



HCMUTE

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

INFO UTE LIBRARY

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT MÔN HỌC

TỒN TRỮ THỰC PHẨM

FOOD PRESERVATION

(Ngành Kỹ thuật Nữ Công - Chương trình đào tạo đại học 132TC)



HCMUTE.EDU.VN - THÁNG 9 NĂM 2019

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

-----**-----
*

INFO UTE LIBRARY



HCMUTE

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT MÔN HỌC

TỒN TRỮ THỰC PHẨM

FOOD PRESERVATION

(Ngành Kỹ thuật Nữ Công - CTĐT đại học 132TC)

HCMUTE.EDU.VN – THÁNG 9 NĂM 2019

MỤC LỤC

LỜI NÓI ĐẦU	4
GIỚI THIỆU CÁC DỊCH VỤ UTE Library	7
GIỚI THIỆU CÁC CƠ SỞ DỮ LIỆU TRỰC TUYẾN	10
ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT MÔN HỌC	11
GIỚI THIỆU CÁC CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO	19

LỜI NÓI ĐẦU

Tại trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật Tp. Hồ Chí Minh, sinh viên theo học ngành Kỹ thuật Nữ Công sẽ được đào tạo, có kiến thức khoa học cơ bản, kiến thức cơ sở và chuyên ngành trong lĩnh vực ẩm thực và trang trí. Có khả năng phân tích, giải quyết vấn đề và đánh giá các giải pháp chuyên ngành; có năng lực xây dựng và quản lý bếp công nghiệp; có kỹ năng giao tiếp và làm việc nhóm; có thái độ nghề nghiệp phù hợp, đáp ứng các yêu cầu phát triển của ngành và xã hội.

Sinh viên tốt nghiệp có kiến thức, kỹ năng và năng lực:

- Có kiến thức nền tảng và lập luận kỹ thuật về khoa học xã hội, khoa học tự nhiên và chuyên ngành.
- Phát triển khả năng rèn luyện để khám phá tri thức, giải quyết vấn đề, tư duy hệ thống, nắm vững các thuộc tính chuyên ngành và nâng cao tác phong chuyên nghiệp.
- Phát triển khả năng giao tiếp và làm việc trong các nhóm đa kỹ năng.
- Phát triển khả năng hình thành ý tưởng, thiết kế, triển khai, vận hành các qui trình thuộc chuyên ngành liên quan phù hợp với bối cảnh xã hội và doanh nghiệp.

Đặc biệt, với phương châm “đào tạo gắn kết với thực tiễn”, Nhà trường luôn tạo cơ hội cho sinh viên được tiếp cận với môi trường thực tế thông qua những chương trình giao lưu học tập trực tiếp ngay tại các doanh nghiệp. Từ đó, sinh viên dần làm quen với môi trường làm việc sau này, nâng cao khả năng cạnh tranh của bản thân.

Sinh viên ngành Kỹ thuật Nữ Công có thể xin việc có thể làm việc ở đâu?

Với vốn kiến thức chuyên ngành và những kỹ năng được trang bị, kỹ sư ngành Kỹ thuật Nữ Công sau khi tốt nghiệp có thể đảm nhiệm các vị trí sau: có thể làm việc tại bếp của các nhà hàng, khách sạn, công ty sản xuất suất ăn công nghiệp; nhân viên tư vấn dinh dưỡng cho các trung tâm dinh dưỡng và bệnh viện; nhân viên phát triển sản phẩm tại các công ty chế biến thực phẩm. Ngoài ra, sinh viên còn có khả năng giảng dạy tại các trường trung học cơ sở, trung học phổ thông và cơ sở đào tạo Nữ công gia chánh; có khả năng làm chủ các cửa hàng thuộc lĩnh vực ẩm thực và trang trí.

Để đáp ứng nhu cầu tìm kiếm và sử dụng tài liệu học tập các môn học chuyên ngành “Kỹ thuật Nữ Công” của sinh viên. Thư viện Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TP. Hồ Chí Minh đã biên soạn tài liệu thông tin về đề cương chi tiết môn học nhằm cung cấp cho sinh viên có thể nghiên cứu, tìm hiểu, học tập về các môn học chuyên ngành.

Tài liệu thông tin về đề cương chi tiết môn học ngành “Kỹ thuật Nữ Công” nhằm hướng dẫn tìm kiếm và sử dụng tài liệu học tập các môn học chuyên ngành “Kỹ thuật Nữ Công” sẽ mang đến cho sinh viên nắm được phương pháp học nhanh nhất và đạt hiệu quả.

Mặc dù chúng tôi đã cố gắng, song việc biên soạn tài liệu chắc chắn không tránh khỏi thiếu sót, rất mong nhận được những ý kiến đóng góp từ phía người sử dụng để lần biên soạn sau được hoàn chỉnh hơn.

Thư viện ĐHSPTK TP.HCM
028.389 69 920
thuvien@hcmute.edu.vn
thuvienspkt@hcmute.edu.vn
facebook.com/hcmute.lib

GIỚI THIỆU CÁC DỊCH VỤ UTE LIBRARY

Đồng hành cùng độc giả trên con đường chinh phục tri thức

Nơi cung cấp nguồn lực thông tin khoa học kỹ thuật và giáo dục phục vụ cho nhu cầu đào tạo của Nhà trường.

