BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC CẦN THƠ

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh Phúc

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Tên học phần: Bảo quản và chế biến sản phẩm chăn nuôi (Processing and preservation of animal products)

- Mã số học phần: NNN626

-Số tín chỉ học phần: 02tín chỉ

- Số tiết học phần: 30 tiết lý thuyết

2. Đơn vị phụ trách học phần:

Khoa/Viện/Trung tâm/Bộ môn: Khoa Nông nghiệp, Bộ môn Công nghệ thực phẩm.

3. Điều kiện tiên quyết:

- Điều kiện tiên quyết: NNN607, NNN612

- Điều kiện song hành: Không

4. Mục tiêu của học phần:

Mục tiêu	Nội dung mục tiêu	CĐR CTĐT
4.1	Nguyên liệu gia súc gia cầm: thành phần, tính chất, các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng nguyên liệu. Phương pháp xử lý, bảo quản và đánh giá chất lượng thịt gia súc, gia cầm. Công nghệ chế biến và bảo quản các sản phẩm có nguồn gốc động vật: sản phẩm nhũ tương, xông khói, đóng hộp…	6.1.2.c; 6.1.3.a.b
4.2	Phương pháp xử lý và bảo quản thịt tươi. Phương pháp đánh giá chất lượng thịt tươi. Quy trình sản xuất các sản phẩm có nguồn gốc từ thịt gia súc, gia cầm.	6.2.1.a,b; 6.2.2.b,c
4.3	Liên kết các kiến thức đã được trang bị từ các học phần tiên quyết, để hiểu rõ sư ảnh hưởng của các yếu tố vật lý, hóa học, vi sinh vật cũng như giá trị cảm quan đối với chất lượng của thịt gia súc, gia cầm. Nắm vững nguyên tắc các phương pháp xử lý,bảo quản và chế biến các sản phẩm từ thịt động vật. Kỹ năng phân tích, đánh giá chất lượng sản phẩm thịt.	6.3.a,c

5. Chuẩn đầu ra của học phần:

CĐR HP	Nội dung chuẩn đầu ra	Mục tiêu	CĐR CTĐT

CĐR HP	Nội dung chuẩn đầu ra	Mục tiêu	CĐR CTĐT
	Kiến thức		
CO1	Nguyên liệu gia súc gia cầm: thành phần, tính chất, các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng nguyên liệu. Phương pháp xử lý, bảo quản và đánh giá chất lượng thịt gia súc, gia cầm.	4.1	6.1.2.c
CO2	Công nghệ chế biến và bảo quản các sản phẩm có nguồn gốc động vật: sản phẩm nhũ tương, xông khói, đóng hộp…	4.1	6.1.3.a.b
	Kỹ năng		
CO3	Phương pháp xử lý và bảo quản thịt tươi. Phương pháp đánh giá chất lượng thịt tươi.	4.2	6.2.1.a,b
CO4	Quy trình sản xuất các sản phẩm có nguồn gốc từ thịt gia súc, gia cầm.	4.2	6.2.2.b,c
	Thái độ/Mức độ tự chủ và trách nhiệm		
CO5	Liên kết các kiến thức đã được trang bị từ các học phần tiên quyết, để hiểu rõ sự ảnh hưởng của các yếu tố vật lý, hóa học, vi sinh vật cũng như giá trị cảm quan đối với chất lượng của thịt gia súc, gia cầm.	4.3	6.3.a
CO6	Nắm vững nguyên tắc các phương pháp xử lý, bảo quản và chế biến các sản phẩm từ thịt động vật. Kỹ năng phân tích, đánh giá chất lượng sản phẩm thịt.	4.3	6.3.b

6. Mô tả tóm tắt nội dung học phần:

Các kiến thức cơ bản về thành phần hóa học, đặc tính của nguyên liệu thịt gia súc, gia cầm.

Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng thịt tươi, phương pháp xử lý và bảo quản thịt tươi.

Đánh giá chất lượng thịt bằng các phương pháp hóa lý, phân tích vi sinh vật.

Quy trình sản xuất các sản phẩm có nguồn gốc từ thịt gia súc, gia cầm.

7. Cấu trúc nội dung học phần:

7.1. Lý thuyết

	Nội dung	Số tiết	CĐR HP
Chương 1.	**Nguyên liệu thịt gia súc và gia cầm**		
1.1.	Thành phần hóa học và cấu trúc của thịt	2	CO1; CO2
1.2.	Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng thịt tươi	2	CO1; CO2
1.3.	Các quá trình biến đổi của thịt sau khi giết mổ	4	CO1; CO2
1.4.	Các phương pháp đánh giá chất lượng thịt tươi	3	CO1; CO2
Chương 2.	**Xử lý và bảo quản thịt tươi sau giết mổ**		

