

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin chung về học phần

Tên học phần: Nhập môn công nghệ thực phẩm

Tên tiếng Anh: Introduction to Food Technology

Bộ môn phụ trách: Công nghệ chế biến thực phẩm

Mã học phần: 05201115/ 0101007906

Loại học phần:

Giáo dục đại cương <input type="checkbox"/>		Giáo dục chuyên nghiệp <input checked="" type="checkbox"/>			
Bắt buộc <input type="checkbox"/>	Tự chọn <input type="checkbox"/>	Cơ sở ngành <input checked="" type="checkbox"/>		Chuyên ngành <input type="checkbox"/>	
		Bắt buộc <input checked="" type="checkbox"/>	Tự chọn <input type="checkbox"/>	Bắt buộc <input type="checkbox"/>	Tự chọn <input type="checkbox"/>

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 trước: Không;
- Học phần song hành: Không.

2. Mục tiêu 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 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.

3. Chuẩn đầu ra của học phần:

Chuẩn đầu ra (CĐR) chi tiết của học phần như sau:

- LO 1: Vận dụng, phân tích các kiến thức cơ sở ngành công nghệ chế biến thực phẩm trong lĩnh vực đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm
- LO 2: Thực hiện đúng nội qui phòng thí nghiệm, an toàn trong quá trình thực hiện; Trung thực trong báo cáo

- LO 3: Chủ động tìm kiếm, đọc và tổng hợp các tài liệu liên quan đến học phần; sử dụng tin học văn phòng và các phần mềm phục vụ môn học
- LO 4: Áp dụng thành thạo khả năng truyền đạt vấn đề, làm việc độc lập và khả năng hợp tác làm việc nhóm trong quá trình học tập
- LO 5: Giải thích được xu hướng thị trường và bối cảnh xã hội ảnh hưởng đến các hoạt động sản xuất
- LO 6: Hình thành ý tưởng, thiết lập các yêu cầu, thiết kế và phát triển quá trình, quy trình hoặc hệ thống sản xuất thực phẩm và đảm bảo bảo chất lượng, an toàn thực phẩm

4. Nội dung học phần

4.1. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Phương pháp thu thập tài liệu;
- Xây dựng quy trình công nghệ 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.

4.2. Phân bố thời gian các chương trong học phần

STT	Tên bài	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)			
		Tổng	Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1.	Xây dựng quy trình chế biến thực phẩm	15	0	5	10
2.	Thực hành bước đầu quy trình sản xuất quy mô thủ công	15	0	5	10
3.	Cải tiến sản phẩm lần 1	15	0	5	10
4.	Cải tiến sản phẩm lần 2	15	0	5	10
5.	Cải tiến sản phẩm lần 3	15	0	5	10
6.	Đánh giá chất lượng sản phẩm	15	0	5	10
Tổng		90	0	30	60

4.3. Nội dung chi tiết học phần

Bài 1. Xây dựng quy trình chế biến thực phẩm

- 1.1. Giới thiệu
- 1.2. Thực hành
- 1.3. Yêu cầu sản phẩm

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

- 2.1. Giới thiệu
- 2.2. Thiết bị, dụng cụ, nguyên vật liệu
- 2.3. Thực hành

2.4. Yêu cầu sản phẩm

Bài 3. Cải tiến sản phẩm lần 1

3.1. Giới thiệu

3.2. Thiết bị, dụng cụ, nguyên vật liệu

3.3. Thực hành

3.4. Yêu cầu sản phẩm

Bài 4. Cải tiến sản phẩm lần 2

4.1. Giới thiệu

4.2. Thiết bị, dụng cụ, nguyên vật liệu

4.3. Thực hành

4.4. Yêu cầu sản phẩm

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

5.1. Giới thiệu

5.2. Thiết bị, dụng cụ, nguyên vật liệu

5.3. Thực hành

5.4. Yêu cầu sản phẩm

Bài 6. Đánh giá chất lượng sản phẩm

6.1. Giới thiệu

6.2. Thiết bị, dụng cụ, nguyên vật liệu

6.3. Thực hành

6.4. Yêu cầu sản phẩm

5. Đánh giá học phần:

– Thang điểm đánh giá: 10/10;

– Đánh giá học phần: Sử dụng rubric II.1, điểm môn học là điểm trung bình cộng của các bài thực hành có trong học phần.

