

BIÊN BẢN DỰ GIỜ

Năm học 2023 - 2024

1. Thông tin chung

Họ và tên: Trương Thị Thành Vinh Tuổi :40 Năm vào ngành: 2009

Đơn vị: Tổ Thủy sản – Viện Nông Nghiệp & Tài Nguyên

Thời gian: Tiết 2 ngày 29/12/2023

Địa điểm: Phòng A5.401. Viện Nông Nghiệp và Tài Nguyên - Trường Đại học Vinh

Thành phần tham gia dự giờ: Toàn bộ cán bộ tổ bộ môn

2. Tên giờ giảng: Chương 1. Nhiễm độc thực phẩm và các nguyên nhân

Học phần: Bảo quản và chế biến sản phẩm chăn nuôi

Đối tượng nghe giảng: Toàn bộ sinh viên K61.Chăn nuôi

3. Nội dung: Kỹ thuật sản xuất thịt hun khói

Chương 6. Kỹ thuật chế biến thịt, cá

6.1. Mục đích của việc hun khói

6.2. Cơ sở lý thuyết của quá trình hun khói

6.2.1. Tác dụng của khói

6.2.2. Thành phần và tính chất của khói

6.2.3. Ảnh hưởng của khói lên thực phẩm

6.2.4. Nhiên liệu tạo khói

6.3. Kỹ thuật sản xuất thịt hun khói

- Ướp muối,

- Ngâm thịt

- Sấy sơ bộ

- Hun khói

- Sấy lần 2

- Đóng gói và bảo quản

4. Nhận xét

Cô Dung: Giảng viên có sự tương tác tốt với sinh viên, đặc biệt có những câu hỏi trước để sinh viên chuẩn bị bài ở nhà rất hợp lý, vì thế không khí tiết dạy sôi nổi. Có sự phối hợp của nhiều phương pháp giảng dạy như thuyết trình, phát vấn.

Cô Thanh: Bài giảng nội dung, hình ảnh đẹp, phong phú giúp sinh viên có hứng khởi trong quá trình theo dõi. Tuy nhiên, cần có thêm phần giới thiệu về nguồn gốc của phương pháp hun khói thịt và sự phổ biến trong ứng dụng của nó theo các vùng địa lý khác nhau

5. Đánh giá chung

Giờ giảng đạt loại tốt

Trưởng bộ môn



TS. Phạm Mỹ Dung

Vinh, ngày 29 tháng 12 năm 2023

Thư ký



TS. Nguyễn Thị Thanh