

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin chung về học phần

Tên học phần: Thực hành công nghệ chế biến thịt, thủy sản và nước chấm, gia vị

Tên tiếng Anh: Food Processing Technology Laboratory (Meat, Seafood, Sauce and Condiment)

Bộ môn phụ trách: Công nghệ chế biến thực phẩm

Mã học phần: 05201091

Loại học phần:

Giáo dục đại cương <input type="checkbox"/>		Giáo dục chuyên nghiệp <input checked="" type="checkbox"/>			
Bắt buộc <input type="checkbox"/>	Tự chọn <input type="checkbox"/>	Cơ sở ngành <input type="checkbox"/>		Chuyên ngành <input checked="" type="checkbox"/>	
		Bắt buộc <input type="checkbox"/>	Tự chọn <input type="checkbox"/>	Bắt buộc <input checked="" type="checkbox"/>	Tự chọn <input type="checkbox"/>

Số tín chỉ: 1 (0,1,2)

Phân bố thời gian:

- Tổng số tiết : 90 tiết
- Số tiết lý thuyết : 00 tiết
- Số tiết thí nghiệm/thực hành (TN/TH) : 30 tiết
- Số tiết tự học : 60 tiết

Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: Không;
- Học phần học trước: Hóa sinh học thực phẩm (05200002); Công nghệ chế biến thực phẩm (05200019); Vệ sinh an toàn thực phẩm (22200001);
- Học phần song hành: Không.

2. Mục tiêu học phần:

Học phần “Thực hành công nghệ chế biến thịt, thủy sản và nước chấm gia vị” trang bị cho người học kỹ năng thực hành sản xuất một số sản phẩm thịt, thủy sản và nước chấm gia vị như đồ hộp, giò thủ, cá phile, tôm đông lạnh, tương ớt, sốt gia vị ướp thịt. Đồng thời, học phần góp phần hình thành kỹ tính toán, giải quyết các vấn đề liên quan trong sản xuất và kỹ năng làm việc nhóm.

3. Chuẩn đầu ra của học phần:

Chuẩn đầu ra (CDR) chi tiết của học phần như sau:

- LO 1: Phân tích được các yếu tố ảnh hưởng, giải thích được các biến đổi diễn ra trong qui trình sản xuất một số sản phẩm thịt, thủy sản và nước chấm, gia vị.
- LO 2: Thực hiện thành thực các bước trong qui trình sản xuất một số sản phẩm thịt, thủy sản và nước chấm gia vị

- LO 3: Thực hiện đúng nội qui phòng thí nghiệm, an toàn trong quá trình thực hiện; Trưng thực trong báo cáo
- LO 4: Chủ động tìm kiếm, đọc và tổng hợp các tài liệu liên quan đến học phần; sử dụng tin học văn phòng và các phần mềm phục vụ môn học
- LO 5: Áp dụng thành thạo khả năng truyền đạt vấn đề, làm việc độc lập và khả năng hợp tác làm việc nhóm trong quá trình học tập
- LO 6: Giải thích được các sự cố trong qui trình sản xuất và thiết lập được các biện pháp kiểm soát có hiệu quả trong qui trình sản xuất một số sản phẩm từ thịt, thủy sản và nước chấm, gia vị
- LO 7: Thực hiện vận hành và giám sát sự hoạt động của các thiết bị sản xuất một cũng như giám sát về vệ sinh an toàn thực phẩm trong suốt quá trình sản xuất các sản phẩm

4. Nội dung học phần

4.1. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Sản xuất đồ hộp thịt viên;
- Sản xuất giò thủ;
- Sản xuất tôm đông lạnh;
- Sản xuất đồ hộp cá sốt cà;
- Sản xuất tương ớt;
- Sản xuất sốt ướp thịt nướng.

4.2. Phân bố thời gian các chương trong học phần

STT	Tên bài	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)			
		Tổng	Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1.	Sản xuất đồ hộp thịt viên	15	0	5	10
2.	Sản xuất giò thủ	15	0	5	10
3.	Sản xuất tôm đông lạnh	15	0	5	10
4.	Sản xuất đồ hộp cá sốt cà	15	0	5	10
5.	Sản xuất tương ớt	15	0	5	10
6.	Sản xuất sốt ướp thịt nướng	15	0	5	10
Tổng		90	0	30	60