Cung cấp thông tin

- ✓ Nội dung phong phú
- ✓ Đa dạng loại hình
- ✓ Cập nhật thường xuyên

Hình thức phục vụ

- ✓ Đọc tại chỗ
- ✓ Mượn về nhà
- ✓ Khai thác tài nguyên số 24/24
- ✓ Các dịch vụ học tập trực tuyến

Các loại hình dịch vụ

1. Phục vụ trực tiếp tại thư viện: được hướng dẫn tận tình với hệ thống phòng đọc & Giáo trình mở, có thể tìm đọc tài liệu dạng giấy, CD-ROM, CSDL trực tuyến,...
2. Hỗ trợ công tác biên soạn xuất bản giáo trình và tài liệu học tập, kỹ yếu hội thảo (phục vụ hoạt động NCKH, chương trình đào tạo 150 tín chỉ, bổ sung hồ sơ xét các chức danh khoa học,...).
3. Thiết kế website phục vụ hoạt động học tập, nghiên cứu khoa học, hội thảo: Xây dựng template chung, Thiết lập các trang con (sub pages), Cấp quyền và chuyển giao quyền quản trị trang con.
4. Xuất bản kỹ yếu hội thảo: Tư vấn, thiết kế, dàn trang, Thiết kế các hình ảnh, nhãn hiệu liên quan đến hội nghị (logo hội nghị, banner, poster...), Đăng ký và xin giấy phép xuất bản kỹ yếu, Giám sát các tài liệu liên quan đến chương trình như thư, thông tin hội nghị, tài liệu tham khảo,...
5. Xây dựng các sản phẩm phục vụ hội thảo và các hoạt động học tập: CD-ROM chương trình và kỹ yếu, Ứng dụng tự chạy giới thiệu tài liệu, ghi đĩa CD- ROM, DVD, USB,...
6. Cung cấp thông tin theo yêu cầu (danh mục tài liệu, tài liệu chuyên ngành, kết quả nghiên cứu khoa học, tiêu chuẩn, phát minh sáng chế...).
7. Mô tả, tạo và chọn danh mục “Tài liệu tham khảo” cho luận văn, luận án, đề tài nghiên cứu khoa học theo chuẩn quốc tế.
8. Chuyển dạng tài liệu (từ tài liệu dạng giấy sang file PDF, từ file PDF sang file Word).
9. Cung cấp các thiết bị hỗ trợ cho việc học tập và nghiên cứu,...
10. Hỗ trợ, tư vấn và phối hợp với Thư viện các trường trong việc phát triển các sản phẩm đặc thù của từng đơn vị.

Với nhiều hình thức phục vụ phong phú, thuận tiện cho người học **NGUỒN TÀI NGUYÊN THÔNG TIN**

- CSDL Giáo trình và Tài liệu học tập
- CSDL Sách tham khảo Việt văn
- CSDL Luận văn, Luận án
- CSDL Sách tham khảo Ngoại văn
- CSDL các bài báo khoa học (các bài báo nghiên cứu của học viên theo chương trình đào tạo sau đại học được đăng trên các tạp chí chuyên ngành)

Địa chỉ liên hệ:

Thư viện Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật Tp. Hồ Chí Minh,
Số 1-3 Võ Văn Ngân, Phường Linh chiểu, Quận Thủ Đức, Tp. Hồ Chí Minh.

Điện thoại: (+84 028) 3896 9920, 3721223 (nội bộ 8223)

Email: thuvienspkt@hcmute.edu.vn

<http://thuvien.hcmute.edu.vn>

<http://thuvienso.hcmute.edu.vn>

GIỚI THIỆU CÁC WEBSITE PHÁT HÀNH UTE EBOOK

“*UTE EBOOK*” là những tác phẩm chỉ có thể dùng các công cụ điện tử như máy vi tính, máy trợ giúp kỹ thuật số cá nhân (thiết bị đọc, máy tính bảng và điện thoại thông minh như iPhone, iPad, Samsung Galaxy, HTC Tablet,...) để xem, đọc, và truyền tải.

“*UTE EBOOK*” là hệ thống phân phối sách điện tử, cung cấp đến người dùng các nội dung sách, giáo trình, truyện, tạp chí, tài liệu, chuyên đề và các thể loại văn bản đọc, audio khác trên di động, thông qua các kênh website, wapsite và client giúp khách hàng có thể cập nhật thông tin kiến thức mọi lúc mọi nơi.

Stt	Tên đơn vị phát hành	Website	Truy cập nhanh kho giáo trình
1	Nhà Xuất Bản Tổng Hợp Thành Phố Hồ Chí Minh	https://sachweb.com	https://bit.ly/2LSRzXU
2	Công Ty Cổ Phần Tin Học Lạc Việt	http://sachbaovn.vn	https://bit.ly/2Zx8YZn
3	Công Ty TNHH Sách Điện Tử Trẻ (YBOOK)	http://ybook.vn/	https://bit.ly/2GHF2lQ
4	Công Ty Cổ Phần	https://read.alezaa.c	https://goo.gl/4MM7

	Dịch Vụ Trực Tuyến VINAPO	om	RM
5	Công Ty Cổ Phần Thương Mại Dịch Vụ Mê Kông COM	http://reader.vinabook.com	https://goo.gl/i6Qpb1
6	Thư viện Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TP. HCM	http://thuvien.hcmute.edu.vn/	http://thuvien.hcmute.edu.vn/

DỊCH VỤ HỖ TRỢ XUẤT BẢN ĐIỆN TỬ:

Sách chuyên khảo, giáo trình, sách tham khảo, sách hướng dẫn, tài liệu phục vụ đào tạo, Kỷ yếu hội thảo, tập san, tạp chí

Nhằm hỗ trợ Quý Thư viện các Trường Đại học, Cao đẳng về việc xuất bản giáo trình, tài liệu học tập điện tử nội sinh,... đạt chất lượng cao phục vụ hoạt động đào tạo, giảng dạy; Thư viện Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TP. Hồ Chí Minh giới thiệu đến Quý Thư viện các Trường Đại học, Cao đẳng về “*Chương trình hỗ trợ xuất bản điện tử: Sách chuyên khảo, giáo trình, sách tham khảo, sách hướng dẫn, tài liệu phục vụ đào tạo, Kỷ yếu hội thảo, tập san, tạp chí*”.

