

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin chung về học phần

Tên học phần: Thực hành công nghệ chế biến lương thực, trà, cà phê, ca cao

Tên tiếng Anh: Practices on Cereals, coffee, tea and cocoa processing technology

Bộ môn phụ trách: Công nghệ sau thu hoạch

Mã học phần: 05201092

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 type="checkbox"/>		Chuyên ngành <input checked="" type="checkbox"/>	
		Bắt buộc <input type="checkbox"/>	Tự chọn <input type="checkbox"/>	Bắt buộc <input checked="" 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: Hóa sinh học thực phẩm (05200002); Vi sinh vật học thực phẩm (05200050)
- Học phần trước: Công nghệ chế biến thực phẩm (05200019)
- Học phần song hành: Không

2. Mục tiêu học phần:

Học phần “Thực hành công nghệ chế biến lương thực, trà, cà phê, ca cao” trang bị cho người học quy trình chế biến gạo, bánh mì, mì sợi, chè hương, cà phê rang xay và sô cô la. Đồng thời, học phần góp phần hình thành kỹ năng liên hệ kiến thức lý thuyết với thực tế sản xuất trong lĩnh vực chế biến lương thực, trà, cà phê, ca cao; 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: Trình bày được các sơ đồ quy trình công nghệ; mô tả được cấu tạo, nguyên lý hoạt động và cách vận hành thiết bị; phân tích được chỉ tiêu chất lượng của nguyên liệu, bán thành phẩm, thành phẩm trong sản xuất gạo, bánh mì, mì sợi, chè hương, cà phê rang xay, sô cô la

- LO 2: Tính toán, thực hiện chính xác các thông số công nghệ trong quy trình sản xuất gạo, bánh mì, mì sợi, chè hương, cà phê rang xay và sô cô la
- LO 3: Tuân thủ nội qui phòng thí nghiệm, an toàn trong quá trình thực hiện; Trung thực trong báo cáo
- LO 4: Hình thành thói quen 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 5: 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 6: Đề xuất được các yêu cầu, và biện pháp nâng cao chất lượng trong quy trình sản xuất gạo, bánh mì, mì sợi, chè hương, cà phê rang xay, sô cô la
- LO 7: Triển khai thực hiện giám sát các hoạt động liên quan đến đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm trong quy trình sản xuất gạo, bánh mì, mì sợi, chè hương, cà phê rang xay, sô cô la

4. Nội dung học phần

4.1. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Sản xuất gạo trắng
- Sản xuất bánh mì
- Sản xuất mì sợi
- Sản xuất chè hương
- Sản xuất cà phê rang xay
- Sản xuất sô cô la

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.	Sản xuất gạo trắng	15	0	5	10
2.	Sản xuất bánh mì	15	0	5	10
3.	Sản xuất mì sợi	15	0	5	10
4.	Sản xuất chè hương	15	0	5	10
5.	Sản xuất cà phê rang xay	15	0	5	10
6.	Sản xuất sô cô la	15	0	5	10
Tổng		90	0	30	60

4.3. Nội dung chi tiết học phần

Bài 1: Sản xuất gạo trắng

- 1.1. Giới thiệu
- 1.2. Thiết bị, dụng cụ, hóa chất, nguyên vật liệu
- 1.3. Thực hành
- 1.4. Yêu cầu sản phẩm

Bài 2: Sản xuất bánh mì

- 2.1. Giới thiệu
- 2.2. Thiết bị, dụng cụ, hóa chất, nguyên vật liệu
- 2.3. Thực hành
- 2.4. Yêu cầu sản phẩm

Bài 3: Sản xuất mì sợi

- 3.1. Giới thiệu
- 3.2. Thiết bị, dụng cụ, hóa chất, nguyên vật liệu
- 3.3. Thực hành
- 3.4. Yêu cầu sản phẩm

Bài 4: Sản xuất chè hương

- 4.1. Giới thiệu
- 4.2. Thiết bị, dụng cụ, hóa chất, nguyên vật liệu
- 4.3. Thực hành
- 4.4. Yêu cầu sản phẩm

Bài 5: Sản xuất cà phê rang xay

- 5.1. Giới thiệu
- 5.2. Thiết bị, dụng cụ, hóa chất, nguyên vật liệu
- 5.3. Thực hành
- 5.4. Yêu cầu sản phẩm

Bài 6: Sản xuất sô cô la

- 6.1. Giới thiệu
- 6.2. Thiết bị, dụng cụ, hóa chất, 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	x	x	x	x	x	x
LO2	x	x	x	x	x	x	x	x
LO3	x	x	x					
LO4				x				x
LO5	x	x	x	x	x	x	x	x
LO6			x	x		x	x	x
LO7	x		x	x	x	x	x	x

6. Giảng dạy và học tập:

– Ma trận phương pháp giảng dạy và học tập 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	LO7	
Thuyết trình	Lắng nghe, ghi chép, suy nghĩ, đọc và ghi nhớ	25	x	x					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	x	x
Thảo luận	Thảo luận	15	x			x	x	x	x	x
Giải quyết tình huống (bài tập)	Giải quyết tình huống (bài tập)	10	x	x	x	x	x	x	x	x
Dạy học theo dự án (tiểu luận)	thực hiện dự án (tiểu luận)	10	x	x	x	x	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 sau thu hoạch, *Bài giảng thực hành Công nghệ chế biến lương thực, trà cà phê ca cao*, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP.HCM, 2017.

8.2. Tài liệu tham khảo:

[1] Đỗ Vĩnh Long, *Bài giảng thực hành Công nghệ chế biến lương thực*. Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP.HCM, 2014.

[2] Nguyễn Thị Cúc, Nguyễn Thị Ngọc Hối, Hoàng Thị Trúc Quỳnh. *Tài liệu hướng dẫn thực hành công nghệ chế biến trà, cà phê, ca cao*. Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP.HCM, 2014.

[3] Nguyễn Hay, *Máy chế biến lúa gạo*, NXB Đại học Quốc gia Tp.HCM, 2004

[4] Trần Như Khuyên, Hoàng Xuân Anh, *Công nghệ chế biến và bảo quản lương thực*, NXB Hà Nội, 2007

[5] Amalendu Chakraverty, Arun S. Mujumdar, Hosahalli S. Ramaswamy, *Handbook of Postharvest Technology: Cereals, Fruits, Vegetables, Tea, and Spices*, Marcel Dekker, 2003.

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 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.