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 58tp1,2,3

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 Tưởng** Chức danh, học hàm, học vị: GV.TS

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: các sáng thứ 2 tiết 2,3,4 tại văn phòng bộ môn Công nghệ Thực phẩm (tầng 9 khu nhà đa năng)

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:

a) Nắm vững kiến thức về vai trò, thành phần hóa học và các tính chất hóa học của dầu mỡ.

b) Nắm vững kiến thức về nguyên liệu sản xuất dầu mỡ thực phẩm

c) Nắm vững kiến thức về công nghệ tinh luyện dầu mỡ thực phẩm

d) Nắm kiến thức về các kỹ thuật cải biến tính chất của dầu mỡ

e) 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)	12	Thuyết giảng, đặt vấn đề	SV đọc nội dung liên quan trước ở nhà
2 2.1 2.1.1 2.1.2 2.2 2.2.1 2.2.2 2.2.2.1 2.2.2.2 2.2.2.3 2.2.2.4 2.2.2.5	Công nghệ chế biến dầu tinh luyện Kỹ thuật khai thác dầu thô Khai thác dầu bằng phương pháp ép Khai thác dầu bằng phương pháp tríc lý Công nghệ tinh luyện dầu thực vật Quy trình công nghệ Các quá trình cơ bản Lắng – Lọc – Ly tâm Hydrat hóa Trung hòa Tẩy màu Tẩy mùi	(b), (c)	28	Thuyết giảng, đặt vấn đề	SV đọc nội dung liên quan trước ở nhà
3 3.1 3.2 3.3 3.4	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)	(d)	5	GV hướng dẫn, SV tự nghiên cứu tài liệu, seminar	SV đọc nội dung liên quan trước ở nhà, làm việc theo nhóm để chuẩn bị seminar
4 4.1 4.2 4.3	Công nghệ sản xuất các sản phẩm giàu béo Công nghệ sản xuất margarine Công nghệ sản xuất maydonaise Công nghệ sản xuất shortening	(e)		GV hướng dẫn, SV tự nghiên cứu tài liệu, seminar	SV đọc nội dung liên quan trước ở nhà, làm việc theo nhóm để chuẩn bị seminar

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

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

Yêu cầu sinh viên lên lớp, đọc tài liệu, làm bài tập, tham gia seminar đầy đủ, tham gia 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	20	Viết	Chủ đề 2 và 3	c
2	21-25, 27-30	Trình bày seminar theo nhóm	Chủ đề 3và 4	d,e

9.2 Thang điểm học phần:

STT	*Hình thức đánh giá*	*Nhằm đạt KQHT*	*Trọng số (%)*
1	Kiểm tra giữa kỳ, seminar	c,d	40
2	Chuyên cần/thái độ	a, b, c, d, e	10
3	Thi kết thúc học phần - Hình thức thi: Tự luận (viết) - Đề mở: ☐ Đề đóng: ☑	a, b, c, d, e	50

TRƯỞNG BỘ MÔN **GIẢNG VIÊN**

TS.Thái Văn Đức **TS. Lê Thị Tưởng**