

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin chung về học phần

Tên học phần: Thực hành công nghệ sản xuất dầu thực vật và chế biến rau quả

Tên tiếng Anh: Food Processing Technology Laboratory (Fruits, Vegetables, Vegetable Oils)

Bộ môn phụ trách: Công nghệ sau thu hoạch

Mã học phần: 05201096

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 sản xuất dầu thực vật và chế biến rau quả” trang bị cho người học quy trình sản xuất dầu thực vật và quy trình chế biến rau quả. Đồng thời, học phần góp phần hình thành kỹ năng liên hệ kiến thức lý thuyết với thực tế sản xuất trong lĩnh vực sản xuất dầu thực vật và chế biến rau quả; kỹ năng tính toán, xử lý kết quả và kỹ năng làm việc nhóm.

3. Chuẩn đầu ra của học phần:

Chuẩn đầu ra (CDR) 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 dầu thực vật và chế biến rau quả

- LO 2: Tính toán, thực hiện chính xác các thông số công nghệ trong quy trình sản xuất dầu thực vật và chế biến rau quả
- LO 3: Thực hiện đúng nội qui phòng thí nghiệm, an toàn trong quá trình thực hiện; Trung thực trong báo cáo
- LO 4: 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 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, biện pháp nâng cao chất lượng trong quy trình sản xuất dầu thực vật và chế biến rau quả
- 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 dầu thực vật và chế biến rau quả

4. Nội dung học phần

4.1. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Khai thác dầu thô;
- Sản xuất bơ đậu phộng;
- Sản xuất dứa nước đường đóng hộp;
- Sản xuất nectar xoài;
- Sản xuất rau quả muối chua;
- Sản xuất chuối chiên giòn.

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.	Khai thác dầu thô	15	0	5	10
2.	Sản xuất bơ đậu phộng	15	0	5	10
3.	Sản xuất dứa nước đường đóng hộp	15	0	5	10
4.	Sản xuất nectar xoài	15	0	5	10
5.	Sản xuất rau quả muối chua	15	0	5	10
6.	Sản xuất chuối chiên giòn	15	0	5	10
Tổng		90	0	30	60

4.3. Nội dung chi tiết học phần

Bài 1: Khai thác dầu thô

- 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 bơ đậu phộng

- 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 dứa nước đường đóng hộp

- 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 nectar xoài

- 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 rau quả muối chua

- 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 chuối chiên giòn

- 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

6. 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	x	x	x
LO7	x		x	x	x	x	x	x

7. 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 đến 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 và bộ môn Công nghệ sau thu hoạch, *Bài giảng thực hành công nghệ sản xuất dầu thực vật và chế biến rau quả*, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. HCM, 2017.

8.2. Tài liệu tham khảo:

[1] Khoa Công nghệ thực phẩm, *Bài giảng thực hành công nghệ sản xuất dầu thực vật*, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. HCM, 2014.

[2] Đặng Thị Yến, *Bài giảng công nghệ chế biến rau quả*, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. HCM, 2014.

[3] Đặng Thị Yến, Đỗ Vĩnh Long, Nguyễn Thị Cúc, *Giáo trình thực hành công nghệ chế biến rau quả*, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. HCM (Lưu hành nội bộ), 2014.

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.