

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: **XỬ LÝ VÀ BẢO QUẢN THỊT GIA SÚC, GIA CẦM**

- Tiếng Anh: **HANDLING AND PRESERVING
CATTLE AND POULTRY MEAT**

Mã học phần: POT353

Số tín chỉ: 3 (3-0)

Đào tạo trình độ: Đại học

Học phần tiên quyết: Hóa sinh học thực phẩm

2. Mô tả tóm tắt học phần:

Học phần cung cấp cho người học các kiến thức về đặc điểm, thành phần, tính chất và những biến đổi của nguyên liệu thịt sau khi giết mổ, phương pháp xử lý và bảo quản thịt gia súc gia cầm nhằm hạn chế tổn thất sau thu hoạch, đảm bảo chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm.

3. Mục tiêu:

Giúp sinh viên có đủ kiến thức và kỹ năng cần thiết để làm việc trong lĩnh vực xử lý, bảo quản thịt gia súc, gia cầm, trứng và sữa.

4. Kết quả học tập mong đợi (KQHT): Sau khi học xong học phần, sinh viên có thể:

a. Thực hiện phân loại, chăm sóc, quản lý và kiểm tra thú y gia súc chờ giết mổ; giết mổ gia súc.

b. Thực hiện phân loại, chăm sóc, quản lý và kiểm tra thú y gia cầm chờ giết mổ; giết mổ gia cầm.

c. Bảo quản thịt gia súc, gia cầm đúng phương pháp và phù hợp với mục đích sử dụng
d. Phân loại, bảo quản và đánh giá chất lượng trứng

e. Bảo quản và đánh giá chất lượng sữa

f. Tổ chức, quản lý và điều hành hoạt động của phân xưởng giết mổ, xử lý, bảo quản gia súc, gia cầm

g. Có khả năng làm việc tập thể, thuyết trình trước đám đông

5. Nội dung

STT	Chương/Chủ đề	Nhằm đạt KQHT	Số tiết	
			LT	TH
1	Giết mổ, sơ chế gia súc		8	
1.1	Vận chuyển gia súc giết mổ	a,f,g		
1.2	Phân loại gia súc giết mổ			

1.3	Chăm sóc, quản lý và kiểm tra thú y gia súc chờ giết mổ			
1.4	Quy trình giết mổ gia súc			
1.5	Đánh giá chất lượng và phân loại thịt			
1.6	Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng của thịt gia súc trong quá trình giết mổ, sơ chế			
1.7	Giới thiệu máy móc, thiết bị giết mổ và sơ chế gia súc			
2	Giết mổ, sơ chế gia cầm	b,f,g	7	
2.1	Vận chuyển gia cầm giết mổ			
2.2	Phân loại gia cầm giết mổ			
2.3	Chăm sóc, quản lý và kiểm tra thú y gia cầm chờ giết mổ			
2.4	Quy trình giết mổ gia cầm			
2.5	Đánh giá chất lượng và phân loại thịt			
2.6	Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng của thịt gia cầm trong quá trình giết mổ, sơ chế			
2.7	Giới thiệu máy móc, thiết bị giết mổ và sơ chế gia cầm			
3	Bảo quản thịt gia súc, gia cầm	c,f,g	15	
3.1	Cấu tạo, thành phần hóa học và tính chất của nguyên liệu thịt			
3.2	Các biến đổi của nguyên liệu thịt sau khi giết mổ, sơ chế			
3.3	Các phương pháp bảo quản thịt gia súc, gia cầm			
3.4	Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng thịt gia súc, gia cầm trong quá trình bảo quản			
3.5	Các dạng hư hỏng của thịt			
4	Bảo quản trứng	d,f,g	7	
4.1	Cấu tạo, thành phần và tính chất của trứng			
4.2	Thành phần dinh dưỡng			
4.3	Thu nhận, phân loại và đánh giá chất lượng trứng			
4.4	Các phương pháp bảo quản trứng			
4.5	Các biến đổi của trứng trong quá trình bảo quản			
5	Bảo quản sữa	e,f,g	8	
5.1	Thành phần hóa học của sữa			
5.2	Tính chất lý hóa của sữa			
5.3	Thu nhận, vận chuyển, bảo quản sữa			
5.4	Những biến đổi của sữa trong quá trình bảo quản			
5.5	Đánh giá chất lượng sữa			

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	
						Học	Tham khảo
1	Nguyễn Văn Mười	Công nghệ chế biến thịt	2006	Giáo dục	Thư viện	x	
3	Trần Văn Chương	Công nghệ bảo quản-chế biến các sản phẩm chăn nuôi và cá	2001	Nhà xuất bản văn hóa dân tộc	Thư viện	x	
2	Lê Văn Hoàng	Cá, thịt và chế biến công nghiệp	2004	Nhà xuất bản khoa học và kỹ thuật	Thư viện		x
4	Lã Thị Liên Thanh, Lê Văn Hoàng	Công nghệ chế biến sữa và các sản phẩm sữa	2002	Nhà xuất bản khoa học và kỹ thuật	Thư viện		x
5	Leo.M.L.Nollet	Handbook of meat, poultry and seafood quality	2012	Wiley Blackwell	Thư viện		x
6	Mansel.W.Griffiths	Improving the safety and quality of milk	2010	Boca Raton: PRC Press	Thư viện		x

7. Đánh giá kết quả học tập:

STT	Hình thức đánh giá	Nhằm đạt KQHT	Trọng số (%)
1	Tham gia hoạt động trên lớp: lên lớp đầy đủ, chuẩn bị bài, thảo luận, phát biểu	a,b,c,d,e,f,g	5
2	Hoạt động nhóm	g	10
3	Chuyên cần/thái độ		5
4	Kiểm tra giữa kì		25
5	Thi kết thúc học phần	a,b,c,d,e	50

NHÓM GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN
(Ký và ghi họ tên)

Đỗ Lê Hữu Nam

TRƯỞNG KHOA/VIỆN
(Ký và ghi họ tên)

TS. Vũ Ngọc Bội

TRƯỞNG BỘ MÔN
(Ký và ghi họ tên)

TS. Nguyễn Thị Mỹ Hương