

# 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: **THỰC HÀNH CÔNG NGHỆ SẢN PHẨM CÓ NGUỒN GỐC ĐỘNG VẬT**

- Tiếng Anh: **PRACTICE FOR TECHNOLOGY OF ANIMAL ORIGIN PRODUCTS**

- Mã học phần: POT375

Số tín chỉ: 2 (0-2)

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 trang bị cho sinh viên kỹ năng sản xuất các sản phẩm từ nguyên liệu thủy sản, thịt gia súc, gia cầm như sản phẩm ướp muối, sản phẩm khô, surimi, sản phẩm mô phỏng từ surimi, giò lụa, giò thủ và sữa chua.

### 3. Mục tiêu:

Học phần giúp cho sinh viên rèn luyện kỹ năng sản xuất các sản phẩm từ nguyên liệu thủy 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:

- Lựa chọn được nguyên liệu thích hợp cho việc sản xuất một sản phẩm cụ thể.
- Sản xuất được một số sản phẩm từ nguyên liệu thủy sản như sản phẩm ướp muối, sản phẩm khô, surimi, sản phẩm mô phỏng từ surimi.
- Sản xuất được một số sản phẩm từ thịt và sữa như sản phẩm giò thủ, giò lụa và sữa chua.
- Đánh giá chất lượng cảm quan các sản phẩm từ thủy sản, thịt và sữa.

### 5. Nội dung:

STT	Bài thực hành	Nhằm đạt KQHT	Số tiết	
			LT	TH
1	<b>Công nghệ sản xuất sản phẩm thủy sản ướp muối</b>	a,b,d		8
1.1	Công nghệ sản xuất cá ướp muối			
1.2	Công nghệ sản xuất mực ướp muối			
1.3	Đánh giá chất lượng cảm quan sản phẩm cá và mực ướp muối			

<b>2</b>	<b>Công nghệ sản xuất sản phẩm thủy sản khô</b>	a,b,d		10
2.1	Công nghệ sản xuất cá khô			
2.2	Công nghệ sản xuất tôm khô			
2.3	Công nghệ sản xuất mực khô			
2.4	Đánh giá chất lượng cảm quan sản phẩm cá, tôm và mực khô.			
<b>3</b>	<b>Công nghệ sản xuất surimi</b>	a,b,d		8
3.1	Công nghệ sản xuất surimi			
3.2	Đánh giá chất lượng surimi			
<b>4</b>	<b>Công nghệ sản xuất các sản phẩm mô phỏng từ surimi</b>	a,b,d		10
4.1	Công nghệ sản xuất sản phẩm mô phỏng tôm từ surimi			
4.2	Công nghệ sản xuất sản phẩm mô phỏng ghẹ từ surimi			
4.3	Đánh giá chất lượng cảm quan các sản phẩm mô phỏng tôm, ghẹ từ surimi.			
<b>5</b>	<b>Công nghệ sản xuất sản phẩm giò thủ</b>	a,c,d		8
5.1	Công nghệ sản xuất giò thủ từ thịt heo			
5.2	Đánh giá chất lượng cảm quan sản phẩm giò thủ.			
<b>6</b>	<b>Công nghệ sản xuất sản phẩm giò chả</b>	a,c,d		8
6.1	Công nghệ sản xuất giò chả từ thịt heo và thịt bò.			
6.2	Đánh giá chất lượng cảm quan sản phẩm giò chả.			
<b>7</b>	<b>Công nghệ sản xuất sữa chua</b>	a,c,d		8
7.1	Công nghệ sản xuất sữa chua			
7.2	Đánh giá chất lượng cảm quan sản phẩm sữa chua.			

## 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 Căn, Đỗ Minh Phụng, Nguyễn Trọng Dũng, Nguyễn Anh Tuấn	Công nghệ chế biến thực phẩm thủy 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, Nguyễn Anh Tuấn, Trang Sỹ Trung, Vũ Ngọc Bội	Khoa học - công nghệ surimi và sản phẩm mô phỏng	2010	Nông nghiệp TP. HCM	Thư viện	x	
3	Nguyễn Trọng Cẩn, Đỗ Minh Phụng, Nguyễn Lệ Hà	Công nghệ đồ hộp thủy 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 Điền	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 viện		x
8	Trần Văn Chương	Công nghệ bảo quản, chế biến các sản phẩm chăn nuôi và cá	2001	Văn hóa dân tộc	Thư viện		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	Chuẩn bị bài, tiến hành thực hành và sản phẩm thực hành.	a, b, c, d	25
2	Báo cáo thực hành	a, b, c, d	25
3	Điểm đánh giá kết thúc học phần thực hành	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)*

**TRƯỞNG BỘ MÔN**

*(Ký và ghi họ tên)*

**Vũ Ngọc Bội**

**Nguyễn Thị Mỹ Hương**