1. Cơ sở xây dựng chương trình:

Căn cứ theo công văn Số: 4301/BGDĐT-GDĐT ngày 20 tháng 9 năm 2019 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc xây dựng và phát triển tài nguyên giáo dục mở tại website: <https://itrithuc.vn>

2. Thời gian triển khai chương trình hỗ trợ

- Giai đoạn 05 năm (Từ ngày 01/10/2019 đến hết ngày 01/10/2024)

3. Tổ chức chương trình

- Thư viện Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TP. Hồ Chí Minh.

4. Đơn vị công bố phổ biến xuất bản phẩm điện tử

- Thư viện Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TP. Hồ Chí Minh & Các đơn vị liên kết.
- website: <http://thuvien.hcmute.edu.vn>
- website: <https://itrithuc.vn>
- website các đơn vị liên kết.

5. Cấu trúc của xuất bản điện tử giáo trình, tài liệu học tập nội sinh

Xuất bản điện tử giáo trình, tài liệu học tập nội sinh có cấu trúc như sau:

- Trang bìa.
- Trang bìa phụ.

- Lời nói đầu: Trình bày đối tượng sử dụng, mục đích yêu cầu khi sử dụng, cấu trúc nội dung, điểm mới của giáo trình, hướng dẫn cách sử dụng, phân công nhiệm vụ của tác giả biên soạn.
- Mục lục.
- Danh mục các từ viết tắt (nếu có).
- Danh mục hình (nếu có)..
- Danh mục bảng biểu (nếu có)..
- Nội dung chính: Trình bày các chương, mục, tiểu mục và nội dung chi tiết của từng chương, mục, tiểu mục, nội dung thảo luận xêmina, câu hỏi ôn tập, bài tập, các nhiệm vụ tự học và tài liệu học tập từng chương.
- Phụ lục (nếu có).
- Tài liệu tham khảo.

6. Để biết thêm thông tin chi tiết Quý Thầy/Cô liên hệ

- Thư viện Trường Đại Học Sư phạm Kỹ thuật TP. Hồ Chí Minh.
- Số 1-3 Võ Văn Ngân, Phường Linh Chiểu, Quận Thủ Đức, TP. Hồ Chí Minh.
- Email: luatvt@hcmute.edu.vn; thuvienspkt@hcmute.edu.vn
- Điện thoại: 08.38969920 hoặc 0909836920; 0906836920 (ThS. Vũ Trọng Luật)

Xin trân trọng giới thiệu đến Quý Thầy/Cô!

GIỚI THIỆU CÁC CƠ SỞ DỮ LIỆU TRỰC TUYẾN TÌM KIẾM VÀ SỬ DỤNG HIỆU QUẢ

*Thư viện ĐH SPKT TP. HCM
http://thuvien.hcmute.edu.vn
thuvienspkt@hcmute.edu.vn
028.38969920*

Nhằm tăng cường năng lực nghiên cứu của tập thể giảng viên và sinh viên của nhà trường, từng bước nâng cao chất lượng đào tạo và nâng vị thế của trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật TP. Hồ Chí Minh lên tầm cao mới, xứng đáng là một trong những trường đại học hàng đầu của khu vực, nhà trường đã tiến hành mua quyền sử dụng tài khoản truy cập các cơ sở dữ liệu trực tuyến để giảng viên và sinh viên của trường khai thác. Việc khai thác các tư liệu điện tử, các CSDL trực tuyến sẽ góp phần tạo thêm nhiều cơ hội tiếp cận với các kho tư liệu học thuật và nghiên cứu có giá trị cao và được phổ biến trên toàn thế giới.

Để triển khai sử dụng và khai thác các cơ sở dữ liệu trực tuyến đạt hiệu quả, Thư viện xin thông báo đến Quý Thầy Cô & Các Bạn Sinh viên về nội dung triển khai và sử dụng CSDL như sau:

Thông tin triển khai sử dụng:

- Truy cập Web, không giới hạn số lượng người sử dụng, hỗ trợ việc truy cập cho 25.000 sinh viên và gần 1.000 giảng viên, cán bộ viên chức của nhà trường.

- **Địa chỉ truy cập:** <http://csdl.hcmute.edu.vn/>

- Sử dụng email do nhà trường cấp để tạo tài khoản đăng ký:

theo địa chỉ email của cán bộ ...@hcmute.edu.vn

theo địa chỉ email của sinh viên ...@student.hcmute.edu.vn

- Hình thức truy cập: Theo IP đăng kí của nhà trường.

- **Lưu ý:** Việc khai thác các CSDL được nhà xuất bản xác minh người dùng với nhiều lớp bảo mật qua dải địa chỉ IP và username/password, quý thầy cô và bạn đọc chỉ có thể khai thác các CSDL này trên hệ thống máy tính được kết nối mạng trong trường.

Thông tin hỗ trợ kỹ thuật:

Trong quá trình sử dụng, quý thầy cô và bạn đọc cần hỗ trợ kỹ thuật xin vui lòng liên hệ:

Cô Trần Thị Ngọc Ý, Số ĐT 0919888975,

email: ytnn@hcmute.edu.vn

Thư viện trân trọng thông báo đến Quý Thầy Cô và Các Bạn Sinh viên biết để sử dụng và khai thác các cơ sở dữ liệu trực tuyến đạt hiệu quả.

Trân trọng!

