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: **THỰC HÀNH CÔNG NGHỆ ĐỒ HỘP THỰC PHẨM**
- Tiếng Anh: **PRACTICE OF FOOD CANNING TECHNOLOGY**
- Mã học phần: FOT365 Số tín chỉ: 01

Đào tạo trình độ: Đại học – Lớp 59TP1,2,3

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

2. Thông tin về giảng viên:

Họ và tên: **Lê Thị Tưởng** 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 rèn luyện cho người học kỹ năng xây dựng quy trình sản xuất đồ hộp; lựa chọn nguyên vật liệu phù hợp để sản xuất đồ hộp; sử dụng, vận hành một số máy móc, thiết bị cơ bản trên dây chuyền sản xuất đồ hộp, cũng như rèn luyện kỹ năng xử lý nguyên liệu (thủy sản), xếp hộp, bài khí-ghép mí, thanh trùng và làm nguội đồ hộp, cùng các thao tác công nghệ khác phục vụ cho sản xuất đồ hộp sản xuất 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.

b) Vận dụng được cơ sở lý thuyết của các quá trình cơ bản trong sản xuất đồ hộp vào thực tiễn để 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 (thủy sản).

(d) Sử dụng, vận hành được một số máy móc, thiết bị cơ bản trên dây chuyền sản xuất đồ hộp.

6. Kế hoạch dạy học

STT	*Chương/Chủ đề*	*Nhằm đạt KQHT*	*Số tiết*	
			LT	*TH*
1	Thực hành vận hành thiết bị sản xuất đồ hộp: - Máy ghép mí - Nồi hơi - Nồi thanh trùng - Các máy móc, thiết bị, dụng cụ khác	(d)		5
2	Thực hành sản xuất đồ hộp rau quả - Xây dựng quy trình - Lựa chọn nguyên liệu, gia vị, phụ gia - Lựa chọn bao bì - Xử lý cơ học - Xử lý nhiệt - Xếp hộp, bài khí-ghép mí - Thanh trùng-làm nguội - Bảo quản	(a)-(c)		8
3	Thực hành sản xuất đồ hộp thịt - Xây dựng quy trình - Lựa chọn nguyên liệu, gia vị, phụ gia - Lựa chọn bao bì - Xử lý cơ học - Xử lý nhiệt - Xếp hộp, bài khí-ghép mí - Thanh trùng-làm nguội - Bảo quản	(a)-(c)		7
4	Thực hành kiểm tra và hiệu chỉnh công thức thanh trùng - Sử dụng sản phẩm đồ hộp rau quả (chủ đề 2) - Kiểm tra lại công thức thanh trùng đã sử dụng đối với sản phẩm trên - Đánh giá thời gian thanh trùng hiệu quả thực tế so với thời gian thanh trùng hiệu quả chuẩn - Kết luận và hiệu chỉnh công thức thanh trùng nếu có.	(d)		5

5	Thực hành đánh giá chất lượng đồ hộp - Chất lượng cảm quan - Các chỉ tiêu vật lý - Các thông số của mí ghép, độ kín của hộp	(b)		5

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 Cẩn & Nguyễn Lệ Hà	Nguyên lý sản xuất đồ hộp thực phẩm	2009	KHKT	Thư viện	x	
2	Mai Thị Tuyết Nga	Bài giảng môn Công nghệ đồ hộp thực phẩm	2018	Trường ĐH Nha Trang	Thư viện số ĐHNT	x	
3	Nguyễn Vân Tiếp, Quách Đình, Ngô Mỹ Văn	Kỹ thuật sản xuất đồ hộp rau quả	2000	Thanh Niên	Thư viện		x
4	Nguyễn Trọng Cẩn, Đỗ Minh Phụng, Nguyễn Lệ Hà	Công nghệ Đồ hộp thuỷ sản và gia súc gia cầm	2008	NXB KHKT	Thư viện		x

8. Đánh giá kết quả học tập:

STT	*Hình thức đánh giá*	*Nhằm đạt KQHT*	*Trọng số (%)*
1	Chuyên cần/thái độ	a, b, c, d	50
2	Thi kết thúc học phần - Hình thức thi: Báo cáo kết quả thực hành (chấm báo cáo và vấn đáp) - Đề mở: ☑ Đề đóng: ☐	a, b, c, d	50

GIẢNG VIÊN

TS. Lê Thị Tưởng

TRƯỞNG KHOA/VIỆN **TRƯỞNG BỘ MÔN**