

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT

Môn: Phụ gia thực phẩm

A. Thông tin về giảng viên:

Giảng viên: Phạm Bảo nguyên

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

Điện thoại: 0906800461

Email: pbnguyen@tvu.edu.com

B. Thông tin về môn học:

1. Số tín chỉ/đvht: 2

- Lý thuyết: 2

- Thực hành: 0

2. Đối tượng học: Bậc học: Đại học

Ngành: Công nghệ thực phẩm

Hệ: Chính quy

3. Điều kiện tiên quyết/song hành: Không

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: Đặc điểm và vai trò của các chất phụ gia thực phẩm, các chất phụ gia phép sử dụng và liều lượng sử dụng an toàn cho thực phẩm.

4.2. Về kỹ năng chuyên môn:

Sử dụng các chất phụ gia trong quá trình sản xuất và bảo quản thực phẩm.

4.3. Về thái độ và kỹ năng mềm:

- Nghiêm túc trong việc học

- Kỹ năng làm việc nhóm

- Kỹ năng trình bày trước đám đông

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: TỔNG QUAN VỀ PHỤ GIA THỰC PHẨM	- Giúp sinh viên xác định được khái niệm, phân loại về phụ gia và tầm quan trọng của việc sử dụng phụ gia 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: PHỤ GIA BẢO QUẢN THỰC PHẨM	Giúp sinh viên xác định được các phụ gia chống vi sinh vật, phụ gia chống oxy hóa	-	<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: PHỤ GIA LÀM TĂNG GIÁ TRỊ DINH DƯỠNG CỦA THỰC PHẨM	Giúp sinh viên xác định được cách sử dụng vitamin, chất khoáng, acid amin, chất xơ	-	<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: PHỤ GIA CÀI THIỆN TÍNH CHẤT CẨM QUAN CỦA THỰC PHẨM	Giúp sinh viên xác định được cách sử dụng Phụ gia cài tạo màu, phụ gia cài tạo chất mùi của thực phẩm, phụ gia cài tạo vị, phụ gia cải thiện cấu trúc 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
Chương 1: Tổng quan về phụ gia 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 hỏi ngắn, tính tích cực, chủ động	Lý thuyết: 1 Máy chiếu, 1 phòng học lý thuyết, 1 giấy A1, 1 bút long, 1 vỉ nam châm băng Giấy A0 8 tờ, A4 50 tờ
Chương 2: Phụ gia bảo quản 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 hỏi ngắn, tính tích cực, chủ động	Lý thuyết: 1 Máy chiếu, 1 phòng học lý thuyết, 1 giấy A1, 1 bút long, 1 vỉ nam châm băng Giấy A0 8 tờ, A4 50 tờ
Chương 3: Phụ gia làm tăng giá trị dinh dưỡng của 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 hỏi ngắn, tính tích cực, chủ động	Lý thuyết: 1 Máy chiếu, 1 phòng học lý thuyết, 1 giấy A1, 1 bút long, 1 vỉ nam châm băng Giấy A0 8 tờ,

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
		rõ		
Chương 4 Phụ gia cai thiện tính chất cảm quan của 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 hỏi ngắn, tính tích cực, chủ động	Lý thuyết: 1 Máy chiếu, 1 phòng học lý thuyết, 1 giấy A1, 1 bút long, 1 vĩ nam châm bảng Giấy A0 8 tờ,

7. 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

- Mô tả khái niệm và tầm quan trọng của việc sử dụng phụ gia thực phẩm
- Mô tả các phụ gia bảo quản thực phẩm
- Mô tả các phụ gia làm tăng giá trị dinh dưỡng của thực phẩm
- Mô tả các phụ gia làm thay đổi tính chất cảm quan của thực phẩm

8. Tài liệu học tập:

78.1 Sách, giáo trình chính:

Tài liệu hướng dẫn môn học: Phụ gia thực phẩm, Đại học Trà Vinh, 2019

78.2 Sách tham khảo

Đàm Sao Mai, Nguyễn Thị Hoàng Yến, Bùi Đặng Khuê. Phụ gia thực phẩm. NXB Đại học Quốc gia TP.HCM, 2012

Lý Nguyễn Bình, Phan Thị Anh Đào. Phụ gia trong chế biến thực phẩm. Đại học Cần Thơ, 2009

Nguyễn Duy Thịnh. Các chất phụ gia dùng trong sản xuất thực phẩm. Đại học Bách khoa Hà nội. 2004

Thông tư Hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm số 08/2015/TT-BYT

R.F. Lopez, T.M. Nobre, C.M. Accardo, P.C.P. Filho, H.B. Nader, C.C. Lopes, L. Caseli.
Effect of Carrageenans of different chemical structures in biointerfaces: a Langmuir film
study, *Colloids and Surfaces B: Biointerfaces* (2013),
<http://dx.doi.org/10.1016/j.colsurfb.2013.06.039>

Trà Vinh, ngày 1 tháng 9 năm 2018

TT CNSTH

Nguyễn Thị Hồng Thắm

GIẢNG VIÊN

Phạm Bảo Nguyên