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT MÔN HỌC
TỒN TRỮ THỰC PHẨM
FOOD PRESERVATION

Môn học cung cấp những kiến thức về: Nguyên tắc bảo quản thực phẩm theo các phương pháp truyền thống và hiện đại ; Các phương pháp lựa chọn nguyên liệu, kỹ thuật phối chế; Kiến thức về chất phụ gia thực phẩm và bao bì chứa đựng bảo quản thực phẩm. Tìm hiểu tác hại của chất phụ gia thực phẩm để sử dụng đúng tiêu chuẩn kỹ thuật đảm bảo sức khỏe cho người tiêu dùng.

TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM KỸ THUẬT
TP. HỒ CHÍ MINH
KHOA CÔNG NGHỆ MAY & THỜI TRANG

Ngành đào tạo: Kỹ thuật Nữ Công
Trình độ đào tạo: Đại học
Chương trình đào tạo: Kỹ thuật Nữ Công

Đề cương chi tiết môn học

- 1. Tên học phần: TỒN TRỮ THỰC PHẨM**
Mã học phần: FOPR432553
- 2. Tên Tiếng Anh: FOOD PRESERVATION**
- 3. Số tín chỉ: 3 tín chỉ (3/0/6) (3 tín chỉ lý thuyết, 0 tín chỉ thực hành/thí nghiệm)**
Phân bố thời gian: 15 tuần (3 tiết lý thuyết + 0*2 tiết thực hành + 6 tiết tự học/ tuần)
- 4. Các giảng viên phụ trách học phần:**
1/ GV phụ trách chính:
2/ Danh sách giảng viên cùng GD:
- 5. Điều kiện tham gia học tập học phần**
Môn học tiên quyết: Vi sinh thực phẩm
Môn học trước: Không
- 6. Mô tả học phần (Course Description)**
Môn học cung cấp những kiến thức về: Nguyên tắc bảo quản thực phẩm theo các phương pháp truyền thống và hiện đại ; Các phương pháp

lựa chọn nguyên liệu, kỹ thuật phối chế; Kiến thức về chất phụ gia thực phẩm và bao bì chứa đựng bảo quản thực phẩm. Tìm hiểu tác hại của chất phụ gia thực phẩm để sử dụng đúng tiêu chuẩn kỹ thuật đảm bảo sức khỏe cho người tiêu dùng.

7. Mục tiêu học phần (Course Goals)

Mục tiêu (Goals)	Mô tả (Goal description) (<i>Học phần này trang bị cho sinh viên:</i>)	Chuẩn đầu ra CTĐT
G1	Kiến thức chuyên môn về tồn trữ thực phẩm	1.2, 1.3
G2	Khả năng phân tích, giải thích và lập luận giải quyết các vấn đề trong tồn trữ thực phẩm	2.1,2.2,2.3, 2.4, 2.5
G3	Kỹ năng làm việc nhóm, giao tiếp và khả năng đọc hiểu các tài liệu tiếng Anh trong lĩnh vực tồn trữ thực phẩm	3.1,3.2, 3.3
G4	Khả năng thiết kế, tính toán, mô phỏng đơn giá các loại kẹo, mứt	4.1,4.2,4.3, 4.4, 4.5, 4.6

8. Chuẩn đầu ra của học phần

Chuẩn đầu ra HP	Mô tả (Sau khi học xong môn học này, người học có thể:)	Chuẩn đầu ra CDIO
G1	G1.1 Nhận biết được nguyên vật liệu và dụng cụ thực hiện tồn trữ thực phẩm Phân loại được các dạng tồn trữ thực phẩm Liệt kê được yêu cầu thành phẩm và cách bảo quản của các sản phẩm tồn trữ	1.2
	G1.2 Mô tả được quá trình hoạt động của thực phẩm được tồn trữ Nhận biết được các ưu khuyết điểm của các chất bảo quản	1.3
G2	G2.1 Xác định được các nguyên nhân hư hỏng và nêu được các cách khắc phục thực phẩm trong quá trình tồn trữ	2.1.1, 2.1.5
	G2.2 Nắm vững phương pháp chế biến các món ăn, kẹo, mứt và thức uống theo các phương pháp tồn trữ thực phẩm. Nắm vững phương pháp sử dụng bao bì tồn trữ	2.2.1
	G2.3 Hệ thống được các qui trình tồn trữ theo từng dạng nguyên liệu	2.3.1
	G2.4 Sáng tạo trong chế biến mứt kẹo	2.4.3
	G2.5 Cập nhật các kỹ thuật tồn trữ hiện đại, các dụng cụ, nguyên vật liệu chế biến mới Cập nhật các thông tin về môi trường và xu hướng ẩm thực hiện đại	2.5.4
G3	G3.1 Xác định vai trò và nhiệm vụ của các thành viên trong nhóm Lựa chọn các mục tiêu và công việc cần làm	3.1.1, 3.1.2
	G3.2 Thể hiện khả năng thuyết trình bằng Power Point Giao tiếp ngôn ngữ hình thể và trả lời các câu hỏi một	3.2.4, 3.2.6

		cách hiệu quả	
	G3.3	Đọc và hiểu tài liệu Tiếng Anh chuyên ngành thực phẩm Liệt kê được các từ phổ thông chuyên dùng trong ngành thực phẩm	3.3.1
G4	G4.1	Nhận thức được vai trò và trách nhiệm của người làm thực phẩm Nắm bắt được truyền thống văn hóa của các loại thực phẩm tồn trữ và nhu cầu sử dụng chúng trong xã hội ngày nay	4.1.1, 4.1.4, 4.1.5
	G4.2	Nhận biết được xu hướng kinh doanh thực phẩm tồn trữ của các doanh nghiệp	4.2.2
	G4.3	Hình thành ý tưởng chế biến loại mứt mới	4.3.1
	G4.4	Chọn nguyên liệu	4.4.4
	G4.5	Dự kiến qui trình thực hiện kẹo mứt	4.5.1
	G4.6	Hoàn chỉnh qui trình thực hiện	4.6.1

