

# ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN TỔNG QUÁT

## 1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

**Tên học phần (tiếng Việt):** Nhập môn công nghệ thực phẩm

**Tên học phần (tiếng Anh):** Introduction to food processing

**Mã học phần:** 0101007906

**Mã tự quản:** 05201115

**Thuộc khối kiến thức:** Cơ sở ngành

**Loại học phần:** Bắt buộc

**Đơn vị phụ trách:** Trung tâm Ứng dụng và Chuyển giao công nghệ thực phẩm – Khoa Công nghệ thực phẩm

**Số tín chỉ:** 1 (0,1,2)

**Phân bố thời gian:**

- Tổng số tiết : 90 tiết
- Số tiết lý thuyết : 00 tiết
- Số tiết thí nghiệm/thực hành (TN/TH) : 30 tiết
- Số tiết tự học : 60 tiết

**Điều kiện tham gia học tập học phần:**

- Học phần tiên quyết: Không;
- Học phần học trước: Không
- Học phần song hành: Không.

## 2. THÔNG TIN GIẢNG VIÊN

STT	Họ và tên	Email	Đơn vị công tác
1.	ThS. Hà Thị Thanh Nga	<a href="mailto:ngahtt@fst.edu.vn">ngahtt@fst.edu.vn</a>	Khoa CNTP – HUFI
2.	ThS. Lê Quỳnh Anh	<a href="mailto:anhlq@fst.edu.vn">anhlq@fst.edu.vn</a>	Khoa CNTP – HUFI
3.	ThS. Phạm Thị Thùy Dương	<a href="mailto:duongpt@fst.edu.vn">duongpt@fst.edu.vn</a>	Khoa CNTP – HUFI
4.	ThS. Trần Chí Hải	<a href="mailto:haitc@fst.edu.vn">haitc@fst.edu.vn</a>	Khoa CNTP – HUFI
5.	ThS. Nguyễn Thị Thu Huyền	<a href="mailto:huyenntt@fst.edu.vn">huyenntt@fst.edu.vn</a>	Khoa CNTP – HUFI
6.	ThS. Vũ Thị Hương	<a href="mailto:huongvt@fst.edu.vn">huongvt@fst.edu.vn</a>	Khoa CNTP – HUFI
7.	ThS. Nguyễn Lê Ánh Minh	<a href="mailto:minhnl@fst.edu.vn">minhnl@fst.edu.vn</a>	Khoa CNTP – HUFI
8.	ThS. Nguyễn Thị Thảo Minh	<a href="mailto:minhntt@fst.edu.vn">minhntt@fst.edu.vn</a>	Khoa CNTP – HUFI
9.	ThS. Phan Thị Hồng Liên	<a href="mailto:lienpth@fst.edu.vn">lienpth@fst.edu.vn</a>	Khoa CNTP – HUFI
10.	ThS. Hoàng Thị Ngọc Nhon	<a href="mailto:nhonhtn@fst.edu.vn">nhonhtn@fst.edu.vn</a>	Khoa CNTP – HUFI
11.	ThS. Trần Thị Cúc Phương	<a href="mailto:phuongttc@fst.edu.vn">phuongttc@fst.edu.vn</a>	Khoa CNTP – HUFI
12.	ThS. Trần Quyết Thắng	<a href="mailto:thangtq@fst.edu.vn">thangtq@fst.edu.vn</a>	Khoa CNTP – HUFI
13.	ThS. Nguyễn Thị Ngọc Thúy	<a href="mailto:thuynntn@fst.edu.vn">thuynntn@fst.edu.vn</a>	Khoa CNTP – HUFI

## 3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần “Nhập môn công nghệ thực phẩm” trang bị cho người học phương pháp thu

thập tài liệu, xây dựng quy trình công nghệ sản xuất 1 sản phẩm thực phẩm, thực nghiệm quy trình chế biến thực phẩm ở quy mô phòng thí nghiệm, cải tiến và phát triển sản phẩm, đánh giá chất lượng sản phẩm, kỹ năng tính toán, xử lý kết quả và kỹ năng làm việc nhóm.