	Nội dung	Số tiết	CĐR HP
2.1.	Phương pháp hóa học	3	CO1; CO3
2.2.	Phương pháp bảo quản lạnh và lạnh đông	4	CO1; CO3
2.3.	Phương pháp bao gói MAP	3	CO1; CO3
Chương 3.	**Công nghệ chế biến sản phẩm thịt gia súc, gia cầm**		
3.1.	Sản phẩm dạng nhũ tương	3	CO2; CO4
3.2.	Sản phẩm ướp muối và xông khói	3	CO2; CO4
3.3.	Sản phẩm đóng hộp	3	CO2; CO4

7.2. Thực hành

	Nội dung	Số tiết	CĐR HP

8. Phương pháp giảng dạy:

- Thuyết trình trên lớp và học viên sẽ thảo luận nhóm, báo cáo cuối học phần

9. Nhiệm vụ của học viên:

Học viên phải thực hiện các nhiệm vụ như sau:

- Tham dự tối thiểu 80% số tiết học lý thuyết.
- Tham gia đầy đủ 100% giờ thực hành/thí nghiệm/thực tập và có báo cáo kết quả.
- Thực hiện đầy đủ các bài tập nhóm/bài tập và được đánh giá kết quả thực hiện.
- Tham dự kiểm tra giữa học kỳ.
- Tham dự thi kết thúc học phần.
- Chủ động tổ chức thực hiện giờ tự học.

10. Đánh giá kết quả học tập của học viên:

10.1. Cách đánh giá

Học viên được đánh giá tích lũy học phần như sau:

TT	Điểm thành phần	Quy định	Trọng số	CĐR HP
1	Điểm bài tập nhóm	- Báo cáo nhóm	30%	CO1; CO2; CO3;CO4; CO5;CO6
2	Điểm thi kết thúc học phần	- Thi trắc nghiệm (40 phút) - Bắt buộc dự thi	70%	CO1; CO2; CO3;CO4; CO5;CO6

10.2. Cách tính điểm

- Điểm đánh giá thành phần và điểm thi kết thúc học phần được chấm theo thang điểm 10 (từ 0 đến 10), làm tròn đến một chữ số thập phân.
- Điểm học phần là tổng điểm của tất cả các điểm đánh giá thành phần của học phần nhân với trọng số tương ứng. Điểm học phần theo thang điểm 10 làm tròn đến một chữ số thập phân, sau đó được quy đổi sang điểm chữ và điểm số theo thang điểm 4 theo quy định về công tác học vụ của Trường.

11. Tài liệu học tập:

Thông tin về tài liệu	Số đăng ký cá biệt
[1] Giáo trình Xử lý sau thu hoạch và chế biến sản phẩm động vật	664.9/ M558
[2] Poultry meat processing and quality	664.93/ P876
[3] Meat processing : Improving quality	664.9/ K41
[4] Nghiên cứu và xây dựng mô hình sản xuất và chế biến thịt heo sạch cho thị trường	641.5/K312

12. Hướng dẫn học viên tự học:

Tuần	Nội dung	Lý thuyết (tiết)	Thực hành (tiết)	Nhiệm vụ của học viên
1	**Chương 1: Nguyên liệu thịt gia súc và gia cầm** 1.1 Thành phần hóa học và cấu trúc của thịt.	2		-Nghiên cứu trước: +Tài liệu [1] và [4]: nội dung từ mục 1.1 đến 1.3, Chương 1
2	1.2. Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng thịt tươi.	2		
3-4	1.3. Các quá trình biến đổi của thịt sau khi giết mổ.	3		
5-6	1.4. Các phương pháp đánh giá chất lượng thịt tươi	3		
6-7	**Chương 2: Xử lý và bảo quản thịt tươi sau giết mổ** 2.1. Phương pháp hóa học	3		- Nghiên cứu trước: + Tài liệu [1] và [4]: nội dung từ mục 2.1 đến 2.3, Chương 2 + Ôn lại nội dung chương 1 đã học
8-9	2.2. Phương pháp bảo quản lạnh và lạnh đông	4		
10-11	2.3. Phương pháp bao gói MAP	3		
11-12	**Chương 3: Công nghệ chế biến sản phẩm thịt gia súc, gia cầm** 3.1. Sản phẩm dạng nhũ tương.	3		-Nghiên cứu trước: +Tài liệu [2] và [3]: nội dung từ mục 3.1 đến 3.3, Chương 3 +Ôn lại nội dung chương 1 và 2 đã học
13-14	3.2. Sản phẩm ướp muối và xông khói.	3		
14-15	3.3. Sản phẩm đóng hộp.	3		

Cần Thơ, ngày 4. tháng 11 năm 2020

TL. HIỆU TRƯỞNG
TRƯỞNG KHOA/VIỆN TRƯỞNG

TRƯỜNG ĐẠI HỌC CẦN THƠ

Lê Văn Vàng

GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN

Huỳnh Thị Phương Loan