

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: **THỰC HÀNH THU HOẠCH, XỬ LÝ VÀ BẢO QUẢN RAU, CỦ QUẢ, HẠT**

- Tiếng Anh: **PRACTICE FOR HARVESTING, HANDLING AND PRESERVING VEGETABLES, TUBERS, FRUITS, CEREALS**

- Mã học phần: POT367

Số tín chỉ: 1 (0-1)

Đào tạo trình độ: Đại học

Học phần tiên quyết: Sinh lý nông sản và tổn thất sau thu hoạch

2. Mô tả tóm tắt học phần:

Học phần trang bị cho sinh viên kỹ năng xử lý, bao gói và bảo quản các loại rau, củ, quả, hạt; cách lựa chọn phương pháp xử lý, bảo quản phù hợp với từng loại nông sản.

3. Mục tiêu:

Học phần giúp sinh viên có kỹ năng xử lý, bảo quản các loại rau, củ, quả, hạt để có thể ứng dụng vào thực tế sản xuất trong lĩnh vực công nghệ sau thu hoạch.

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

- Đánh giá được chất lượng của một số rau củ quả hạt.
- Thành thạo việc xử lý và bảo quản rau củ quả ở nhiệt độ thấp
- Thành thạo việc xử lý và bảo quản rau củ quả bằng chế phẩm tạo màng phủ.
- Thành thạo việc xử lý và bảo quản hạt ở nhiệt độ thấp kết hợp bao gói thấm khí.

5. Nội dung:

<i>STT</i>	<i>Chương/Chủ đề</i>	<i>Nhằm đạt KQHT</i>	<i>Số tiết</i>	
			<i>LT</i>	<i>TH</i>
1	Đánh giá chất lượng và phân loại của một số rau củ quả	a		7
2	Xử lý, bảo quản rau củ quả ở nhiệt độ thấp	a, b		7
2.1	Xử lý, bảo quản rau củ quả ở nhiệt độ thấp			
2.2	Đánh giá biến đổi chất lượng của rau củ quả trong quá trình bảo quản.			
3	Xử lý, bảo quản rau củ quả bằng chế phẩm tạo màng phủ	a, c		8

3.1	Xử lý, bảo quản rau quả bằng chế phẩm tạo màng phủ			
3.2	Đánh giá biến đổi chất lượng của rau quả trong quá trình bảo quản			
4	Xử lý, bảo quản hạt ở nhiệt độ thấp kết hợp bao gói thấm khí.	a, d		8
4.1	Xử lý, bảo quản hạt ở nhiệt độ thấp kết hợp bao gói thấm khí.			
4.2	Đánh giá biến đổi chất lượng của rau quả trong quá trình bảo quản.			

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	Hà Văn Thuyết, Cao Hoàng Lan, Nguyễn Thị Hạnh	Công nghệ rau quả	2013	Bách Khoa - Hà Nội	Thư viện	x	
2	Tôn Nữ Minh Nguyệt, Lê Văn Việt Mẫn, Trần Thị Thu Trà	CNCB rau trái. Tập 1: Nguyên liệu và công nghệ bảo quản sau thu hoạch	2009	ĐH. Quốc gia TP.HCM	Thư viện		x
3	Nguyễn Mạnh Khải	Giáo trình bảo quản nông sản	2007	Giáo dục - Hà Nội	Thư viện		x
4	Lisa Kitinoja, Adel A. Kader-Chu Doãn Thành, Lương Thị Song Vân, Nguyễn Thị Hạnh dịch	Kỹ thuật xử lý và bảo quản sau thu hoạch quy mô nhỏ: Tài liệu kỹ thuật cho rau quả và hoa cây cảnh	2004	University of California - Davis	Thư viện		x
5	Phạm Xuân Vượng	Giáo trình kỹ thuật và bảo quản nông sản	2005	ĐH Nông nghiệp - Hà Nội	Giảng viên		x
6	Phạm Xuân Vượng	Giáo trình kỹ thuật lạnh và lạnh đông thực phẩm	2006	ĐH nông nghiệp Hà Nội	Thư viện		x

7	Trần Minh Tâm	Bảo quản và chế biến nông sản sau thu hoạch	2002	Nông nghiệp	Thư viện		x
8	Hà Văn Thuyết, Trần Quang Bình	Bảo quản rau quả tươi và bán chế phẩm	2000	Nông nghiệp Hà Nội	Thư viện		x
9	Amalendu Chakraverty et al.	Handbook of postharvest technology: cereals, fruit, vegetables, tea and spices	2003	Marcel Dekker	Thư viện		x
10	Rosa S. Rolle	Postharvest management of fruit and vegetables in the Asia Pacific region.	2006	Asian productivity organization and FAO	Thư viện		x

7. Đánh giá kết quả học tập:

STT	Hình thức đánh giá	Nhằm đạt KQHT	Trọng số (%)
1	Thực hành đầy đủ, chuẩn bị bài, chuẩn bị nguyên vật liệu, thực hiện bài thực hành	a, b, c, d, e	25
2	Sản phẩm thực hành	a, b, c, d, e	25
3	Điểm đánh giá kết thúc học phần thực hành	a, b, c, d, e	50

GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN

(Ký và ghi họ tên)

Nguyễn Thị Mỹ Hương

TRƯỞNG KHOA/VIỆN

(Ký và ghi họ tên)

Vũ Ngọc Bội

TRƯỞNG BỘ MÔN

(Ký và ghi họ tên)

Nguyễn Thị Mỹ Hương