

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT
MÔN Các quá trình cơ bản trong công nghệ thực phẩm
(Dùng cho trình độ đại học)

A. Thông tin về giảng viên:

Giảng viên: Nguyễn Thị Hiền

Nơi làm việc: Trung tâm Công nghệ sau thu hoạch

Điện thoại: Home: , Mobile: 0976.864.979

Email: hiennguyencnptvu@gmail.com

B. Thông tin về môn học:

1. Số tín chỉ/đvht:

- Lý thuyết: 2

- Thực hành: 0

2. Đối tượng học: Bậc học: Đại học (DA16CNTP)

Ngành: Công nghệ thực phẩm

Hệ: Chính quy

3. Điều kiện tiên quyết/song hành: không có

4. Mục tiêu/Kết quả học tập của môn học: Sau khi học xong môn học này, sinh viên sẽ có khả năng:

4.1. Về kiến thức: Trang bị cho sinh viên những kiến thức về:

- Xác định được mối liên hệ giữa các yếu tố tác động đến sản phẩm thực phẩm.

- Xác định được các quá trình cơ lý, hóa học, nhiệt, hóa lý trong công nghệ thực phẩm.

4.2. Về kỹ năng nghề nghiệp:

- Kỹ năng trong việc chế biến thực phẩm.

4.3. Về thái độ và kỹ năng mềm:

- Tạo cho sinh viên kỹ năng phân tích các vấn đề liên quan đến chế biến thực phẩm.

- Thực hiện công việc chuyên môn nghiêm túc, khả năng tự nghiên cứu và phát triển sản phẩm.

5. Nội dung và mục tiêu/KQHT chi tiết môn học:

Chủ đề/Bài học	MT về kiến thức	MT về kỹ năng chuyên môn	MT về thái độ và kỹ năng mềm
1. Xác định mối liên hệ giữa các yếu tố tác động đến sản phẩm thực phẩm	- Xác định được mối liên hệ giữa các yếu tố tác động đến sản phẩm thực phẩm. - Xác định được các quá trình cơ lý, hóa học, nhiệt, hóa lý trong công nghệ thực phẩm.	- Mô tả quá trình cơ lý (nghiền, ép, phối trộn,...) - Mô tả quá trình nhiệt (đun nóng, làm lạnh, chiên,...) - Mô tả quá trình hóa lý - Mô tả quá trình hóa học - Mô tả quá trình tạo hình, bao gói	- Tìm kiếm tài liệu - Làm việc nhóm - Khả năng trình bày trước đám đông
2. Thực hiện các quá trình nhiệt trong công nghệ thực phẩm			
3. Thực hiện các quá trình nhiệt trong công nghệ thực phẩm			
4. Thực hiện các quá trình hóa lý trong công nghệ thực phẩm			
5. Thực hiện các quá trình hóa học trong công nghệ thực phẩm			
6. Thực hiện các quá trình tạo hình, bao gói và trang trí bao bì trong công nghệ thực phẩm			

6. Kế hoạch giảng dạy chi tiết:

Chủ đề/Bài học	Cách tổ chức giảng dạy	Yêu cầu đối với SV	Cách đánh giá	Định mức tiêu hao trang thiết bị, vật tư, công cụ,...phục vụ giảng dạy/sinh viên
1. Xác định mối liên hệ giữa các yếu tố tác động đến sản phẩm thực phẩm	Diễn giảng + Thảo luận nhóm Chia nhóm tìm hiểu các quá trình cơ lý trong công nghệ thực phẩm.			Máy chiếu Bảng Phấn Bút lông
2. Thực hiện các quá trình cơ lý trong công nghệ thực phẩm				
3. Thực hiện các quá trình nhiệt trong công nghệ thực phẩm	Diễn giảng + Thảo luận nhóm Chia nhóm tìm hiểu các quá trình nhiệt	Đọc trước bài Thảo luận nhóm Trình bày trước lớp	Kiểm tra Báo cáo	
4. Thực hiện các quá trình hóa lý trong công nghệ thực phẩm	Diễn giảng + Thảo luận nhóm Chia nhóm tìm hiểu các quá trình hóa lý			
5. Thực hiện các quá trình hóa học trong công nghệ thực phẩm	Diễn giảng + Thảo luận nhóm Chia nhóm tìm hiểu các quá trình hóa học			

Chủ đề/Bài học	Cách tổ chức giảng dạy	Yêu cầu đối với SV	Cách đánh giá	Định mức tiêu hao trang thiết bị, vật tư, công cụ,...phục vụ giảng dạy/sinh viên
6. Thực hiện các quá trình tạo hình, bao gói và trang trí bao bì trong công nghệ thực phẩm	Diễn giảng + Thảo luận nhóm Chia nhóm tìm hiểu quá trình tạo hình, bao gói và trang trí bao bì		Báo cáo	

7. **Đánh giá:** Theo quy định hiện hành của Trường.

❖ **Đánh giá quá trình:**

- Điểm quá trình: 50%
- Điểm kết thúc: 50%

❖ **Đánh giá cuối môn học:**

- Xác định bản chất của các quá trình cơ lý
- Xác định bản chất của các quá trình nhiệt
- Xác định bản chất của các quá trình hóa lý
- Xác định bản chất của các quá trình hóa học
- Xác định bản chất của các quá trình tạo hình, bao gói và trang trí bao bì

8. Tài liệu học tập:

- Sách, giáo trình chính: TLHDMH Các quá trình cơ bản trong công nghệ thực phẩm, Trường Đại học Trà Vinh
- Sách tham khảo:

1. Lê Bạch Tuyết chủ biên. 1996. Các quá trình công nghệ cơ bản trong sản xuất thực phẩm. Trường ĐHKHTN.
2. Phạm Văn Bổn chủ biên. 1991. quá trình và thiết bị truyền nhiệt. Trường ĐHKHTN.
3. Phạm Văn Bổn - Vũ Bá Minh – Hoàng Minh Nam. Quá trình và thiết bị công nghệ hoá học. Trường ĐHKHTN

Trường Đại học Trà Vinh

4. Nguyễn Bin. 2001. Tính toán quá trình, thiết bị trong công nghiệp hoá chất và thực phẩm. Trường ĐHKHTN.

- Khác (địa chỉ website)

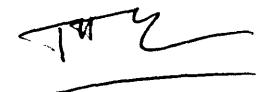
Trà Vinh, ngày 05 tháng 01 năm 2018

TT CNSTH



Nguyễn Kim Phụng

GIẢNG VIÊN



Nguyễn Thị Hiền