

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Khoa/Viện: 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 sản xuất thực phẩm truyền thống
- Tiếng Anh: Traditional Food Technology

Mã học phần: FOT376

Số tín chỉ: 2

Đào tạo trình độ: Đại học

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

2. Thông tin về giảng viên:

- Họ và tên: Vũ Ngọc Bội Chức danh, học vị: PGS. TS

Điện thoại: 0903.595.139

Email: boivn@ntu.edu.vn

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

Địa điểm, lịch tiếp SV: Văn phòng Trưởng khoa

- Họ và tên: Nguyễn Thị Mỹ Trang Chức danh, học vị: ThS

Điện thoại: 0982890695

Email: trangntm@ntu.edu.vn

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

Địa điểm, lịch tiếp SV: Văn phòng Bộ môn Công nghệ Thực phẩm

3. Mô tả tóm tắt học phần: Học phần cung cấp cho người học kiến thức cơ bản về tính chất nguyên liệu, cơ sở lý thuyết của quá trình lên men,

công nghệ sản xuất các sản phẩm thực phẩm truyền thống, kỹ năng sản xuất một số sản phẩm thực phẩm trên.

4. Mục tiêu: Giúp sinh viên có đủ kiến thức và kỹ năng cần thiết để tham gia nghiên cứu và sản xuất các sản phẩm thực phẩm truyền thống: dưa chua, giò chả, chao, mắm nêm ...

5. Kết quả học tập mong đợi (KQHT):

- a) Nhận định được vai trò quan trọng của thực phẩm truyền thống đối với văn hóa ẩm thực.
- b) Trình bày được các quy trình sản xuất thực phẩm truyền thống từ đậu nành, thịt, thủy sản, rau quả ...
- c) Lựa chọn được nguyên vật liệu dùng cho sản xuất thực phẩm truyền thống như: dưa chua, giò chả, chao, mắm nêm ...
- d) Vận dụng được các quy trình sản xuất để sản xuất một số sản phẩm truyền thống trên.
- e) Lý giải nguyên nhân ảnh hưởng chất lượng của sản phẩm từ đó có khả năng cải tiến các quy trình sản xuất nhằm nâng cao chất lượng sản phẩm.
- f) Có thái độ cởi mở, tinh thần hợp tác và tham gia tích cực trong hoạt động nhóm.

6. Kế hoạch dạy học: Dạy theo hình thức 2

STT	Chương/Chủ đề	Nhằm đạt KQHT	Số tiết	Phương pháp dạy – học	Kế hoạch dạy – học (theo tuần)	Chuẩn bị của người học
	Tổng quan học phần	f	1	- Nghe giảng lý thuyết, Thảo luận, giải đáp trên google meet - Giao tài liệu, thảo luận trên E-Learning và google meet	Tiết 6 thứ 6, tuần 1 Thường xuyên	- Đọc Đề cương CTHP, kế hoạch học tập tuần, Chuẩn bị công việc được giao trên hệ thống E-Learning - Tham gia đầy đủ các buổi học trên GM
1	Khái niệm văn hóa ẩm thực Việt Nam và sản phẩm truyền thống	a,f	2	Thuyết giảng và thảo luận, giải đáp trên google meet	Tiết 7,8 thứ 6 tuần 1	- Đọc giáo chương 1, kế hoạch học tập tuần, Chuẩn bị công việc được giao trên hệ

	<p>1. Văn hóa ẩm thực Việt Nam.</p> <p>2. Tính tổng hợp trong nghệ thuật ẩm thực Việt Nam.</p> <p>3. Đặc điểm thực phẩm truyền thống.</p> <p>4. Phân loại TP truyền thống</p>			<p>Giao tài liệu trên E-Learning và google meet</p>	<p>Thường xuyên</p>	<p>thông E-Learning</p> <p>- Tham gia đầy đủ các buổi học trên GM</p>	
2	<p>Công nghệ sản xuất các sản phẩm thực phẩm truyền thống từ đậu nành</p> <p>1. Tổng quan thành phần hóa học của hạt đậu nành.</p> <p>2. Nguyên lý và quy trình sản xuất sữa đậu nành, đậu phụ, đậu hũ</p> <p>3. Nguyên lý và công nghệ sản xuất chao</p> <p>4. Công nghệ sản xuất tương</p> <p>5. Giới thiệu một số quy trình sản xuất nước chấm từ đậu nành trên thế giới</p>	b,c,d,e,f	8	<p>Thuyết giảng, thảo luận nhóm, tự nghiên cứu.</p>	<p>Tiết 6,7,8 thứ 6 tuần 2,3; tiết 6,7 thứ 6 tuần thứ 4</p>	<p>Thường xuyên</p>	<p>- Đọc bài giảng chương 1; tài liệu số 1,2; kế hoạch học tập tuần.</p> <p>- Chuẩn bị công việc được giao trên hệ thống E-Learning</p> <p>- Sinh viên làm thử 1 sản phẩm</p> <p>- Tham gia đầy đủ các buổi học trên GM hoặc trên lớp</p>
3	<p>Công nghệ sản xuất các sản phẩm thực phẩm truyền thống từ rau, quả</p> <p>1. Giới thiệu chung, nguyên lý sản xuất, quy trình sản xuất và các yếu tố ảnh hưởng đến công nghệ sản xuất rau, củ, quả muối chua.</p> <p>2. Công nghệ sản xuất thạch dứa</p> <p>3. Công nghệ sản xuất dấm ăn từ quả</p>	b,c,d,e,f	6	<p>- Nghe giảng lý thuyết, Thảo luận, giải đáp trên lớp</p>	<p>Tiết 8 thứ 6 tuần 4 và 6,7,8 thứ 6 tuần 5; 6,7 thứ 6 tuần 6</p>	<p>Thường xuyên</p>	<p>- Đọc bài giảng chương 2; tài liệu số 1,2,4; kế hoạch học tập tuần.</p> <p>- Chuẩn bị công việc được giao trên hệ thống E-Learning</p> <p>- Sinh viên làm thử 1 sản phẩm</p> <p>- Tham gia đầy đủ các buổi học trên GM hoặc trên lớp</p>
4	<p>Công nghệ sản xuất các sản phẩm thực phẩm truyền thống từ thịt</p>	b,c,d,e,f	6	<p>- Nghe giảng lý thuyết, Thảo luận, giải đáp trên lớp</p>	<p>Tiết 8 thứ 6 tuần 6 và 6,7,8 thứ 6 tuần 7; 1,2 thứ 8 tuần 8</p>		<p>- Đọc bài giảng chương 3; tài liệu số 1,3, 4; kế hoạch học tập tuần.</p>

