

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN THỰC HÀNH CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT VÀ KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG NƯỚC CHẤM, GIA VỊ

1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

Tên học phần (tiếng Việt): Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng nước chấm gia vị

Tên học phần (tiếng Anh): Food Processing Technology and Quality Control Laboratory (Seasonings, Sauce and Condiments)

Trình độ: Đại học

Mã học phần: 0101102032

Mã tự quản: 05201195

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;
- Hóa sinh học thực phẩm (0101001968); Vi sinh vật học thực phẩm (0101102017); Công nghệ chế biến thực phẩm (0101100873); Thực hành Công nghệ chế biến thực phẩm (0101102433)
- 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.	Th.S Trần Đức Duy	duytd@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
3.	ThS. Nguyễn Thị Phượng	phuongnt@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT

3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần “Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng nước chấm, gia vị” thuộc khối kiến thức chuyên ngành tự chọn, là học phần tiếp học phần lý thuyết về công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng nước chấm, gia vị. Học phần này sẽ củng cố cho người học các kiến thức về nguyên liệu, quy trình công nghệ sản xuất và các biện pháp kiểm soát chất lượng trong quá trình sản xuất nước chấm, gia vị. Đồng thời, học phần cũng góp phần hình thành kỹ năng hợp tác và làm việc theo nhóm hiệu quả.

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 (Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng)	Mức độ năng lực
PLO3.1	CLO1	Thực hiện thuần thục kỹ năng kiểm nghiệm chỉ tiêu cảm quan và hóa lý của sản phẩm nước chấm, gia vị	P3
PLO3.3	CLO2	Thực hiện thuần thục kỹ năng thực hành và kiểm soát chất lượng trong sản xuất nước chấm, gia vị	P3
PLO 5	CLO3	Đáp ứng trách nhiệm nghề nghiệp (trung thực, chính trực, ý thức kỷ luật) trong hoạt động học thực hành công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị	A4
PLO 6	CLO4	Thực hiện thành thạo kỹ năng hợp tác, tổ chức và làm việc theo nhóm	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 nguyên liệu và sản phẩm nước chấm, gia vị	CLO1, CLO2, CLO3, CLO4	0	10	5
2.	Sản xuất tương	CLO1, CLO2, CLO3, CLO4	0	5	2.5
3.	Sản xuất sa tế tôm	CLO1, CLO2, CLO3, CLO4	0	5	2.5
4.	Sản xuất tương ớt	CLO1, CLO2, CLO3, CLO4	0	5	2.5
5.	Sản xuất sốt ướp thịt nướng	CLO1, CLO2, CLO3, CLO4	0	5	2.5
Tổng			0	30	15

5.2. Nội dung chi tiết

Bài 1: Kiểm tra chất lượng nguyên liệu và sản phẩm nước chấm, gia vị

- 1.1. Giới thiệu
- 1.2. Nguyên vật liệu, hóa chất, dụng cụ, thiết bị
- 1.3. Thực hành
- 1.4. Yêu cầu nội dung báo cáo
- 1.5. Câu hỏi chuẩn bị

Bài 2: Sản xuất tương

- 2.1. Giới thiệu
- 2.2. Nguyên vật liệu, hóa chất, dụng cụ, thiết bị
- 2.3. Thực hành
- 2.4. Yêu cầu sản phẩm
- 2.5. Yêu cầu nội dung báo cáo
- 2.6. Câu hỏi chuẩn bị

Bài 3: Sản xuất sa tế tôm

- 3.1. Giới thiệu
- 3.2. Nguyên vật liệu, hóa chất, dụng cụ, thiết bị
- 3.3. Thực hành
- 3.4. Yêu cầu sản phẩm
- 3.5. Yêu cầu nội dung báo cáo
- 3.6. Câu hỏi chuẩn bị

Bài 4: Sản xuất tương ớt

- 4.1. Giới thiệu
- 4.2. Nguyên vật liệu, hóa chất, dụng cụ, thiết bị
- 4.3. Thực hành
- 4.4. Yêu cầu sản phẩm
- 4.5. Yêu cầu nội dung báo cáo
- 4.6. Câu hỏi chuẩn bị

Bài 5: Sản xuất sốt ướp thịt nướng

- 5.1. Giới thiệu
- 5.2. Nguyên vật liệu, hóa chất, dụng cụ, thiết bị
- 5.3. Thực hành
- 5.4. Yêu cầu sản phẩm
- 5.5. Yêu cầu nội dung báo cáo
- 5.6. Câu hỏi chuẩn bị

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 trình	Lắng nghe, ghi chép, ghi nhớ và đặt câu hỏi		x		
Vấn đáp	Suy nghĩ, lập luận và diễn đạt ý kiến		x		
Thảo luận nhóm	Tìm kiếm thông tin, chia sẻ ý tưởng và thảo luận			x	
Trình diễn (hướng dẫn thực hành)	Quan sát, nghi nhớ 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 tiến hành thực hành sản xuất	Suốt quá trình học	CLO1, CLO2	20	Theo Rubric
Sản phẩm (là kết quả hoạt động của nhóm)	Suốt quá trình học	CLO4	20	Theo Rubric
Thời gian thực hiện (là kết quả hoạt động của nhóm)	Suốt quá trình học	CLO4	10	Theo Rubric
Bài báo cáo (Giải thích nguyên nhân sản phẩm bị lỗi và cách khắc phục)	Suốt quá trình học	CLO2	30	Theo Rubric
Ý thức kỷ luật và vệ sinh an toàn	Suốt quá trình học	CLO3	20	Theo Rubric

8. NGUỒN HỌC LIỆU

8.1. Sách, giáo trình chính

[1]. 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.Hồ Chí Minh, 2023.

8.2. Tài liệu tham khảo

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

[2]. Nguyễn Thị Hiền, *Công nghệ sản xuất mì chính và các sản phẩm lên men cổ truyền*. NXB Khoa học Kỹ thuật, 2003

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 Đảm bảo chất lượng và An toàn 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: 12/8/2024

Ngày cập nhật:

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn

Chủ nhiệm học phần

Lê Nguyễn Đoan Duy

Nguyễn Đình Thị Như Nguyễn

Phan Thị Hồng Liên