

## CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

(Kèm theo Thông tư số:03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)

**Tên môn học: CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN THỊT**

**Mã môn học: MH24**

**Thời gian thực hiện mô đun:** 45 giờ; (Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 26 giờ; Kiểm tra: 4 (2) giờ)

### I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: là môn học bắt buộc thuộc phần kiến thức chuyên ngành.
- Tính chất: trang bị cho sinh viên đầy đủ cơ sở khoa học về công nghệ chế biến các sản phẩm từ thịt.

### II. Mục tiêu môn học:

- Kiến thức: mô tả quy trình công nghệ chế biến một số sản phẩm từ thịt.
- Kỹ năng: thực hành chế biến và quản lý quy trình chế biến một số sản phẩm thịt.
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:
  - + Chú ý, nghiêm túc, tuân thủ đúng nội quy lớp học
  - + Tự học tập, nghiên cứu về chuyên ngành.
  - + Có kỹ năng giao tiếp, tổ chức và làm việc nhóm.

### III. Nội dung môn học:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

SỐ TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Chương 1: Công nghệ chế biến giò chả 1. Giới thiệu về sản phẩm giò chả 2. Nguyên vật liệu chế biến 3. Quy trình chế biến 4. Kiểm tra chất lượng sản phẩm 5. Thực hành	06	02	04	
2	Chương 2: Công nghệ chế biến patê 1. Giới thiệu về sản phẩm patê 2. Nguyên vật liệu chế biến	05	02	03	

	3. Quy trình chế biến 4. Kiểm tra chất lượng sản phẩm 5. Thực hành				
<b>3</b>	Chương 3: Công nghệ chế biến thịt nguội 1. Giới thiệu về sản phẩm thịt nguội 2. Nguyên vật liệu chế biến 3. Quy trình chế biến 4. Kiểm tra chất lượng sản phẩm 5. Thực hành	08	03	04	01
<b>4</b>	Chương 4: Công nghệ chế biến thịt xông khói 1. Giới thiệu về sản phẩm thịt xông khói 2. Nguyên vật liệu chế biến 3. Quy trình chế biến 4. Kiểm tra chất lượng sản phẩm 5. Thực hành	09	03	06	
<b>5</b>	Chương 5: Công nghệ chế biến thịt lạnh đông 1. Công nghệ chế biến thịt lạnh đông 2. Thực hành chế biến thịt lạnh đông 5. Thực hành	10	03	06	01
<b>6</b>	Chương 6: Công nghệ chế biến lạp xưởng 1. Giới thiệu về sản phẩm lạp xưởng 2. Nguyên vật liệu chế biến 3. Quy trình chế biến 4. Kiểm tra chất lượng sản phẩm 5. Thực hành	05	02	03	
<b>7</b>	Kiểm tra kết thúc mô đun	02			02
	<b>Cộng</b>	45	15	26	04(02)

2. Nội dung chi tiết:

## **Chương 1: Công nghệ chế biến giò chả**

**Thời gian: 06 giờ (LT: 02 giờ, TH: 04 giờ, KT: 0 giờ)**

### 1. Mục tiêu:

- Mô tả được các công đoạn cơ bản trong sản xuất giò chả.
- Thực hành sản xuất giò chả

### 2. Nội dung chương:

- 2.1. Giới thiệu về sản phẩm giò chả
- 2.2. Nguyên vật liệu chế biến
- 2.3. Quy trình chế biến
- 2.4. Kiểm tra chất lượng cảm quan của sản phẩm
- 2.5. Thực hành chế biến giò chả

## **Chương 2: Công nghệ chế biến PATÊ**

**Thời gian: 05 giờ (LT: 02 giờ, TH: 03 giờ, KT: 0 giờ)**

### 1. Mục tiêu:

- Mô tả được các công đoạn cơ bản trong sản xuất patê.
- Thực hành sản xuất patê.

### 2. Nội dung chương:

- 2.1. Giới thiệu về sản phẩm patê
- 2.2. Nguyên vật liệu chế biến
- 2.3. Quy trình chế biến
- 2.4. Kiểm tra chất lượng sản phẩm
- 2.5. Thực hành chế biến patê

## **Chương 3: Công nghệ chế biến thịt nguội**

**Thời gian: 08 giờ (LT: 03 giờ, TH: 04 giờ, KT: 01 giờ)**

### 1. Mục tiêu:

- Mô tả được các công đoạn cơ bản trong sản xuất thịt nguội
- Thực hành sản xuất thịt nguội

### 2. Nội dung chương:

- 2.1. Giới thiệu về sản phẩm thịt nguội
- 2.2. Nguyên vật liệu chế biến
- 2.3. Quy trình chế biến
- 2.4. Kiểm tra chất lượng sản phẩm

## 2.5. Thực hành chế biến thịt nguội

### **Chương 4: Công nghệ chế biến thịt xông khói**

**Thời gian: 09 giờ (LT: 03 giờ, TH: 06 giờ, KT: 0 giờ)**

#### 1. Mục tiêu:

- Mô tả được các công đoạn cơ bản trong chế biến thịt xông khói
- Thực hành chế biến thịt xông khói