9. Tài liệu học tập

- Sách, giáo trình chính:

1. Nguyễn Thị Thủy - Giáo trình Bảo quản Thực phẩm, ĐH Bách khoa TP.HCM, NXB ĐHQG Tp.HCM, 2005

- Sách (TLTK) tham khảo:

1. TS Nguyễn Duy Thịnh , Các chất phụ gia dùng trong thực phẩm, ĐH Bách khoa Hà Nội, NXB Hà Nội, 2003

2. Bùi Ái, Kỹ thuật lên men truyền thống Việt Nam, NXB Đại Học Quốc Gia Tp.HCM, 2006

3. Trần Đức Ba, Kỹ thuật làm lạnh thực phẩm, NXB Tp.HCM, 2000

4. Lê Văn Việt Mẫn, Các Kỹ thuật hiện đại dùng trong chế biến thực phẩm, ĐH Bách khoa TP.HCM, 2000.

10. Đánh giá sinh viên:

- Thang điểm: **10**

- Kế hoạch kiểm tra như sau:

Hình thức KT	Nội dung	Thời điểm	Công cụ KT	Chuẩn đầu ra KT	Tỉ lệ (%)
Đánh giá giữa kỳ					50
BT#1	Đề tài tiểu luận 1 : “ Phân tích những ưu điểm và nhược điểm giữa các phương pháp bảo quản thực phẩm theo phương thức truyền thống với các phương pháp bảo quản thực phẩm theo phương thức hiện đại ”	Tuần 15	Báo cáo nhóm	G1.2, G1.3	5
BT#2	Đề tài tiểu luận 2 “ Hệ vi sinh vật	Tuần 15	Báo cáo	G1.2,	5

	gây hại trên trứng gia cầm, phương pháp phát hiện hư hỏng và loại trừ. Đưa ra phương pháp chọn lựa và bảo quản trứng gia cầm hiệu quả”		nhóm	G2.5, G3.3	
BT#3	Đề tài tiểu luận 3 “ Những thành phần enzym gây hư hỏng rau quả. Đưa ra các phương pháp bảo quản rau củ hiệu quả ”	Tuần 15	Báo cáo nhóm	G1.3, G2.1, G2.3,	5
BT#4	Đề tài tiểu luận 4 : “ Sử dụng chất phụ gia trong lĩnh vực tồn trữ thực phẩm ” * Ưu điểm và nhược điểm của việc sử dụng các chất phụ gia thực phẩm trong chế biến món ăn và bảo quản thực phẩm là gì ? * Thực trạng sử dụng các chất phụ gia thực phẩm trong chế biến món ăn và bảo quản thực phẩm hiện nay như thế nào? * Những quy định về việc sử dụng các chất phụ gia thực phẩm trong chế biến món ăn và bảo quản thực phẩm.	Tuần 8	Tiểu luận nhóm	G1.3 G2.1, G2.3, G3.3	10
BT#5	+ Đề tài tiểu luận 5 “ Tìm hiểu qui trình lên men rượu cần”	Tuần 9	Tiểu luận nhóm	G2.1, G2.3	5
BT#6	+ Đề tài tiểu luận 6 “Tìm hiểu các loại bao bì nào thường được sử dụng cho các dòng thực phẩm riêng biệt như : Sữa và các sản phẩm từ sữa, các sản phẩm rau củ và trái cây, các sản phẩm từ thịt, cá , . . .”	Tuần 10	Tiểu luận nhóm	G2.5, G3.1, G3.2, G3.3	5
BT#7	Thiết kế một dạng kẹo mút mới	Tuần 12		G 4.3, G4.4, G4.5, G4.6	15
Thi cuối kỳ					50
	Các vấn đề liên quan về tồn trữ thực phẩm		Tiểu luận	G1.3, G2.4, G2.5, G3.3, G4.1, G4.2	

11. Nội dung chi tiết học phần:

Tuần	Nội dung	Chuẩn đầu ra học phần
1	Chương 1: Giới thiệu tổng quan về bảo quản và tồn trữ	

	<p>thực phẩm</p> <p>A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (6)</p> <p>Nội dung GD lý thuyết:</p> <p>1.1. Tổng quát hóa các phương pháp tồn trữ thực phẩm (phương pháp truyền thống và phương pháp hiện đại)</p> <p>1.2. Tổng quát hóa về thương phẩm thực phẩm (nhận biết, phân loại, lựa chọn, sử dụng chất phụ gia thực phẩm).</p> <p>PPGD chính:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Thuyết giảng + Thảo luận nhóm + Trình chiếu 	G1.2, G1.3
	<p>B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (12)</p> <p>+ Đề tài tiểu luận 1 : “ Phân tích những ưu điểm và nhược điểm giữa các phương pháp bảo quản thực phẩm theo phương thức truyền thống với các phương pháp bảo quản thực phẩm theo phương thức hiện đại ”</p> <p>+ Tìm hiểu những hư hỏng thực phẩm tươi sống do vi sinh vật gây hai gây ra.</p>	G1.3, G2.3, G2.4, G2.5
	<p>Chương 2 : Những yếu tố ảnh hưởng gây hư hại thực phẩm</p> <p>A/ Tóm tắt các ND và PPGD chính trên lớp: (3)</p> <p>Nội dung GD lý thuyết:</p> <p>2.1. Vi sinh vật gây hại trên thực phẩm tươi sống</p> <p>2.1.1. Vi sinh vật gây hại trên rau củ</p> <p>2.1.2. Vi sinh vật gây hại trên thịt gia cầm, gia súc, thủy hải sản, trứng....</p> <p>2.2. Vi sinh vật gây hại trên các sản phẩm thực phẩm</p> <p>2.2.1. Vi sinh vật gây hại xâm nhập vào thực phẩm trong quá trình chế biến thực phẩm</p> <p>2.2.2. Vi sinh vật gây hại xâm nhập vào thực phẩm trong quá trình bảo quản thực phẩm</p> <p>2.3. Thành phần Enzym có trong thực phẩm</p> <p>PPGD chính:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Thuyết giảng + Trình chiếu + Thảo luận nhóm 	G1.2
2, 3, 4	<p>B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (6)</p> <p>+ Đề tài tiểu luận 2 “ Hệ vi sinh vật gây hại trên trứng gia cầm, phương pháp phát hiện hư hỏng và loại trừ. Đưa ra phương pháp chọn lựa và bảo quản trứng gia cầm hiệu quả”</p> <p>+ Tìm hiểu những hư hỏng ở các sản phẩm thực phẩm do vi sinh vật gây hai gây ra.</p> <p>+ Đề tài tiểu luận 3 “ Hệ vi sinh vật gây hại trong đồ hộp, phương pháp phát hiện hư hỏng và loại trừ. Đưa ra phương pháp bảo quản đồ hộp hiệu quả ”</p> <p>+ Đề tài tiểu luận 4 “ Những thành phần enzym gây hư hỏng</p>	G1.2, G2.5