#### 4. MỤC TIÊU HỌC PHẦN

Mục tiêu	Mô tả mục tiêu	Chuẩn đầu ra của Chương trình đào tạo	Trình độ năng lực
G1	Thực hiện được các kỹ năng thực hành cơ bản trong chế biến thực phẩm	PLO6.1	2
G2	Hình thành kỹ năng định hướng hoạt động nghiên cứu sản phẩm mới, nghiên cứu cải tiến quá trình, quy trình chế biến thực phẩm	PLO7.2	2
G3	Thực hiện được kỹ năng đánh giá chất lượng công việc sau khi hoàn thành và kết quả thực hiện của các thành viên trong nhóm	PLO9.1, PLO9.2	2
G4	Thể hiện được kỹ năng truyền đạt các vấn đề kỹ thuật bằng lời nói qua thuyết trình và giới thiệu sản phẩm	PLO10.2	2
G5	Thực hiện đúng các vấn đề về an toàn lao động	PLO14.2	2
G6	Lập kế hoạch, điều phối, quản lý các nguồn lực, đánh giá và cải thiện hoạt động được giao trách nhiệm.	PLO15.1, PLO15.2	2

#### 5. CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN

Chuẩn đầu ra (CDR) chi tiết của học phần (\*) như sau:

Mục tiêu học phần	CDR học phần	Mô tả (Sau khi học xong học phần này, người học có thể)	Trình độ năng lực
G1	CLO1	Thực hiện được các kỹ năng thực hành cơ bản trong chế biến thực phẩm	2
G2	CLO2	Hình thành kỹ năng định hướng hoạt động nghiên cứu sản phẩm mới, nghiên cứu cải tiến quá trình, quy trình chế biến thực phẩm	2
G3	CLO3.1	Thực hiện được kỹ năng đánh giá chất lượng công việc của nhóm	2
	CLO3.2	Thực hiện được kỹ năng đánh giá kết quả hoạt động của các thành viên trong nhóm	2
G4	CLO4	Thể hiện được kỹ năng truyền đạt các vấn đề kỹ thuật bằng lời nói qua thuyết trình và giới thiệu sản phẩm	2
G5	CLO5	Thực hiện đúng các vấn đề về an toàn lao động	2
G6	CLO6.1	Phân tích được yêu cầu và thực trạng của hoạt động chế biến thực phẩm để xác định được dụng cụ, thiết bị, nguyên liệu cần thiết và các nội dung cần thực hiện	2
	CLO6.2	Thực hiện được việc quản lý các nguồn lực để hoàn thành yêu cầu, mục tiêu đề ra và đánh giá, cải thiện được chất lượng của sản phẩm	2

(\*) Các CDR học phần được xây dựng dựa trên việc tham khảo các CDR cần thiết cho sinh viên tốt nghiệp ngành Công nghệ thực phẩm theo Chuẩn IFT – Viện Công nghệ thực phẩm (Hoa Kỳ).

## 6. NỘI DUNG HỌC PHẦN

### 6.1. Phân bố thời gian tổng quát

STT	Tên chương/bài	CDR đáp ứng	Phân bố thời gian (tiết/giờ)			
			Tổng	Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1.	Xây dựng quy trình sản xuất thực phẩm	CLO2, CLO3.1, CLO3.2, CLO6.1	15	0	5	10
2.	Thực hành bước đầu quy trình sản xuất quy mô thủ công	CLO3.1, CLO3.2, CLO5, CLO6.1, CLO6.2	15	0	5	10
3.	Cải tiến sản phẩm lần 1	CLO3.1, CLO3.2, CLO5, CLO6.1, CLO6.2	15	0	5	10
4.	Cải tiến sản phẩm lần 2	CLO3.1, CLO3.2, CLO5, CLO6.1, CLO6.2	15	0	5	10
5.	Cải tiến sản phẩm lần 3	CLO3.1, CLO3.2, CLO5, CLO6.1, CLO6.2	15	0	5	10
6.	Đánh giá chất lượng sản phẩm	CLO4, CLO5, CLO6.1, CLO6.2	15	0	5	10
<b>Tổng</b>			<b>90</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>60</b>

### 6.2. Nội dung chi tiết của học phần

#### Bài 1. Xây dựng quy trình chế biến thực phẩm

- 1.1. Giới thiệu
- 1.2. Phân tích thị trường và lựa chọn sản phẩm
- 1.3. Lập kế hoạch chế biến sản phẩm

#### Bài 2. Thực hành bước đầu quy trình sản xuất quy mô thủ công

- 2.1. Thiết bị, dụng cụ, nguyên vật liệu
- 2.2. Thực hành chế biến sản phẩm
- 2.3. Đánh giá sản phẩm
- 2.4. Lập kế hoạch cải tiến sản phẩm

