

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: CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT ĐƯỜNG MÍA, BÁNH KẸO

Mã học phần: FOT 366; Số tín chỉ: 3

Đào tạo trình độ: Đại học; Lớp: 60 ATTP

Học phần tiên quyết: Hóa thực phẩm, Vật lý thực phẩm, Kỹ thuật thực phẩm, Thiết bị chế biến thực phẩm.

2. Thông tin về giảng viên:

Họ và tên: Thái Văn Đức; Chức danh, học hàm, học vị: GVC TS

Điện thoại: 0913417474; Email: ductv@ntu.edu.vn

Địa điểm, lịch tiếp SV: Văn phòng bộ môn CNTP (tầng 9, tòa nhà ĐN), có hẹn trước.

3. Mô tả tóm tắt học phần:

Học phần cung cấp cho người học cơ sở lý thuyết và các qui trình kỹ thuật trong quá trình sản xuất đường mía, bánh kẹo, rèn luyện kỹ năng sản xuất một số sản phẩm bánh kẹo, giúp người học nhanh chóng vận dụng các kiến thức và kỹ năng trên vào thực tế sản xuất, đáp ứng nhu cầu của nhà tuyển dụng.

4. Mục tiêu:

Trang bị cho sinh viên các kiến thức và kỹ năng cần thiết để có thể tiếp cận với thực tế sản xuất đường mía, bánh kẹo ở doanh nghiệp.

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

- Phân biệt, đánh giá được chất lượng nguyên liệu, thực hiện được biện pháp bảo quản nguyên liệu.
- Phân biệt và giải thích được các khái niệm, kiến thức liên quan đến quá trình SX đường mía, bánh kẹo.
- Mô tả được các công đoạn quan trọng của quy trình và thông số công nghệ, thiết bị sản xuất sản phẩm đường mía, bánh kẹo.
- Phân tích và lựa chọn được qui trình, thông số công nghệ sản xuất sản phẩm đường mía, bánh kẹo phù hợp với tiêu chuẩn chất lượng và đảm bảo an toàn và vệ sinh môi trường.

6. Kế hoạch dạy học:

STT	Chương/Chủ đề	Nhằm đạt KQHT	Số tiết	Phương pháp dạy – học	Chuẩn bị của người học
1	Nguyên liệu mía	a	4	Thuyết giảng, nêu vấn đề- thảo luận	- Đọc tài liệu tham khảo và chuẩn bị bài được giao
1.1	Nguyên liệu mía				
1.2	Các biện pháp bảo quản nguyên liệu mía STH				
2	Lấy nước mía	B,c,d	4	Thuyết giảng, nêu vấn đề- thảo luận	- Đọc tài liệu tham khảo và chuẩn bị bài được giao
2.1	Lấy nước mía bằng phương pháp ép				
2.2	Lấy nước mía bằng phương pháp khuếch tán				
3	Làm sạch nước mía	B,c,d	9	Thuyết giảng, nêu vấn đề- thảo luận	- Đọc tài liệu tham khảo và chuẩn bị bài được giao
3.1	Cơ sở lý thuyết của làm sạch nước mía				- Làm bài tập về nhà
3.2	Các phương pháp làm sạch nước mía				
4	Cô đặc nước mía	B,c	4	Thuyết giảng,	- Đọc tài liệu tham

