

# 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 ĐỒ HỘP THỰC PHẨM**

- Tiếng Anh: **FOOD CANNING TECHNOLOGY**

Mã học phần:

FOT364

Số tín chỉ: 3

Đào tạo trình độ: Đại học – lớp 59TP3

Học phần tiên quyết: Nhiệt kỹ thuật, Kỹ thuật thực phẩm, Hóa sinh học thực phẩm, Vi sinh thực phẩm

### 2. Thông tin về giảng viên:

Họ và tên: **Lê Thị Tường**

Chức danh, học hàm, học vị: GV.TS

Điện thoại: 0905474 606

Email: tuonglt@ntu.edu.vn

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

Địa điểm, lịch tiếp SV: các sáng thứ 2 tiết 2,3,4 tại văn phòng bộ môn Công nghệ Thực phẩm (tầng 9 khu nhà đa năng)

### 3. Mô tả tóm tắt học phần:

Học phần cung cấp cho người học kiến thức về nguyên vật liệu sản xuất đồ hộp, các quá trình cơ bản trong sản xuất đồ hộp thực phẩm và kỹ thuật sản xuất đồ hộp thực phẩm, cũng như rèn luyện kỹ năng xây dựng quy trình sản xuất một số loại đồ hộp thực phẩm.

### 4. Mục tiêu:

Giúp người học có đủ kiến thức và kỹ năng cần thiết để có thể xây dựng, cải tiến các quy trình sản xuất đồ hộp, phát triển sản phẩm đồ hộp mới; vận dụng các kiến thức và kỹ năng vào thực tế sản xuất, nhất là trong các quá trình xử lý nhiệt nhằm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm cho thực phẩm chế biến nhiệt.

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

a) Vận dụng kiến thức và kỹ năng trong lựa chọn nguyên vật liệu phù hợp với công nghệ sản xuất; tiếp nhận, lựa chọn, phân loại nguyên vật liệu; chọn phương pháp và thực hiện bảo quản nguyên vật liệu phù hợp; giải thích được các hiện tượng biến đổi và hư hỏng xảy ra đối với nguyên liệu trong quá trình xử lý và bảo quản.

b) Nắm vững cơ sở lý thuyết của các quá trình cơ bản trong sản xuất đồ hộp; Phân tích và giải thích được ảnh hưởng của quá trình cơ bản đến chất lượng đồ hộp; Vận dụng được các kiến thức này trong sản xuất đồ hộp đảm bảo chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm; Đánh giá được chất lượng đồ hộp.

c) Xây dựng được quy trình công nghệ sản xuất đồ hộp từ các nguồn nguyên liệu nhất định (rau quả, thịt, thủy sản).

## 6. Kế hoạch dạy học:

### 6.1 Lý thuyết:

<i>STT</i>	<i>Chương/Chủ đề</i>	<i>Nhằm đạt KQHT</i>	<i>Số tiết</i>	<i>Phương pháp dạy – học</i>	<i>Chuẩn bị của người học</i>
1 1.1 1.2 1.3 1.4 1.5	Nguyên vật liệu sản xuất đồ hộp Nguyên liệu thịt gia súc gia cầm Nguyên liệu thủy sản Nguyên liệu rau quả Phụ gia thực phẩm trong sản xuất đồ hộp Bao bì đồ hộp	(a)	12	GV hướng dẫn, SV tự nghiên cứu tài liệu, seminar	SV đọc nội dung liên quan trước ở nhà, làm việc theo nhóm để chuẩn bị seminar
2 2.1 2.2 2.3 2.4 2.5 2.6 2.7	Các quá trình cơ bản trong sản xuất đồ hộp Tiếp nhận-Bảo quản Xử lý nguyên liệu Xếp hộp Bài khí, ghép mí Thanh trùng, làm nguội Bảo ôn, bảo quản đồ hộp Tính toán về thanh trùng	(b), (c)	28	Thuyết giảng, đặt vấn đề, GV hướng dẫn, SV tự nghiên cứu tài liệu, làm bài tập và seminar	SV đọc nội dung liên quan trước ở nhà, làm việc theo nhóm để chuẩn bị seminar
3 3.1 3.2 3.3	Quy trình công nghệ sản xuất đồ hộp điển hình trên các nguồn nguyên liệu khác nhau Quy trình công nghệ sản xuất một số mặt hàng đồ hộp thịt tiêu biểu Quy trình công nghệ sản xuất một số mặt hàng đồ hộp thủy sản tiêu biểu Quy trình công nghệ sản xuất một số mặt hàng đồ hộp rau quả tiêu biểu	(c)	5	GV hướng dẫn, SV tự nghiên cứu tài liệu, seminar	SV đọc nội dung liên quan trước ở nhà, làm việc theo nhóm để chuẩn bị seminar

### 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	Nguyễn Trọng Căn & Nguyễn Lệ Hà	Nguyên lý sản xuất đồ hộp thực phẩm	2009	KHKT	Thư viện	x	
2	Mai Thị Tuyết Nga	Bài giảng Công nghệ đồ hộp thực phẩm	2018	Trường ĐH Nha Trang	Thư viện số ĐHNТ	x	
3	Nguyễn Văn Tiếp, Quách Đình, Ngô Mỹ Văn	Kỹ thuật sản xuất đồ hộp rau quả	2000	Thanh Niên	Thư viện		x
4	Nguyễn Trọng Căn, Đỗ Minh Phụng, Nguyễn Lệ Hà	Công nghệ đồ hộp thủy sản và gia súc gia cầm	2008	KHKT	Thư viện		x
5	Nguyễn Trọng Căn, Đỗ Minh Phụng, Nguyễn Anh Tuấn	Công nghệ chế biến thực phẩm thủy sản : Tập 1: Nguyên liệu chế biến thủy sản	2006	Nông Nghiệp	Thư viện		x

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

Yêu cầu sinh viên lên lớp, đọc tài liệu, làm bài tập, tham gia seminar đầy đủ, tham gia kiểm tra-thi đúng quy định.

## 9. Đánh giá kết quả học tập:

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

<i>Lần kiểm tra</i>	<i>Tiết thứ</i>	<i>Hình thức kiểm tra</i>	<i>Chủ đề/Nội dung được kiểm tra</i>	<i>Nhằm đạt KQHT</i>
1	40	Viết	Chủ đề 1 và 2	a, b
2	10-12, 35-39, 43-45	Trình bày seminar theo nhóm	Chủ đề 1, 2 và 3	a, b, c

### 9.2 Thang điểm học phần:

<i>STT</i>	<i>Hình thức đánh giá</i>	<i>Nhằm đạt KQHT</i>	<i>Trọng số (%)</i>
1	Kiểm tra giữa kỳ, seminar	a, b	40
2	Chuyên cần/thái độ	a, b, c	10
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	50

**TRƯỞNG BỘ MÔN**

**GIẢNG VIÊN**

**TS. Thái Văn Đức**

**TS. Lê Thị Tường**