

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: THỰC HÀNH CÔNG NGHỆ ĐƯỜNG MÍA, BÁNH, KẸO
- Tiếng Anh: PRACTICE OF SUGAR CANE AND CONFECTIONARY TECHNOLOGY

Mã học phần: FOT267

Số tín chỉ: 1

Đào tạo trình độ: Cao đẳng 59CTP

Học phần tiên quyết: Hóa thực phẩm, Vật lý thực phẩm, Các quá trình cơ bản trong SX thực phẩm, Kỹ thuật thực phẩm, Thiết bị chế biến thực phẩm

2. Thông tin về giảng viên:

Họ và tên: Trần Thanh Giang

Chức danh, học hàm, học vị: Thạc sỹ

Điện thoại: 0914462382

Email: giangtt@ntu.edu.vn

Địa điểm, lịch tiếp SV: các buổi sáng tại VP BM CNTP, Tầng 9 Nhà đa năng

3. Mô tả tóm tắt học phần: Học phần rèn luyện cho người học kỹ năng xây dựng, sản xuất, cải tiến một số quy trình 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: Giúp người học có đủ kiến thức và kỹ năng cần thiết để có thể xây dựng sản xuất, cải tiến một số quy trình sản phẩm bánh kẹo, vận dụng các kiến thức và kỹ năng trên vào thực tế sản xuất, đáp ứng nhu cầu của nhà tuyển dụng.

5. Kết quả học tập mong đợi (KQHT):

- Vận dụng kiến thức và kỹ năng trong lựa chọn nguyên liệu phù hợp với công nghệ sản xuất
- Vận dụng cơ sở lý thuyết của các quá trình cơ bản trong sản xuất đường mía, bánh kẹo vào thực tiễn để đảm bảo chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm
- Xây dựng được quy trình công nghệ sản xuất một số sản phẩm bánh kẹo. Đánh giá chất lượng sản phẩm.

6. Kế hoạch dạy học:

6.1 Lý thuyết:

STT	Chương/Chủ đề	Nhằm đạt KQHT	Số tiết	
			LT	TH
1	Thực hành sản xuất kẹo dẻo	a, b, c		5
2	Thực hành sản xuất kẹo cứng	a, b, c		5
3	Thực hành sản xuất bánh quy	a, b, c		5
4	Thực hành sản xuất bánh bông lan/ bánh mì	a, b, c		5

5	Thực hành đánh giá chất lượng cảm quan của sản phẩm	c		5
6	Xây dựng quy trình và sản xuất thử nghiệm sản phẩm	a, b, c		5

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	Thái Văn Đức	Bài giảng CN đường mía, bánh, kẹo			GV	x	
2	Hồ Hữu Long	Kỹ thuật sản xuất kẹo	1983	KHKT	xThư viện		x
3	Duncan Maley	Biscuit, cookie and cracker manufacturing	1998		Thư viện		x

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

- Sinh viên phải tham gia đầy đủ các buổi thực hành, vắng bất kỳ buổi nào xem như không đạt yêu cầu học phần

- Sinh viên tuân thủ nội quy, an toàn tại phòng thí nghiệm

9. Đánh giá kết quả học tập:

STT	Hình thức đánh giá	Nhằm đạt KQHT	Trọng số (%)
1	Chuyên cần, thái độ khi thực hành		50
2	Thi kết thúc học phần - Hình thức thi: viết – thực hiện sản xuất - Đề mở: <input type="checkbox"/> Đề đóng: x	a, b, c	50

TRƯỞNG BỘ MÔN
(Ký và ghi họ tên)

(CÁC) GIẢNG VIÊN
(Ký và ghi họ tên)

Trần Thanh Giang