

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 SẢN XUẤT ĐƯỜNG MÍA, BÁNH KẸO
- Tiếng Anh: TECHNOLOGY OF CANE SUGAR AND CONFECTIONNARY

Mã học phần: FOT 366

Số tín chỉ: 4

Đào tạo trình độ: Đại học

Học phần tiên quyết: Hóa thực phẩm, Vật lý thực phẩm, Kỹ thuật thực phẩm, Thiết bị chế biến thực phẩm.

2. Mô tả tóm tắt học phần:

Học phần cung cấp cho người học cơ sở lý thuyết và các qui trình kỹ thuật trong quá trình sản xuất đường mía, bánh kẹo, rèn luyện kỹ năng sản xuất một số 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:

Trang bị cho sinh viên các kiến thức và kỹ năng cần thiết để có thể tiếp cận với thực tế sản xuất đường mía, bánh kẹo ở doanh nghiệp.

4. Kết quả học tập mong đợi (KQHT):

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

- Phân biệt, đánh giá được chất lượng nguyên liệu, thực hiện được biện pháp bảo quản nguyên liệu.
- Phân biệt và giải thích được các khái niệm, kiến thức liên quan đến quá trình SX đường mía, bánh kẹo.
- Mô tả được các công đoạn quan trọng của quy trình và thông số công nghệ, thiết bị sản xuất sản phẩm đường mía, bánh kẹo.
- Phân tích và lựa chọn được qui trình, thông số công nghệ sản xuất sản phẩm đường mía, bánh kẹo phù hợp với tiêu chuẩn chất lượng và đảm bảo an toàn và vệ sinh môi trường.

5. Nội dung:

STT	Chương/Chủ đề	Nhằm đạt KQHT	Số tiết	
			LT	TH
1	Nguyên liệu mía	a		
1.1	Nguyên liệu mía		2	
1.2	Các biện pháp bảo quản nguyên liệu mía STH		2	
2	Lấy nước mía	b,c,d		
2.1	Lấy nước mía bằng phương pháp ép		3	
2.2	Lấy nước mía bằng phương pháp khuếch tán		3	

3	Làm sạch nước mía	b,c,d		
3.1	Cơ sở lý thuyết của làm sạch nước mía		2	
3.2	Các phương pháp làm sạch nước mía		4	
4	Cô đặc nước mía	b,c		
4.1	Cơ sở lý thuyết của cô đặc		2	
4.2	Cấu tạo thiết bị và phương án bốc hơi của hệ cô đặc		1	
4.3	Hóa học của quá trình cô đặc		1	
5	Nấu đường	b,c,d		
5.1	Lý thuyết kết tinh đường		2	
5.2	Quá trình hóa học của giai đoạn nấu đường		1	
5.3	Chế độ nấu và phối liệu hệ thống nấu đường		1	
6	Ly tâm, sấy, đóng bao và bảo quản đường	b,c		
6.1	Ly tâm		1	
6.2	Sấy đường		1	
6.3	Đóng bao và bảo quản đường		1	
7	Tổng quan về sản phẩm và nguyên liệu trong sản xuất bánh kẹo	a		
7.1	Khái quát về sản phẩm bánh, kẹo và thị trường bánh kẹo Việt Nam và thế giới		1	
7.2	Nguyên liệu phụ, hóa chất dùng trong sản xuất bánh, kẹo		2	
8	Công nghệ sản xuất kẹo	b,c,d		
8.1	Cơ sở lý thuyết, yêu cầu kỹ thuật và các biến đổi của nguyên liệu và quy trình sản xuất kẹo		3	
8.2	Biến đổi trong bảo quản kẹo, đề xuất biện pháp hạn chế các biến đổi đó		2	
9	Công nghệ sản xuất bánh quy	b,c,d		
9.1	Cơ sở lý thuyết hình thành khối bột nhào		2	
9.2	Các quá trình biến đổi trong công đoạn nhào bột		1	
9.3	Quy trình sản xuất bánh quy		3	
10	Công nghệ sản xuất bánh mì, bánh bông lan	b,c,d		
10.1	Quy trình sản xuất bánh mì, bánh bông lan		2	
10.2	Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm bánh trong quá trình sản xuất		2	

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	Nguyễn Ngô	Công nghệ sản xuất đường mía	2010	KHKT	Thư viện	X	
2	Thái Văn Đức	Bài giảng CNSX đường	2015		Thư viện số	X	

		mía, bánh kẹo					
3	Lê Văn Lai	Công nghệ và thiết bị ép mía	2004	KHKT	Thư viện		X
4	Lê Văn Nguyễn	Nấu mật	2004	KHKT	Thư viện		X
5	Lê Văn Lai	Tách mật làm khô, đóng gói, bảo quản và vận chuyển đường	2004	KHKT	Thư viện		X
6	V.E. Baikow	Manufacture and refining of raw cane sugar	2003		Thư viện		X
7	R.B.L. Mathur	Handbook of cane sugar technology	2001		Thư viện		X
8	Hồ Hữu Long	Kỹ thuật sản xuất kẹo	1983	NXB KHKT	Thư viện	Hồ Hữu Long	X
9	Duncan Maley	Biscuit, cookie and cracker manufacturing	1998		Thư viện	Duncan Maley	X
10	P. R. Whitely	<i>Biscuit Manufacture: fundamentals of in-line production</i>	2012	Springer Science & Business	Thư viện		X

7. Đánh giá kết quả học tập:

STT	Hình thức đánh giá	Nhằm đạt KQHT	Trọng số (%)
1	Tham gia học trên lớp (TGH): chuẩn bị bài tốt, tích cực thảo luận...	Điểm danh, quan sát	10
2	Bài tập nhóm	Chăm báo cáo, bài tập	10
3	Hoạt động nhóm (HĐN)	Trình bày báo cáo	15
4	Kiểm tra giữa kỳ (KT)	Viết	15
5	Thi kết thúc học phần (THP)	Viết	50

NHÓM GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN

TS. Thái Văn Đức
KS Nguyễn Thị Hằng

TRƯỞNG KHOA/VIỆN

TRƯỞNG BỘ MÔN

TS. Vũ Ngọc Bội

TS. Thái Văn Đức