4.1	Cơ sở lý thuyết của cô đặc			nêu vấn đề thảo luận	khảo và chuẩn bị bài được giao
4.2	Cấu tạo thiết bị và phương án bốc hơi của hệ cô đặc				- Làm bài tập về nhà
4.3	Hóa học của quá trình cô đặc				
5	Nấu đường	B,c,d	4	Thuyết giảng, nêu vấn đề thảo luận	- Đọc tài liệu tham khảo và chuẩn bị bài được giao
5.1	Lý thuyết kết tinh đường				
5.2	Quá trình hóa học của giai đoạn nấu đường				
5.3					
6	Ly tâm, sấy, đóng bao và bảo quản đường	B,c	3	Thuyết giảng, nêu vấn đề thảo luận	- Đọc tài liệu tham khảo và chuẩn bị bài được giao
6.1	Ly tâm				
6.2	Sấy đường				
6.3	Đóng bao, bảo quản đường				
7	Tổng quan về sản phẩm và nguyên liệu trong sản xuất bánh kẹo	a	3	Thuyết giảng, nêu vấn đề thảo luận	- Đọc tài liệu tham khảo và chuẩn bị bài được giao
7.1	Khái quát về sản phẩm bánh, kẹo và thị trường bánh kẹo Việt Nam và thế giới				
7.2	Nguyên liệu phụ, hóa chất dùng trong SX bánh, kẹo				
8	Công nghệ sản xuất kẹo	B,c,d	5	Thuyết giảng, nêu vấn đề thảo luận	- Đọc tài liệu tham khảo và chuẩn bị bài được giao
8.1	Cơ sở lý thuyết, yêu cầu kỹ thuật và các biến đổi của nguyên liệu và quy trình sản xuất kẹo				
8.2	Biến đổi trong bảo quản kẹo, đề xuất biện pháp hạn chế các biến đổi đó				
9	Công nghệ SX bánh quy	B,c,d	6	Thuyết giảng, nêu vấn đề thảo luận	- Đọc tài liệu tham khảo và chuẩn bị bài được giao
9.1	Cơ sở lý thuyết hình thành khối bột nhào				
9.2	Các quá trình biến đổi trong công đoạn nhào bột				
	Quy trình sản xuất bánh quy				
10	Công nghệ sản xuất bánh mì, bánh bông lan	B,c,d		Thuyết giảng, nêu vấn đề thảo luận	- Đọc tài liệu tham khảo và chuẩn bị bài được giao
10.1	Quy trình sản xuất bánh mì, bánh bông lan				
10.2	Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm bánh trong quá trình sản xuất				

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	Nguyễn Ngô	Công nghệ sản xuất đường mía	2010	KHKT	Thư viện	X	
2	Thái Văn	Bài giảng CNSX	2019		Thư viện	X	

	Đức	đường mía, bánh kẹo			số		
3	Lê Văn Lai	Công nghệ và thiết bị ép mía	2004	KHKT	GV		X
4	Lê Văn Nguyễn	Nấu mật	2004	KHKT	GV		X
5	Lê Văn Lai	Tách mật làm khô, đóng gói, bảo quản và vận chuyển đường	2004	KHKT	GV		X
6	V.E. Baikow	Manufacture and refining of raw cane sugar	2003		GV		X
7	R.B.L. Mathur	Handbook of cane sugar technology	2001		Thư viện		X
8	Hồ Hữu Long	Kỹ thuật sản xuất kẹo	1983	NXB KHKT	Thư viện		X
9	Duncan Maley	Biscuit, cookie and cracker manufacturing	1998		Thư viện		X

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

- SV phải tham gia đầy đủ các buổi thảo luận nhóm để chuẩn bị bài hoặc giải quyết bài tập nhóm;
- Giáo viên có thể kiểm tra đột xuất và ngẫu nhiên để đánh giá việc thực hiện bài tập về nhà.

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	35	Viết	Chủ đề 1,7	a
2	44,45	Seminar	Chủ đề 1-10	A,b,c, d

9.2 Thang điểm học phần:

STT	Hình thức đánh giá	Nhằm đạt KQHT	Trọng số (%)
1	Chuyên cần/thái độ	a, b, c, d	10
2	Các lần kiểm tra giữa kỳ, xeminar	a, b, c, d	40
3	Thi kết thúc học phần	a, b, c, d	50

TRƯỞNG BỘ MÔN
(Ký và ghi họ tên)

Thái Văn Đức

GIẢNG VIÊN
(Ký và ghi họ tên)

Thái Văn Đức