#### 2. Nội dung chương:

- 2.1. Giới thiệu về sản phẩm thịt xông khói
- 2.2. Nguyên vật liệu chế biến
- 2.3. Quy trình chế biến
- 2.4. Kiểm tra chất lượng sản phẩm
- 2.5. Thực hành chế biến thịt xông khói

### **Chương 5: Công nghệ chế biến thịt lạnh đông**

**Thời gian: 10 giờ (LT: 03 giờ, TH: 06 giờ, KT: 01 giờ)**

#### 1. Mục tiêu:

- Mô tả được các công đoạn cơ bản trong chế biến thịt lạnh đông
- Thực hành chế biến thịt lạnh đông

#### 2. Nội dung chương:

- 2.1. Công nghệ chế biến thịt lạnh đông
  - 2.1.1. Biến đổi vật lý khi trữ đông
  - 2.1.2. Chất lượng dinh dưỡng và vệ sinh
  - 2.1.3. Chất lượng cảm quan
  - 2.1.4. Thời gian tồn trữ
  - 2.1.5. Tan giá
- 2.2. Thực hành chế biến thịt lạnh đông

### **Chương 6: Công nghệ chế biến lạp xưởng**

**Thời gian: 05 giờ (LT: 02 giờ, TH: 03 giờ, KT: 0 giờ)**

#### 1. Mục tiêu:

- Mô tả được các công đoạn cơ bản trong chế biến lạp xưởng
- Thực hành chế biến lạp xưởng

#### 2. Nội dung chương:

- 2.1. Giới thiệu về sản phẩm lạp xưởng

- 2.2. Nguyên vật liệu chế biến
- 2.3. Quy trình chế biến
- 2.4. Kiểm tra chất lượng sản phẩm
- 2.5. Thực hành chế biến lập xưởng

#### **Kiểm tra kết thúc môn học**

*Thời gian: 02 giờ*

#### **IV. Điều kiện thực hiện môn học:**

1. Phòng học chuyên môn hóa, nhà xưởng: phòng học, phòng thực hành, xưởng chế biến.
2. Trang thiết bị máy móc: Màn hình TV, máy xay thịt, tủ sấy, cân điện tử, tủ xông khói, tủ đông sâu và một số dụng cụ thiết bị cần thiết khác.
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:
4. Các điều kiện khác:

#### **V. Nội dung và phương pháp, đánh giá:**

1. Nội dung:
  - Kiến thức: công nghệ chế biến các sản phẩm từ thịt.
  - Kỹ năng: vận dụng được kiến thức đã học cho việc chế biến sản phẩm cụ thể, đánh giá chất lượng sản phẩm.
  - Năng lực tự chủ và trách nhiệm: chấp hành nội qui phòng thí nghiệm, chú ý các thao tác hướng dẫn.
2. Phương pháp:
  - Kiểm tra tự luận sau khi kết thúc môn học.
  - Theo quy định đào tạo của Bộ Lao động thương binh – xã hội và quy chế học vụ của Nhà Trường.

#### **VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:**

1. Phạm vi áp dụng môn học: chương trình môn học được sử dụng để giảng dạy cho trình độ Cao đẳng công nghệ thực phẩm.
2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập mô đun:
  - Đối với giáo viên, giảng viên: trước khi giảng dạy cần căn cứ vào nội dung của môn học và của từng bài học để chuẩn bị đầy đủ các điều kiện thực hiện bài học lý thuyết và thực hành. Phải chú ý đến việc an toàn lao động khi thực hành. Để tạo điều kiện cho sinh viên tiếp thu bài học tốt, khi giảng cần chú ý:
    - + Có giáo trình cho sinh viên tham khảo.
    - + Có đầy đủ các thiết bị phục vụ giảng dạy lý thuyết và thực hành.

+ Cung cấp sách, giáo trình, bài giảng điện tử và các tài liệu tham khảo liên quan đến môn học.

- Đối với người học: Phải đảm bảo được số giờ học và phải xem bài trước khi vào lớp. Chấp hành nội quy của xưởng chế biến.

3. Những trọng tâm cần chú ý: các quy trình công nghệ chế biến sản phẩm thịt.

4. Tài liệu tham khảo:

Nguyễn Văn Mười (2004), Giáo trình Công nghệ chế biến thịt và sản phẩm thịt, Khoa nông nghiệp và sinh học ứng dụng, Trường Đại học Cần Thơ.

Nguyễn Ngọc Tuấn, Lê Thanh Hiền (2004), Bảo quản chế biến thịt và sữa, Nhà xuất bản nông nghiệp.

Trần Văn Chương (2001), Công nghệ bảo quản chế biến các sản phẩm chăn nuôi và cá, Nhà xuất bản Văn hóa dân tộc.

**TRƯỞNG KHOA/BỘ MÔN**

**GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN**