

**ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT**  
**MÔN CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT BÁNH KẸO**  
(Dành cho trình độ cao đẳng)

\*\*\*\*\*

**A. Thông tin về giảng viên:**

Giảng viên: Trần Thị Cẩm Tú

Nơi làm việc: Trung tâm Công nghệ sau thu hoạch

Điện thoại: 01669 527 789

Email: camtu84@tvu.edu.vn

**B. Thông tin về môn học:**

**1. Số tín chỉ/đvht: 2**

- Lý thuyết: 1

- Thực hành: 1

**2. Đối tượng học:** Bậc học: Cao đẳng

Ngành học: Công nghệ thực phẩm

Hệ: Chính quy

**3. Điều kiện tiên quyết/song hành:** các môn cơ sở ngành

**4. Mục tiêu của môn học:** Sau khi học xong môn học này, sinh viên sẽ đạt được những kiến thức sau:

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

- Nguyên liệu và thiết bị trong sản xuất bánh kẹo.
- Quy trình sản xuất một số loại bánh.
- Quy trình sản xuất một số loại kẹo.
- Bao gói và bảo quản các sản phẩm bánh, kẹo.

4.2. Về kỹ năng nghề nghiệp:

- Sản xuất một số sản phẩm bánh, kẹo.

4.3. Về thái độ và kỹ năng mềm:

- Tạo cho sinh viên có mối quan tâm về các quy trình và công nghệ trong chế biến thực phẩm.

- Giúp sinh viên củng cố hiểu biết sâu hơn về các học phần cơ bản đã học có liên quan.

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

Chủ đề/Bài học	MT/KQHT về kiến thức	MT/KQHT về kỹ năng nghề nghiệp	MT/KQHT về thái độ và kỹ năng mềm
1. Nguyên liệu sản xuất bánh, kẹo 1.1 Nguyên liệu chính dùng sản xuất bánh, kẹo 1.2 Nguyên liệu phụ dùng sản xuất bánh, kẹo	Biết được đặc điểm và tính chất của một số nguyên liệu sản xuất bánh, kẹo	Biết được đặc điểm và tính chất của một số nguyên liệu sản xuất bánh, kẹo	- Tạo cho sinh viên có mối quan tâm về các quy trình và công nghệ trong chế biến thực phẩm. - Giúp sinh viên cung cấp hiểu biết sâu hơn về các học phần cơ bản đã học có liên quan.
2. Quy trình sản xuất bánh 2.1 Quy trình sản xuất bánh bích quy 2.2 Quy trình sản xuất bánh mì	Biết được quy trình sản xuất một số sản phẩm bánh	Sản xuất được một số sản phẩm bánh	
3. Quy trình sản xuất kẹo 3.1 Quy trình sản xuất kẹo cứng 3.2 Quy trình sản xuất kẹo mềm	Biết được quy trình sản xuất một số sản phẩm kẹo	Sản xuất được một số sản phẩm kẹo	
4. Các dạng hư hỏng của bánh, kẹo 4.1 Các dạng hư hỏng của bánh 4.2 Các dạng hư hỏng của kẹo	Biết được một số hư hỏng thường gặp ở bánh kẹo và biện pháp bảo quản	Bảo quản một số sản phẩm bánh kẹo	

### 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. Nguyên liệu sản xuất bánh, kẹo 1.1 Nguyên liệu chính dùng sản xuất bánh, kẹo 1.2 Nguyên liệu phụ dùng sản xuất bánh, kẹo	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diễn giảng</li> <li>- Thảo luận nhóm</li> <li>- Đặt câu hỏi</li> <li>- Trình chiếu</li> </ul>	Biết được đặc điểm và tính chất của một số nguyên liệu sản xuất bánh, kẹo	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiểm tra lý thuyết</li> <li>- Điểm quá trình</li> </ul>	Máy chiếu, bảng, máy tính.
2. Quy trình sản xuất bánh 2.1 Quy trình sản xuất bánh bích quy 2.2 Quy trình sản xuất bánh mì	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diễn giảng</li> <li>- Thảo luận nhóm</li> <li>- Đặt câu hỏi</li> <li>- Trình chiếu</li> <li>- Thực hành</li> </ul>	Sản xuất được một số sản phẩm bánh	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiểm tra lý thuyết, thực hành</li> <li>- Điểm quá trình</li> </ul>	Máy chiếu, bảng, máy tính.
3. Quy trình sản xuất kẹo 3.1 Quy trình sản xuất kẹo cứng 3.2 Quy trình sản xuất kẹo mềm	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diễn giảng</li> <li>- Thảo luận nhóm</li> <li>- Đặt câu hỏi</li> <li>- Trình chiếu</li> <li>- Thực hành</li> </ul>	Sản xuất được một số sản phẩm kẹo	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiểm tra lý thuyết, thực hành</li> <li>- Điểm quá trình</li> </ul>	Máy chiếu, bảng, máy tính.
4. Các dạng hư hỏng của bánh, kẹo 4.1 Các dạng hư hỏng của bánh 4.2 Các dạng hư hỏng của kẹo	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diễn giảng</li> <li>- Thảo luận nhóm</li> <li>- Đặt câu hỏi</li> <li>- Trình chiếu</li> </ul>	Bảo quản bánh kẹo	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kiểm tra lý thuyết</li> <li>- Điểm quá trình</li> </ul>	Máy chiếu, bảng, máy tính.
<b>Phản thực hành</b>				

