

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 ngũ cốc và tinh bột**
- Tiếng Anh: Starch and Cereals Processing Technology

Mã học phần: FOT343

Số tín chỉ: 3

Đào tạo trình độ: Đại học

Học phần tiên quyết: Hóa sinh học thực phẩm, Hóa học thực phẩm, Kỹ thuật thực phẩm

2. Thông tin về giảng viên:

Họ và tên: **Mai Thị Tuyết Nga**

Chức danh, học hàm, học vị: GVC.TS

Điện thoại: 0914074318

Email: ngamtt@ntu.edu.vn

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

Địa điểm, lịch tiếp SV: Qua Zoom/GoogleMeet của giảng viên vào tiết 6,7 chiều thứ Hai

Họ và tên: **Huỳnh Thị Ái Vân**

Chức danh, học vị: Thạc sĩ

Điện thoại: 0906.137.009

Email: vanhata@ntu.edu.vn

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

Địa điểm, lịch tiếp SV: Qua Zoom/GoogleMeet của giảng viên vào sáng thứ Hai hàng tuần (7h30 - 9h).

3. Mô tả tóm tắt học phần:

Học phần cung cấp cho người học các kiến thức về những đặc điểm, thành phần, tính chất ngũ cốc, cấu trúc và các tính chất của hạt và khối hạt, các phương pháp bảo quản ngũ cốc, các nguyên liệu dùng để chế biến tinh bột, quy trình sản xuất bột ngũ cốc, tinh bột và các sản phẩm từ chúng.

4. Mục tiêu:

Giúp sinh viên có đủ kiến thức cần thiết để đánh giá, phân tích thành phần và tính chất cơ bản nguyên liệu; công nghệ sản xuất tinh bột và ngũ cốc; từ đó người học có thể cải tiến quy trình, nâng cao chất lượng sản phẩm và có khả năng nghiên cứu, phát triển các sản phẩm lương thực để đa dạng hóa sản phẩm.

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

- Nắm rõ các tính chất cơ bản của nguyên liệu dùng trong sản xuất gạo và bột, phương pháp bảo quản nguyên liệu.
- Phân tích được ảnh hưởng của điều kiện bảo quản đến chất lượng nguyên liệu dùng trong sản xuất gạo và bột.
- Giải thích được nguyên nhân các hiện tượng hư hỏng của nguyên liệu, đề xuất được biện pháp phòng tránh.

- d) Nắm rõ cơ sở lý thuyết và quy trình để sản xuất gạo, bột và tinh bột đạt hiệu quả mong muốn.
- e) Biết cách lựa chọn nguyên vật liệu phù hợp cho quá trình sản xuất.
- f) Giải thích, phân tích được các công đoạn và thông số kỹ thuật của các quy trình sản xuất gạo, bột và tinh bột; quy trình sản xuất các sản phẩm từ bột và ngũ cốc.
- g) Giải thích được nguyên nhân các hiện tượng hư hỏng của bán thành phẩm và thành phẩm, đề xuất được biện pháp phòng tránh.
- h) Đề xuất được biện pháp cải tiến các quy trình sản xuất, nâng cao chất lượng sản phẩm

6. Kế hoạch giảng dạy:

<i>STT</i>	<i>Chương/Chủ đề</i>	<i>Nhằm đạt KQHT</i>	<i>Số tiết</i>	<i>Phương pháp dạy -học</i>	<i>Kế hoạch dạy- học</i>	<i>Chuẩn bị của người học</i>
1 1.1 1.2 1.3	Đại cương về các nguyên liệu dùng trong sản xuất gạo, bột Hình thái học và cấu trúc của các loại nguyên liệu dùng trong sản xuất bột Thành phần hóa học cơ bản của các loại hạt Bảo quản hạt	(a) (b) (c)	18	Dạy trực tuyến và/ hoặc trực tiếp: Thuyết giảng, hướng dẫn và trao đổi/thảo luận trực tiếp và/ hoặc qua E-learning và Google meet	Tuần 1,2 (trực tuyến) Tuần 3,4 (trực tuyến và/ hoặc trực tiếp)	-Đọc trước bài giảng -Tham gia đầy đủ các tiết học - Làm bài tập cá nhân, bài tập nhóm và/hoặc seminar -Làm các bài kiểm tra đột xuất và/hoặc báo trước
2 2.1 2.2	Sản xuất gạo, bột và tinh bột dùng trong công nghệ thực phẩm Công nghệ xay khô Công nghệ xay ướt	(d) (e) (f) (g) (h)	15	Dạy trực tuyến và/ hoặc trực tiếp: Thuyết giảng, hướng dẫn và trao đổi/thảo luận trực tiếp và/ hoặc qua	Tuần 5,6,7 (trực tuyến và/ hoặc trực tiếp)	-Đọc trước bài giảng -Tham gia đầy đủ các tiết học - Làm bài tập cá nhân, bài tập nhóm và/hoặc seminar

