

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN THỰC HÀNH CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM

1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

Tên học phần (tiếng Việt): Thực hành công nghệ chế biến thực phẩm

Tên học phần (tiếng Anh): Practice of Food Processing Technology

Trình độ: Đại học

Mã học phần: 0101102433

Mã tự quản: 05201266

Thuộc khối kiến thức: Cơ sở ngành

Loại học phần: Bắt buộc

Đơn vị phụ trách: Bộ môn 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: Công nghệ chế biến thực phẩm (0101100873)

– 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.	TS. Huỳnh Thị Lê Dung	dunghltl@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
2.	ThS. Phan Thị Hồng Liên	lienpth@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
3.	ThS. Trần Chí Hải	haitc@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
4.	ThS. Nguyễn Văn Hiếu	hieunv@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
5.	ThS. Nguyễn Thị Thu Huyền	huyenntt@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
6.	ThS. Đỗ Mai Nguyên Phương	phuongdmn@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
7.	ThS. Trần Quyết Thắng	thangtq@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
8.	ThS. Hà Thị Thanh Nga	ngahtt@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
9.	ThS. Nguyễn Lê Ánh Minh	minhlnla@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT

3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần “Thực hành công nghệ chế biến thực phẩm” thuộc khối kiến thức cơ sở ngành, là học phần trong nhóm các học phần về kỹ thuật và công nghệ chế biến thực phẩm (FE) như nhập môn Công nghệ thực phẩm, Thực hành kỹ thuật thực phẩm, Thực

hành thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm (FE)... Học phần này trang bị cho người học kỹ năng thực hiện một số quá trình như phân loại, làm sạch, xay/nghiền, trích ly, cô đặc, sấy, đông hóa, thủy phân, phối trộn, thanh trùng, tiệt trùng, ... trong chế biến ôi sấy dẻo, trà thảo mộc, sữa bắp. Đồng thời, học phần góp phần hình thành kỹ năng liên hệ với kiến thức lý thuyết, kỹ năng tính toán, nhận xét kết quả và kỹ năng làm việc nhóm.

4. CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN

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

CĐR của CTĐT	CĐR học phần	Mô tả CĐR	Mức độ năng lực
PLO3.3	CLO1 (*)	Thực hiện được kỹ năng thực hành sản xuất - chế biến thực phẩm và giải quyết vấn đề trong quá trình sản xuất	P2
PLO5	CLO2 (*)	Hình thành thói quen tuân thủ các quy định, an toàn lao động	A2
PLO6	CLO3 (*)	Thực hiện được kỹ năng hợp tác, tổ chức và làm việc theo nhóm	P2

Ghi chú: () Chuẩn đầu ra của học phần (CLO) sử dụng để đánh giá chuẩn đầu ra của CTĐT (PLO)*

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.	Quá trình sấy	CLO1*, CLO2*, CLO3*	0	5	2,5
2.	Quá trình cô đặc	CLO1*, CLO2*, CLO3*	0	5	2,5
3.	Quá trình trích ly	CLO1*, CLO2*, CLO3*	0	5	2,5
4.	Quá trình phối trộn – thanh trùng/tiệt trùng	CLO1*, CLO2*, CLO3*	0	5	2,5
5.	Quá trình thủy phân	CLO1*, CLO2*, CLO3*	0	5	2,5
6.	Quá trình đông hóa	CLO1*, CLO2*, CLO3*	0	5	2,5
Tổng			0	30	15

5.2. Nội dung chi tiết

Bài 1: Quá trình sấy

- 1.1. Mục tiêu
- 1.2. Giới thiệu
- 1.3. Nguyên vật liệu, dụng cụ và thiết bị
- 1.4. Quy trình sản xuất
- 1.5. Yêu cầu
- 1.6. Câu hỏi

Bài 2: Quá trình cô đặc

- 2.1. Mục tiêu
- 2.2. Giới thiệu
- 2.3. Nguyên vật liệu, dụng cụ và thiết bị
- 2.4. Quy trình sản xuất
- 2.5. Yêu cầu
- 2.6. Câu hỏi

Bài 3: Quá trình trích ly

- 3.1. Mục tiêu
- 3.2. Giới thiệu
- 3.3. Nguyên vật liệu, dụng cụ và thiết bị
- 3.4. Quy trình sản xuất
- 3.5. Yêu cầu
- 3.6. Câu hỏi