	rau quả. Đưa ra các phương pháp bảo quản rau củ hiệu quả ”	
5	Chương 3 : Các nguyên tắc chế biến và bảo quản thực phẩm	
	A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (3) Nội dung GD lý thuyết: + Giữ thực phẩm ở trạng thái tươi sống + Hạn chế sự phát triển của VSV, EnZym. + Tiêu diệt VSV. + Sử dụng chất phụ gia thực phẩm PPGD chính: + Thuyết giảng + Trình chiếu + Thảo luận nhóm	G1.2
	B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (6) Đề tài tiểu luận 5 : “ Sử dụng chất phụ gia trong lĩnh vực bảo quản thực phẩm ” + Ưu điểm và nhược điểm của việc sử dụng các chất phụ gia thực phẩm trong chế biến món ăn và bảo quản thực phẩm là gì ? + Thực trạng sử dụng các chất phụ gia thực phẩm trong chế biến món ăn và bảo quản thực phẩm hiện nay như thế nào? + Những quy định về việc sử dụng các chất phụ gia thực phẩm trong chế biến món ăn và bảo quản thực phẩm.	G1.2, G2.5
6, 7, 8, 9, 10, 11	Chương 4: Các phương pháp chế biến và bảo quản thực phẩm	
	A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (3) Nội dung GD lý thuyết: 4.1. Phương pháp sử dụng nhiệt thấp 4.1.1. Làm lạnh và bảo quản lạnh thực phẩm 4.1.2. Lạnh đông và trữ đông thực phẩm 4.1.3. Quá trình làm tan giá và làm ấm 4.2. Phương pháp tiệt trùng 4.2.1. Sử dụng nhiệt độ 4.2.2. Sử dụng hóa chất 4.2.3. Kết hợp nhiệt độ và hóa chất 4.3. Phương pháp sấy khô 4.3.1. Sấy bằng năng lượng mặt trời (phơi nắng) 4.3.2. Sấy trực tiếp bằng thiết bị sấy 4.4. Lên men 4.4.1. Lên men truyền thống 4.4.2. Lên men hiện đại 4.5. Phương pháp thẩm thấu 4.5.1 Thẩm thấu bằng đường 4.6. Phương pháp sử dụng chất phụ gia thực phẩm 4.6.1. Chất tạo màu 4.6.2. Chất tạo mùi 4.6.3. Chất tạo vị 4.6.4. Chất chống mốc PPGD chính:	G1.2

	<ul style="list-style-type: none"> + Thuyết giảng + Trình chiếu + Thảo luận nhóm 	
	<p>B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (6)</p> <ul style="list-style-type: none"> + Sấy thăng hoa + Cô đặc ở nhiệt độ thấp + Phương pháp tiệt trùng <ul style="list-style-type: none"> • Sử dụng sóng siêu âm • Sử dụng tia cực tím + Tìm hiểu quy trình tiệt trùng nước ép trái cây đóng hộp + Sấy phun + Sấy đối lưu + Đề tài tiểu luận 6 “ Tìm hiểu quy trình lên men rượu cần” + Thẩm thấu bằng muối + Chất tạo dòn + Chất tạo dai + Chất tạo + Chất tạo sệt + Chất tạo đông 	G1.2, G2.5
	<p>Chương 5: Ứng dụng các phương pháp chế biến.</p>	
12, 13	<p>A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (3)</p> <p>Nội dung GD lý thuyết:</p> <p>5.1. Các sản phẩm thực phẩm ứng dụng phương pháp lên men.</p> <p>5.2. Các sản phẩm thực phẩm ứng dụng phương pháp sử dụng nhiệt độ</p> <p>PPGD chính:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Thuyết giảng + Trình chiếu + Thảo luận nhóm + Báo cáo nhóm 	G1.2, G1.3, G2.5, G3.1, G3.2, G3.3
	<p>B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (6)</p> <ul style="list-style-type: none"> + Các sản phẩm thực phẩm ứng dụng phương pháp thẩm thấu. + Các sản phẩm thực phẩm ứng dụng phương pháp sử dụng phụ gia thực phẩm. 	G2.5, G3.1, G3.2, G3.3
	<p>Chương 6 : Sử dụng bao bì trong bảo quản</p>	
14	<p>A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (3)</p> <p>Nội dung GD lý thuyết:</p> <p>6.1. Định nghĩa bao bì thực phẩm.</p> <p>6.2. Mối quan hệ giữa bao bì và chất lượng thực phẩm.</p> <p>6.3. Chức năng của bao bì và phân loại bao bì thực phẩm.</p> <p>PPGD chính:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Thuyết giảng + Trình chiếu + Thảo luận nhóm 	G1.2, G1.3, G2.5

