TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

KHOA CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Ngành đào tạo: Công nghệ thực phẩm

Trình độ đào tạo: Đại học

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin học phần

Tên học phần : Công nghệ sản xuất dầu thực vật

Mã học phần : 05200063

Số tín chỉ : 2 (2,0,4)

Loại học phần : Tự chọn

Phân bố thời gian: 15 tuần, trong đó:

- Lý thuyết : 02 tiết/tuần
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 00 tiết/tuần
- Tự học : 04 tiết/tuần

Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: Không
- Học phần trước: Công nghệ chế biến thực phẩm (05200019); Hóa sinh học thực phẩm (05200002); Công nghệ sau thu hoạch (05200018)
- Học phần song hành: Không

2. Mục tiêu học phần:

Chuẩn đầu ra HP	Mục tiêu học phần *(Học phần này trang bị cho sinh viên)*	Chuẩn đầu ra CTĐT
G1	Các kiến thức cơ bản về chất béo thực phẩm, các quá trình khai thác và tinh luyện dầu thực vật, các quá trình sản xuất một số sản phẩm giàu béo, các kỹ thuật cải tiến chất béo.	ELO 3
G2	Khả năng tính toán, phân tích, lựa chọn nguyên liệu, lựa chọn thiết bị, quy trình sản xuất phù hợp; Khả năng xác định, phân tích và xử lý các vấn đề trong sản xuất dầu thực vật và các sản phẩm giàu béo từ nguyên liệu đến sản phẩm.	ELO 4,5
G3	Kỹ năng làm việc nhóm, tìm kiếm và đọc các tài liệu, báo cáo, thuyết trình.	ELO 8, 9
G4	Thái độ khách quan, trung thực trong học tập; có ý thức vận dụng những hiểu biết về chất béo, công nghệ sản xuất dầu thực vật và sản phẩm giàu béo vào đời sống, sản xuất.	ELO 10, 11

3. Chuẩn đầu ra của học phần:

Chuẩn đầu ra HP		Mô tả *(Sau khi học xong môn học này, người học có thể)*	Chuẩn đầu ra CTĐT
G1	G1.3	Hiểu và trình bày được các kiến thức cơ bản về chất béo thực phẩm, các quá trình khai thác và tinh luyện dầu thực vật, các quá trình sản xuất một số sản phẩm giàu béo, các kỹ thuật cải tiến chất béo.	ELO 3
G2	G2.1	Khả năng tính toán, phân tích, lựa chọn nguyên liệu, lựa chọn thiết bị, quy trình công nghệ để sản xuất dầu thực vật và các sản phẩm giàu béo phù hợp với thực tế.	ELO 4
	G2.2	Khả năng xác định, phân tích và xử lý các vấn đề trong sản xuất dầu thực vật và các sản phẩm giàu béo, từ nguyên liệu đến sản phẩm.	ELO 5
G3	G3.1	Có tinh thần hợp tác trong việc học tập môn công nghệ sản xuất dầu thực vật, cũng như khả năng làm việc nhóm.	ELO 8
	G3.2	Có khả năng tìm kiếm, đọc và tổng hợp các tài liệu liên quan đến môn học công nghệ sản xuất dầu thực vật.	ELO 9
G4	G4.1	Có thái độ khách quan, trung thực trong học tập; có ý thức vận dụng những hiểu biết công nghệ sản xuất dầu thực vật vào đời sống.	ELO 10
	G4.2	Có hứng thú học, yêu thích và tìm tòi nghiên cứu các vấn đề trong công nghệ sản xuất dầu thực vật.	ELO 11

4. Nhiệm vụ của sinh viên:

- Tham dự trên 75% giờ học lý thuyết;
- Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên;
- Dự kiểm tra trên lớp (nếu có) và thi cuối học phần.

4. Đánh giá học phần:

- Thang điểm đánh giá: 10/10
- Đánh giá học phần:

  + Điểm quá trình (bài tập, tiểu luận): 30 %;

  + Điểm thi kết thúc học phần: 70%.

6. Nội dung học phần:

STT	Tên chương	Phân bố thời gian *(tiết hoặc giờ)*			
		Tổng	**Lý thuyết**	**TN/TH**	**Tự học**
1.	Tổng quan về chất béo thực phẩm	12	4	0	8
2.	Nguyên liệu chứa dầu	6	2	0	4
3.	Công nghệ khai thác dầu thô	12	4	0	8
4.	Công nghệ tinh luyện dầu thực vật	30	10	0	20
5.	Các kỹ thuật cải biến tính chất của chất béo	12	4	0	8
6.	Công nghệ sản xuất các sản phẩm giàu béo	18	6	0	12
Tổng		**90**	**30**	**0**	**60**