

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT NƯỚC CHẤM GIA VỊ

1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

Tên học phần (tiếng Việt): Công nghệ sản xuất nước chấm gia vị

Tên học phần (tiếng Anh): Seasonings, Sauce and Condiments Processing Technology

Trình độ: Đại học

Mã học phần: 0101006843

Mã tự quản: 05200062

Thuộc khối kiến thức: Chuyên ngành

Loại học phần: Tự chọn

Đơn vị phụ trách: Bộ môn Công nghệ thực phẩm – Khoa Công nghệ thực phẩm

Số tín chỉ: 2 (2,0)

Phân bố thời gian:

– Số tiết lý thuyết : 30 tiết

– Số tiết thí nghiệm/thực hành (TN/TH) : 00 tiết

– Số giờ tự học : 60 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

STT	Họ và tên	Email	Đơn vị công tác
1.	ThS. Phan Thị Hồng Liên	lienpth@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
2.	ThS. Hoàng Thị Ngọc Nhon	nhonhtn@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
3.	ThS. Nguyễn Thị Phụng	phuongnt@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT

3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần “Công nghệ sản xuất nước chấm gia vị” thuộc khối kiến thức chuyên ngành tự chọn, là một học phần trong nhóm các học phần về công nghệ sản xuất, chế biến thực phẩm... Học phần này trang bị cho người học các kiến thức cơ bản về các nguyên liệu và sản phẩm cũng như quy trình công nghệ sản xuất các loại nước chấm và gia vị.

4. CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN

Chuẩn đầu ra (CĐR) 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
PLO 2.2	CLO1	CLO1.1	Áp dụng các kiến thức về nguyên liệu cũng như qui trình công nghệ, các thiết bị sản xuất nước chấm, gia vị để tạo ra các sản phẩm theo tiêu chuẩn	C3
		CLO1.2	Tính toán lượng nguyên liệu sử dụng và sản phẩm tạo thành trong sản xuất nước chấm, gia vị	C3
PLO2.3	CLO2		Phân tích các kiến thức về đánh giá cảm quan thực phẩm, đảm bảo chất lượng thực phẩm để kiểm soát chất lượng nguyên liệu và sản phẩm trong quá trình sản xuất nước chấm, gia vị	C4
PLO 4	CLO3		Thực hiện thành thạo kỹ năng cập nhật, đọc các tài liệu về công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị	P4
PLO7.1	CLO4		Thực hiện thuần thục kỹ năng truyền thông khoa học (kỹ năng viết) trong lĩnh vực công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị	P3
PLO 8.2	CLO5		Tham gia đóng góp ý kiến để giải quyết vấn đề trong công nghệ nước chấm, gia vị dựa trên các tình huống cụ thể	R2

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.	Tổng quan về nước chấm gia vị	CLO1.1	2	0	4
2.	Nguyên liệu dùng trong sản xuất nước chấm gia vị	CLO1.1, CLO1.2	2	0	4
3.	Công nghệ sản xuất các loại nước chấm và một số sản phẩm lên men từ đậu nành	CLO1.1, CLO1.2, CLO2, CLO3, CLO4, CLO5	18	0	36
4.	Công nghệ sản xuất mì chính và các sản phẩm gia vị	CLO1.1, CLO1.2, CLO2, CLO3, CLO4, CLO5	8	0	16
Tổng			30	0	60

5.2. Nội dung chi tiết

Chương 1. Tổng quan về nước chấm gia vị

- 1.1. Vai trò của nước chấm, gia vị đối với đời sống con người
- 1.2. Giới thiệu chung về nước chấm, gia vị

Chương 2. Nguyên liệu dùng trong sản xuất nước chấm, gia vị

- 2.1. Nguyên liệu thực vật giàu đạm
- 2.2. Nguyên liệu động vật giàu đạm

- 2.3. Các nguyên liệu thực vật làm gia vị, nước chấm
- 2.4. Các nguyên liệu khác
- 2.5. Các hóa chất

Chương 3. Công nghệ sản xuất các loại nước chấm và một số sản phẩm lên men từ đậu nành