				E-learning và Google meet		-Làm các bài kiểm tra đột xuất và/hoặc báo trước
3 3.1 3.2 3.3	Công nghệ chế biến các sản phẩm từ bột và ngũ cốc Công nghệ sản xuất bánh mì Công nghệ sản xuất các loại mì sợi và pasta Công nghệ sản xuất một số các sản phẩm khác	(e) (f) (g) (h)	12	Dạy trực tuyến và/hoặc trực tiếp: Thuyết giảng, hướng dẫn và trao đổi/thảo luận trực tiếp và/hoặc qua E-learning và Google meet	Tuần 8,9 (trực tuyến và/hoặc trực tiếp)	-Đọc trước bài giảng -Tham gia đầy đủ các tiết học - Làm bài tập cá nhân, bài tập nhóm và/hoặc seminar -Làm các bài kiểm tra đột xuất và/hoặc báo trước

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.	Bùi Đức Hội và cộng sự	Kỹ thuật chế biến lương thực. Tập 1	2006	KH&KT, Hà Nội	Thư viện/ Thư viện số ĐHNT	X	
2.	Bùi Đức Hội và cộng sự	Kỹ thuật chế biến lương thực. Tập 2	2007	KH&KT, Hà Nội	Thư viện/ Thư viện số ĐHNT	X	
3.	Mai Thị Tuyết Nga	Bài giảng CN chế biến ngũ cốc và tinh bột	2021		Giảng viên	X	
4.	Huỳnh Thị Ái Vân	Bài giảng CN chế biến ngũ cốc và tinh bột	2020		Giảng viên	X	
5.	Tôn Thất Minh	Giáo trình máy và thiết bị chế biến lương	2010	Bách Khoa, Hà Nội			X

		thực				
6.	Mai Lê và cộng sự	Công nghệ bảo quản lương thực	2009	KH&KT, Hà Nội	Thư viện/ Thư viện số ĐHNT	X
7.	Trần Thị Thu Trà	Công nghệ bảo quản và chế biến lương thực: Tập 1: Bảo quản lương thực	2010	ĐHQG Tp. HCM	Thư viện/ Thư viện số ĐHNT	X
8.	Vũ Quốc Trung, Lê Thế Ngọc	Sổ tay kỹ thuật bảo quản lương thực	2000	KH&KT, Hà Nội	Thư viện/ Thư viện số ĐHNT	X
9.	Hoàng Kim Anh, Ngô Kế Sương, Nguyễn Xích Liên	Tinh bột sắn và các sản phẩm từ tinh bột sắn	2006	KH&KT, Hà Nội	Thư viện ĐHNT	X

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

- Sinh viên phải thực hiện đầy đủ trách nhiệm của mình theo quy chế về thời gian lên lớp trực tuyến và/hoặc trực tiếp và thời gian tự học/tự nghiên cứu theo học chế tín chỉ.
- Thu thập thêm tài liệu liên quan đến học phần để rèn luyện kỹ năng tìm kiếm tài nguyên, nâng cao năng lực tự học tập, tự nghiên cứu, chủ động trong công việc.
- Tự nghiên cứu tài liệu về vấn đề sẽ học trước khi đến lớp; ghi nhận những điều chưa hiểu hoặc những điều bản thân còn thắc mắc để hỏi giảng viên, hoặc đưa ra trước buổi thảo luận để chủ động thu nhận kiến thức trên lớp.
- Làm và nộp bài tập trên E-learning.
- Nộp báo cáo cá nhân, báo cáo nhóm trên E-Learning.

9. Đánh giá kết quả học tập:

9.1 Lịch kiểm tra giữa kỳ (dự kiến):

<i>Lần kiểm tra</i>	<i>Tiết thứ</i>	<i>Hình thức kiểm tra</i>	<i>Chủ đề được kiểm tra</i>	<i>Nhằm đạt KQHT</i>
1	Cuối các buổi học	Kiểm tra nhanh nội dung đã học (nộp kết quả trên E-learning)	Nội dung buổi học	(a)/(b)/(c)/(d) (e)/(f)/(g)/(h)
2	Tiết 18	Bài kiểm tra (nộp kết quả trên E-learning)	Chủ đề 1	(a) (b) (c)
3	Tiết 34	Bài kiểm tra (nộp kết quả trên E-learning)	Chủ đề 2	(d) (e) (f) (g) (h)
4	Tiết 45	Bài kiểm tra (nộp kết quả trên E-learning)	Chủ đề 3	(e) (f) (g) (h)

9.2 Thang điểm học phần:

<i>STT</i>	<i>Hình thức đánh giá</i>	<i>Nhằm đạt KQHT</i>	<i>Trọng số (%)</i>
1	Bài tập, seminar, kiểm tra	a,b,c,d,e,f,g,h	40
2	Chuyên cần/thái độ	a,b,c,d,e,f,g,h	10
3	Thi kết thúc học phần - Hình thức thi: Viết - Đề mở: X Đề đóng: <input type="checkbox"/>	a,b,c,d,e,f,g,h	50

GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN

(Ký và ghi họ tên)

TS. Mai Thị Tuyết Nga

ThS. Huỳnh Thị Ái Vân

TRƯỞNG KHOA/VIỆN

(Ký và ghi họ tên)

TRƯỞNG BỘ MÔN

(Ký và ghi họ tên)

PGS. TS. Vũ Ngọc Bội

TS. Thái Văn Đức