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
<b>Bài 1:</b> Báo cáo seminar	Thực hành tại phòng thí nghiệm	Yêu cầu đối với HV: nghiên cứu tài liệu	Chấm báo cáo	
<b>Bài 2:</b> Sản xuất bánh mì	Thực hành tại phòng thí nghiệm	Yêu cầu đối với HV: Đọc trước bài	Kiểm tra thao tác thực hiện, chấm báo cáo	
<b>Bài 3:</b> Sản xuất bánh quy	Thực hành tại phòng thí nghiệm	Yêu cầu đối với HV: Đọc trước bài	Kiểm tra thao tác thực hiện, chấm báo cáo	Các dụng cụ dao, thớt, rô,... Bếp ga, lò nướng
<b>Bài 4:</b> Sản xuất bánh bông lan	Thực hành tại phòng thí nghiệm	Yêu cầu đối với HV: Đọc trước bài	Kiểm tra thao tác thực hiện, chấm báo cáo	
<b>Bài 5:</b> Sản xuất kẹo cứng	Thực hành tại phòng thí nghiệm	Yêu cầu đối với HV: Đọc trước bài	Kiểm tra thao tác thực hiện, chấm báo cáo	

Trường Đại học Trà Vinh

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
<b>Bài 6: Sản xuất kẹo mềm</b>	Thực hành tại phòng thí nghiệm	Yêu cầu đối với HV: Đọc trước bài	Kiểm tra thao tác thực hiện, chấm bá cáo	

**7. Đánh giá:**

- Điểm đánh giá quá trình: 50 % (theo quy định hiện hành)
- Điểm kết thúc: 50%

**Nội dung đánh giá cuối môn học**

- Nguyên liệu sản xuất bánh, kẹo
- Quy trình sản xuất bánh
- Quy trình sản xuất kẹo
- Các dạng hư hỏng của bánh, kẹo

**8. Tài liệu học tập**

- Sách, giáo trình chính: TLGD Công nghệ sản xuất bánh kẹo – ĐH Trà Vinh
- Sách tham khảo
  1. Hồ Sưỡng và ctv. 1982. *Vi sinh vật trong bảo quản và chế biến thực phẩm tập I.*. NXB. Nông Nghiệp.
  2. PGS. TS. Trần Minh Tâm. 2000. *Công nghệ vi sinh ứng dụng*. NXB. Nông Nghiệp Tp. HCM.
  3. PGS. TS. Lương Đức Phẩm. 2002. *Vi sinh vật học và an toàn vệ sinh thực phẩm*. NXB. Nông Nghiệp Hà Nội.
  4. Bùi Ái. 2005. *Công nghệ lên men ứng dụng trong công nghệ thực phẩm*. NXB. DH Quốc Gia Tp. HCM.

Trà Vinh, ngày 30 tháng 8 năm 2018

TT CNSTH

Nguyễn Thị Hồng Thanh

GIẢNG VIÊN

Trần Thị Cảnh Trí

**ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT  
Môn: MÔN BẢO QUẢN NÔNG SẢN**

\*\*\*\*\*

**A. Thông tin về giảng viên:**

Giảng viên: Lâm Mộng Thúy

Nơi làm việc: Trung tâm CNSTH – Khoa NNTS

Điện thoại: 01683.596.769

Email: lmthuy23@tvu.edu.vn

**B. Thông tin về môn học:**

**1. Số tín chỉ/đvht: 2**

- Lý thuyết: 1

- Thực hành: 1

**2. Đối tượng học:** Bậc học: Đại học (DA16NN)

Ngành: Nông Nghiệp

Hệ: Chính quy

**3. Điều kiện tiên quyết/song hành:** Sinh Hóa, Sinh học đại cương, Hóa Học Thực Phẩm

**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:**

- Biết được mối liên quan giữa CNSTH, trước thu hoạch và Công nghệ chế biến

- Trình bày được các khái niệm và phân tích được các yếu tố ảnh hưởng tới biến đổi tính chất của quá trình bảo quản.

- Biết được các nguyên tắc tăng cường hay hạn chế những biến đổi sau thu hoạch.

- Hiểu rõ chi tiết hơn thành phần, cấu tạo, tính chất vật lý của hạt nông sản và thành phần hóa học cơ bản của rau quả.

- Trình bày được hoạt động sinh lý của hạt nông sản, để từ đó lựa chọn phương pháp phù hợp nhất để bảo quản.

- Xác định được các nguyên nhân làm ảnh hưởng đến số lượng và chất lượng hạt nông sản.

- Trình bày các biến đổi của rau quả trước và sau thu hoạch, để từ đó lựa chọn được phương pháp tối ưu nhất để hạn chế sự biến đổi chất lượng rau quả sau thu hoạch.

**4.2. Về kỹ năng nghề nghiệp:**

Có khả năng vận dụng các kiến thức đã học vào việc thu hoạch và bảo quản nông sản sau thu hoạch

**4.3. Về thái độ và kỹ năng mềm:**

- Giúp sinh viên củng cố hiểu biết sâu hơn về các học phần cơ bản đã học có liên quan và