

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 XỬ LÝ VÀ BẢO QUẢN GIA SÚC GIA CẦM**

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

- Mã học phần: POT373

Số tín chỉ: 1(0-1)

Đào tạo trình độ: Đại học

Học phần tiên quyết: Không

2. Mô tả tóm tắt học phần:

Học phần cung cấp cho người học những kiến thức thực tế về công nghệ xử lý, bảo quản và đánh giá chất lượng thịt gia súc gia cầm, trứng và sữa.

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 và các sản phẩm sữa, trứng.

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

- Xử lý, bảo quản thịt gia súc, gia cầm ở nhiệt độ thấp
- Xử lý, bảo quản thịt gia súc, gia cầm bằng chế phẩm sinh học
- Xử lý, bảo quản thịt gia súc, gia cầm bằng phương pháp bao gói chân không/MAP.
- Xử lý, bảo quản trứng, sữa
- Đánh giá được mức độ biến đổi chất lượng của thịt gia súc, gia cầm, trứng, sữa theo thời gian bảo quản

5. Nội dung

STT	Chương/Chủ đề	Nhằm đạt KQHT	Số tiết	
			LT	TH
1	Bảo quản thịt gia súc, gia cầm ở nhiệt độ thấp và đánh giá biến đổi của thịt trong quá trình bảo quản.	a,e		6
1.1	Xử lý bảo quản thịt gia súc, gia cầm ở nhiệt độ thấp			
1.2	Đánh giá biến đổi chất lượng của thịt gia súc, gia cầm theo thời gian bảo quản.			
2	Bảo quản thịt gia súc, gia cầm bằng chế phẩm sinh học và đánh giá biến đổi của thịt trong quá trình bảo quản.	b,e		6

2.1	Xử lý bảo quản thịt gia súc, gia cầm bằng chế phẩm sinh học chitosan/bacteriocin			
2.2	Đánh giá biến đổi chất lượng của thịt gia súc, gia cầm theo thời gian bảo quản.			
3	Bảo quản thịt gia súc, gia cầm bằng phương pháp bao gói chân không/ phương pháp MAP và đánh giá biến đổi của thịt gia súc, gia cầm trong quá trình bảo quản.	c,e		6
3.1	Xử lý bảo quản thịt gia súc, gia cầm bằng bao gói hút chân không/MAP			
3.2	Đánh giá biến đổi chất lượng của thịt gia súc, gia cầm theo thời gian bảo quản.			
4	Bảo quản trứng và đánh giá biến đổi của trứng trong quá trình bảo quản.	d,e		6
4.1	Xử lý, bảo quản trứng			
4.2	Đánh giá biến đổi chất lượng của trứng theo thời gian bảo quản.			
5	Bảo quản sữa và đánh giá biến đổi của sữa trong quá trình bảo quản.	d,e		6
5.1	Xử lý và bảo quản sữa			
5.2	Đánh giá biến đổi chất lượng của sữa theo thời gian bảo quản.			

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	BM CNSTH	TH Xử lý, bảo quản thịt gia súc, gia cầm	2016		GV	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
---	--	--	------	--	-------------	--	---

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, chuẩn bị nguyên vật liệu, thực hiện bài thực hành	a,b,c,d,e	25
2	Sản phẩm thực hành, viết báo cáo	a,b,c,d,e	25
3	Đánh giá 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