

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Khoa: Công nghệ Thực phẩm

Bộ môn: 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 rượu, bia, nước giải khát và thực phẩm truyền thống
- Tiếng Anh: Technology of Wine, Beer, Beverage and Traditional Foods

Mã học phần: FOT270

Số tín chỉ: 3 + 1

Đào tạo trình độ: Cao đẳng

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

2. Thông tin về giảng viên:

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

Điện thoại: 0903595139

Email: boivn@ntu.edu.vn

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

Địa điểm, lịch tiếp SV: VP Khoa CNTP (tầng 9, Nhà đa năng)

- Họ và tên: Nguyễn Thị Mỹ Trang Chức danh, học vị: GV.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: VP Bộ môn CNTP (tầng 9, Nhà đa năng)

- Họ và tên: Nguyễn Văn Tặng Chức danh, học vị: GV.TS

Điện thoại: 0905228671

Email: tangnv@ntu.edu.vn

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

<http://www.ntu.edu.vn/khoacntp/en-us/c%3%A1cb%E1%BB%99m%C3%B4n/c%3%A1cb%E1%BB%99m%C3%B4n/cnth%E1%BB%B1cph%E1%BA%A9m/gi%E1%BB%9Bithi%E1%BB%87ubm/nguyenvantang.aspx>

Địa điểm, lịch tiếp SV: VP Bộ môn CNTP (tầng 9, Nhà đa năng); VP Nhóm nghiên cứu, phát triển và giảng dạy TP chức năng (tầng 2, Nhà truyền thống)

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 rượu, bia, nước giải khát và các sản phẩm thực phẩm truyền thống, kỹ năng sản xuất một số sản phẩm thực phẩm trên.

4. Mục tiêu: Nhằm trang bị cho người học kiến thức và kỹ năng cần thiết để tham gia nghiên cứu và trực tiếp sản xuất các sản phẩm thực phẩm lên men (bia, rượu, nước giải khát) và một số sản phẩm truyền thống (đưa chua, giò chả, chao, mắm nêm ...)

5. Kết quả học tập mong đợi (KQHT): Sau khi học xong học phần này, người học sẽ

- Hiểu được định nghĩa về rượu, các loại rượu và cách phân loại rượu; lý thuyết cơ bản về quá trình lên men – lên men rượu; quy trình sản xuất các loại rượu được sản xuất từ tinh bột; quy trình sản xuất vang trắng và vang đỏ; các kỹ thuật áp dụng trong quy trình sản xuất vang; quy trình công nghệ sản xuất cồn.
- Hiểu được các nguyên vật liệu chính, phụ và vai trò của chúng trong công nghệ sản xuất bia; các bước cơ bản trong sản xuất malt vàng và malt đen; phân biệt malt vàng và malt đen; cơ sở kỹ thuật sản xuất bia, một số thiết bị liên quan công nghệ sản xuất bia.
- Chọn và sử dụng đúng cách nguyên vật liệu để sản xuất nước giải khát pha chế, nước giải khát lên men.
- Lựa chọn được nguyên vật liệu dùng cho sản xuất thực phẩm truyền thống, áp dụng được các quy trình để sản xuất ra các sản phẩm truyền thống của Việt Nam và có khả năng cải tiến các quy trình sản xuất để chuẩn hóa và nâng cao chất lượng sản phẩm.

6. Kế hoạch dạy học:

6.1 Lý thuyết:

<i>STT</i>	<i>Chương/Chủ đề</i>	<i>Nhằm đạt KQHT</i>	<i>Số tiết</i>	<i>Phương pháp dạy – học</i>	<i>Chuẩn bị của người học</i>
1	Công nghệ sản xuất rượu và rượu vang	Người học nắm được định nghĩa về rượu, các loại rượu và cách phân loại rượu; lý thuyết cơ bản về quá trình lên men – lên men rượu; quy trình sản xuất các loại rượu được sản xuất từ tinh bột; quy trình sản xuất vang trắng và vang đỏ; các kỹ thuật áp dụng trong quy trình sản xuất vang; quy trình công nghệ sản xuất cồn.	8	Thuyết giảng và thảo luận, tự nghiên cứu, seminar	Sinh viên cần có tài liệu số 6 và 7 phục vụ cho học phần này.
1.1	Khái quát chung về rượu và phân loại rượu				
1.2	Lý thuyết chung về quá trình lên men rượu				
1.3	Công nghệ sản xuất rượu từ tinh bột				
1.4	Công nghệ sản xuất rượu vang				
1.5	Công nghệ sản xuất cồn thực phẩm				
2	Công nghệ sản xuất malt và bia	Người học nắm được các	10	Thuyết giảng	

2.1	Nguyên vật liệu sản xuất bia	nguyên vật liệu chính, phụ và vai trò của chúng trong công nghệ sản xuất bia; các bước cơ bản trong sản xuất malt vàng và malt đen; phân biệt malt vàng và malt đen; cơ sở kỹ thuật sản xuất bia, một số thiết bị liên quan công nghệ sản xuất bia.		và thảo luận nhóm, tự nghiên cứu, seminar	Sinh viên cần có tài liệu số 5 phục vụ cho học phần này
2.2	Cơ sở kỹ thuật sản xuất malt				
2.3	Công nghệ sản xuất bia				
3	Công nghệ sản xuất nước giải khát	Chọn và sử dụng đúng cách nguyên vật liệu để sản xuất nước giải khát pha chế.	4	Thuyết giảng, thảo luận nhóm, seminar sinh viên,	Sinh viên cần có tài liệu số 2 và 5 phục vụ cho học phần này
3.1	Công nghệ sản xuất nước giải khát pha chế	sản xuất nước giải khát lên men			
3.2	Công nghệ sản xuất nước giải khát lên men				
4	Công nghệ sản xuất các sản phẩm truyền thống 1. Khái niệm văn hóa ẩm thực Việt Nam và sản phẩm truyền thống 2. Nguyên liệu, cơ sở lý thuyết và quy trình sản xuất các sản phẩm truyền thống từ đậu nành 3. Cơ sở lý thuyết, các yếu tố ảnh hưởng và quy trình sản xuất các sản phẩm truyền thống từ rau quả	Người học có thể: - Lựa chọn nguyên vật liệu dùng cho sản xuất thực phẩm truyền thống. - Áp dụng được các quy trình sản xuất trong sản xuất ra các sản phẩm truyền thống của Việt Nam - Có khả năng cải tiến các quy trình sản xuất để chuẩn hóa	23	Thuyết giảng, thảo luận nhóm, tự nghiên cứu, sinh viên làm thử sản phẩm	Sinh viên cần có tài liệu số 1 và 9 phục vụ cho học phần này

