nông nghiệp	Thư viện số ĐHNT	X	
5	Lê Văn Việt Mẫn	Giáo trình Công nghệ sản xuất các sản phẩm từ sữa và thức uống pha chế Tập 1,2	2010	Đại học Quốc Gia TP. Hồ Chí Minh	Thư viện số ĐHNT		X
6	Trần Thị Luyên	Khoa học - Công nghệ surimi và sản phẩm mô phỏng	2010	NXB Nông nghiệp	Thư viện số ĐHNT	X	
7	Fidel Toldrá	Handbook of meat processing	2010	Blackwell Publishing	Thư viện số ĐHNT		X
8	Pieter Walstra	Dairy science and technology	2006	Taylor & Francis	Thư viện số ĐHNT		X

9	Jae W. Park	Surimi and surimi seafood	2005	Taylor & Francis	Thư viện số ĐHNT		X
---	-------------	---------------------------	------	------------------	------------------	--	---

### 8. Yêu cầu của giảng viên đối với học phần:

Yêu cầu sinh viên lên lớp, đọc tài liệu, làm bài tập nhóm, trắc nghiệm, tham gia kiểm tra thi đúng quy định.

### 9. Đánh giá kết quả học tập:

#### 9.1 Lịch kiểm tra giữa kỳ (dự kiến):

Lần kiểm tra	Tiết thứ	Hình thức kiểm tra	Chủ đề/Nội dung được kiểm tra	Nhằm đạt KQHT
1	40	Trắc nghiệm	Chủ đề 1,2,3,4	a, b,e
2	8-20-25	Làm bài tập nhóm	Chủ đề 1, 4	c,d

#### 9.2 Thang điểm học phần:

STT	Hình thức đánh giá	Nhằm đạt KQHT	Trọng số (%)
1	Kiểm tra giữa kỳ, trắc nghiệm	a, e	25
2	Bài tập nhóm	c,d,e	25
3	Thi kết thúc học phần - Hình thức thi: Tự luận (viết) - Đề mở: <input type="checkbox"/> Đề đóng: <input checked="" type="checkbox"/>	a, b, c,d,e	50

**TRƯỞNG BỘ MÔN**

**TS.Thái Văn Đức**

**GIẢNG VIÊN**

**TS. Phan Thị Khánh Vinh**