

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Khoa: Công nghệ thực phẩm

Bộ môn: Công nghệ sau thu hoạch

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin về học phần:

Tên học phần:

- Tiếng Việt: **CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN NÔNG SẢN**
- Tiếng Anh: **AGRICULTURAL PRODUCT PROCESSING TECHNOLOGY**

Mã học phần: SPT377

Số tín chỉ: 2 (2-0)

Đào tạo trình độ: Đại học

Học phần tiên quyết: Không

2. Thông tin về giảng viên:

Họ và tên: Đỗ Lê Hữu Nam ... Chức danh, học vị: Tiến sỹ.

Điện thoại: 0898128899..... Email: namdlh@ntu.edu.vn

Địa chỉ trang web/nguồn dữ liệu internet của giảng viên:

Địa điểm, lịch tiếp SV: Văn phòng bộ môn CN Sau thu hoạch, khoa thực phẩm, có hẹn trước

3. Mô tả tóm tắt học phần: Học phần này cung cấp cho sinh viên kiến thức và kỹ năng về công nghệ sản xuất các sản phẩm rau quả chế biến tươi, rau quả đông lạnh, rau quả đóng hộp, rau quả lên men và công nghệ sản xuất các sản phẩm từ chè, cà phê và ca cao.

4. Mục tiêu:

Học phần này nhằm giúp cho sinh viên vận dụng được các kiến thức và kỹ năng về chế biến các loại nông sản vào thực tế sản xuất.

5. Kết quả học tập mong đợi (KQHT):

Sau khi học xong học phần, sinh viên có thể nắm được các kiến thức về:

- a) Nêu được một số sản phẩm phổ biến từ rau quả, chè, cà phê và ca cao.
- b) Trình bày được quy trình công nghệ sản xuất các sản phẩm phổ biến từ rau quả.
- c) Vận dụng được các kiến thức đã học vào việc sản xuất một số sản phẩm rau quả tươi, rau quả đông lạnh, rau quả đóng hộp và rau quả lên men.
- d) Trình bày được quy trình công nghệ sản xuất các sản phẩm phổ biến từ chè, cà phê và ca cao.
- e) Vận dụng được các kiến thức đã học vào việc sản xuất một số sản phẩm từ chè, cà phê và ca cao.

6. Kế hoạch dạy học: (3)

<i>STT</i>	<i>Chương/Chủ đề</i>	<i>Nhằm đạt KQHT</i>	<i>Số tiết</i>	<i>Phương pháp dạy – học</i>	<i>Chuẩn bị của người học</i>
1	Công nghệ sản xuất các sản phẩm từ rau quả	a, b, c	10	Diễn giảng – Thảo luận (có thể dạy học, trao đổi bằng ứng dụng trực tuyến Zoom nếu phải cách ly)	Đọc TLTK trước khi lên lớp (TLTK số 2)
1.1	Giới thiệu về rau quả và các sản phẩm từ rau quả				
1.2	Công nghệ sản xuất các sản phẩm rau quả chế biến tươi				
1.3	Công nghệ sản xuất rau quả đông lạnh				
1.4	Công nghệ sản xuất đồ hộp rau quả				
1.5	Công nghệ sản xuất các sản phẩm lên men từ rau quả				
2	Công nghệ sản xuất các sản phẩm từ chè	a,d,e	7	Diễn giảng – Thảo luận (có thể dạy học, trao đổi bằng ứng dụng trực tuyến Zoom nếu phải cách ly)	Đọc TLTK trước khi lên lớp (TLTK số 1,2)
2.1	Giới thiệu về chè và các sản phẩm từ chè				
2.2	Các công đoạn cơ bản trong chế biến chè				
2.3	Công nghệ sản xuất chè xanh				
2.4	Công nghệ sản xuất chè đen				
2.5	Công nghệ sản xuất chè ướp hương				
3	Công nghệ sản xuất các sản phẩm từ cà phê	a,d,e	7	Diễn giảng – Thảo luận (có thể dạy học, trao đổi bằng ứng dụng trực tuyến Zoom nếu phải cách ly)	Đọc TLTK trước khi lên lớp (TLTK số 1,2)
3.1	Giới thiệu về cà phê và các sản phẩm từ cà phê				
3.2	Công nghệ sản xuất cà phê nhân				
3.3	Công nghệ sản xuất cà phê bột				
3.4	Công nghệ sản xuất cà phê hòa tan				

