

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin môn học

Tên học phần: Phụ gia thực phẩm (PGTP)

Mã học phần: 05200014

Số tín chỉ: 2(2,0,4)

Loại học phần: Bắt buộc

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: Hóa học thực phẩm (0101001863)
- Học phần trước: Hóa học đại cương (04200001), Vật lý thực phẩm (05200004), Vi sinh thực phẩm (05200005), Hóa sinh học thực phẩm (05200002),
- Học phần song hành: Đảm bảo chất lượng và luật thực phẩm (22200070)

2. Mục tiêu học phần:

Chuẩn đầu ra HP	Mục tiêu học phần <i>(Học phần này trang bị cho sinh viên)</i>	Chuẩn đầu ra CTĐT
G1	Hệ thống kiến thức tổng quan về các hợp chất PGTP bao gồm các đặc tính, độc tính, chức năng, vai trò công nghệ của chúng trong thực phẩm và vấn đề pháp lý liên quan đến việc kinh doanh và sử dụng PGTP	ELO 2,3
G2	Khả năng vận dụng các đặc tính công nghệ của các hợp chất PGTP để sử dụng chúng trong thực phẩm cho phù hợp nhằm đem lại hiệu quả công nghệ tốt nhất trong công việc phát triển sản phẩm, sản xuất, nhập khẩu, xuất khẩu hoặc bảo đảm chất lượng, ATTP trong doanh nghiệp	ELO 5,7
G3	Khả năng làm việc hiệu quả trong một nhóm đa văn hóa, đa chức năng Kỹ năng tìm kiếm và đọc các tài liệu chuyên ngành bằng tiếng	ELO 8, 9

	Việt, tiếng Anh; kỹ năng tổng hợp, báo cáo, thuyết trình	
G4	Thái độ đúng đắn, khoa học, khách quan và tuân thủ luật pháp trong việc sử dụng PGTP nhằm tạo ra giá trị gia tăng cho thực phẩm đồng thời bảo vệ sức khỏe của người tiêu dùng.	ELO 10

3. Chuẩn đầu ra của học phần:

Chuẩn đầu ra HP		Mô tả <i>(Sau khi học xong môn học này, người học có thể)</i>	Chuẩn đầu ra CTĐT
G1	G1.2	<ul style="list-style-type: none"> – Trình bày được các định nghĩa và các khái niệm về PGTP theo quan điểm thông thường và theo luật định – Hiểu biết căn bản các đặc tính vật lý, hóa học, hóa lý, độc tính và vai trò, chức năng của các nhóm hợp chất PGTP sử dụng phổ biến trong công nghiệp thực phẩm 	ELO 2
	G1.3	Hiểu biết chức năng quản lý, giám sát và các vấn đề pháp lý liên quan đến việc kinh doanh và sử dụng PGTP của một số tổ chức quốc tế trên thế giới và tại Việt Nam	ELO 3
G2	G2.2	<ul style="list-style-type: none"> – Vận dụng các đặc tính công nghệ của các hợp chất PGTP để sử dụng chúng trong thực phẩm cho phù hợp nhằm đem lại hiệu quả công nghệ tốt nhất – Vận dụng các đặc tính của từng loại PGTP để kết hợp với các PGTP, nguyên liệu khác hoặc kết hợp với các điều kiện chế biến để tạo ra hiệu quả công nghệ tốt nhất cho thực phẩm 	ELO 5
	G2.4	Vận dụng các kiến thức về PGTP để có thể tham gia trong công việc phát triển sản phẩm, sản xuất, nhập khẩu, xuất khẩu hoặc bảo đảm chất lượng, ATTP trong doanh nghiệp cũng như trong công việc kinh doanh, phân phối sản phẩm PGTP đúng quy định	ELO 7
G3	G3.1	Có khả năng làm việc đồng đội, hợp tác tích cực, phối hợp và làm việc hiệu quả trong một nhóm đa thành phần trong học tập; hoạt động sản xuất, kinh doanh hàng ngày và các dự án phát triển của doanh nghiệp.	ELO 8
	G3.2	Tìm kiếm và đọc hiểu cơ bản các tài liệu chuyên ngành PGTP bằng tiếng Việt và tiếng Anh; kỹ năng tổng hợp tài liệu và báo cáo, thuyết trình cô đọng, có trọng tâm	ELO 9
G4	G4.1	– Có thái độ đúng đắn, khoa học, khách quan và tuân thủ luật pháp trong việc chọn và sử dụng để khai thác vai trò công nghệ của PGTP nhằm tạo ra giá trị gia tăng cho thực	ELO 10

	phẩm đồng thời bảo vệ sức khỏe của người tiêu dùng. – Có thái độ phê phán, lên án các phương thức sản xuất, kinh doanh, phân phối, sử dụng PGTP vô tội vạ, thiếu hiểu biết; sử dụng phụ gia độc hại...bất chấp đến việc ảnh hưởng xấu đến sức khỏe người tiêu dùng trong ngắn hạn, dài hạn	
--	---	--

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.

5. Đánh giá học phần:

- 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.	Giới thiệu chung về PGTP	9	3	0	6
2.	Các chất tạo vị và tăng cường hương vị	15	5	0	10
3.	Chất tạo màu	6	2	0	4
4.	Chất keo thực phẩm	18	6	0	12
5.	Chất nhũ hóa	12	4	0	8
6.	Chất chống oxy hóa	12	4	0	8
7.	Chất bảo quản/chống vi sinh vật	12	4	0	8
8.	Đường polyol	6	2	0	4
Tổng		90	30	0	60