



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: **CÔNG NGHỆ ĐỒ HỘP THỰC PHẨM**
- Tiếng Anh: **FOOD CANNING TECHNOLOGY**

Mã học phần: FOT364

Số tín chỉ: 3

Đào tạo trình độ: Đại học

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

2. Thông tin về GV:

Họ và tên: Mai Thị Tuyết Nga

Chức danh, học hàm, học vị: GVC.TS

Điện thoại: 0914074318

Email: ngamtt@ntu.edu.vn

Địa chỉ NTU E-learning: <https://elearning.ntu.edu.vn/>

Địa chỉ Google Meet: <https://meet.google.com/xbi-whaw-cek>

Địa điểm tiếp SV: Văn phòng Khoa CNTP (tầng 9. NDN), qua email, ĐT, Zalo hoặc diễn đàn E-learning

3. Mô tả học phần:

Học phần cung cấp cho người học kiến thức về nguyên vật liệu sản xuất đồ hộp, các quá trình cơ bản trong sản xuất đồ hộp thực phẩm và kỹ thuật sản xuất đồ hộp thực phẩm, cũng như rèn luyện kỹ năng xây dựng quy trình sản xuất một số loại 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. 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).

6. Đánh giá kết quả học tập:

TT.	Hoạt động đánh giá	Hình thức/công cụ đánh giá	Nhằm đạt CLOs	Trọng số (%)
1	Đánh giá quá trình	Kiểm tra trắc nghiệm, bài tập, seminar, chuyên cần	(a), (b), (c)	30
2	Thi giữa kỳ	Trắc nghiệm	(a), (b), (c)	20
3	Thi cuối kỳ	Vấn đáp (online)	(a), (b), (c)	50

7. 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

8. Kế hoạch dạy học:

Tuần	Nội dung	Nhằm đạt CLOs	Phương pháp dạy học	Nhiệm vụ của người học
1 (13/9/2021 – 19/9/2021)	1. Nguyên vật liệu sản xuất đồ hộp 1.1. Nguyên liệu thịt gia súc gia cầm	(a)	Thuyết giảng, đặt vấn đề, GV hướng dẫn, SV tự nghiên cứu tài liệu, chuẩn bị seminar	SV đọc nội dung liên quan trước giờ lên lớp, làm việc theo nhóm để chuẩn bị seminar
2 (20/9/2021 – 26/9/2021)	1.1. Nguyên liệu thịt gia súc gia cầm (tt) 1.2. Nguyên liệu thủy sản	(a)	Thuyết giảng, đặt vấn đề, GV hướng dẫn, SV tự nghiên cứu tài liệu, chuẩn bị seminar	SV đọc nội dung liên quan trước giờ lên lớp, làm việc theo nhóm để chuẩn bị seminar

Tuần	Nội dung	Nhằm đạt CLOs	Phương pháp dạy học	Nhiệm vụ của người học
	1.3. Nguyên liệu rau quả 1.4. Phụ gia thực phẩm trong sản xuất đồ hộp			
3 (27/9/2021 – 03/10/2021)	1.4. Phụ gia thực phẩm trong sản xuất đồ hộp (tt) 1.5. Bao bì đồ hộp	(a)	Thuyết giảng, đặt vấn đề, GV hướng dẫn, SV tự nghiên cứu tài liệu, chuẩn bị seminar	SV đọc nội dung liên quan trước giờ lên lớp, làm việc theo nhóm để chuẩn bị seminar
4 (04/10/2021 – 10/10/2021)	Seminar 1	(a)	GV điều hành seminar, giải đáp, kết luận	SV trình bày chủ đề seminar, trả lời câu hỏi, thảo luận
5 (11/10/2021 – 17/10/2021)	2. Các quá trình cơ bản trong sản xuất đồ hộp 2.1. Tiếp nhận-Bảo quản	(b), (c)	Thuyết giảng, đặt vấn đề, GV hướng dẫn, SV tự nghiên cứu tài liệu	SV đọc nội dung liên quan trước giờ lên lớp
6 (18/10/2021 – 24/10/2021)	2.2. Xử lý nguyên liệu	(b), (c)	Thuyết giảng, đặt vấn đề, GV hướng dẫn, SV tự nghiên cứu tài liệu, chuẩn bị seminar	SV đọc nội dung liên quan trước giờ lên lớp, làm việc theo nhóm để chuẩn bị seminar
7 (25/10/2021 – 31/10/2021)	2.2. Xử lý nguyên liệu (tt)	(b), (c)	Thuyết giảng, đặt vấn đề, GV hướng dẫn, SV tự nghiên cứu tài liệu, chuẩn bị seminar	SV đọc nội dung liên quan trước giờ lên lớp, làm việc theo nhóm để chuẩn bị seminar
8 (01/11/2021 – 07/11/2021)	2.3. Xếp hộp	(b), (c)	Thuyết giảng, đặt vấn đề, GV hướng dẫn, SV tự nghiên cứu tài liệu	SV đọc nội dung liên quan trước giờ lên lớp
9 (08/11/2021 – 14/11/2021)	Thi giữa kỳ	(a), (b), (c)		
10 (15/11/2021 – 21/11/2021)	2.4. Bài khí, ghép mí	(b), (c)	Thuyết giảng, đặt vấn đề, GV hướng dẫn, SV tự nghiên cứu tài liệu, làm bài tập	SV đọc nội dung liên quan trước giờ lên lớp, làm bài tập
11 (22/11/2021 – 28/11/2021)	2.4. Bài khí, ghép mí (tt)	(b), (c)	Thuyết giảng, đặt vấn đề, GV hướng dẫn, SV tự nghiên cứu tài liệu, làm bài tập	SV đọc nội dung liên quan trước giờ lên lớp, làm bài tập
12 (29/11/2021 – 05/12/2021)	2.5. Thanh trùng, làm nguội	(b), (c)	Thuyết giảng, đặt vấn đề, GV hướng dẫn, SV tự nghiên cứu tài liệu, làm bài tập	SV đọc nội dung liên quan trước giờ lên lớp, làm bài tập
13 (06/12/2021 – 12/12/2021)	2.5. Thanh trùng, làm nguội (tt)	(b), (c)	Thuyết giảng, đặt vấn đề, GV hướng dẫn, SV tự nghiên cứu tài liệu, làm bài tập	SV đọc nội dung liên quan trước giờ lên lớp, làm bài tập
14 (13/12/2021 – 19/12/2021)	2.6. Bảo ôn, bảo quản đồ hộp 2.7. Tính toán về thanh trùng	(b), (c)	Thuyết giảng, đặt vấn đề, GV hướng dẫn, SV tự nghiên cứu tài liệu, làm bài tập	SV đọc nội dung liên quan trước giờ lên lớp, làm bài tập
15 (20/12/2021 – 26/12/2021)	3. Quy trình công nghệ sản xuất đồ hộp điển hình trên các nguồn nguyên liệu khác nhau 3.1. Quy trình công nghệ sản xuất một số mặt hàng đồ hộp thị trường	(c)	GV hướng dẫn, SV tự nghiên cứu tài liệu, seminar	SV đọc nội dung liên quan trước giờ lên lớp, làm việc theo nhóm để chuẩn bị seminar

Tuần	Nội dung	Nhằm đạt CLOs	Phương pháp dạy học	Nhiệm vụ của người học
	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			
16 (27/12/2021 – 29/12/2021)	Seminar 2 và 3	(c)	GV điều hành seminar, giải đáp, kết luận	SV trình bày chủ đề seminar, trả lời câu hỏi, thảo luận
-	Thi cuối kỳ	(a), (b), (c)		

9. Yêu cầu đối với người học:

- Thường xuyên cập nhật và thực hiện đúng kế hoạch dạy học, kiểm tra, đánh giá theo Đề cương chi tiết học phần trên hệ thống NTU E-learning lớp học phần;
- Thực hiện đầy đủ và trung thực các nhiệm vụ học tập, kiểm tra, đánh giá theo Đề cương chi tiết học phần và hướng dẫn của GV giảng dạy học phần;
- Lên lớp, đọc tài liệu, làm bài tập, tham gia seminar đầy đủ, tham gia kiểm tra-thi đúng quy định.

Ngày cập nhật: 08/9/2021

GIẢNG VIÊN
(Ký và ghi họ tên)

CHỦ NHIỆM HỌC PHẦN
(Ký và ghi họ tên)

TS. Mai Thị Tuyết Nga

TS. Mai Thị Tuyết Nga

TRƯỞNG BỘ MÔN
(Ký và ghi họ tên)

TS. Thái Văn Đức