

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Khoa: Công nghệ Thực phẩm

Bộ môn: Công nghệ Thực phẩm

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. Thông tin về học phần:

Tên học phần:

- Tiếng Việt: **CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT ĐỒ HỘP THỦY SẢN**

- Tiếng Anh: **SEAFOOD CANNING TECHNOLOGY**

Mã học phần: SPT234

Số tín chỉ: 3(2+1)

Đào tạo trình độ: Cao đẳng

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

2. Mô tả tóm tắt học phần:

Học phần cung cấp cho người học kiến thức về nguyên vật liệu, nguyên lý và kỹ thuật sản xuất đồ hộp thủy sản, rèn luyện kỹ năng sản xuất một số đồ hộp thủy sản; nhằm giúp người học có khả năng vận dụng các kiến thức và kỹ năng trên vào thực tế sản xuất.

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. Kết quả học tập mong đợi (KQHT): Sau khi học xong học phần, sinh viên 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 nguồn nguyên liệu thủy sản.

5. Nội dung:

STT	Chương/Chủ đề	Nhằm đạt KQHT	Số tiết	
			LT	TH
1	Nguyên vật liệu sản xuất đồ hộp thủy sản	(a)	5	5
1.1	Nguyên liệu thủy sản			
1.2	Phụ gia thực phẩm trong sản xuất đồ hộp thủy sản			
1.3	Bao bì đồ hộp thủy sản			
2	Các quá trình cơ bản trong sản xuất đồ hộp	(b), (c)	20	15
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 một số mặt hàng đồ hộp thủy sản tiêu biểu	(c)	5	10

6. Tài liệu dạy và 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 Cẩn & Nguyễn Lệ Hà	Nguyên lý sản xuất đồ hộp thực phẩm	2009	KHKT	Thư viện	x	
2	Mai Thị Tuyết Nga	Bài giảng môn Công nghệ đồ hộp thực phẩm	2016	Trường ĐH Nha Trang	Thư viện số ĐHNT	x	
3	Ngô Thị Hoài Dương & Mai Thị Tuyết Nga	Bài giảng điện tử môn Công nghệ sản xuất đồ hộp	2007	Trường ĐH Nha Trang	Tác giả Giảng viên		x
4	Nguyễn Văn Tiếp, Quách	Kỹ thuật sản xuất đồ hộp rau	2000	Thanh Niên	Thư viện		x

	Đình, Ngô Mỹ Văn	quả					
5	Nguyễn Trọng Cẩn & Nguyễn Lệ Hà	Công nghệ sản xuất đồ hộp thịt và gia súc gia cầm	2008	KHKT	Thư viện		x
6	Nguyễn Trọng Cẩn & Đỗ Minh Phụng	Công nghệ chế biến thực phẩm thủy sản: Tập I- Nguyên liệu chế biến thủy sản	2006	Nông Nghiệp	Thư viện		x
7	Xmolxki N. T Đặng Đức Dũng dịch	Hóa sinh học thịt gia súc	1979	KHKT	Thư viện Tỉnh Giảng viên		x
8	FDA	21 CFR 113. Thermally processed low-acid foods packaged in hermetically sealed containers		FDA	Internet (http://www.accessdata.fda.gov/) Giảng viên		x
9	FDA	21CFR 113. Acidified Foods		FDA	Internet (http://www.accessdata.fda.gov/) Giảng viên		x
10	Bộ môn Công nghệ Thực phẩm	Thực hành Công nghệ đồ hộp thực phẩm	2008	Lưu hành nội bộ	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	a, b	10
2	Seminar	a	10
3	Thực hành	a, b, c	25
4	Chuyên cần/thái độ	a, b, c	5

5	Thi kết thúc học phần	a, b, c	50
---	-----------------------	---------	----

NHÓM GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN

TS. Mai Thị Tuyết Nga

ThS. Lê Thị Tường

TRƯỞNG KHOA/VIỆN

(Ký và ghi họ tên)

TRƯỞNG BỘ MÔN

(Ký và ghi họ tên)