Bài 4: Quá trình phối trộn – thanh trùng/tiệt trùng

- 4.1. Mục tiêu
- 4.2. Giới thiệu
- 4.3. Nguyên vật liệu, dụng cụ và thiết bị
- 4.4. Quy trình sản xuất
- 4.5. Yêu cầu
- 4.6. Câu hỏi

Bài 5: Quá trình thủy phân

- 5.1. Mục tiêu
- 5.2. Giới thiệu
- 5.3. Nguyên vật liệu, dụng cụ và thiết bị
- 5.4. Quy trình sản xuất
- 5.5. Yêu cầu
- 5.6. Câu hỏi

Bài 6: Quá trình đồng hóa

- 6.1. Mục tiêu
- 6.2. Giới thiệu
- 6.3. Nguyên vật liệu, dụng cụ và thiết bị
- 6.4. Quy trình sản xuất
- 6.5. Yêu cầu
- 6.6. Câu hỏi.

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		
Trình diễn	Quan sát, tái hiện, đặt câu hỏi		x		
Câu hỏi gợi mở	Lắng nghe, ghi chép, ghi nhớ và đặt câu hỏi		x		
Thảo luận	Làm việc theo nhóm, xử lý tình huống trong quá trình thực hành		x	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
Bài kiểm tra đầu giờ	Bài 1,2,3,4,5,6	CLO1*	20	Theo thang điểm bài kiểm tra
Ý thức kỷ luật và an toàn vệ sinh	Bài 1,2,3,4,5,6	CLO2*	10	II.1_01
Thời gian, thao tác tiến hành thí nghiệm	Bài 1,2,3,4,5,6	CLO1*, CLO3*	30	II.1_01
Báo cáo kết quả, sản phẩm	Bài 1,2,3,4,5,6	CLO1*, CLO3*	40	Theo thang điểm của bài báo cáo thực hành

8. NGUỒN HỌC LIỆU

8.1. Sách, giáo trình chính

[1] Bộ môn Công nghệ chế biến, *Bài giảng Thực hành công nghệ chế biến thực phẩm*, Trường Đại học Công Thương TP.HCM, 2023.

8.2. Tài liệu tham khảo

- [1] Võ Văn Quốc Bảo, Phan Thị Hiền, *Ảnh hưởng của quá trình chế biến đến chất lượng của ổi sấy dẻo*, Tạp chí nông nghiệp và Phát triển nông thôn, 1, 2021.
- [2] Lê Văn Việt Mẫn (chủ biên), *Công nghệ chế biến thực phẩm*, NXB Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh, 2019.
- [3] Abubakar, Abdullahi R, Haque, Mainul, *Preparation of Medicinal Plants: Basic Extraction and Fractionation Procedures for Experimental Purposes*, Journal of Pharmacy And Bioallied Sciences, 12(1): p 1-10, 2020.
- [4] Vo, T. T., Nguyen, T. K. T., Vo, T. T., Ta, N. T., Lê, B. T., & Phan, T. O., *Investigating some factors affecting the ability to extract polyphenols and flavonoids compound from mulberry leaves (Moruss Alba L.)*, Dong Thap University Journal of Science, 12(8), 88-94, 2023.

8.3. Phần mềm

Không

9. QUY ĐỊNH CỦA HỌC PHẦN

Người học có nhiệm vụ:

- Tham dự 100% giờ thực hành- thí nghiệm;
- 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;
 - + Ôn tập các nội dung đã học; tự kiểm tra kiến thức bằng cách làm các bài trắc nghiệm kiểm tra hoặc bài tập được giảng viên cung cấp.
- Tích cực tham gia các hoạt động thảo luận, trình bày, vấn đáp trên lớp và hoạt động 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 và/hoặc yêu cầu của nơi thực tập;
- Chủ động hoàn thành đầy đủ, trung thực các bài tập cá nhân, bài tập nhóm theo yêu cầu;

10. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN

- Phạm vi áp dụng: Đề cương này được áp dụng cho chương trình 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: 12/08/2024

Ngày cập nhật:

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn/Trưởng ngành

Chủ nhiệm học phần

Lê Nguyễn Đoan Duy

Nguyễn Đình Thị Như Nguyễn

Huỳnh Thị Lê Dung