

**ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT
TUYỂN SINH LIÊN THÔNG TỪ CAO ĐẲNG LÊN ĐẠI HỌC**

1. Tên môn thi: Công nghệ chế biến thủy sản

- Số tiết ôn tập: 20 tiết.

2. Đơn vị phụ trách môn thi

- Bộ môn: Dinh dưỡng và Chế biến thủy sản.

- Khoa: Thủy sản.

3. Mục tiêu của môn thi

3.1. Kiến thức

3.1.1. Cung cấp kiến thức về công nghệ lạnh đông thủy sản, các quy trình sản xuất sản phẩm thủy sản đông lạnh.

3.1.2. Cung cấp kiến thức về công nghệ sản xuất đồ hộp thủy sản và xây dựng quy trình sản xuất đồ hộp từ nguyên liệu thủy sản.

3.1.3. Cung cấp kiến thức về công nghệ sản xuất các mặt hàng thủy sản truyền thống như, nước mắm, khô thủy sản các loại.

3.2. Kỹ năng

3.2.1. Biết cách xây dựng các quy trình sản xuất sản phẩm thủy sản đông lạnh.

3.2.2. Biết cách xây dựng các quy trình sản xuất đồ hộp từ nguyên liệu thủy sản.

3.2.3. Biết cách xây dựng các quy trình sản xuất các mặt hàng thủy sản truyền thống từ thủy sản.

4. Mô tả tóm tắt nội dung môn thi

Môn học sẽ trình bày những kiến thức cơ bản nhất về nguyên liệu thủy sản và các phương pháp công nghệ trong thu hoạch, sơ chế, bảo quản và chế biến thủy sản thành các sản phẩm thực phẩm khác nhau như sản phẩm đồ hộp thủy sản, sản phẩm thủy sản đông lạnh và các sản phẩm thủy sản truyền thống. Trên cơ sở đó, sinh viên có thể tham gia sản xuất và nghiên cứu tạo ra các sản phẩm mới từ nguyên liệu thủy sản, góp phần phát triển nghề nuôi trồng và chế biến thủy sản ở Việt Nam

5. Cấu trúc nội dung môn thi

Nội dung

Chương 1. Công nghệ lạnh thủy sản

1.1. Kỹ thuật lạnh thủy sản

- Khái niệm – ý nghĩa của việc làm lạnh
- Thời gian làm lạnh
- Các phương pháp làm lạnh
- Chi phí lạnh cho quá trình làm lạnh

- Biến đổi của thủy sản trong quá trình làm lạnh và bảo quản lạnh
- 1.2. Kỹ thuật lạnh đông thủy sản
 - Khái niệm - ý nghĩa của quá trình lạnh đông thủy sản
 - Sự kết tinh của nước trong thủy sản
 - Quá trình lạnh đông thủy sản
 - Thiết bị lạnh đông
 - Xử lý thủy sản sau cấp đông
- 1.3. Công nghệ sản xuất một số mặt hàng thủy sản lạnh đông
 - Sản xuất cá tra fillet đông lạnh
 - Sản xuất tôm đông lạnh

Chương 2. Chế biến sản phẩm truyền thống

- 2.1. Chế biến nước mắm
 - Nguyên lý của quá trình chế biến nước mắm .
 - Các phương pháp chế biến nước mắm
- 2.2. Sản phẩm thủy sản tầm gia vị
- 2.3. Các quy trình sản xuất nước mắm bằng phương pháp gài nén và đánh khuấy.

Chương 3. Công nghệ chế biến đồ hộp thủy sản

- 3.1. Vận chuyển, tiếp nhận và xử lý các nguyên vật liệu sản xuất đồ hộp
 - Các phương pháp vận chuyển
 - Các biện pháp sơ chế
 - Các phương pháp xử lý nhiệt sơ bộ
- 3.2. Xếp hộp, bài khí, ghép mí, thanh trùng và làm nguội đồ hộp
 - Các nguyên tắc xếp thực phẩm vào hộp
 - Các phương pháp bài khí và ghép mí
 - Vai trò của thanh trùng, căn cứ và cách thức xây dựng công thức thanh trùng cụ thể
 - Các phương pháp làm nguội và bảo quản đồ hộp
- 3.3. Công nghệ sản xuất một số mặt hàng đồ hộp thủy sản
 - Sốt cà
 - Ngâm dầu

6. Phương pháp giảng dạy

Lý thuyết được trình bày trên lớp theo từng Chương đã nêu trên.

7. Nhiệm vụ của người học

Người học phải thực hiện các nhiệm vụ như sau:

- Tham dự đầy đủ số tiết học lý thuyết.
- Nghiên cứu tài liệu có liên quan đến nội dung môn thi.

8. Đánh giá kết quả thi của người học

8.1. Hình thức thi

Môn thi được đánh giá bằng hình thức tự luận. Thời gian thi là 90 phút.

8.2. Cách chấm điểm

Điểm thi được chấm theo thang điểm 10 (từ 0 đến 10), lấy đến 0,25; không quy tròn điểm.

8.3. Điều kiện xét tuyển

Môn thi đạt từ 5 điểm trở lên.

9. Tài liệu học tập

Thông tin về tài liệu	Số đăng ký cá biệt
[1] Lê Thị Minh Thủy, 2014. Bài giảng công nghệ chế biến thủy sản, Khoa Thủy sản, Đại học Cần Thơ	
[2]] Công nghệ chế biến thực phẩm thủy sản	MON.038444
[3] Food processing principles and application-J. scoot Smith Y.H. Hui-Black well Publishing- 2004	NN.004068

Cần Thơ, ngày 16 tháng 11 năm 2015

TL. HIỆU TRƯỞNG
TRƯỞNG KHOA
Trương Quốc Phú (Đã ký)

TRƯỞNG BỘ MÔN
Đỗ Thị Thanh Hương (Đã ký)