



TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Khoa: Công nghệ Thực phẩm

Bộ môn: Công nghệ Thực phẩm

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

(Ban hành kèm theo Quyết định số: 1221/QĐ-ĐHNT ngày 16 tháng 11 năm 2021 của Hiệu trưởng Trường Đại học Nha Trang)

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:

Số tín chỉ: 4(3-1)

Đào tạo trình độ: Đại học

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

2. Mô tả học phần: Học phần cung cấp cho người học kiến thức về nguyên vật liệu, nguyên lý và kỹ thuật sản xuất đồ hộp thực phẩm. 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, xếp hộp, bari khí-ghép mí, thanh trùng và làm nguội đồ hộp, cùng các thao tác công nghệ khác phục vụ cho sản xuất đồ hộp thực phẩm.

3. 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.

4. Chuẩn đầu ra (CLOs): Sau khi học xong học phần, người học 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).

5. Ma trận tương thích giữa Chuẩn đầu ra học phần với Chuẩn đầu ra CTĐT Công nghệ thực phẩm:

CĐR HP (CLOs)	CĐR CTĐT (PLOs)									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
a				X					X	X
b				X					X	X

c				X					X	X
---	--	--	--	---	--	--	--	--	---	---

6. Nội dung:

TT.	Chủ đề	Nhằm đạt CLOs	Số tiết	
			LT	TH
1	Nguyên vật liệu sản xuất đồ hộp	(a)	12	3
1.1	Nguyên liệu thịt gia súc gia cầm			
1.2	Nguyên liệu thủy sản			
1.3	Nguyên liệu rau quả			
1.4	Phụ gia thực phẩm trong sản xuất đồ hộp			
1.5	Bao bì đồ hộp			
2	Các quá trình cơ bản trong sản xuất đồ hộp	(b), (c)	28	7
2.1	Tiếp nhận-Bảo quản			
2.2	Xử lý nguyên liệu			
2.3	Xếp hộp			
2.4	Bài khí, ghép mí			
2.5	Thanh trùng, làm nguội			
2.6	Bảo ôn, bảo quản đồ hộp			
2.7	Tính toán về thanh trùng			
3	Quy trình công nghệ sản xuất đồ hộp điển hình trên các nguồn nguyên liệu khác nhau	(c)	5	20
3.1	Quy trình công nghệ sản xuất một số mặt hàng đồ hộp thịt tiêu biểu			
3.2	Quy trình công nghệ sản xuất một số mặt hàng đồ hộp thủy sản tiêu biểu			
3.3	Quy trình công nghệ sản xuất một số mặt hàng đồ hộp rau quả tiêu biểu			

7. Phương pháp dạy học:

TT.	Phương pháp dạy học	Áp dụng cho chủ đề	Nhằm đạt CLOs
1	Thuyết giảng	1, 2, 3	(a), (b), (c)
2	Bài tập	2	(b)
3	Seminar	1, 2, 3	(a), (b), (c)
4	Tự nghiên cứu	1, 2, 3	(a), (b), (c)
5	Thực hành	1, 2, 3	(a), (b), (c)

8. Đánh giá kết quả học tập:

TT.	Hoạt động đánh giá	Nhằm đạt CLOs	Trọng số (%)
1	Đánh giá quá trình	(a), (b), (c)	30
2	Thi giữa kỳ	(a), (b), (c)	20
3	Thi cuối kỳ	(a), (b), (c)	50

9. Tài liệu dạy 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	2019	Trường ĐH Nha Trang	Thư viện số ĐHNT	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
6	Nguyễn Văn Tiếp, Quách Đình, Nguyễn Văn Thoa	Bảo quản và chế biến rau quả	2008	KHKT	Thư viện		x
7	Darian Warne	Manual on fish canning. FAO Fisheries Technical Paper 285	1988	FAO	Giảng viên		x

Ngày cập nhật: 12/11/2022.

CHỦ NHIỆM HỌC PHẦN

(Ký và ghi họ tên)



TS. Mai Thị Tuyết Nga

TRƯỞNG BỘ MÔN

(Ký và ghi họ tên)



TS. Thái Văn Đức

BAN CHỦ NHIỆM CTĐT

(Ký và ghi họ tên)



PGS. TS. Vũ Ngọc Bội

