

## **ĐỀ CƯƠNG 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, đại học

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. 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.

**3. 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.

### **4. Kết quả học tập mong đợi (KQHT):**

Sau khi học xong học phần, sinh viên có thể:

- 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.

### **5. Nội dung:**

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

**6. 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

**7. 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

**NHÓM GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN**  
(Ký và ghi họ tên)

*Trần Thanh Giang*

**TRƯỞNG KHOA/VIỆN**  
(Ký và ghi họ tên)

**TRƯỞNG BỘ MÔN**  
(Ký và ghi họ tên)