

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN NHẬP MÔN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

Tên học phần (tiếng Việt): Nhập môn Công nghệ thực phẩm

Tên học phần (tiếng Anh): Introduction to food processing

Trình độ: Đại học

Mã học phần: 0101007906

Mã tự quản: 05201115

Thuộc khối kiến thức: Cơ sở ngành

Loại học phần: Bắt buộc

Đơn vị phụ trách: Trung tâm Ứng dụng và Chuyển giao công nghệ thực phẩm – Khoa Công nghệ thực phẩm

Số tín chỉ: 1(0,1)

Phân bố thời gian:

– Số tiết lý thuyết : 00 tiết

– Số tiết thí nghiệm/thực hành (TN/TH) : 30 tiết

– Số giờ tự học : 15 giờ

Điều kiện tham gia học tập học phần:

– Học phần tiên quyết: không

– Học phần học trước: không

– Học phần song hành: không

Hình thức giảng dạy: ☒ Trực tiếp ☐ Trực tuyến (online) ☐ Thay đổi theo HK

2. THÔNG TIN GIẢNG VIÊN

TT	Họ và tên	Email	Đơn vị công tác
1.	ThS. Trần Thị Cúc Phương	phuongttc@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
2.	TS. Huỳnh Thị Lê Dung	dunghthl@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
3.	ThS. Hà Thị Thanh Nga	ngahtt@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
4.	ThS. Vũ Thị Hường	huongvt@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
5.	ThS. Nguyễn Thị Thu Huyền	huyenntt@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
6.	ThS. Phan Thị Hồng Liên	liennth@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
7.	ThS. Hoàng Thị Ngọc Nhon	nhonhtn@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
8.	ThS. Nguyễn Thị Ngọc Hoài	hoaintn@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
9.	ThS. Trần Quyết Thắng	thangtq@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
10.	ThS. Nguyễn Thị Ngọc Thuý	thuyntn@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
11.	ThS. Đỗ Mai Nguyên Phương	phuongdmn@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
12.	ThS. Trần Đức Duy	duytd@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
13.	ThS. Nguyễn Thị Thảo Minh	minhntt@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT

14.	ThS. Trần Chí Hải	haitc@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
15.	ThS. Lê Quỳnh Anh	anhla@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
16.	ThS. Phạm Thị Thùy Dương	duongptt@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
17.	ThS. Đỗ Vĩnh Long	longdv@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT

3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần “Nhập môn công nghệ thực phẩm” thuộc nhóm kiến thức cơ sở ngành, là học phần khởi đầu trong nhóm các học phần về kỹ thuật thực phẩm (FE). Mục tiêu của môn học là truyền tải cho người học các thông tin cơ bản về ngành công nghệ thực phẩm, các vị trí việc làm mà người học có thể đảm nhận sau khi kết thúc chương trình học, tạo cho người học niềm đam mê và hứng thú với ngành công nghệ thực phẩm thông qua hoạt động làm ra sản phẩm thực phẩm tại phòng thí nghiệm chuyên ngành và qua đó, người học sẽ được trang bị các kiến thức về tính chất quy mô công nghiệp của quy trình sản xuất/chế biến thực phẩm; cách vận hành và sử dụng một số thiết bị, dụng cụ để sản xuất/chế biến thực phẩm ở quy mô phòng thí nghiệm; kỹ năng về hợp tác, tổ chức và làm việc theo nhóm.

4. CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN

Chuẩn đầu ra (CDR) chi tiết của học phần như sau:

CDR của CTĐT	CDR học phần	Mô tả CDR (Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng)	Mức độ năng lực
PLO3.3	CLO1	Tuân thủ các yêu cầu về các thao tác thực hành sản xuất/chế biến thực phẩm ở quy mô phòng thí nghiệm	P2
PLO5	CLO2	Hình thành kỷ luật lao động trong học môn Nhập môn công nghệ thực phẩm	A2
PLO6	CLO3	Tuân thủ các yêu cầu về hợp tác, tổ chức và làm việc theo nhóm	P2

5. NỘI DUNG HỌC PHẦN

5.1. Phân bố thời gian tổng quát

STT	Tên chương/bài	Chuẩn đầu ra của học phần	Phân bố thời gian (tiết/giờ)		
			Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1.	Giới thiệu về công nghệ thực phẩm và quy trình sản xuất/chế biến sản phẩm	CLO2, CLO3	0	5	2,5
2.	Thực hành sản xuất/chế biến sản phẩm ở quy mô phòng thí nghiệm	CLO2, CLO3	0	5	2,5

