



TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Khoa Công nghệ Thực phẩm

Bộ môn Công nghệ Chế biến

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin về học phần:

Tên học phần:

- Tiếng Việt: Phụ gia thực phẩm
- Tiếng Anh: Food Additives

Mã học phần: SPT360 Số tín chỉ: 2 (2-0)

Đào tạo trình độ: Đại học

Học phần tiên quyết: Hóa học thực phẩm

2. Thông tin về GV:

Họ và tên: Vũ Lệ Quyên

Chức danh, học vị: Giảng viên- Thạc sĩ

Điện thoại: 0978029957

Email: quyenvl@ntu.edu.vn

Phòng học trực tuyến: <https://meet.google.com/ome-kkrx-ugx?authuser=0>

Địa chỉ NTU E-learning: <https://elearning.ntu.edu.vn/course/view.php?id=28436>

Địa điểm tiếp SV: Tại văn phòng bộ môn CNCB, phòng 908 khu nhà Đa năng

3. Mô tả học phần:

Học phần cung cấp cho người học một số khái niệm cơ bản liên quan đến phụ gia thực phẩm; hướng dẫn cách sử dụng các văn bản luật liên quan đến phụ gia thực phẩm của Việt Nam; cách thức tra cứu, cập nhật thông tin về phụ gia thực phẩm; đặc tính của các nhóm phụ gia thường dùng trong chế biến thực phẩm (Kiểm soát VSV, oxi hóa lipid, tạo/ổn định màu, mùi, vị và trạng thái của hệ dị thể) và phương pháp lựa chọn phụ gia phù hợp với mục đích sử dụng khi sản xuất các sản phẩm thực phẩm.

4. Mục tiêu:

Giúp sinh viên có thái độ đúng, có đủ kiến thức và kỹ năng cần thiết để có thể sử dụng và đánh giá việc sử dụng phụ gia thực phẩm phù hợp với mục tiêu cần đạt khi sản xuất các sản phẩm thực phẩm và đúng qui định theo thị trường tiêu thụ sản phẩm.

5. Chuẩn đầu ra (CLOs): Sau khi học xong học phần, người học có thể:

- Trình bày được các khái niệm cơ bản liên quan đến phụ gia thực phẩm
- Vận dụng được các văn bản luật có liên quan đến phụ gia thực phẩm của Việt Nam
- Thu thập, cập nhật thông tin liên quan đến phụ gia thực phẩm
- Đánh giá được việc sử dụng phụ gia trên một sản phẩm cụ thể là đúng qui định hay không.
- Trình bày được đặc điểm của một số nhóm phụ gia thường dùng (Kiểm soát VSV, oxi hóa lipid, tạo/ổn định màu, mùi, vị và trạng thái của hệ dị thể) trong sản xuất các sản phẩm thực phẩm.
- Lựa chọn một số phụ gia phù hợp với mục đích cần sử dụng (Kiểm soát VSV, oxi hóa lipid, tạo/ổn định màu, mùi, vị và trạng thái của hệ dị thể)

6. Đánh giá kết quả học tập:

| TT. | Hoạt động đánh giá | Hình thức/công cụ đánh giá | Nhằm đạt CLOs | Trọng số (%) |
|-----|--------------------|----------------------------|---------------|--------------|
| 1 | Đánh giá quá trình | Điểm kiểm tra | a,b,c,d | 50 |
| 2 | Thi cuối kỳ | Thi tự luận | a,b,c,d,e,f | 50 |

7. Tài liệu dạy học:

| TT. | Tên tác giả | Tên tài liệu | Năm xuất bản | Nhà xuất bản | Địa chỉ khai thác tài liệu | Mục đích sử dụng | |
|-----|--|-----------------------------------|--------------|---|----------------------------|------------------|-----------|
| | | | | | | Tài liệu chính | Tham khảo |
| 1 | Ngô Thị Hoài Dương, Vũ Lê Quyên, Phạm Thị Hiền | Bài giảng Phụ gia thực phẩm | 2024 | Lưu hành nội bộ | GV cung cấp | x | |
| 2 | Bộ Y tế | Thông tư 17/2023/BYT | 2023 | | internet | x | |
| 3 | Viện Tiêu chuẩn Chất lượng Việt Nam | TCVN 5660-2010 | 2010 | | Thư viện | x | |
| 4 | Đàm Sao Mai, Nguyễn Thị Hoàng Yến, Đặng Bùi Khuê | Phụ gia Thực phẩm | 2012 | NXB ĐH QG TP HCM | Thư viện | x | |
| 5 | Jim Smith, Lily Hong-Shum | Food additives data book | 2003 | Oxford : Blackwell Science | Thư viện | | × |
| 6 | Michael and Irene Ash | Handbook of food additives | 2008 | Endicott, NY : Synapse Information Resources | Thư viện | | × |
| 7 | Victoria Emerton and Eugenia Choi | Essential guide to food additives | 2008 | Cambridge, U.K. :Leatherhead, Surrey : Leatherhead Food International | Thư viện, Internet | | × |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--------------------------------|--|--|--|
| | | | | ; : Royal Society of Chemistry | | | |
|--|--|--|--|--------------------------------|--|--|--|

