



CP03021: CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN THỊT

Số tín chỉ: 2 (Lý thuyết: 1.5 – Thực hành: 0.5)

KẾT QUẢ HỌC TẬP MONG ĐỢI

	KQHTMD của học phần Hoàn thành học phần này, sinh viên có thể	Chuẩn đầu ra của chương trình
Kiến thức		
K1	Vận dụng kiến thức cơ bản về thành phần hóa học của thịt và những tính chất của chúng để sản xuất các sản phẩm thịt.	CDRO3
K2	Phân tích ảnh hưởng của các yếu tố công nghệ và thiết bị trong chế biến thịt. Tính toán các thành phần nguyên liệu trong sản xuất các sản phẩm thịt.	CDR3, CDR4 CDR5, CDR8
Kỹ năng		
K3	Đánh giá chất lượng nguyên liệu đầu vào trong sản xuất các sản phẩm thịt.	CDR11
K4	Kiểm soát chất lượng sản phẩm thịt và đưa ra giải pháp để nâng cao chất lượng sản phẩm thịt	CDR13, CDR11 CDR12
K5	Làm việc nhóm giải quyết các vấn đề phát sinh, viết và trình bày báo cáo có hiệu quả.	CDR6 CDR8
Thái độ		
K6	Thể hiện sự tôn trọng các quy định về sản xuất thực phẩm trong lĩnh vực sản xuất và thịt.	CDR15

NỘI DUNG HỌC PHẦN

Chương 1: Thành phần hóa học thịt và chỉ tiêu chất lượng thịt.

Chương 2: Giết mổ động vật

Chương 3: Các phương pháp bảo quản và chế biến thịt

Chương 4: Chế biến các sản phẩm thịt

Phần thực hành

- Xác định một số chỉ tiêu chất lượng thịt (pH và màu sắc)
- Sản xuất xúc xích thịt lợn tươi
- Sản xuất pate

PHƯƠNG PHÁP HỌC TẬP

- Tham gia học tập trên lớp
- Đọc tài liệu ở nhà trước khi đến lớp
- Thảo luận, thuyết trình nhóm
- Làm việc theo nhóm trong phòng thực hành



NHIỆM VỤ CỦA SINH VIÊN

- Tham dự tối thiểu 75% số tiết lý thuyết, 100% thực hành.
- Chuẩn bị cho bài giảng, đọc sách tham khảo trước khi đến lớp
- Tích cực tham gia đặt câu hỏi, trao đổi, tham gia thực hành và thể hiện ham muốn học tập.



GIẢNG VIÊN PHỤ TRÁCH

Giảng viên phụ trách: PGS. TS Nguyễn Đức Doan (Điện thoại: 0898981575) Email: nd.doan@vnua.edu.vn

Giảng viên: TS Vũ Quỳnh Hương (Điện thoại: 0835150115, vquuong@vnua.edu.vn)



ĐÁNH GIÁ VÀ CHO ĐIỂM

- Điểm trung bình của học phần là tổng điểm của các rubric nhân với trọng số tương ứng của từng rubric theo thang điểm 10
- Đánh giá thực hành: 10%
- Kiểm tra giữa kỳ hoặc báo cáo tiểu luận: 30%
- Đánh giá cuối kỳ 60%: Thi trắc nghiệm