STT	Tên chương/bài	Chuẩn đầu ra của học phần	Phân bố thời gian (tiết/giờ)		
			Lý thuyết	TN/TH	Tự học
3.	Cải tiến sản phẩm lần 1	CLO2, CLO3	0	5	2,5
4.	Cải tiến sản phẩm lần 2	CLO2, CLO3	0	5	2,5
5.	Cải tiến sản phẩm lần 3	CLO1, CLO2, CLO3	0	5	2,5
6.	Báo cáo và đánh giá chất lượng sản phẩm	CLO2, CLO3	0	5	2,5
Tổng			0	30	15

5.2. Nội dung chi tiết

Bài 1. Giới thiệu về công nghệ thực phẩm và quy trình sản xuất/chế biến sản phẩm

- 1.1. Giới thiệu về công nghệ thực phẩm
- 1.2. Những vị trí việc làm của ngành công nghệ thực phẩm
- 1.3. Sự khác nhau giữa công nghệ thực phẩm và kỹ thuật chế biến món ăn
- 1.4. Sự đáp ứng của thực phẩm đối với nhu cầu thị trường
- 1.5. Nguyên tắc xây dựng quy trình sản xuất/chế biến sản phẩm theo quy mô công nghiệp
- 1.6. Lựa chọn sản phẩm và lập kế hoạch sản xuất/chế biến sản phẩm

Bài 2. Thực hành sản xuất/chế biến sản phẩm ở quy mô phòng thí nghiệm

- 2.1. Thiết bị, dụng cụ, nguyên vật liệu
- 2.2. Thực hành sản xuất/chế biến sản phẩm
- 2.3. Đánh giá sản phẩm
- 2.4. Lập kế hoạch cải tiến sản phẩm

Bài 3. Cải tiến sản phẩm lần 1

- 3.1. Thiết bị, dụng cụ, nguyên vật liệu
- 3.2. Thực hành sản xuất/chế biến sản phẩm
- 3.3. Đánh giá sản phẩm
- 3.4. Lập kế hoạch cải tiến sản phẩm

Bài 4. Cải tiến sản phẩm lần 2

- 4.1. Thiết bị, dụng cụ, nguyên vật liệu
- 4.2. Thực hành sản xuất/chế biến sản phẩm
- 4.3. Đánh giá sản phẩm
- 4.4. Lập kế hoạch cải tiến sản phẩm

Bài 5. Cải tiến sản phẩm lần 3

- 5.1. Thiết bị, dụng cụ, nguyên vật liệu
- 5.2. Thực hành sản xuất/chế biến sản phẩm
- 5.3. Đánh giá sản phẩm

5.4. Hoàn thiện quy trình sản xuất/chế biến sản phẩm

Bài 6. Báo cáo và đánh giá chất lượng sản phẩm

6.1. Báo cáo quá trình cải tiến sản phẩm

6.2. Báo cáo quy trình sản xuất ở quy mô công nghiệp

6.3. Đánh giá chất lượng sản phẩm

6. PHƯƠNG PHÁP DẠY VÀ HỌC

Phương pháp giảng dạy	Phương pháp học tập	Nhóm CĐR của học phần			
		Kiến thức	Kỹ năng cá nhân	Kỹ năng tương tác/nhóm	Năng lực thực hành nghề nghiệp
			CLO1 CLO2	CLO3	
Thuyết trình	Lắng nghe, ghi chép, ghi nhớ và đặt câu hỏi		x	x	
Câu hỏi gợi mở	Suy nghĩ, lập luận và diễn đạt ý kiến		x		
Thảo luận nhóm	Ghi chép, tìm kiếm thông tin, chia sẻ ý tưởng và thảo luận nhóm			x	
Trình diễn & quan sát (hướng dẫn & quan sát thực hành)	Quan sát, ghi nhớ, thực hành và đặt câu hỏi		x		

7. ĐÁNH GIÁ HỌC PHẦN

- Thang điểm đánh giá: 10/10
- Kế hoạch đánh giá học phần cụ thể như sau:

Hoạt động đánh giá	Thời điểm	Chuẩn đầu ra	Tỉ lệ (%)	Thang điểm/ Rubrics
Thao tác thực hành sản xuất/chế biến sản phẩm	Bài 5	CLO1	20	Rubric II.1.05
Hoạt động nhóm	Suốt quá trình học	CLO3	40	Rubric I.10.05
Ý thức kỷ luật, an toàn lao	Suốt quá	CLO2	20	Rubric

