

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT**Môn: Nguyên lý bảo quản và chế biến thực phẩm**

A. Thông tin về giảng viên:

Giảng viên: Phạm Bảo nguyên

Nơi làm việc: TTS CNSTH – Khoa Nông nghiệp – Thủy sản

Điện thoại: 0906800461

Email: pbnguyen@tvu.edu.com

B. Thông tin về môn học:**1. Số tín chỉ/dvhht: 2**

- Lý thuyết: 1

- Thực hành: 1

2. Đối tượng học: Bậc học: Đại họcNgành: Công nghệ thực phẩm **k2016**

Hệ: Chính quy

3. Điều kiện tiên quyết/song hành: Vิ sinh thực phẩm, sinh hóa thực phẩm, hóa học thực phẩm, các quá trình công nghệ cơ bản**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:**

- Xác định nguyên nhân gây hư hỏng thực phẩm
- Xác định các quá trình cho bảo quản và chế biến thực phẩm
- Xác định các nguyên lý bảo quản và chế biến thực phẩm

4.2. Về kỹ năng nghề nghiệp:

- Đánh giá nguyên nhân gây hư hỏng thực phẩm
- Thực hiện các quá trình bảo quản và chế biến thực phẩm nhằm duy trì chất lượng sản phẩm
- Xác định các nguyên lý sử dụng trong bảo quản và chế biến thực phẩm

4.3. Về thái độ và kỹ năng mềm:

- Nghiêm túc trong việc học
- Kỹ năng làm việc nhóm

- Kỹ năng thuyết trình

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
Chương 1: Xác định các khái niệm về thực phẩm	Biết về các quan niệm về thực phẩm, phi thực phẩm, khái niệm về bảo quản thực phẩm		<ul style="list-style-type: none"> - Nghiêm túc trong quá trình học - Kỹ năng làm việc nhóm - Tổ chức và sắp xếp công việc
Chương 2: Xác định thành phần và sự biến đổi các chất trong thực phẩm	Trình bày về các thành phần và giá trị của thực phẩm, các biến đổi của chúng trong công nghệ thực phẩm	Đánh giá sự biến đổi một số chỉ tiêu chất lượng thực phẩm	<ul style="list-style-type: none"> - Nghiêm túc trong quá trình học - Kỹ năng làm việc nhóm - Tổ chức và sắp xếp công việc
Chương 3: Xác định các quá trình công nghệ cơ bản trong bảo quản và chế biến thực phẩm	Xác định mục đích các quá trình áp dụng trong công nghệ thực phẩm	Áp dụng các quá trình một cách khoa học	<ul style="list-style-type: none"> - Nghiêm túc trong quá trình học - Kỹ năng làm việc nhóm - Tổ chức và sắp xếp công việc
Chương 4: Xác định các nguyên lý bảo quản và chế biến thực phẩm	Trình bày các nguyên lý áp dụng trong công nghệ thực phẩm	Áp dụng các nguyên lý bảo quản trong công nghệ thực phẩm	<ul style="list-style-type: none"> - Nghiêm túc trong quá trình học - Kỹ năng làm việc nhóm - Tổ chức và sắp xếp công việc

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
Bài 1: Xác định các khái niệm về thực phẩm	Lý thuyết: Diễn giảng, thảo luận nhóm.	Nghiêm túc Xem trước tài liệu Tích cực hoạt động nhóm Đặt câu hỏi những vấn đề cần làm rõ	Câu ngắn, hỏi tích cực, động	Lý thuyết: 1 Máy chiếu, 1 phòng học lý thuyết
Bài 2: Xác định thành phần và sự biến đổi các chất trong thực phẩm	Lý thuyết: Diễn giảng, thảo luận nhóm. Thực hành: Dánh giá sự biến đổi chất lượng của thực phẩm	Nghiêm túc Xem trước tài liệu Tích cực hoạt động nhóm Đặt câu hỏi những vấn đề cần làm rõ	Câu ngắn, hỏi tích cực, động	Lý thuyết: 1 Máy chiếu, 1 phòng học lý thuyết, 1 giấy A1, 1 bút long, 1 vĩ nam châm bảng Thực hành: Tép bạc đất: 100g, táo: 100g, cá basa: 100g, cà chua, ớt
Bài 3: Xác định các quá trình công nghệ cơ bản trong bảo quản và chế biến thực phẩm	Lý thuyết: Diễn giảng, thảo luận nhóm. Thực hành: Tiến hành các quá trình chần, sấy, cô đặc, lên men, nhiệt... trong bảo quản và chế biến thực phẩm	Nghiêm túc Xem trước tài liệu Tích cực hoạt động nhóm Đặt câu hỏi những vấn đề cần làm rõ	Câu ngắn, hỏi tích cực, động	Lý thuyết: 1 Máy chiếu, 1 phòng học lý thuyết, 1 giấy A1, 1 bút long, 1 vĩ nam châm bảng Thực hành: Tép bạc đất: 100g, táo: 100g, cá basa: 100g, cà chua, ớt, cá thu: 100g, bao PA: 0.05kg, đường: 0.05kg, dầu DO: 0.5lit

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
Bài 4: Xác định các nguyên lý bảo quản và chế biến thực phẩm	Lý thuyết: Diễn giảng, thảo luận nhóm. Thực hành: Thực hiện các nguyên lý bảo quản và chế biến thực phẩm với các sản phẩm cụ thể	Nghiêm túc Xem trước tài liệu Tích cực hoạt động nhóm Đặt câu hỏi những vấn đề cần làm rõ	Câu hỏi ngắn, cự, động	Lý thuyết: 1 Máy chiếu, 1 phòng học lý thuyết, 1 giấy A1, 1 bút long, 1 vĩ nam châm bảng Thực hành: Tép bạc đát: 100g, táo: 100g, cá basa: 100g, cà chua, ớt, cá thu: 100g, bao PA: 0.05kg, đường: 50g, dầu DO: 0.5lit, nước mắm: 50ml, rượu trắng: 10ml, Hộp inox: 1 cái

6. Đánh giá:

Đánh giá:

❖ Tiêu chuẩn đánh giá Sinh viên

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

❖ Nội dung đánh giá cuối môn học

- Sự biến đổi các thành phần thực phẩm trong các điều kiện bảo quản và chế biến, cách khắc phục các biến đổi không mong muốn
- Các nguyên lý bảo quản trong thực phẩm

7. Tài liệu học tập:

7.1 Sách, giáo trình chính:

1. Tài liệu hướng dẫn môn học: Nguyên lý bảo quản và chế biến thực phẩm, Đại học trà Vinh, 2017

7.2 Sách tham khảo

1. Trần Xuân Hiển, 2005. Chế biến thực phẩm đại cương, Đại học An Giang;
2. Lê Bạch Tuyết, 1994. Các quá trình công nghệ cơ bản trong sản xuất thực phẩm, NXB giáo dục;
3. GS.TSKH. Nguyễn Bình, 2004. Các quá trình, thiết bị trong công nghệ hóa chất và thực phẩm, NXB Khoa Học và Kỹ Thuật;

4. Trần Đức Ba, 1990 Kỹ thuật chế biến lạnh thủy sản, NXB Đại Học & Giáo Dục Chuyên Nghiệp Hà Nội;

5 Trần Đức Ba, Nguyễn Văn Tài, 2004. Công nghệ lạnh thủy sản, NXB Đại Học Quốc Gia TP HCM.

Trà Vinh, ngày 26 tháng 1 năm 2018

TT CNSTH

GIÀNG VIÊN

Phạm Bảo Nguyên

Nguyễn Kim Phụng

(

(