8. Kế hoạch dạy học:

| Tuần | Nội dung | Nhằm đạt CLOs | Phương pháp dạy học | Nhiệm vụ của người học |
|---------------------|---|----------------------------|---|---|
| 10 (11/11-16/11) | 1. Luật pháp và nguyên tắc sử dụng chất phụ gia thực phẩm - Khái niệm về phụ gia thực phẩm - Luật pháp về chất phụ gia thực phẩm - Nguyên tắc sử dụng chất phụ gia thực phẩm - Cách thức tra cứu thông tin liên quan đến sử dụng phụ gia thực phẩm | a b,c,d d,f c,e,f | Thuyết giảng – Thảo luận, làm việc nhóm | -Đọc các tài liệu chủ đề 1, Tài liệu 2, 3 - Truy cập các trang web về phụ gia thực phẩm của codex, EU (GV đã gửi link) |
| 11 (18/11-23/1) | -Cách thức tra cứu phụ gia theo TCVN - Cách thức tra cứu phụ gia theo các văn bản luật PGTP trên thế giới - Sửa bài tập tại lớp 2. Sử dụng PGTP để BQ TP - Phân loại phụ gia ức chế enzyme, vi sinh vật - Cơ chế ức chế enzyme, vi sinh vật của phụ gia thực phẩm | d,f c,d,e,f | Thuyết giảng – Thảo luận, làm việc nhóm | -Đọc tài liệu 2,3 - Làm bài tập về nhà - Đọc các tài liệu chủ đề 1 và 4. |
| 12 (25/11-30/11) | - Đặc tính của một số phụ gia ức chế enzyme, vi sinh vật thường dùng Sử dụng phụ gia chống ô xy hóa lipid | c,d,e,f | Thuyết giảng – thảo luận | - Đọc các tài liệu 1 chủ đề 4, chương 3 tài liệu tham khảo số 2. - Chuẩn bị nội dung thảo luận nhóm đã được phân công |

| | | | | |
|-----------------------|--|---------|--------------------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Phân loại phụ gia chống oxy hóa lipid - Cơ chế kiểm soát quá trình oxy hóa lipid của phụ gia thực phẩm | | | <ul style="list-style-type: none"> -Đọc các tài liệu 1 chủ đề 2 và tài liệu 4. -Tìm hiểu về quá trình ô xy hóa lipid. |
| 13 2/12- 7/12 | <ul style="list-style-type: none"> - Đặc tính của một số phụ gia chống oxy hóa lipid thường dùng 3.Sử dụng phụ gia thực phẩm để cải thiện chất lượng cảm quan cho thực phẩm 3.1.Sử dụng phụ gia tạo màu - Các yếu tố ảnh hưởng đến màu sắc của thực phẩm. | c,d,e,f | Thuyết giảng – thảo luận | <ul style="list-style-type: none"> - Đọc tài liệu 4 (theo sự phân công của GV) -Đọc các tài liệu 1 chủ đề 3 - Làm bài tập về nhà |
| 14 9/12- 14/12 | <ul style="list-style-type: none"> - Vai trò và nguyên tắc sử dụng phụ gia thực phẩm trong việc tạo và ổn định màu sắc cho thực phẩm 3.2. Sử dụng phụ gia tạo mùi - Các yếu tố ảnh hưởng đến mùi của thực phẩm - Đặc tính của phụ gia tạo mùi | c,d,e,f | Thuyết giảng – thảo luận | <ul style="list-style-type: none"> -Đọc các tài liệu 1 chủ đề 3 -Đọc tài liệu theo phân công của GV |
| 15 16/12- 21/12 | <ul style="list-style-type: none"> - Phương pháp sử dụng phụ gia thực phẩm để tạo mùi 3.3. Sử dụng phụ gia tạo vị (vị ngọt) - Phân loại vị và phụ gia tạo vị (vị ngọt) - Phương pháp sử dụng phụ gia thực phẩm để tạo vị (vị ngọt) cho sản phẩm | c,d,e,f | Thuyết giảng – thảo luận | <ul style="list-style-type: none"> - Đọc các tài liệu 1 chủ đề 3 (phụ gia tạo vị) - Đọc các tài 2,3 theo phân công của GV |


| | | | | |
|------------------------------|---|-------------------------|---|---|
| <p>16 18/3- 23/3</p> | <p>-Sửa bài tập 3.4.Sử dụng phụ gia điều chỉnh cấu trúc, trạng thái cho thực phẩm - Phân loại phụ gia điều chỉnh cấu trúc, trạng thái cho thực phẩm (chất nhũ hóa, chất ổn định và tạo gel) - Đặc tính của chất nhũ hóa, chất ổn định và tạo gel - Phương pháp lựa chọn chất nhũ hóa, chất ổn định và tạo gel phù hợp với mục đích sử dụng 4. Chất hỗ trợ kỹ thuật -Tác nhân làm trong -Tác nhân tham gia trình bày sản phẩm -Tác nhân tham gia vào quá trình chế biến</p> | <p>c,d,e,f</p> <p>e</p> | <p>Thuyết giảng, thảo luận, bài tập</p> | <p>- Đọc các tài liệu 1 chủ đề 3, tài liệu 2,3 theo phân công của GV</p> <p>- Đọc các tài liệu 1 chủ đề 4</p> |
|------------------------------|---|-------------------------|---|---|

9. Yêu cầu đối với người học:


- Thường xuyên cập nhật và thực hiện đúng kế hoạch dạy học, kiểm tra, đánh giá theo Đề cương chi tiết học phần trên hệ thống NTU E-learning lớp học phần;
- Thời gian tham gia lớp học >80% thời lượng của học phần

Ngày cập nhật: 9/9/2024


GIẢNG VIÊN


Vũ Lê Quỳnh

CHỦ NHIỆM HỌC PHẦN


Vũ Lê Quỳnh

TRƯỞNG BỘ MÔN


Nguyễn Trọng Bách