4. Cơ sở lý thuyết và quy trình sản xuất các sản phẩm truyền thống từ sữa	và nâng cao chất lượng sản phẩm.			
5. Cơ sở lý thuyết và quy trình sản xuất các sản phẩm truyền thống từ thịt				
6. Cơ sở lý thuyết và quy trình sản xuất sản phẩm truyền thống từ thủy sản				
7. Một số sản phẩm truyền thống đặc sắc trên thế giới				

6.2 Thực hành:

<i>STT</i>	<i>Bài/Chủ đề</i>	<i>Nhằm đạt KQHT</i>	<i>Số tiết</i>	<i>Phương pháp dạy – học</i>	<i>Chuẩn bị của người học</i>
1	Thực hành sản xuất rượu vang từ trái cây (nho, trái cây khác)	Nắm được quy trình và sản xuất 01 sản phẩm rượu vang nho theo quy trình có sẵn tại phòng thí nghiệm.	6	Thực tập thực tế tại PTN	Nắm rõ cơ sở lý thuyết, xây dựng quy trình sản xuất sản phẩm trước buổi thực tập
2	Thực hành sản xuất nước giải khát (trà xanh, thảo dược hoặc ngân nhĩ) đóng chai	Nắm được quy trình và sản xuất 01 sản phẩm nước giải khát tại phòng thí nghiệm.	4	Thực tập thực tế tại PTN	Nắm rõ cơ sở lý thuyết, xây dựng quy trình sản xuất sản phẩm trước buổi thực tập
3	Thực hành sản xuất một số sản phẩm từ đậu nành	Nắm được quy trình và sản xuất các sản phẩm từ đậu tương tại phòng thí nghiệm.	4	Thực tập thực tế tại PTN	Nắm rõ cơ sở lý thuyết, xây dựng quy trình sản xuất sản phẩm trước buổi thực tập
4	Thực hành sản xuất sản phẩm rau quả muối chua hoặc sản	Nắm được quy trình và sản xuất sản phẩm rau quả muối chua hoặc sản	4	Thực tập thực tế tại PTN	Nắm rõ cơ sở lý thuyết, xây dựng quy trình sản xuất sản phẩm trước

	phẩm truyền thống từ thịt	phẩm thịt truyền thống tại phòng thí nghiệm.			buổi thực tập
--	---------------------------	--	--	--	---------------

7. Tài liệu dạy và học:

TT	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	Trần Thị Luyện, Nhâm Văn Điền	Công nghệ chế biến sản phẩm truyền thống	2008		Thư viện ĐH Nha Trang	X	
2	Nguyễn Thị Hiền	Công nghệ sản xuất nước giải khát	1987		Thư viện ĐH Bách khoa Hà Nội		X
3	Trần Thị Luyện	Công nghệ sản xuất rượu vang	2009		Bài giảng cá nhân		X
4	Hoàng Đình Hòa	Công nghệ sản xuất malt và bia	2005	KHKT	Thư viện ĐH Nha Trang	X	
5	Lê Văn Việt Mẫn	Công nghệ sản xuất các sản phẩm từ sữa và thức uống – Tập 2, Công nghệ sản xuất thức uống	2006	ĐH Quốc gia TP HCM	Thư viện ĐHBK TP HCM	X	
6	Nguyễn Đình Thương, Nguyễn Thanh Hằng	Công nghệ sản xuất và kiểm tra cồn etylic	2007	NXB KHKT	Thư viện ĐHBK Hà Nội		X
7	Đàm Sao Mai (chủ biên), Nguyễn Khánh Hoàng	Công nghệ sản xuất rượu vang	2009	NXB ĐH Quốc gia TP. HCM		X	

8	Lương Đức Phẩm	Nấm men công nghiệp	2009	NXB KH&KT		X	
9	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		X

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

9. Đánh giá kết quả học tập:

9.1 Lịch kiểm tra giữa kỳ (dự kiến):

<i>Lần kiểm tra</i>	<i>Tiết thứ</i>	<i>Hình thức kiểm tra</i>	<i>Chủ đề/Nội dung được kiểm tra</i>	<i>Nhằm đạt KQHT</i>
1		Viết	Kiểm tra phần công nghệ sản xuất rượu vang hoặc bia	
2		Viết	Kiểm tra phần công nghệ sản xuất thực phẩm truyền thống	

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		20%
2	Seminar		20%
3	Chuyên cần/thái độ		10%
4	Thi kết thúc học phần - Hình thức thi: Viết - Đề mở: X Đề đóng: <input type="checkbox"/>		50%

TRƯỞNG BỘ MÔN
(Ký và ghi họ tên)

(CÁC) GIẢNG VIÊN
(Ký và ghi họ tên)

Thái Văn Đức

TS. Nguyễn Văn Tạng

ThS. Nguyễn Thị Mỹ Trang