4	Sản xuất các sản phẩm từ ca cao	a,d,e	6	Diễn giảng – Thảo luận (có thể dạy học, trao đổi bằng ứng dụng trực tuyến Zoom nếu phải cách ly)	Đọc TLTK trước khi lên lớp (TLTK số 1,2)
4.1	Giới thiệu về ca cao và các sản phẩm từ ca cao				
4.2	Công nghệ chế biến hạt ca cao				
4.3	Công nghệ sản xuất ca cao bột				
4.4	Công nghệ sản xuất bơ ca cao				
4.5	Công nghệ sản xuất sôcôla				

7. Tài liệu dạy và 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	Tôn Nữ Minh Nguyệt, Lê Văn Việt Mẫn, Trần Thị Thu Trà	Công nghệ chế biến rau trái. Tập 1: Nguyên liệu và công nghệ bảo quản sau thu hoạch	2009	Nông nghiệp, Hà Nội.	Thư viện	x	
2	Nguyễn Thị Hiền, Nguyễn Văn Tặng	Công nghệ sản xuất chè, cà phê và ca cao	2010	Lao động-Hà Nội	Thư viện	x	
3	Trần Minh Tâm	Bảo quản và chế biến nông sản sau thu hoạch	2002	Nông nghiệp Hà Nội	Thư viện		x
4	Bùi Trần Nữ Thanh Việt, Nguyễn Thị Mỹ Hương, Lê Hữu Nam, Tạ Thị Minh Ngọc, Nguyễn Hồng Ngân, Phạm Hồng Ngọc Thùy biên dịch	Hướng dẫn kỹ thuật: Sản xuất các sản phẩm tươi từ rau quả nhiệt đới	2014	Trường Đại học Nha Trang	Giảng viên		x
5	Nirmal K Sinha	Handbook of vegetables and vegetable processing	2011	Wiley - Blackwell	Thư viện		x
6	Chakraverty, A., Mujumdar, A.S., Raghavan, G.S.V.,	Handbook of postharvest technology: cereals,	2003	Marcel Dekker, New	Thư viện		x

	Ramaswamy, H.S.	fruit, vegetables, tea and spices.		York.			
--	-----------------	------------------------------------	--	-------	--	--	--

8. Yêu cầu của giảng viên đối với học phần:

- Sinh viên cần có thái độ nghiêm túc và đọc tài liệu trước khi lên lớp.
- Sinh viên cần tham dự đủ các bài kiểm tra giữa kì.

9. Đánh giá kết quả học tập:

9.1 Lịch kiểm tra giữa kỳ (dự kiến):

Lần kiểm tra	Tiết thứ	Hình thức kiểm tra	Chủ đề/Nội dung được kiểm tra	Nhằm đạt KQHT
1	15	Viết	Công nghệ chế biến rau, củ, quả	a, b
2	30	Seminar	Toàn bộ nội dung học phần	a, b, c

9.2 Thang điểm học phần:

STT	Hình thức đánh giá	Nhằm đạt KQHT	Trọng số (%)
1	Tiểu luận/ seminar	a, b, d	50%
2	Thi kết thúc học phần - Hình thức thi: vấn đáp - Đề mở: <input checked="" type="checkbox"/> Đề đóng: <input type="checkbox"/>		50%

TRƯỞNG BỘ MÔN
(Ký và ghi họ tên)

GIẢNG VIÊN
(Ký và ghi họ tên)

Nguyễn Thị Mỹ Hương

Đỗ Lê Hữu Nam