- 3.1. Sản xuất nước tương bằng phương pháp hóa giải
- 3.2. Sản xuất nước tương bằng phương pháp lên men
- 3.3. Công nghệ sản xuất tương
- 3.4. Công nghệ sản xuất Magi
- 3.5. Công nghệ sản xuất chao
- 3.6. Một số sản phẩm lên men cổ truyền từ đậu nành nổi tiếng trên thế giới

Chương 4. Công nghệ sản xuất mì chính và các sản phẩm gia vị

- 4.1. Công nghệ sản xuất mì chính
- 4.2. Công nghệ sản xuất tương gia vị

5. PHƯƠNG PHÁP DẠY VÀ HỌC

Phương pháp giảng dạy	Phương pháp học tập	Nhóm CDR của học phần			
		Kiến thức	Kỹ năng cá nhân	Kỹ năng tương tác/ nhóm	Năng lực thực hành nghề nghiệp
		CLO1.1, CLO1.2, CLO2	CLO3, CLO4		CLO5
Thuyết trình	Lắng nghe, ghi chép, ghi nhớ và đặt câu hỏi	X			
Vấn đáp	Trả lời, giải thích, dẫn chứng	X			
Bài tập tình huống (bài tập nhóm)	Đọc tài liệu, thảo luận nhóm, trình bày.	X			X
Hướng dẫn người học tìm kiếm các tài liệu tham khảo và kiểm tra kiến thức	Tự học, chủ động giải quyết vấn đề	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
QUÁ TRÌNH			50	
Chuyên cần	Suốt quá trình học	Không đánh giá chuẩn đầu ra	10	
Bài tập				
<i>Bài tập cá nhân</i>	Sau khi hoàn thành chương 2,3	CLO 1.1, CLO 1.2	20	Theo thang điểm của câu hỏi
<i>Bài tập nhóm</i> Chủ đề: Các sản phẩm lên men từ đậu nành trên thế giới, các loại gia vị và nước chấm	Sau khi hoàn thành chương 1	CLO 1.1, CLO2, CLO3, CLO4, CLO5	20	Rubric I.6.5
THI CUỐI KỲ			50	
Nội dung bao quát tất cả các chương của học phần: - CLO1.1: 80% câu hỏi - CLO1.2: 20% câu hỏi	Sau khi kết thúc học phần	CLO1.1, CLO1.2		Theo thang điểm của đề thi

8. NGUỒN HỌC LIỆU

8.1. Sách, giáo trình chính:

[1] Phan Thị Hồng Liên, *Bài giảng công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị*. Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh (Lưu hành nội bộ), 2021.

8.2. Tài liệu tham khảo

[1] Nguyễn Thị Hiền, *Công nghệ sản xuất mì chính và các sản phẩm lên men cổ truyền*. NXB Khoa học Kỹ thuật, 2006.

[2] Nguyễn Đức Lương, *Công nghệ vi sinh vật, tập 3 - Thực phẩm lên men truyền thống*, NXB Đại học Quốc Gia TP. Hồ Chí Minh, 2009

[3] Lê Văn Hoàng (chủ biên), *Bột ngọt*, NXB Giáo dục Việt Nam, 2014.

[4] Nguyễn Lâm Dũng, *Công nghệ lên men*, NXB khoa học và kỹ thuật, 2024.

[5] Villupanoor A. Parthasarathy, *Chemistry of Spices*, Biddles Ltd, King's Lynn, 2008.

8.3. Phần mềm

Không

9. QUY ĐỊNH CỦA HỌC PHẦN

Người học có nhiệm vụ:

- Tham dự trên 75% giờ học lý thuyết;

- 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;
- Chủ động hoàn thành đầy đủ, trung thực các bài tập cá nhân, bài tập nhóm theo yêu cầu;
- Dự kiểm tra trên lớp và thi cuối kỳ.

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: 12/8/2024

Ngày cập nhật:

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn/Trưởng ngành

Chủ nhiệm học phần

Lê Nguyễn Đoàn Duy

Nguyễn Đình Thị Như Nguyễn

Phan Thị Hồng Liên