4.3. Nội dung chi tiết học phần

Bài 1: Sản xuất đồ hộp thịt viên

1.1. Giới thiệu

1.2. Thiết bị, dụng cụ, hóa chất, nguyên vật liệu

1.3. Thực hành

1.4. Yêu cầu sản phẩm

Bài 2: Sản xuất giò thủ

2.1. Giới thiệu

2.2. Thiết bị, dụng cụ, hóa chất, nguyên vật liệu

2.3. Thực hành

2.4. Yêu cầu sản phẩm

Bài 3: Sản xuất tôm đông lạnh

3.1. Giới thiệu

3.2. Thiết bị, dụng cụ, hóa chất, nguyên vật liệu

3.3. Thực hành

3.4. Yêu cầu sản phẩm

Bài 4: Sản xuất đồ hộp cá sốt cà

4.1. Giới thiệu

4.2. Thiết bị, dụng cụ, hóa chất, nguyên vật liệu

4.3. Thực hành

4.4. Yêu cầu sản phẩm

Bài 5: Sản xuất tương ớt

5.1. Giới thiệu

5.2. Thiết bị, dụng cụ, hóa chất, nguyên vật liệu

5.3. Thực hành

5.4. Yêu cầu sản phẩm

Bài 6: Sản xuất sốt ướp thịt nướng

6.1. Giới thiệu

6.2. Thiết bị, dụng cụ, hóa chất, nguyên vật liệu

6.3. Thực hành

6.4. Yêu cầu sản phẩm

5. Đánh giá học phần:

– Thang điểm đánh giá: 10/10;

– Đánh giá học phần: Sử dụng rubric II.1, điểm môn học là điểm trung bình cộng của các bài thực hành có trong học phần.

– Ma trận đánh giá chuẩn đầu ra của học phần như sau:

Các CDR	Ý thức tổ chức kỷ luật (10%)	An toàn vệ sinh (10%)	Thời gian (10%)	Chuẩn bị (10%)	Thao tác, tiến hành thí nghiệm (20%)	Hoạt động nhóm (10%)	Kết quả, sản phẩm (10%)	Báo cáo (20%)
LO1				x				x
LO2	x	x	x	x	x	x	x	x
LO3	x	x	x	x	x	x	x	x
LO3	x	x	x					x
LO4				x				x
LO5	x	x	x	x	x	x	x	x
LO6				x	x	x	x	x
LO7	x	x	x	x	x	x	x	x

6. Giảng dạy và học tập:

- Ma trận phương pháp giảng dạy và học tập để đáp ứng chuẩn đầu ra học phần

Phương pháp giảng dạy	Phương pháp học tập	Tỉ lệ (%)	Các chuẩn đầu ra học phần							
			LO1	LO2	LO3	LO4	LO5	LO6	LO7	
Thuyết trình	Lắng nghe, ghi chép, suy nghĩ, đọc và ghi nhớ	25	x	x					x	x
Diễn trình	Quan sát, ghi chép, suy nghĩ, đọc và ghi nhớ	25	x	x					x	x
Vấn đáp	Vấn đáp	15	x			x	x	x	x	x
Thảo luận	Thảo luận	15	x			x	x	x	x	x
Giải quyết tình huống (bài tập)	Giải quyết tình huống (bài tập)	10	x	x	x	x	x	x	x	x
Dạy học theo dự án (tiểu luận)	thực hiện dự án (tiểu luận)	10	x	x	x	x	x	x	x	x

7. Nhiệm vụ của sinh viên:

- Tham dự 100% giờ học thực hành;
- Chuẩn bị đầy đủ nguyên vật liệu cho mỗi bài thực hành;
- Chuẩn bị cơ sở lý thuyết và quy trình thực hành của mỗi bài thực hành trước khi lên lớp;
- Viết báo cáo sau mỗi bài thực hành theo nội dung giảng viên yêu cầu;

- Thái độ: tích cực, chủ động.

8. Tài liệu học tập:

8.1. Sách, giáo trình chính:

[1] Bộ môn công nghệ chế biến, *Bài giảng Thực hành công nghệ chế biến thịt, thủy sản và nước chấm, gia vị*, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP.HCM, 2017.

8.2. Tài liệu tham khảo:

[1] Trần Quyết Thắng, Lê Phan Thùy Hạnh, *Bài giảng công nghệ chế biến thịt, trứng, thủy sản*, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh, 2017.

[2] Phan Thị Hồng Liên, *Bài giảng Công nghệ sản xuất nước chấm gia vị*, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP.HCM, 2015.

[3] Phan Thị Hồng Liên, *Bài giảng thực hành Công nghệ sản xuất nước chấm gia vị*, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP.HCM, 2011.

[4] Trần Quyết Thắng, Nguyễn Thị Thu Huyền, *Tài liệu hướng dẫn thực hành công nghệ chế biến thịt, trứng*, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP.HCM, 2014.

9. Hướng dẫn thực hiện:

- Phạm vi áp dụng: Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học ngành Công nghệ thực phẩm từ khóa 08DH;

- Giảng viên: sử dụng đề cương này để làm cơ sở cho việc chuẩn bị bài giảng, lên kế hoạch giảng dạy và đánh giá kết quả học tập của sinh viên;

- Sinh viên: sử dụng đề cương này làm cơ sở để nắm được các thông tin chi tiết về học phần, từ đó xác định được phương pháp học tập phù hợp để đạt được kết quả mong đợi;

- Lưu ý: Trước khi giảng dạy, giảng viên cần nêu rõ các nội dung chính của đề cương học phần cho sinh viên – bao gồm chuẩn đầu ra, nội dung, phương pháp dạy và học chủ yếu, phương pháp đánh giá và tài liệu tham khảo dùng cho học phần.