

6. Nội dung:

TT.	Chủ đề	Nhằm đạt CLOs	Số tiết	
			LT	TH
1	Công nghệ chế biến thịt	a,b,c,e,f	10	10
1.1	Cấu trúc cơ thịt và thành phần hoá học của thịt			
1.2	Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng ban đầu của thịt			
1.3	Chế biến thịt bán thành phẩm			
1.4	Chế biến sản phẩm chín từ thịt			
2	Công nghệ chế biến surimi	a,b,e,f	5	5
2.1	Hình thái, tính chất vật lý và thành phần hoá học của cá			
2.2	Các biến đổi của cá sau khi chết			
2.3	Bảo quản, vận chuyển và kiểm tra chất lượng cá tươi nguyên liệu			
2.4	Surimi: nguyên liệu, tiêu chuẩn chất lượng			
2.5	Quy trình sản xuất surimi			
3	Công nghệ chế biến trứng	a,b,e,f	5	5
3.1	Thành phần, cấu trúc, tính chất kỹ thuật của trứng			
3.2	Các biến đổi của trứng trong quá trình bảo quản			
3.3	Quy trình sản xuất sản phẩm trứng lạnh đông và bột trứng			
4	Thành phần hoá học, tính chất vật lý của sữa	a,b,c,d,e,f	10	10
4.1	Một số quá trình cơ bản thường áp dụng trong CN chế biến sữa			
4.2	Công nghệ chế biến sản phẩm sữa nước			
4.3	Công nghệ chế biến sản phẩm sữa đặc			
4.4	Công nghệ chế biến sản phẩm sữa bột			
4.5	Công nghệ chế biến sản phẩm sữa chua			
4.6	Công nghệ chế biến sản phẩm phô mai			

7. Phương pháp dạy học:

TT.	Phương pháp dạy học	Áp dụng cho chủ đề	Nhằm đạt CLOs
1	Thuyết giảng (GV thuyết giảng theo nội dung hoặc chủ đề. Người học nghe giảng, ghi chép và thảo luận theo yêu cầu của GV).	1,4	a,b,c,d,e
2	Seminar (GV chuẩn bị các chủ đề semina có liên quan đến học phần. Người học chuẩn bị và trình bày semina theo nhóm).	1,2,3,4	a,b,e,f
3	Giảng dạy thông qua thảo luận (GV chuẩn bị các câu hỏi có liên quan đến học phần. GV hướng dẫn người học đạt đến tri thức thông qua thảo luận chung trên lớp).	1,2,3,4	a,b
4	Sử dụng phim tư liệu trong giảng dạy (GV chuẩn bị phim tư liệu có liên quan đến học phần và hệ thống các câu hỏi. Người học xem phim, sau đó trả lời các câu hỏi trên cơ sở cá nhân hoặc nhóm).	1,4	a,b,e
5	Bài tập (GV chuẩn bị bài tập có liên quan đến học phần và giao nhóm nghiên cứu trước ở nhà. GV chỉ định SV trong nhóm giải bài tập tại lớp).	1,4	c,d
6	Thực hành	1,2,3,4	a,b,c,e

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,d,e,f	30
2	Thi giữa kỳ	a,b,c,e	20
3	Thi cuối kỳ	a,b,c,d,e	50

9. Tài liệu dạy học:

TT.	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 ĐH Nha Trang	x	
2	Vũ Duy Đô	Bài giảng Công nghệ chế biến thịt, cá, trứng, sữa	2012	Lưu hành nội bộ	Thư viện số ĐH Nha Trang		x
3	Trần Thị Luyến	Khoa học - Công nghệ surimi và sản phẩm mô phỏng	2010	NXB Nông nghiệp	Thư viện số ĐH Nha Trang	x	
4	Lâm Xuân Thanh	Giáo trình công nghệ chế biến sữa và các sản phẩm từ sữa	2003	KH&KT	Thư viện số ĐH Nha Trang	x	
5	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 ĐH Nha Trang		x
6	Lê Văn Việt Mẫn	Giáo trình Công nghệ sản xuất các sản phẩm từ sữa và thức uống pha chế Tập 1	2010	Đại học Quốc Gia TP. Hồ Chí Minh	Thư viện số ĐH Nha Trang		x
7	Fidel Toldrá	Handbook of meat processing	2010	Blackwell Publishing	Thư viện số ĐH Nha Trang	x	
8	Pieter Walstra	Dairy science and technology	2006	Taylor & Francis	Thư viện số ĐH Nha Trang		x
9	Jae W. Park	Surimi and surimi seafood	2005	Taylor & Francis	E-learning		x
10	Yves Nys, Maureen Bain, Filip Van Immerseel	Improving the safety and quality of eggs and eggs products. Vol 1. Egg chemistry, production and consumption	2011	Woodhead Publishing	Thư viện số ĐH Nha Trang		x
11	Bộ môn Công nghệ Thực phẩm	Hướng dẫn thực hành CNTP	2007	Trường ĐH Nha Trang	Thư viện ĐH Nha Trang	x	Bộ môn Công nghệ Thực phẩm

Ngày cập nhật: 11/11/2022

CHỦ NHIỆM HỌC PHẦN



TS. Phan Thị Khánh Vinh

TRƯỞNG BỘ MÔN



GVC.TS. Thái Văn Đức

BAN CHỦ NHIỆM CTĐT



