PHỤ LỤC F

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN
Học phần: PHỤ GIA THỰC PHẨM
MSHP: 460173

1. Thông tin chung (General information):

Loại học phần	*Số tín chỉ*	*Số giờ học*	*Giờ tự học và giờ học khác*
Đại cương ☐ Cơ sở ☐ Chuyên ngành ☑	Lý thuyết: 02 Thực hành: 00	Lý thuyết: 30 Thực hành: 00	Giờ tự học: 70

***Đối tượng học*:**
Trình độ: Đại học
Ngành: Công nghệ thực phẩm
Học kỳ: 7 Năm thứ: 4

Điều kiện tham gia học phần:

Học phần tiên quyết	Hóa học thực phẩm
Học phần song hành	không
Các yêu cầu khác	(các yêu cầu về kiến thức, kỹ năng, thái độ cần có khi tham gia học phần)

2. Nguồn học liệu (Learning resources):

Giáo trình/ Tài liệu học tập chính	[1] Phạm Bảo Nguyên. 2022. *Phụ gia thực phẩm.* Trường Đại học Trà Vinh.
Tài liệu tham khảo thêm	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 24/2019/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
Các loại học liệu khác	

3. Mô tả học phần (Course description):

Học phần giúp trang bị cho sinh viên các kiến thức cơ bản về nguyên tắc sử dụng phụ gia thực phẩm, vai trò, tính chất, và quy định về giới hạn sử dụng của các chất phụ gia trong quá trình bảo quản và chế biến thực phẩm. Học phần cũng giúp hình thành cho sinh viên rèn luyện thái độ và nhận thức đúng đắn về: vai trò của chất phụ gia trong công nghệ thực phẩm, các hành vi bị cấm khi sử dụng phụ gia và việc cần tuân thủ các quy định về giới hạn phụ gia theo quy định của Bộ Y Tế nhằm đảm bảo yêu cầu bảo quản và chế biến thực phẩm, giúp sinh viên tự tin trong năng lực chuyên môn.

4. Chuẩn đầu ra của học phần (Course learning outcomes):

Sau khi hoàn thành học phần, sinh viên có thể:

	Chuẩn đầu ra của học phần (CELOs)	**Đáp ứng CĐR của CTĐT**	**Trình độ năng lực**	**TUA**
❖ ***Về kiến thức:***				
CELO 1	Xác định tính chất và vai trò của các chất phụ gia thực phẩm	1	*3*	*TUA*
CELO 2	Phân tích việc sử dụng phụ gia an toàn cho thực phẩm	1	*3*	*TUA*
❖ ***Về kỹ năng*** *(bao gồm kỹ năng chuyên môn và kỹ năng mềm)*				
CELO 3	Kỹ năng làm việc nhóm, kỹ năng tìm kiếm tài liệu, sử dụng tiếng anh chuyên ngành	4, 5	3	*TUA*
❖ ***Về thái độ:***				
CELO 4	Thực hiện công việc chuyên môn nghiêm túc	9	*3*	*UA*
CELO 5	Tạo cho sinh viên sự linh động, khả năng tự học - tự nghiên cứu	10	*3*	*U*

5. Nội dung học phần (Course content)

Nội dung	**CĐR học phần** (CELO)	**Số tiết**		**Giờ Tự học và giờ học khác**
		LT	**TH**	
Chương 1: Tổng quan về phụ gia thực phẩm	*1*	5		10

Kỹ năng mềm và thái độ	Chương này nhằm rèn luyện cho sinh viên các kỹ năng làm việc nhóm, kỹ năng tìm kiếm tài liệu. Đồng thời chương này cũng giúp hình thành cho sinh viên rèn luyện thái độ và nhận thức đúng đắn về các vấn đề liên quan đến tổng quan phụ gia thực phẩm.			
Chương 2: Phụ gia bảo quản thực phẩm	*1, 2*	8		10
Kỹ năng mềm và thái độ	Chương này nhằm rèn luyện cho sinh viên các kỹ năng làm việc nhóm, kỹ năng tìm kiếm tài liệu. Đồng thời chương này cũng giúp hình thành cho sinh viên rèn luyện thái độ và nhận thức đúng đắn về các vấn đề liên quan đến phụ gia bảo quản thực phẩm			
Chương 3: Phụ gia làm tăng giá trị dinh dưỡng của thực phẩm	*1, 2*	8		10
Kỹ năng mềm và thái độ	Chương này nhằm rèn luyện cho sinh viên các kỹ năng làm việc nhóm, kỹ năng tìm kiếm tài liệu. Đồng thời chương này cũng giúp hình thành cho sinh viên rèn luyện thái độ và nhận thức đúng đắn về các vấn đề liên quan đến phụ gia tăng giá trị dinh dưỡng của thực phẩm			
Chương 4: Phụ gia cải thiện tính chất cảm quan của thực phẩm	*1, 2*	8		10
Kỹ năng mềm và thái độ	Chương này nhằm rèn luyện cho sinh viên các kỹ năng làm việc nhóm, kỹ năng tìm kiếm tài liệu. Đồng thời chương này cũng giúp hình thành cho			

	sinh viên rèn luyện thái độ và nhận thức đúng đắn về các vấn đề liên quan đến phụ gia tăng giá trị dinh dưỡng của thực phẩm	

6. Phương pháp dạy và học (Teaching and learning methods):

Phương pháp giảng dạy sử dụng trong học phần chủ yếu là phương pháp diễn giảng, thảo luận nhóm.

