



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: STP262

Số tín chỉ: 3 (3-0)

Đào tạo trình độ: Đại học

Học phần tiên quyết: Hóa học thực phẩm, Vi sinh 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/szv-qhnn-fdi>

Địa chỉ NTU E-learning: <https://elearning.ntu.edu.vn/course/view.php?id=18179>

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:

- Hiểu 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
- Biết cách 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
- Nắm 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
- Biết cách 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	30
2	Thi giữa kỳ	Thi viết 60 phút	a,b,c,d	30
3	Thi cuối kỳ	Thi viết 60 phút	a,b,c,d,e,f	40

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 Lệ Uyên	Bài giảng Phụ gia thực phẩm	2022	Lưu hành nội bộ	GV cung cấp	x	
2	Bộ Y tế	Thông tư 24/2019/BYT	2019		GV cung cấp	x	
3	Viện Tiêu chuẩn Chất lượng Việt Nam	TCVN 5660-2010	2010		Thư viện	x	
4	Đàm Sao Mai, Nguyễn Thị Hoàng Yên, 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		x
6	Michael and Irene Ash	Handbook of food additives	2008	Endicott, NY : Synapse Information Resources	Thư viện		x
7	Victoria Emerton and Eugenia Choi	Essential guide to food additives	2008	Cambridge, U.K. :Leatherhead, Surrey : Leatherhead Food	Thư viện, Internet		x

				International ; : Royal Society of Chemistry			
--	--	--	--	---	--	--	--

8. Kế hoạch dạy học:

Tuần	Nội dung	Nhằm đạt CLOs	Phương pháp dạy học	Nhiệm vụ của người học
1 (12/9-17/9)	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	a b,c,d	Thuyết giảng, Thảo luận	Đọc các tài liệu chủ đề 1, Tài liệu 2, 3
2 (19/9-24/9)	- Nguyên tắc sử dụng chất phụ gia thực phẩm - Cách thức tra cứu thông tin liên quan đến sử dụng phụ gia thực phẩm	d,f c,e,f	Thuyết giảng – Thảo luận, làm việc nhóm	Đọc tài liệu 2,3 theo sự phân công của GV - Truy cập các trang web về phụ gia thực phẩm của codex, EU (GV đã gửi link)
3 (26/9-01/10)	- Cách thức tra cứu phụ gia theo TCVN - Cách thức tra cứu phụ gia theo các văn bản luật PGTP trên thế giới	d,f	Thuyết giảng – Thảo luận, làm việc nhóm	Đọc tài liệu 2,3 theo sự phân công của GV - Làm bài tập về nhà
4 3/10-8/10	- 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	c,d,e,f	Thuyết giảng – thảo luận nhóm	Đọc các tài liệu chủ đề 1 và 4. Chuẩn bị nội dung GV giao.
5 10/10-	- Đặc tính của một số phụ gia ức chế enzyme,	c,d,e,f	Thuyết	Đọc các tài liệu 1 chủ đề 4, chương 3 tài liệu tham khảo

15/10	vi sinh vật thường dùng		giảng – thảo luận	số 2. - Chuẩn bị nội dung thảo luận nhóm đã được phân công
6 17/10- 122/10	Sử dụng phụ gia chống ô xy hóa lipid - Phân loại phụ gia chống oxy hóa lipid - Cơ chế kiểm soát quá trình oxy hóa lipid của phụ gia thực phẩm	c,d,e,f	Thuyết giảng – thảo luận	-Đọc các tài liệu 1 chủ đề 2 và tài liệu 4. -Tìm hiểu về quá trình ô xy hóa lipit
7 19/10- 22/10	- Đặc tính của một số phụ gia chống oxy hóa lipid thường dùng	c,d,e,f	Thuyết giảng – thảo luận	- Đọc tài liệu 4 (theo sự phân công của GV)
8 24/10- 29/10	Nghỉ học để SV thi giữa kỳ			
9 31/10-5/11	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	Đọc các tài liệu 1 chủ đề 3, - Làm bài tập về nhà
10 7/11-12/11	- 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	c,d,e,f	Thuyết giảng – thảo luận- Làm bài tập	Đọc các tài liệu 1 chủ đề 3
11 14/11- 19/11	- 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	Đọc tài liệu theo phân công của GV

12 21/11- 26/11	- Phương pháp sử dụng phụ gia thực phẩm để tạo mùi 3.3. Sử dụng phụ gia tạo vị (vị ngọt)	c,d,e,f	Thuyết giảng – thảo luận	- Đọc các tài liệu 1 chủ đề 3 (phụ gia tạo vị)
13 30/5-4/6	- 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	Đọc các tài liệu 1 chủ đề 3, tài liệu 2,3 theo phân công của GV
14 28/11-3/12	-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)	c,d,e,f	Thuyết giảng, thảo luận, bài tập	- Đọc các tài liệu 1 chủ đề 3, tài liệu 2,3 theo phân công của GV
15 5/12-10/12	- 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	c,d,e,f	Thuyết giảng, thảo luận	- Đọc các tài liệu 1 chủ đề 3
16 12/12- 17/12	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	e	Thuyết giảng, thảo luận	- Đọc các tài liệu 1 chủ đề 4

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: 22/9/2022

GIẢNG VIÊN


Vũ Lê Quỳnh

CHỦ NHIỆM HỌC PHẦN


Vũ Lê Quỳnh

TRƯỞNG BỘ MÔN


Ngô Trọng Bách