

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Khoa: Công nghệ Thực phẩm

Bộ môn: Công nghệ Thực phẩm

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin về học phần:

Tên học phần:

- Tiếng Việt: **CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN DẦU MỠ THỰC PHẨM**

- Tiếng Anh: EDIBLE OIL TECHNOLOGY

Mã học phần: SPT358

Số tín chỉ: 02

Đào tạo trình độ: Đại học – lớp 60tp1,2

Học phần tiên quyết: Hóa sinh-vi sinh, hóa học thực phẩm, An toàn lao động trong công nghiệp thực phẩm, kỹ thuật thực phẩm, máy –thiết bị thực phẩm.

2. Thông tin về giảng viên:

Họ và tên: **Lê Thị Tường**

Chức danh, học hàm, học vị: TS.GVC

Điện thoại: 0905474 606

Email: tuonglt@ntu.edu.vn

Địa chỉ trang web/nguồn dữ liệu internet của giảng viên (nếu có):

Địa điểm, lịch tiếp SV: Giải đáp qua kênh zalo, messenger và elearning

3. Mô tả tóm tắt học phần:

Học phần cung cấp cho người học những kiến thức, kỹ năng về tinh luyện dầu mỡ thực phẩm, đồng thời cung cấp cho người học những kiến thức, kỹ năng về kỹ thuật cải tiến tính chất của dầu mỡ và công nghệ chế biến các sản phẩm giàu béo.

4. Mục tiêu:

Giúp người học có đủ kiến thức và kỹ năng cần thiết về vai trò, thành phần hóa học, các tính chất của dầu mỡ, nguyên liệu sản xuất dầu mỡ, công nghệ tinh luyện dầu mỡ, một số kỹ thuật cải biến tính chất của dầu mỡ và công nghệ sản xuất các sản phẩm giàu béo

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

- Nắm vững kiến thức về vai trò, thành phần hóa học và các tính chất hóa học của dầu mỡ thực phẩm;
- Nắm vững kiến thức về nguyên liệu sản xuất dầu mỡ thực phẩm;
- Nắm vững kiến thức về công nghệ sản xuất dầu thô;
- Nắm vững kiến thức về công nghệ tinh chế dầu thô;
- Nắm kiến thức về các kỹ thuật cải biến tính chất của dầu mỡ;
- Nắm kiến thức về công nghệ sản xuất các sản phẩm giàu béo;

6. Kế hoạch dạy học

6.1. Lý thuyết

STT	Chương/Chủ đề	Nhằm đạt KQHT	Số tiết	Phương pháp dạy – học	Chuẩn bị của người học
1 1.2 1.3 1.4	Giới thiệu về dầu mỡ thực phẩm Vai trò của dầu mỡ thực phẩm Thành phần hóa học của dầu mỡ Các tính chất hóa học của dầu mỡ	(a)	4	Thuyết giảng, đặt vấn đề, thảo luận	SV NC tài liệu liên quan trước trên hệ thống Elearning
2 2.1 2.2	Nguyên liệu sản xuất dầu mỡ Nguyên liệu từ thực vật Nguyên liệu từ động vật	(b)	2	Thuyết giảng, đặt vấn đề, xem hình ảnh, video, thảo luận	SV NC tài liệu liên quan trước trên hệ thống Elearning
3 3.1 3.2 3.3	Công nghệ sản xuất dầu thô Khai thác dầu bằng phương pháp ép Khai thác dầu bằng phương pháp trích ly Khai thác dầu bằng phương pháp kết hợp	(c)	8	Thuyết giảng, đặt vấn đề, xem video, thảo luận	SV NC tài liệu liên quan trước trên hệ thống Elearning
4 4.1 4.2 4.3	Công nghệ tinh chế dầu thô Phương pháp cơ học (Lắng – Lọc – Ly tâm) Phương pháp vật lý - QT hydrat hóa - QT tẩy màu - QT khử mùi Phương pháp hoá học - QT trung hoà	(d)	10	Thuyết giảng, đặt vấn đề, xem video, thảo luận	SV NC tài liệu liên quan trước trên hệ thống Elearning
5 5.1 5.2 5.3 5.4	Kỹ thuật cải biến tính chất của dầu mỡ Kỹ thuật pha trộn (Blending) Kỹ thuật hydrogen hóa (Hydrogenation) Kỹ thuật phân đoạn (Fractionation) Kỹ thuật ester hóa nội phân tử (Interesterification)	(e)	3	Thuyết giảng, đặt vấn đề, xem video, thảo luận	SV NC tài liệu liên quan trước trên hệ thống Elearning
6	Công nghệ sản xuất các sản phẩm giàu béo	(f)	3	Thuyết giảng, đặt vấn đề,	SV NC tài liệu liên quan trước

6.1	Công nghệ sản xuất margarine			xem video, thảo luận	trên hệ thống Elearning
6.2	Công nghệ sản xuất maydonaise				
6.3	Công nghệ sản xuất shortening				

7. Tài liệu dạy và học:

STT	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	Nguyễn Quang Lộc (Chủ biên)	Kỹ thuật ép dầu và chế biến dầu mỡ thực phẩm	1983	KHTK	Thư viện	x	
2	V.PKITTRIGIN, người dịch chính: Lê Văn Thạch	Chế biến hạt dầu	1990	Nông nghiệp	Thư viện	x	
3	WOLF HAMM and RICHARD J. HAMILTON	Edible oil processing	2000	Sheffield Academic Press Ltd, England	Thư viện		x
4	Lê Thị Tường	Bài giảng công nghệ sản xuất dầu mỡ TP	2020	Trường Đại học Nha Trang	Thư viện	x	

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

Yêu cầu sinh viên lên lớp tối thiểu 80% thời gian quy định, tham gia đầy đủ các bài kiểm tra-thi đúng quy định.

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	14	Viết	Chủ đề 3	c
2	24	Viết	Chủ đề 4	d

9.2 Thang điểm học phần:

STT	Hình thức đánh giá	Nhằm đạt KQHT	Trọng số (%)
1	Kiểm tra giữa kỳ	c,d	40
2	Chuyên cần/thái độ	a, b, c, d, e,f	10

3	Thi kết thúc học phần - Hình thức thi: Vấn đáp	a, b, c, d, e, d, f	50
---	---	---------------------	----

TRƯỞNG BỘ MÔN

GIẢNG VIÊN

TS.Thái Văn Đức

TS. Lê Thị Tường