

# TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Khoa/Viện: Công nghệ thực phẩm

Bộ môn: Công nghệ sau thu hoạch

## ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

### 1. Thông tin về học phần:

Tên học phần:

- Tiếng Việt: **CHẾ BIẾN NÔNG SẢN**

- Tiếng Anh: **AGRICULTURAL PRODUCT PROCESSING**

- Mã học phần: SPT332

Số tín chỉ: 3 (3-0)

Đào tạo trình độ: Đại học

Học phần tiên quyết: Thu hoạch, xử lý và bảo quản rau, củ, quả, hạt; Thu hoạch, xử lý và bảo quản sản phẩm từ cây nhiệt đới.

### 2. 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 củ quả đông lạnh, rau quả đóng hộp, rau quả lên men và công nghệ sản xuất các sản phẩm từ chè, cà phê, ca cao, hồ tiêu và điều.

### 3. Mục tiêu:

Học phần này nhằm giúp cho sinh viên vận dụng được các kiến thức và kỹ năng về chế biến các loại rau quả củ hạt thành các sản phẩm vào thực tế sản xuất.

**4. Kết quả học tập mong đợi (KQHT):** Sau khi học xong học phần, sinh viên có thể:

a) Vận dụng kiến thức về các quá trình cơ bản trong công nghệ sản xuất thực phẩm nhằm giải thích các bước trong quy trình sản xuất một sản phẩm thực phẩm cụ thể.

b) Trình bày và giải thích được quy trình công nghệ sản xuất các sản phẩm phổ biến từ rau quả.

c) Trình bày và giải thích được quy trình công nghệ sản xuất các sản phẩm phổ biến từ chè.

d) Trình bày và giải thích được quy trình công nghệ sản xuất các sản phẩm phổ biến từ cà phê.

e) Trình bày và giải thích được quy trình công nghệ sản xuất các sản phẩm phổ biến từ ca cao.

f) Trình bày và giải thích được quy trình công nghệ sản xuất các sản phẩm phổ biến từ hồ tiêu và điều.

g) Vận dụng được các kiến thức đã học vào việc sản xuất một số sản phẩm từ chè, cà phê, ca cao, hồ tiêu và điều.

### 5. Nội dung:

STT	Chương/Chủ đề	Nhằm đạt	Số tiết	
			LT	TH

		<i><b>KQHT</b></i>		
<b>1</b>	Các quá trình công nghệ cơ bản trong công nghệ thực phẩm	a	10	
1.1	Các quá trình làm giảm kích thước nguyên liệu			
1.2	Các quá trình nhiệt			
1.3	Các quá trình phân riêng hệ không đồng nhất			
1.4	Các quá trình lên men			
1.5	Các quá trình khác			
<b>2</b>	<b>Công nghệ sản xuất các sản phẩm từ rau củ quả</b>	b, g	15	
2.1	Giới thiệu các sản phẩm từ rau củ quả			
2.2	Công nghệ sản xuất các sản phẩm rau quả chế biến tươi			
2.3	Công nghệ sản xuất rau củ quả đông lạnh			
2.4	Công nghệ sản xuất đồ hộp rau quả			
2.5	Công nghệ sản xuất các sản phẩm lên men từ rau quả			
2.6	Công nghệ sản xuất tinh bột từ một số loại củ			
<b>3</b>	<b>Công nghệ sản xuất các sản phẩm từ chè</b>	c, g	6	
3.1	Giới thiệu các sản phẩm từ chè			
3.2	Kỹ thuật chế biến chè			
3.3	Công nghệ sản xuất chè xanh			
3.4	Công nghệ sản xuất chè đen			
3.5	Công nghệ sản xuất chè ướp hương			
3.6	Công nghệ sản xuất cao chè			
<b>4</b>	<b>Công nghệ sản xuất các sản phẩm từ cà phê</b>	d,g	6	
4.1	Giới thiệu các sản phẩm từ cà phê			
4.2	Công nghệ sản xuất cà phê nhân			
4.3	Công nghệ sản xuất cà phê bột			
4.4	Công nghệ sản xuất cà phê hòa tan			
<b>5</b>	<b>Công nghệ sản xuất các sản phẩm từ ca cao</b>	e,g	4	
5.1	Giới thiệu các sản phẩm từ ca cao			
5.2	Công nghệ chế biến hạt ca cao			
5.3	Công nghệ sản xuất ca cao bột			
5.4	Công nghệ sản xuất bơ ca cao			
5.5	Công nghệ sản xuất sôcôla			
<b>6</b>	<b>Công nghệ sản xuất các sản phẩm từ cây nhiệt đới khác</b>	f,g	4	
6.1	Công nghệ sản xuất tiêu đen			
6.2	Công nghệ sản xuất tiêu sọ			
6.3	Công nghệ sản xuất hạt điều			

6.4	Công nghệ sản xuất dầu vỏ hạt điều			
-----	------------------------------------	--	--	--

### 6. 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 Văn Chương	Công nghệ bảo quản - chế biến nông sản sau thu hoạch	2008	Văn hóa dân tộc	Thư viện		x
4	Trần Minh Tâm	Bảo quản và chế biến nông sản sau thu hoạch	2002	Nông nghiệp Hà Nội	Thư viện		x
5	Trịnh Xuân Ngọ	Cây chè và kỹ thuật chế biến	2007	KH tự nhiên và công nghệ	Thư viện		x
6	Trịnh Xuân Ngọ	Cây cà phê và kỹ thuật chế biến	2009	Trường đại học công nghiệp TPHCM	Thư viện		x
7	Trịnh Xuân Ngọ	Cây ca cao và kỹ thuật chế biến	2009	Trường đại học công nghiệp TPHCM	Thư viện		x
8	Dennis	Handbook of food	2007	CRC	Thư		x

	R.Heldman, Daryl B. Lund	engineering. Second edition		Press	viện		
9	Nirmal K Sinha	Handbook of vegetables and vegetable processing	2011	Wiley - Blackwell	Thư viện		x
10	Chakraverty, A., Mujumdar, A.S., Raghavan, G.S.V., Ramaswamy, H.S.	Handbook of postharvest technology: cereals, fruit, vegetables, tea and spices.	2003	Marcel Dekker, New York.	Thư viện		x

### 7. Đánh giá kết quả học tập:

STT	Hình thức đánh giá	Nhằm đạt KQHT	Trọng số (%)
1	Chuyên cần/thái độ	a, b, c, d, e, f, g	5
2	Hoạt động nhóm	a, b, c, d, e, f, g	15
3	Kiểm tra giữa kỳ	a, b, c, d	15
4	Kiểm tra cuối kỳ	a, b, c, d, e, f, g	15
5	Thi kết thúc học phần	a, b, c, d, e, f, g	50

**GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN**

*(Ký và ghi họ tên)*

**Tạ Thị Minh Ngọc**

**TRƯỞNG KHOA/VIỆN**

*(Ký và ghi họ tên)*

**Vũ Ngọc Bội**

**TRƯỞNG BỘ MÔN**

*(Ký và ghi họ tên)*

**Nguyễn Thị Mỹ Hương**