#### Bài 3. Cải tiến sản phẩm lần 1

- 3.1. Thiết bị, dụng cụ, nguyên vật liệu
- 3.2. Thực hành chế biến sản phẩm
- 3.3. Đánh giá sản phẩm
- 3.4. Lập kế hoạch cải tiến sản phẩm

#### Bài 4. Cải tiến sản phẩm lần 2

- 4.1. Thiết bị, dụng cụ, nguyên vật liệu
- 4.2. Thực hành chế biến sản phẩm
- 4.3. Đánh giá sản phẩm
- 4.4. Lập kế hoạch cải tiến sản phẩm

#### Bài 5. Cải tiến và phát triển sản phẩm lần 3

- 5.1. Thiết bị, dụng cụ, nguyên vật liệu
- 5.2. Thực hành chế biến sản phẩm
- 5.3. Đánh giá sản phẩm
- 5.4. Hoàn thiện quy trình chế biến sản phẩm

## **Bài 6. Đánh giá chất lượng sản phẩm**

- 6.1. Thiết bị, dụng cụ, nguyên vật liệu
- 6.2. Thực hành chế biến sản phẩm
- 6.3. Đánh giá sản phẩm

## **7. ĐÁNH GIÁ HỌC PHẦN**

- Thang điểm đánh giá: 10/10
- Đánh giá học phần: Sử dụng rubric II.1\_05. Điểm môn học là điểm trung bình cộng của các bài thực hành có trong học phần.

## **8. NGUỒN HỌC LIỆU**

### **8.1. Sách, giáo trình chính**

[1] Bộ môn Công nghệ thực phẩm, *Bài giảng Nhập môn công nghệ chế biến thực phẩm*, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh, 2019

### **8.2. Tài liệu tham khảo**

[1] Phan Thị Hồng Liên, Nguyễn Thị Phương, Phan Vĩnh Hưng, Đỗ Vĩnh Long, *Bài giảng thực hành Công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát*, Trường ĐH Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP.HCM, 2014

[2] Nguyễn Thị Cúc, *Bài giảng thực hành Công nghệ sản xuất đường bánh kẹo*, Trường đại học Công nghiệp thực phẩm TP.HCM, 2014

[3] Phan Thị Hồng Liên, *Bài giảng công nghệ sản xuất nước chấm gia vị*, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh (Lưu hành nội bộ), 2014

### **8.3. Phần mềm**

Không

## **9. QUY ĐỊNH CỦA HỌC PHẦN**

Sinh viên có nhiệm vụ:

- Tham dự 100% giờ học thực hành;
- Tuân thủ nội quy an toàn lao động phòng thí nghiệm và các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm;
- Chủ động lên kế hoạch học tập:
  - + Đọc trước tài liệu lý thuyết và thực hiện phần chuẩn bị theo yêu cầu của giảng viên trước khi lên lớp;
  - + Chuẩn bị đầy đủ nguyên vật liệu cho mỗi bài thực hành;
  - + Viết báo cáo trung thực, rõ ràng, hợp lý cho mỗi bài thực hành theo yêu cầu.
- Tích cực, chủ động tham gia hoạt động nhóm, vấn đáp trên lớp;
- Thực hiện kiểm tra thực hành và vấn đáp lý thuyết vào buổi cuối.

## 10. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN

- Phạm vi áp dụng: Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học ngành Công nghệ thực phẩm, Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm từ khóa 11DH;
- Giảng viên: Sử dụng đề cương học phần tổng quát này làm cơ sở để biên soạn đề cương học phần chi tiết phục vụ giảng dạy;
- Sinh viên: Sử dụng đề cương học phần tổng quát này làm cơ sở để biết các thông tin chi tiết về học phần, từ đó xác định nội dung học tập và chủ động lên kế hoạch học tập phù hợp nhằm đạt được kết quả mong đợi;
- Đề cương học phần tổng quát được ban hành kèm theo chương trình đào tạo và công bố đến các bên liên quan theo quy định.

## 11. PHÊ DUYỆT

Phê duyệt lần đầu

Phê duyệt bản cập nhật lần thứ: 3

Ngày phê duyệt: 28/8/2020

*Trưởng khoa*

*Trưởng bộ môn/TT*

*Chủ nhiệm học phần*

Lê Nguyễn Đoàn Duy

Nguyễn Phú Đức

Hà Thị Thanh Nga