	<p>B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (6) + Đề tài tiểu luận 7 “Tìm hiểu các loại bao bì nào thường được sử dụng cho các dòng thực phẩm riêng biệt như : Sữa và các sản phẩm từ sữa, các sản phẩm rau củ và trái cây, các sản phẩm từ thịt, cá , . . .” + Chuẩn bị báo cáo tiểu luận theo nhóm</p>	G2.1, G2.5
	SINH VIÊN BÁO CÁO SEMINAR	
15	<p>A/ Các nội dung và PPGD chính trên lớp: (3) Báo cáo Seminar : + Đề tài tiểu luận 1 : “ Phân tích những ưu điểm và nhược điểm giữa các phương pháp bảo quản thực phẩm theo phương thức truyền thống với các phương pháp bảo quản thực phẩm theo phương thức hiện đại ” + Đề tài tiểu luận 2 “ Hệ vi sinh vật gây hại trên trứng gia cầm, phương pháp phát hiện hư hỏng và loại trừ. Đưa ra phương pháp chọn lựa và bảo quản trứng gia cầm hiệu quả” + Đề tài tiểu luận 3 “ Những thành phần enzym gây hư hỏng rau quả. Đưa ra các phương pháp bảo quản rau củ hiệu quả ” Tóm tắt các PPGD: + SV thuyết trình + SV thảo luận + GV rút ra kết luận</p>	G1.2, G1.3, G2.1
	<p>B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (6) + Tổng hợp kiến thức cốt lõi trong các báo cáo tiểu luận 1,2,3</p>	G2.5

12. Đạo đức khoa học:

Các bài tập ở nhà và dự án phải được thực hiện từ chính bản thân sinh viên. Nếu bị phát hiện có sao chép thì xử lý các sinh viên có liên quan bằng hình thức đánh giá 0 (không) điểm quá trình và cuối kỳ.

13. Ngày phê duyệt lần đầu:

14. Cấp phê duyệt:

15. Tiến trình cập nhật ĐCCT

Lần 1: Nội Dung Cập nhật ĐCCT
lần 1: ngày tháng năm

<người cập nhật ký
và ghi rõ họ tên)

Tổ trưởng Bộ môn:

GIỚI THIỆU CÁC CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

1. Ngành Công nghệ May (Mã ngành 7540205D, 7540205C)

Sinh viên tốt nghiệp có khả năng: Vận dụng được các nguyên lý thiết kế vào quá trình phát triển các sản phẩm may; quản lý và thể hiện tốt vai trò cán bộ kỹ thuật; xây dựng qui trình làm việc và hợp lý hóa sản xuất may; thiết kế cải tiến điều kiện nhà xưởng và các trang thiết bị góp phần nâng cao năng suất và chất lượng sản phẩm may.

Các kỹ sư có cơ hội làm việc tại: các doanh nghiệp may & thời trang; các Công ty tư vấn, thiết kế, tiếp thị, văn phòng đại diện Công ty may & thời trang; các Công ty dệt, da giày, túi xách, trang thiết bị và dịch vụ ngành may; các trường chuyên may mặc và thời trang.

Để học ngành Công nghệ May được tốt nhất, các em học sinh cần: Thật sự yêu thích nghề may; chăm chỉ, cần mẫn và tỉ mỉ; có khả năng phân tích, tổng hợp và tư duy logic.

Được đào tạo tại khoa Công nghệ May và Thời trang và khoa Đào tạo Chất lượng cao.

2. Ngành Thiết kế Thời trang (Mã ngành 7210404D)

Sinh viên tốt nghiệp có khả năng: Thiết kế và thực hiện hoàn chỉnh bộ sưu tập thời trang; vận dụng sáng tạo các nguyên lý thiết kế để phát triển các bộ sưu tập thời trang; tổ chức quản lý và điều hành các cửa hàng thời trang.

Sinh viên sau khi tốt nghiệp có cơ hội làm việc tại: Phòng thiết kế các doanh nghiệp may & thời trang; phòng marketing các công ty tư vấn, thiết kế và tiếp thị hàng may mặc & thời trang; phòng thiết kế các công ty giày, nón; túi xách và phụ kiện thời trang; Tòa soạn báo & tạp chí, công ty thiết kế, in ấn,...

Để học ngành Thiết kế Thời trang được tốt nhất, các em học sinh cần: Thật sự đam mê với nghề thiết kế thời trang; có năng khiếu hội họa, tạo hình; có óc sáng tạo và phát triển ý tưởng thời trang; có tính cầu thị, ham học hỏi, sự kiên trì và nhẫn nại trong học tập.

Được đào tạo tại khoa Công nghệ May và Thời trang.

3. Ngành Công nghệ vật liệu Dệt - May (Mã ngành 7540203)

Tại sao nên học ngành CN Vật liệu Dệt - May?