– Ma trận đánh giá chuẩn đầu ra của học phần như sau:

Các CDR	Ý thức tổ chức kỷ luật (10%)	An toàn vệ sinh (10%)	Thời gian (10%)	Chuẩn bị (10%)	Thao tác, tiến hành thí nghiệm (20 %)	Hoạt động nhóm (10%)	Kết quả, sản phẩm (10%)	Báo cáo (20%)
LO1				x				x
LO2	x	x	x	x	x	x	x	x
LO3	x	x	x	x	x	x	x	x
LO4	x	x	x	x	x	x	x	x
LO5	x	x	x	x	x	x	x	x
LO6	x		x			x	x	x

6. Giảng dạy và học tập:

- Ma trận phương pháp giảng dạy để đáp ứng chuẩn đầu ra học phần

Phương pháp giảng dạy	Phương pháp học tập	Tỉ lệ (%)	Các chuẩn đầu ra học phần					
			LO1	LO2	LO3	LO4	LO5	LO6
Thuyết trình	Lắng nghe, ghi chép, suy nghĩ, đọc và ghi nhớ	25	x	x				
Diễn trình	Quan sát, ghi chép, suy nghĩ, đọc và ghi nhớ	25	x	x			x	x
Vấn đáp	Vấn đáp	15	x			x	x	x
Thảo luận	Thảo luận	15	x			x	x	
Giải quyết tình huống (bài tập)	Giải quyết tình huống (bài tập)	10	x	x	x	x	x	x
Dạy học theo dự án (tiểu luận)	thực hiện dự án (tiểu luận)	10	x	x	x	x		

7. Nhiệm vụ của sinh viên:

- Tham dự 100% giờ học thực hành;
- Chuẩn bị đầy đủ nguyên vật liệu cho mỗi bài thực hành;
- Chuẩn bị cơ sở lý thuyết và quy trình thực hành của mỗi bài thực hành trước khi lên lớp;
- Viết báo cáo sau mỗi bài thực hành theo nội dung giảng viên yêu cầu;
- Thái độ: tích cực, chủ động.

8. Tài liệu học tập:

8.1. Sách, giáo trình chính:

[1] Bộ môn công nghệ chế biến thực phẩm, *Bài giảng Nhập môn công nghệ chế biến thực phẩm*, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP.HCM, 2017.

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;

[4] P.Fallows, *Food processing technology 2nd*, CRC press, 2000.

[5] Nguyễn Trọng Căn, *Công nghệ chế biến thực phẩm thủy sản T.1, T.2*, NXB

Hà Nội, 1990.

[5] Nguyễn Trúc Chi, *Cẩm nang rượu cocktail*, NXB Tp. Hồ Chí Minh, 2006.

9. Hướng dẫn thực hiện:

– Phạm vi áp dụng: Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học ngành Công nghệ thực phẩm và Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm từ khóa 08DH;

– Giảng viên: sử dụng đề cương này để làm cơ sở cho việc chuẩn bị bài giảng, lên kế hoạch giảng dạy và đánh giá kết quả học tập của sinh viên;

– Sinh viên: sử dụng đề cương này làm cơ sở để nắm được các thông tin chi tiết về học phần, từ đó xác định được phương pháp học tập phù hợp để đạt được kết quả mong đợi;

– Lưu ý: Trước khi giảng dạy, giảng viên cần nêu rõ các nội dung chính của đề cương học phần cho sinh viên – bao gồm chuẩn đầu ra, nội dung, phương pháp dạy và học chủ yếu, phương pháp đánh giá và tài liệu tham khảo dùng cho học phần.