

**ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT
MÔN KIỂM NGHIỆM HÓA HỌC THỰC PHẨM**

A. Thông tin về giảng viên:

Giảng viên: Nguyễn Kim Phụng.

Nơi làm việc: Trung tâm CNSTH

Điện thoại: Home: 0743840040 , Mobile: 0987857758

Email: nphung@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

Ngành: Công nghệ thực phẩm

Hệ: Chính quy

3. Điều kiện tiên quyết/song hành: 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 kinh nghiệm:

4.1. Về kiến thức:

- Xác định được nguyên tắc lấy mẫu, bảo quản mẫu, chuẩn bị mẫu, chuẩn bị hóa chất trước khi phân tích.

- Kiểm tra chất lượng thực phẩm bằng phương pháp phân tích hóa lý

4.2. Về kỹ năng nghề nghiệp:

- Kỹ năng trong việc phân tích 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 kiểm nghiệm thực phẩm.

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

- Tạo cho sinh viên sự linh động, uyên chuyển trong việc kiểm nghiệm thực phẩm.

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

Chương 1. Chuẩn bị công việc kiểm nghiệm thực phẩm.	1.1. Lấy mẫu và bao quản mẫu để kiểm nghiệm 1.2. Chuẩn bị mẫu thử 1.3. Chuẩn bị hóa chất. 1.4. Thực hành pha hóa chất	- Pha được hóa chất.	- Thực hiện công việc chuyên môn nghiêm túc, khả năng tự nghiên cứu và phát triển sản phẩm.
Chương 2. Kiểm nghiệm một số chỉ tiêu hóa học và vật lý của thực phẩm	2.1. Phân tích độ âm của thực phẩm 2.2. Phân tích hàm lượng tro 2.3. Phân tích hàm lượng muối ăn 2.4. Phân tích hàm lượng acid. 2.5. Phân tích hàm lượng đạm. 2.6. Phân tích hàm lượng lipid. 2.7. Phân tích hàm lượng glucid.	- Phân tích được chất lượng thực phẩm. - Tạo cho sinh viên sự linh động, uyển chuyển trong việc kiểm nghiệm 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
Chương 1. Chuẩn bị công việc kiểm nghiệm thực phẩm.	Lý thuyết giảng dạy theo thời khóa biểu của phòng đào tạo xếp Thực hành theo lịch đăng ký ở khoa	Yêu cầu học viên: học tập nghiêm túc, tích cực, tìm hiểu bài trước khi đến lớp	Thi viết
Chương 2. Kiểm nghiệm một số chỉ tiêu hóa học và vật lý của thực phẩm	Lý thuyết giảng dạy theo thời khóa biểu của phòng đào tạo xếp Thực hành theo lịch đăng ký ở khoa	Yêu cầu học viên: học tập nghiêm túc, tích cực, tìm hiểu bài trước khi đến lớp	Thi viết

7. Đánh giá:

❖ **Đánh giá quá trình: 50%, gồm:**

- Hiện diện trên lớp
- Kiểm tra lý thuyết, thực hành.

❖ **Đánh giá cuối môn học: 50% (Nội dung cốt lõi, đảm bảo phù hợp với nội dung môn học)**

- Chuẩn bị mẫu thử kiểm nghiệm
- Chuẩn bị hóa chất kiểm nghiệm
- Phân tích độ âm của thực phẩm
- Phân tích hàm lượng tro
- Phân tích hàm lượng muối ăn
- Phân tích hàm lượng acid.
- Phân tích hàm lượng đậm.
- Phân tích hàm lượng lipid.
- Phân tích hàm lượng glucid.

8. Tài liệu học tập:

- Sách, giáo trình chính

1. Nguyễn Hữu Thiện. *Kỹ thuật kiểm tra chất lượng sản phẩm*. Tổng cục Đo lường chất lượng Trung tâm III.

2. Bùi Thị Như Thuận, Nguyễn Phùng Tiên, Bùi Minh Đức. 1991. *Kiểm nghiệm chất lượng và thanh tra vệ sinh* (tập I, II). Khoa hóa học thực phẩm Trường DHBK Hà Nội.

3. Phạm Văn Số, Bùi Thị Như Thuần. 1991. *Kiểm nghiệm lương thực, thực phẩm*. Khoa Hóa trường Đại học Bách Khoa Hà Nội

- Sách tham khảo
- Khác (địa chỉ website)

Trà Vinh, ngày ...01... tháng ...09.... năm 2018

TT CNSTH

Nguyễn Thị Hồng Thắm

GIẢNG VIÊN



Nguyễn Kim Phụng