Hoạt động đánh giá	Thời điểm	Chuẩn đầu ra	Tỉ lệ (%)	Thang điểm/ Rubrics
động	trình học			II.1.05
Sản phẩm	Bài 5	Không đánh giá chuẩn đầu ra	10	Rubric II.1.05
Bài báo cáo	Bài 6	Không đánh giá chuẩn đầu ra	10	Rubric II.1.05

8. NGUỒN HỌC LIỆU

8.1. Sách, giáo trình chính

[1] Trần Thị Cúc Phương, Nguyễn Thị Ngọc Thúy, Vũ Thị Hường, Phạm Thị Thùy Dương, *Bài giảng Nhập môn công nghệ chế biến thực phẩm*, Trường Đại học Công Thương TP. Hồ Chí Minh, 2024.

8.2. Tài liệu tham khảo

[1] Lê Thị Hồng Ánh, Trần Thị Cúc Phương, Nguyễn Thị Thùy Dung, *Giáo trình Thực hành công nghệ sản xuất đường, bánh kẹo*, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh, 2019;

[2] Trần Quyết Thắng, Nguyễn Thị Thu Huyền, Phan Thị Hồng Liên, *Giáo trình Thực hành công nghệ chế biến thịt, thủy sản*, Trường Đại học Công Thương TP. Hồ Chí Minh, 2023;

[3] Phan Thị Hồng Liên, Nguyễn Thị Thu Huyền, Trần Quyết Thắng, *Giáo trình Thực hành công nghệ sản xuất nước chấm gia vị*, Trường Đại học Công Thương TP.HCM, 2023;

[4] Nguyễn Thị Ngọc Thúy, Nguyễn Thị Thảo Minh, Nguyễn Thị Quỳnh Như, *Giáo trình Thực hành công nghệ chế biến sữa*, Trường Đại học Công Thương TP.HCM, 2023;

[5] Đỗ Vĩnh Long, Hoàng Thị Trúc Quỳnh, Đỗ Mai Nguyên Phương, Đặng Thị Yến, Nguyễn Hoàng Anh, Đào Thị Tuyết Mai, Nguyễn Đình Thị Như Nguyễn, Lê Doãn Dũng, Quỳnh Thị Lê Dung, *Giáo trình Thực hành công nghệ chế biến lượng thực*, Trường Đại học Công Thương TP.HCM, 2023.

8.3. Phần mềm

Không

9. QUY ĐỊNH CỦA HỌC PHẦN

Người học có nhiệm vụ:

- Tham dự 100% giờ học thực hành;
- Chủ động lên kế hoạch học tập:
 - + Tích cực khai thác các tài nguyên trong thư viện của trường và trên mạng để phục vụ cho việc tự học, tự nghiên cứu và các hoạt động thảo luận;
 - + Đọc trước tài liệu do giảng viên cung cấp hoặc yêu cầu;
- Tích cực tham gia các hoạt động thảo luận nhóm và làm việc nhóm;

– Tham gia các hoạt động thực hành theo hướng dẫn của giảng viên và các yêu cầu về an toàn lao động, nội quy phòng thí nghiệm;

10. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN

– Phạm vi áp dụng: Đề cương này được áp dụng cho chương trình đào tạo đại học ngành Công nghệ thực phẩm từ khóa 15ĐH, năm học 2024-2025;

– Giảng viên: sử dụng đề cương này để làm cơ sở cho việc chuẩn bị bài giảng, lên kế hoạch giảng dạy và đánh giá kết quả học tập của người học;

– Lưu ý: Trước khi giảng dạy, giảng viên cần nêu rõ các nội dung chính của đề cương học phần cho người học – bao gồm chuẩn đầu ra, nội dung, phương pháp dạy và học chủ yếu, phương pháp đánh giá và tài liệu tham khảo dùng cho học phần;

– Người học: sử dụng đề cương này làm cơ sở để nắm được các thông tin chi tiết về học phần, từ đó xác định được phương pháp học tập phù hợp để đạt được kết quả mong đợi.

11. PHÊ DUYỆT

☒ Phê duyệt lần đầu

☐ Bản cập nhật lần thứ:

Ngày phê duyệt: 12/8/2024

Ngày cập nhật:

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn

Chủ nhiệm học phần

Lê Nguyễn Đoan Duy

Nguyễn Phú Đức

Trần Thị Cúc Phương