Năm 2018, xuất khẩu dệt may Việt Nam đạt top 3 thế giới (với hơn 36 tỷ USD đứng thứ 2 cả nước về đóng góp GDP), thu về hơn 1.500 tỷ lợi nhuận. Bên cạnh đó, CPTPP (Hiệp định Đối tác Toàn diện và Tiến bộ Xuyên Thái Bình Dương) và EVFTA (Hiệp định Tự do Thương Mại Việt Nam - EU) chính thức được thông qua và có hiệu lực trong năm 2019 sẽ

giúp ngành dệt Việt Nam đẩy mạnh tăng trưởng cũng như thay đổi cơ cấu thị trường xuất khẩu theo hướng cân bằng hơn, trong đó dòng thuế suất sẽ được giảm về 0% khi các sản phẩm may đáp ứng được với những ràng buộc về nguyên tắc xuất xứ (ưu đãi đặc biệt nếu nguyên phụ liệu may được sản xuất tại chỗ). Nhằm tránh sự phụ thuộc vào nguồn nguyên phụ liệu nhập từ Trung Quốc (48%) cũng như các nước khác, nhiều doanh nghiệp FDI sẽ dồn dập thiết lập chuỗi sản xuất từ sợi - vải - may mặc tại Việt Nam để tận dụng các lợi thế miễn giảm thuế từ các hiệp định thương mại tự do. Mặt khác, các công ty may mặc Việt Nam hiện nay sẽ cần phải tham gia sâu hơn vào chuỗi giá trị toàn cầu, không chỉ thực hiện gia công lắp ráp mà còn phải chủ động trong khâu thiết kế cũng như tìm kiếm các nguồn nguyên phụ liệu phù hợp giúp tăng lợi thế cạnh tranh. Do vậy, nhu cầu về nguồn nhân lực trong lĩnh vực công nghệ vật liệu dệt may sắp tới vô cùng lớn, thậm chí thiếu hụt trầm trọng bởi hiện nay rất ít cơ sở đào tạo trình độ đại học về lĩnh vực này tại Việt Nam.

Sinh viên ngành CN Vật liệu Dệt - May học gì?

Chương trình đào tạo ngành Công nghệ Vật liệu Dệt - May trang bị cho sinh viên các kiến thức lý thuyết và thực hành từ cơ bản đến chuyên sâu ở trình độ đại học. Bên cạnh đó, sinh viên tham gia chương trình này có khả năng thích ứng cao với môi trường kinh tế xã hội trong thời kỳ hội nhập, giải quyết tốt những vấn đề khoa học và kỹ thuật dệt may dựa trên các kiến thức cơ bản vật liệu dệt (xơ dệt, sợi dệt, vải dệt, sản phẩm may và phụ liệu may), công nghệ sản xuất vật liệu dệt (kéo sợi, dệt thoi, dệt kim, không dệt, nhuộm, hoàn tất), tiến bộ trong sản xuất vật liệu dệt may (công nghệ nano dệt, điều khiển tự động hóa và tin học ứng dụng trong dệt - may, vật liệu dệt đa chức năng, vật liệu dệt thông minh...), quá trình tổ chức và quản lý sản xuất hàng dệt may, thiết kế và gia công các loại trang phục, kinh doanh hàng dệt may....

Tốt nghiệp sẽ làm việc ở đâu?

Kỹ sư tốt nghiệp ngành Công nghệ Vật liệu Dệt - May có thể làm việc tại các nhà máy kéo sợi, nhà máy dệt vải, nhà máy nhuộm - hoàn tất, công ty may mặc (quản lý chất lượng nguyên phụ liệu may), viện nghiên cứu vật liệu dệt, tổ chức kiểm định chất lượng hàng dệt - may hoặc phòng thí nghiệm vật liệu dệt, công ty kinh doanh nguyên phụ liệu may, trường đại học và trường cao đẳng đào tạo ngành dệt may

Học tập nâng cao trình độ như thế nào?

Kỹ sư tốt nghiệp ngành Công nghệ Vật liệu Dệt - May có khả năng học tập nâng cao trình độ (thạc sỹ và tiến sỹ) tại các trường đại học trong và ngoài nước (du học).

4. Ngành Kỹ thuật Nữ công (Mã ngành 7810502D)

Chương trình đào tạo được thiết kế bao gồm các môn học rèn luyện kỹ năng thực hành Bếp, Làm bánh, Trang trí hoa, Làm đẹp. Ngoài ra, sinh viên sẽ được trực tiếp tham gia trải nghiệm thực tế tại các doanh nghiệp để rèn luyện tay nghề một cách tốt nhất.

Sinh viên tốt nghiệp có khả năng: Chế biến, sáng tạo các món ăn Âu – Á; pha chế Cocktail; thiết kế và quản lý quy trình bếp công nghiệp; thiết kế các sản phẩm trang trí hoa; thiết kế và may trang phục trẻ em, âu phục nam – nữ; giảng dạy nghề Nữ công Gia chánh.

Sinh viên tốt nghiệp có thể đảm nhận các chức danh quản lý tại các doanh nghiệp chế biến thực phẩm; chế biến xuất ăn công nghiệp; nhà hàng; Trung tâm dinh dưỡng; các Trung tâm dạy nghề,...

Để học ngành Kinh tế Gia đình được tốt nhất, các em học sinh cần: Yêu thích và đam mê Âm thực; kiên nhẫn, có khả năng ứng dụng và sáng tạo,...

5. Ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống (Mã ngành 7810202D)

Đào tạo kỹ sư ngành Quản trị nhà hàng và Dịch vụ ăn uống có kiến thức khoa học cơ bản, kiến thức cơ sở và chuyên ngành trong lĩnh vực quản lý nhà hàng và dịch vụ ăn uống; có khả năng phân tích, giải quyết vấn đề và đánh giá các giải pháp; có năng lực xây dựng và quản trị các hệ thống nhà hàng và các dạng bếp, có kỹ năng giao tiếp và làm việc nhóm, có thái độ nghề nghiệp phù hợp đáp ứng được các yêu cầu phát triển của ngành và xã hội.

Sinh viên sau khi tốt nghiệp có thể làm quản lý nhà hàng, quản lý dịch vụ ẩm thực cho các nhà hàng - khách sạn; Chuyên viên tổ chức sự kiện ẩm thực trong các nhà hàng - khách sạn; Chuyên viên tư vấn, tổ chức và điều hành tại các chuỗi nhà hàng, trung tâm hội nghị.



ISBN: 978-604-73-2175-9



9 786047 321759