TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG
Khoa/Viện: Công nghệ thực phẩm
Bộ môn: Công nghệ sau thu hoạch

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. Thông tin về học phần:
Tên học phần:

- Tiếng Việt: **CÔNG NGHỆ SẢN PHẨM CÓ NGUỒN GỐC ĐỘNG VẬT**
- Tiếng Anh: **TECHNOLOGY OF ANIMAL ORIGIN PRODUCTS**
- Mã học phần: POT358 Số tín chỉ: 3 (3-0)

Đào tạo trình độ: Đại học
Học phần tiên quyết: Thu hoạch, xử lý và bảo quản thủy sản; Xử lý và bảo quản thịt gia súc, gia cầm

2. Mô tả tóm tắt học phần:

Học phần này cung cấp cho sinh viên kiến thức về công nghệ sản xuất các sản phẩm từ nguyên liệu thuỷ sản, thịt gia súc, gia cầm như sản phẩm ướp muối, nước mắm, sản phẩm khô, hun khói, đồ hộp, surimi, sản phẩm mô phỏng từ surimi, xúc xích, giò lụa, giò thủ, lạp xưởng và các sản phẩm từ sữa và trứng.

3. Mục tiêu:

Học phần giúp cho sinh viên vận dụng được các kiến thức về công nghệ sản xuất các sản phẩm từ nguyên liệu thuỷ sản, thịt gia súc, gia cầm vào thực tế sản xuất.

4. Kết quả học tập mong đợi (KQHT): Sau khi học xong học phần, sinh viên có thể:
a) Xây dựng quy trình và thực hiện việc sản xuất một số sản phẩm thủy sản như sản phẩm ướp muối, nước mắm, sản phẩm khô, hun khói, đồ hộp, surimi và một số sản phẩm mô phỏng từ surimi .
b) Xây dựng quy trình và thực hiện việc sản xuất một số sản phẩm từ thịt gia súc, gia cầm như nem chua, giò lụa, giò thủ, xúc xích, lạp xưởng.
c) Xây dựng quy trình và thực hiện việc sản xuất một số sản phẩm từ sữa.
d) Xây dựng quy trình và thực hiện việc sản xuất một số sản phẩm từ trứng.

5. Nội dung:

STT	***Chương/Chủ đề***	***Nhằm đạt KQHT***	***Số tiết***	
			LT	***TH***
1	**Công nghệ sản xuất các sản phẩm thuỷ sản**	a	20	
1.1	Công nghệ sản xuất sản phẩm thủy sản ướp muối			
1.2	Công nghệ sản xuất nước mắm			
1.3	Công nghệ sản xuất sản phẩm thủy sản khô			
1.4	Công nghệ sản xuất sản phẩm cá hun khói			

1.5 1.6	Công nghệ sản xuất sản phẩm đồ hộp thủy sản Công nghệ sản xuất surimi và sản phẩm mô phỏng từ surimi			
2 2.1 2.2 2.3 2.4 2.5 2.6	**Công nghệ sản xuất các sản phẩm từ thịt gia súc, gia cầm** Công nghệ sản xuất nem chua Công nghệ sản xuất giò chả Công nghệ sản xuất giò thủ Công nghệ sản xuất xúc xích Công nghệ sản xuất lạp xưởng Công nghệ sản xuất đồ hộp thịt	b	12	
3 3.1 3.2 3.3 3.4 3.5 3.6	**Công nghệ sản xuất các sản phẩm từ sữa** Công nghệ sản xuất sữa tươi Công nghệ sản xuất sữa chua Công nghệ sản xuất sữa đặc Công nghệ sản xuất sữa bột Công nghệ sản xuất phomat Công nghệ sản xuất ván sữa	c	8	
4 4.1 4.2 4.3	**Công nghệ sản xuất các sản phẩm từ trứng** Công nghệ sản xuất trứng muối Công nghệ sản xuất bột trứng khô Công nghệ sản xuất các sản phẩm khác từ trứng	d	5	

6. Tài liệu dạy và 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	Nguyễn Trọng Cẩn, Đỗ Minh Phụng, Nguyễn Trọng Dũng, Nguyễn Anh Tuấn	Công nghệ chế biến thực phẩm thuỷ sản. Tập II. Ướp muối, chế biến nước mắm, chế biến khô và thức ăn liền	2011	Khoa học và Kỹ thuật	Thư viện	x	
2	Trần Thị Luyến, Nguyễn Trọng Cẩn, Đỗ Văn Ninh,	Khoa học - công nghệ surimi và sản phẩm mô phỏng	2010	Nông nghiệp TP. HCM	Thư viện	x	

	Nguyễn Anh Tuấn, Trang Sỹ Trung, Vũ Ngọc Bội						
3	Nguyễn Trọng Cẩn, Đỗ Minh Phụng, Nguyễn Lệ Hà	Công nghệ đồ hộp thuỷ sản và gia súc, gia cầm	2008	Khoa học và Kỹ thuật	Thư viện		x
4	Nguyễn Trọng Cẩn, Nguyễn Lệ Hà	Nguyên lý sản xuất đồ hộp thực phẩm	2009	Khoa học và Kỹ thuật	Thư viện		x
5	Trần Thị Luyến, Nhâm Văn Điển	Công nghệ sản xuất thực phẩm truyền thống	2008	Tài liệu nội bộ	Thư viện		x
6	Lê Văn Hoàng	Cá thịt và chế biến công nghiệp	2004	Khoa học và Kỹ thuật Hà Nội	Giảng viên		x
7	Lê Thị Liên Thanh, Lê Văn Hoàng	Công nghệ chế biến sữa và các sản phẩm sữa	2002	Khoa học và Kỹ thuật -Hà Nội	Thư viên		x
8	Trần Văn Chương	Công nghệ bảo quản - chế biến các sản phẩm chăn nuôi và cá	2001	Văn hóa dân tộc	Thư viên		x
9	Brigitte Maas-van Berkel, Brigiet van den Boogaard, Corlien Heijnen	Presevation of meat and fish	2004	Marja de Goffau-Markusse	Giảng viên		x

7. Đánh giá kết quả học tập:

STT	*Hình thức đánh giá*	*Nhằm đạt KQHT*	*Trọng số (%)*
1	Kiểm tra giữa kỳ lần 1	a, b	15
2	Kiểm tra giữa kỳ lần 2	c,d	15
3	Tiểu luận/ seminar	a, b, c, d	20
4	Thi kết thúc học phần	a, b, c, d	50

GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN
(Ký và ghi họ tên)

Nguyễn Thị Mỹ Hương

TRƯỞNG KHOA/VIỆN
(Ký và ghi họ tên)

Vũ Ngọc Bội

TRƯỞNG BỘ MÔN
(Ký và ghi họ tên)

Nguyễn Thị Mỹ Hương