

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Khoa: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Bộ môn: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. Thông tin về học phần:

Tên học phần:

- Tiếng Việt: CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN NGŨ CỐC VÀ TINH BỘT
- Tiếng Anh: STARCH AND CEREALS PROCESSING TECHNOLOGY
- Mã học phần: Học phần mới; Số tín chỉ: 3; Đào tạo trình độ: Đại học
- Học phần tiên quyết: Hóa sinh, Hóa thực phẩm, Kỹ thuật thực phẩm

2. Mô tả tóm tắt học phần:

Học phần cung cấp cho người học các kiến thức về những đặc điểm, thành phần, tính chất ngũ cốc, cấu trúc và các tính chất của hạt và khối hạt, các phương pháp bảo quản ngũ cốc, các nguyên liệu dùng để chế biến tinh bột, quy trình sản xuất bột ngũ cốc, tinh bột và các sản phẩm từ chúng.

3. Mục tiêu:

Giúp sinh viên có đủ kiến thức cần thiết để đánh giá, phân tích thành phần và tính chất cơ bản nguyên liệu; công nghệ sản xuất tinh bột và ngũ cốc; từ đó người học có thể cải tiến quy trình, nâng cao chất lượng sản phẩm và có khả năng nghiên cứu, phát triển các sản phẩm lương thực để đa dạng hóa sản phẩm.

4. Kết quả học tập mong đợi (KQHT): Sau khi học xong học phần, sinh viên có thể:

- a) Nắm rõ các tính chất cơ bản của nguyên liệu dùng trong sản xuất gạo và bột, phương pháp bảo quản nguyên liệu.
- b) Phân tích được ảnh hưởng của điều kiện bảo quản đến chất lượng nguyên liệu dùng trong sản xuất gạo và bột.
- c) Giải thích được nguyên nhân các hiện tượng hư hỏng của nguyên liệu, đề xuất được biện pháp phòng tránh.
- d) Nắm rõ cơ sở lý thuyết và quy trình để sản xuất gạo, bột và tinh bột đạt hiệu quả mong muốn.
- e) Biết cách lựa chọn nguyên vật liệu phù hợp cho quá trình sản xuất.
- f) Giải thích, phân tích được các công đoạn và thông số kỹ thuật của các quy trình sản xuất gạo, bột và tinh bột; quy trình sản xuất các sản phẩm từ bột và ngũ cốc.

- g) Giải thích được nguyên nhân các hiện tượng hư hỏng của bán thành phẩm và thành phẩm, đề xuất được biện pháp phòng tránh.
- h) Đề xuất được biện pháp cải tiến các quy trình sản xuất, nâng cao chất lượng sản phẩm

5. Nội dung:

STT	Chương/Chủ đề	Nhằm đạt KQHT	Số tiết	
			LT	TH
1	Đại cương về các nguyên liệu dùng trong sản xuất gạo, bột	(a) (b) (c)	18	
1.1	Hình thái học và cấu trúc của các loại nguyên liệu dùng trong sản xuất bột			
1.2	Thành phần hóa học cơ bản của các loại hạt			
1.3	Bảo quản hạt			
2	Sản xuất gạo, bột và tinh bột dùng trong công nghệ thực phẩm	(d) (e) (f) (g) (h)	15	
2.1	Công nghệ xay khô			
2.2	Công nghệ xay ướt			
3	Công nghệ chế biến các sản phẩm từ bột và ngũ cốc	(e) (f) (g) (h)	12	
3.1	Công nghệ sản xuất bánh mì			
3.2	Công nghệ sản xuất các loại mì sợi và pasta			
3.3	Công nghệ sản xuất một số các sản phẩm khác			

6. 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.	Bùi Đức Hợi và các tác giả khác	Kỹ thuật chế biến lương thực. Tập 1	2006	Khoa học và kỹ thuật, Hà Nội	Thư viện/Thư viện số ĐH Nha Trang	X	

2.	Bùi Đức Hội và các tác giả khác	Kỹ thuật chế biến lương thực. Tập 2	2007	Khoa học và kỹ thuật, Hà Nội	Thư viện/Thư viện số ĐH Nha Trang	X	
3.	Mai Thị Tuyết Nga	Bài giảng CN chế biến ngũ cốc, bột, tinh bột và các sản phẩm từ chúng	2007		Giảng viên	X	
4.	Tôn Thất Minh	Giáo trình máy và thiết bị chế biến lương thực	2010	Bách Khoa, Hà Nội			X
5.	Mai Lê và các tác giả khác	Công nghệ bảo quản lương thực	2009	Khoa học và kỹ thuật, Hà Nội	Thư viện/Thư viện số ĐH Nha Trang		X
6.	Trần Thị Thu Trà	Công nghệ bảo quản và chế biến lương thực : Tập 1: Bảo quản lương thực	2010	ĐHQG Tp. HCM	Thư viện/Thư viện số ĐH Nha Trang		X
7.	Vũ Quốc Trung, Lê Thế Ngọc	Sổ tay kỹ thuật bảo quản lương thực	2000	Khoa học và kỹ thuật, Hà Nội	Thư viện/Thư viện số ĐH Nha Trang		X
8.		Tinh bột thực phẩm		Đại học Bách khoa Đà Nẵng	Giảng viên		X

9.	Hoàng Kim Anh, Ngô Kế Sương, Nguyễn Xích Liên	Tinh bột sắn và các sản phẩm từ tinh bột sắn	2006	Hà Nội: Khoa học và kỹ thuật	Thư viện Đại học Nha Trang		X
----	---	--	------	------------------------------	----------------------------	--	---

7. Đánh giá kết quả học tập:

<i>STT</i>	<i>Hình thức đánh giá</i>	<i>Nhằm đạt KQHT</i>	<i>Trọng số (%)</i>
1	Viết		25
2	Seminar		25
3	Thi kết thúc học phần		50

NHÓM GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN

(Ký và ghi họ tên)

Mai Thị Tuyết Nga

Huỳnh Thị Ái Vân

TRƯỞNG KHOA/VIỆN

(Ký và ghi họ tên)

TS. Vũ Ngọc Bội

TRƯỞNG BỘ MÔN

(Ký và ghi họ tên)

TS. Thái Văn Đức