	1. Công nghệ sản xuất giò lụa, chả quế 2. Công nghệ sản xuất nem chua 3. Quy trình sản xuất giò thủ			Giao tài liệu, clip hướng dẫn, thảo luận trên E-Learning và google meet	Thường xuyên	- Chuẩn bị công việc được giao trên hệ thống E-Learning - Sinh viên làm thử 1 sản phẩm - Tham gia đầy đủ các buổi học trên GM hoặc trên lớp
5	Công nghệ sản xuất các sản phẩm thực phẩm truyền thống từ thủy sản 1. Công nghệ sản xuất nước mắm 2. Công nghệ sản xuất tôm chua 3. Quy trình sản xuất mắm tôm	b,c,d,e,f	6	- Nghe giảng lý thuyết, Thảo luận, giải đáp trên lớp Giao tài liệu, clip hướng dẫn, thảo luận trên E-Learning và zoom	tuần 8 Thường xuyên	- Đọc bài giảng chương 4; tài liệu số 1,2, 3; kế hoạch học tập tuần. - Chuẩn bị công việc được giao trên hệ thống E-Learning - Sinh viên làm thử 1 sản phẩm - Tham gia đầy đủ các buổi học trên GM hoặc trên lớp
6	Công nghệ sản xuất các sản phẩm thực phẩm truyền thống từ ngũ cốc Công nghệ sản xuất một số loại rượu truyền thống	b,c,d,e,f	1	- Nghe giảng lý thuyết, Thảo luận, giải đáp trên lớp	tuần 8;	- Đọc bài giảng chương 5; tài liệu số 1,3,4; kế hoạch học tập tuần. - Chuẩn bị công việc được giao trên hệ thống E-Learning - Sinh viên làm thử 1 sản phẩm - Tham gia đầy đủ các buổi học trên GM hoặc trên lớp

7. Tài liệu dạy và học:

STT	Tên tác giả	Tên tài liệu	Năm XB	NXB	Địa chỉ khai thác tài liệu	Mục đích sử dụng	
						Tài liệu chính	Tham khảo
1	Trần Thị Luyến	Công nghệ chế biến các sản phẩm truyền thống	2008		Giáo viên cung cấp	X	
2	Nguyễn Đức Lượng	Công nghệ vi sinh vật tập 3, Thực phẩm lên men truyền thống	2002	ĐH Quốc gia TP HCM	Thư viện ĐH Nha Trang	X	
3	Nguyễn Thị Hiền	Công nghệ sản xuất mì chính và các sản phẩm lên men cổ truyền	2007	NXB. Khoa học kỹ thuật	Thư viện ĐH Nha Trang		X

4	Lương Đức Phẩm	Nấm men công nghiệp	2009	NXB KH&KT	Thư viện ĐH Nha Trang		X
---	----------------	---------------------	------	-----------	-----------------------	--	---

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

- Chuẩn bị đầy đủ thiết bị và phần mềm cần thiết theo hướng dẫn của Trường.
- Chủ động tìm hiểu và làm quen với hệ thống NTU E-learning và ứng dụng Google meet và các ứng dụng khác do GV giới thiệu.
- Tham gia học tập, thảo luận, làm bài kiểm tra trên NTU E-learning và theo yêu cầu của GV.
- Tham gia học trực tuyến trên GM và trên lớp theo TKB và do GV quy định (nếu có).
- SV phải đọc tài liệu trước khi lên lớp.
- Kiểm tra nhanh đột xuất và ngẫu nhiên để đánh giá việc tiếp thu bài.

9. Đánh giá kết quả học tập:

9.1 Lịch kiểm tra giữa kỳ (dự kiến):

<i>Tuần thứ</i>	<i>Hình thức kiểm tra</i>	<i>Chủ đề/Nội dung được kiểm tra</i>	<i>Nhằm đạt KQHT</i>
8	Báo cáo Seminar	2,3,4,5	b,c,e,f
8	Thực nghiệm sản xuất thử sản phẩm	Làm các sản: đậu hủ, chao, dưa chua, kim chi, chả lụa, giò thủ, nem chua, mắm tôm chua, mắm nêm	c,d

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	Kiểm tra (sản phẩm)	c,d	25%
2	Báo cáo	b,c,e,f	25%
3	Chuyên cần/thái độ	Xét điều kiện thi	0%
	Thi kết thúc học phần - Hình thức thi: Viết - Đề mở: X Đề đóng:	a,b,c,d,e	50%

NHÓM GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN

TRƯỞNG KHOA/VIỆN
(Ký và ghi họ tên)

PGS.TS. Vũ Ngọc Bội

(Ký và ghi họ tên)

TS. Vũ Ngọc Bội
ThS. Nguyễn Thị Mỹ Trang

TRƯỞNG BỘ MÔN
(Ký và ghi họ tên)

TS.Thái Văn Đức