7. Đánh giá học phần (Course assessment):

	Hình thức đánh giá/thời gian	**Nội dung đánh giá**	**CĐR của học phần** (CELO)	**Tiêu chí đánh giá**	**Tỷ lệ %**
Đánh giá quá trình	*Thái độ học tập*	*Thái độ học tập*	4, 5	*Tích cực, năng động, tham dự đầy đủ*	*10%*
	Báo cáo nhóm	*Kiến thức chương 2-4*	1, 2	*Bài báo cáo*	*20%*
	Kiểm tra 30 phút	*Kiến thức chương 1, 2, 3*	1, 2	*Theo đáp án*	*20%*
Đánh giá kết thúc học phần	*Kiểm tra viết (75 phút)*	*Kiến thức chương 1-4*	*1, 2*	*Theo đáp án*	*50%*

8. Các quy định (Course requirements and expectation):

8.1. Quy định về tham dự lớp học

- Sinh viên có trách nhiệm tham dự đầy đủ các buổi học. Trong trường hợp phải nghỉ học vì lý do bất khả kháng thì phải có giấy tờ chứng minh đầy đủ và hợp lý.
- Sinh viên vắng quá 20% số tiết của học phần, dù có lý do hay không có lý do, đều bị xem như không hoàn thành học phần và phải đăng ký học lại vào học kỳ sau. Những trường hợp khác phải do Ban Giám hiệu hoặc Trưởng khoa quyết định.

8.2. Quy định về hành vi trong lớp học

- Học phần được thực hiện trên nguyên tắc tôn trọng người học và người dạy. Mọi hành vi làm ảnh hưởng đến quá trình dạy và học đều bị nghiêm cấm.
- Sinh viên phải đi học đúng giờ qui định. Sinh viên đi trễ quá 5 phút sau khi giờ học bắt đầu sẽ không được tham dự buổi học.
- Tuyệt đối không làm ồn, gây ảnh hưởng đến người khác trong quá trình học.

- Tuyệt đối không được ăn, nhai kẹo cao su, sử dụng các thiết bị như điện thoại, máy nghe nhạc trong giờ học.
- Máy tính xách tay, máy tính bảng chỉ được sử dụng trên lớp với mục đích ghi chép bài giảng, tính toán phục vụ bài giảng, bài tập. Tuyệt đối không dùng vào việc khác.
- Sinh viên vi phạm các nguyên tắc trên sẽ bị mời ra khỏi lớp và bị coi là vắng buổi học đó.

8.3. Quy định về học vụ

Các vấn đề liên quan đến xin bảo lưu điểm, khiếu nại điểm, chấm phúc tra, kỷ luật thi cử được thực hiện theo quy chế học vụ của Trường Đại học Trà Vinh.

9. Dự kiến danh sách cán bộ tham gia giảng dạy

STT	Họ và tên	Đơn vị
1	Nguyễn Thị Hiền	Trung tâm CNSTH
2	Phạm Bảo Nguyên	Trung tâm CNSTH
3	Nguyễn Thị Hồng Thắm	Trung tâm CNSTH
4	Nguyễn Kim Phụng	Trung tâm CNSTH

Ngày phê duyệt: ……

TRƯỞNG KHOA	TRƯỞNG BỘ MÔN	GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN
(Ký và ghi rõ họ tên)	*(Ký và ghi rõ họ tên)*	*(Ký và ghi rõ họ tên)*
		Nguyễn Thị Hiền
		GIẢNG VIÊN PHẢN BIỆN
		(Ký và ghi rõ họ tên)

PHỤ LỤC

Rubric 1: Đánh giá phần lý thuyết môn Phụ gia thực phẩm

Tên sinh viên:				**MSSV:**	**Mã lớp:**	
Tiêu chí		**Trọng số (%)**	**Tốt 100%**	**Khá 75%**	**Trung bình 50%**	**Kém 0%**
Chuyên cần	Thời gian tham dự	20	Tham dự 100% số tiết lý thuyết	Tham dự trên 80% số tiết lý thuyết	Tham dự 80% số tiết lý thuyết	Tham dự ít hơn 80% số tiết lý thuyết
Thảo luận nhóm, Báo cáo nhóm	Nội dung	10	Phong phú	Đầy đủ	Chưa đầy đủ, do còn thiếu 1 nội dung quan trọng	Thiếu nhiều nội dung quan trọng
	Trình bày báo cáo	10	Mạch lạc, rõ ràng, khoa học	Khá mạch lạc, rõ ràng, khoa học	Tương đối rõ ràng và chưa khoa học	Chưa rõ ràng
	Thái độ tham gia thảo luận	10	Khơi gợi vấn đề và dẫn dắt cuộc thảo luận	Tham gia thảo luận	Ít tham gia thảo luận	Không tham gia
	Sự phối hợp trong nhóm	10	Nhóm phối hợp tốt	Nhóm phối hợp khá tốt	Nhóm có phối hợp nhưng chưa tốt	Không thể hiện sự phối hợp
Kiểm tra 30 phút	Nội dung câu hỏi	40	Đáp ứng 85-100% yêu cầu	Đáp ứng 75-85% yêu cầu	Đáp ứng 50-75% yêu cầu	Đáp ứng dưới 50% yêu cầu
Tổng cộng			**Tên và chữ ký của giảng viên:**			

Rubric 2: Đánh giá cuối kỳ môn Phụ gia thực phẩm

Số lượng câu hỏi	**Điểm/câu**	**Nội dung chi tiết**	**KQHTMĐ của học phần**
1		**Chương 1:** Tổng quan về phụ gia thực phẩm	2
1		**Chương 2:** Giải thích phụ gia bảo quản thực phẩm	2, 4
1		**Chương 3:** Giải thích phụ gia làm tăng giá trị dinh dưỡng của	2, 4
1		**Chương 4**. Giải thích phụ gia cải thiện tính chất cảm quan của thực phẩm	2, 4