

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN THỰC HÀNH CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT DẦU THỰC VẬT

1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

Tên học phần (tiếng Việt): Thực hành công nghệ sản xuất dầu thực vật

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

Trình độ: Đại học

Mã học phần: 0101004960

Mã tự quản: 05200043

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: 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 sản xuất dầu thực vật (0101006847)

– 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. Nguyễn Thị Quỳnh Như	nhuntq@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
2.	ThS. Nguyễn Thị Thảo Minh	minhntt@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
3.	ThS. Trần Chí Hải	haic@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
4.	ThS. Nguyễn Lê Ánh Minh	minhnl@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
5.	ThS. Nguyễn Hữu Quyền	quyennh@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT

3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần “Thực hành công nghệ sản xuất dầu thực vật” trang bị cho người học quy trình khai thác dầu, một số công đoạn trong quá trình tinh luyện dầu ở quy mô phòng thí nghiệm và sản xuất một số sản phẩm giàu béo. Đồng thời, học phần góp phần hình thành kỹ năng liên hệ kiến thức lý thuyết với thực tế sản xuất dầu thực vật, kỹ năng tính toán, xử lý 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:

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
PLO3.1	CLO1	Áp dụng thành thạo thao tác kỹ thuật trong thực hiện xác định các chỉ tiêu cảm quan và hóa lý của nguyên liệu, dầu tinh luyện và các sản phẩm giàu béo	P3
PLO3.3	CLO2	Áp dụng thành thạo các thao tác kỹ thuật trong phân tích, chế biến, sản xuất; đề xuất giải pháp, áp dụng và đánh giá kết quả các vấn đề trong sản xuất dầu thực vật và các sản phẩm giàu béo	C3
PLO5	CLO3	Có nhận thức cao trong việc thực hiện các nội quy, quy định phòng thí nghiệm, đảm bảo an toàn lao động cho bản thân và các thành viên khác trong nhóm	A4
PLO6	CLO4	Thực hiện hành thạo kỹ năng phối hợp nhóm khi làm việc nhằm kết quả tốt khi thực hiện các bài thực hành trong học phần.	P4

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.	Kiểm tra chất lượng dầu thực vật	CLO1; CLO2; CLO3; CLO4;	0	5	2,5
2.	Khai thác dầu bằng phương pháp ướt		0	5	2,5
3.	Khai thác dầu bằng phương pháp ép		0	5	2.5
4.	Tinh luyện dầu		0	10	5
5.	Sản xuất bơ đậu phộng		0	5	2,5
Tổng			0	30	15

5.2. Nội dung chi tiết

Bài 1: Kiểm tra chất lượng dầu thực vật

1.1. Giới thiệu

1.2. Dụng cụ-hóa chất-thiết bị-nguyên liệu

1.3. Kiểm tra các chỉ số AV, PV, MP, ẩm

1.4. Đánh giá chất lượng sản phẩm dầu

Bài 2: Khai thác dầu bằng phương pháp ướt

- 2.1. Giới thiệu
- 2.2. Dụng cụ-hóa chất-thiết bị-nguyên liệu
- 2.3. Sản xuất dầu thô
- 2.4. Đánh giá chất lượng sản phẩm dầu thô

Bài 3: Khai thác dầu bằng phương pháp ép

- 3.1. Giới thiệu
- 3.2. Dụng cụ-hóa chất-thiết bị-nguyên liệu
- 3.3. Sản xuất dầu thô
- 3.4. Đánh giá chất lượng sản phẩm dầu thô

Bài 4: Tinh luyện dầu

- 4.1. Giới thiệu
- 4.2. Dụng cụ-hóa chất-thiết bị-nguyên liệu
- 4.3. Sản xuất dầu tinh luyện
- 4.4. Đánh giá chất lượng sản phẩm dầu tinh luyện

Bài 5: Sản xuất bơ đậu phộng

- 5.1. Giới thiệu
- 5.2. Dụng cụ-hóa chất-thiết bị-nguyên liệu
- 5.3. Sản xuất bơ đậu phộng
- 5.4. 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	CLO4	
Thuyết giảng	Lắng nghe, ghi chép, ghi nhớ và đặt câu hỏi		X		
Minh họa	Quan sát, tái hiện, đặt câu hỏi		X		
Vấn đáp	Vấn đáp		X		
Tạo tình huống	Lắng nghe, quan sát, thảo luận, trả lời, thực hiện.		X	X	
Hướng dẫn người học tìm kiếm các tài liệu về công nghệ sản xuất, TCVN về dầu thực vật, đọc hiểu và kiểm tra kiến thức	Tìm kiếm tài liệu, TCVN, tóm tắt, đặt câu hỏi làm rõ		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
ĐIỂM QUÁ TRÌNH:				
Điểm của 1 bài thực hành	Trong suốt quá trình thực hiện bài	CLO1, CLO2, CLO3, CLO4		II.01_01
THI CUỐI KỲ/ĐÁNH GIÁ CUỐI KỲ:				
Điểm đánh giá cuối học kỳ là trung bình cộng của các bài thực hành				

8. NGUỒN HỌC LIỆU

8.1. Sách, giáo trình chính:

- [1]. Khoa Công nghệ thực phẩm, *Bài giảng thực hành Công nghệ sản xuất dầu thực vật*, Trường Đại Học Công Nghiệp Thực Phẩm TP.HCM, 2014.

8.2. Tài liệu tham khảo:

- [1] Lê Phước Trung, *Bài giảng lý thuyết môn CNSX dầu thực vật*, ĐH Công Nghiệp Thực Phẩm TP.HCM, 2008.
- [2] Nguyễn Thị Mai Hương, *Công nghệ sản xuất dầu thực vật*, ĐH Công Nghiệp, TP.HCM, 2005.
- [3] Khoa Công nghệ thực phẩm, *Bài giảng Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật*, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh (Lưu hành nội bộ), 2014
- [4] Viện nghiên cứu dầu và cây có dầu, *Tuyển tập công trình khoa học: Nghiên cứu phát triển nguyên liệu và chế biến các sản phẩm từ cây có dầu*, Nhà xuất bản Nông nghiệp, 2010
- [5] Frank D. Gunstone, *The Chemistry of Oils and Fats*, Blackwell Publishing Ltd, 2004

8.3. Phần mềm

Không

9. QUY ĐỊNH CỦA HỌC PHẦN

Người học có nhiệm vụ:

- Tham dự 100% giờ học thực hành;
- Tuân thủ nội quy an toàn lao động phòng thí nghiệm và các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm;
- 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;

- + Chuẩn bị đầy đủ nguyên vật liệu cho mỗi bài thực hành;
- + Viết báo cáo trung thực, rõ ràng, hợp lý cho mỗi bài thực hành theo yêu cầu.
- Tích cực, chủ động tham gia hoạt động nhóm, vấn đáp trên lớp;
- Thực hiện kiểm tra thực hành và vấn đáp lý thuyết vào buổi cuối.

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, ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm và Quản trị kinh doanh thực phẩm từ khóa 15DH, 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

Nguyễn Thị Quỳnh Như