

# 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 THỰC PHẨM TRUYỀN THỐNG
- Tiếng Anh: TRADITIONAL FOOD TECHNOLOGY

Mã học phần: Học phần mới

Số tín chỉ: 3 (2+1)

Đào tạo trình độ: Đại học

Học phần tiên quyết: Hóa sinh học thực phẩm, Hóa học thực phẩm, Vi sinh thực phẩm, Công nghệ lên men.

### 2. 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 các sản phẩm thực phẩm truyền thống, kỹ năng sản xuất một số sản phẩm thực phẩm trên.

### 3. Mục tiêu:

Giúp sinh viên có đủ kiến thức và kỹ năng cần thiết để tham gia nghiên cứu và áp dụng được các quy trình sản xuất trong 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

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

- Nhận định được vai trò quan trọng của thực phẩm truyền thống đối với văn hóa ẩm thực.
- Trình bày được các quy trình sản xuất thực phẩm truyền thống từ đậu nành, thịt, thủy sản, sữa, rau quả ...
- Lựa chọn được nguyên vật liệu dùng cho sản xuất thực phẩm truyền thống như: dưa chua, giò chả, chao, mắm nêm ...
- Vận dụng được các quy trình sản xuất để sản xuất một số sản phẩm truyền thống trên.
- Lý giải nguyên nhân ảnh hưởng chất lượng của sản phẩm từ đó có khả năng cải tiến các quy trình sản xuất nhằm nâng cao chất lượng sản phẩm.
- Có thái độ cởi mở, tinh thần hợp tác và tham gia tích cực trong hoạt động nhóm.

### 5. Nội dung:

#### 5.1. Lý thuyết

STT	Chương/Chủ đề	Nhằm đạt KQHT	Số tiết	
			LT	TH
1	<b>Khái niệm văn hóa ẩm thực Việt Nam và sản phẩm truyền thống</b>	a, f	3	

1.1	Văn hóa ẩm thực Việt Nam.			
1.2	Tính tổng hợp trong nghệ thuật ẩm thực Việt Nam.			
1.3	Đặc điểm thực phẩm truyền thống.			
1.4	Phân loại TP truyền thống			
2	<b>Các sản phẩm thực phẩm truyền thống từ đậu nành</b>	b,c,d,e,f	6	
2.1	Tổng quan đậu nành			
2.2	Sản xuất đậu phụ, đậu hũ, sữa đậu nành			
2.3	Sản xuất chao			
2.4	Sản xuất tương			
2.5	Sản xuất nước chấm			
2.6	Sản xuất sữa chua đậu nành			
2.7	Một số sản phẩm truyền thống từ đậu nành trên thế giới			
3	<b>Công nghệ sản xuất thực phẩm truyền thống từ rau quả</b>	b,c,d,e,f	4	
3.1	Sản xuất các sản phẩm rau quả muối chua			
3.2	Công nghệ chế biến dấm ăn từ quả			
4	<b>Các sản phẩm truyền thống từ thịt</b>	b,c,d,e,f	5	
4.1	Nem chua			
4.2	Giò lụa, chả quế			
4.3	Giò thủ			
4.4	Lạp xưởng			
4.5	Một số sản phẩm truyền thống từ thịt trên thế giới			
5	<b>Các sản phẩm truyền thống từ thủy sản</b>	b,c,d,e,f	6	
5.1	Công nghệ sản xuất nước mắm			
5.2	Công nghệ sản xuất mắm tôm chua, tép chua			
5.3	Công nghệ sản xuất mắm ruốc			
5.4	Công nghệ sản xuất mắm nêm			
5.5	Công nghệ sản xuất một số sản phẩm truyền thống từ thủy sản trên thế giới			
6	<b>Sản xuất một số rượu truyền thống ở Việt Nam</b>	b,c,d,e,f	4	
6.1	Khái quát về rượu			
6.2	Các loại rượu			
6.3	Thành phần rượu			
6.4	Quá trình hóa học (cơ chế lên men)			
6.5	Quá trình vật lý			
7	<b>Công nghệ chế biến các sản phẩm truyền thống từ sữa</b>	b,c,d,e,f	2	
7.1	Công nghệ chế biến sữa chua			
7.2	Công nghệ chế biến sữa chua			

## 5.2. Thực hành

STT	Chương/Chủ đề	Nhằm đạt KQHT	Số tiết	
			LT	TH
1	Thực hành sản xuất các sản phẩm truyền thống	Nắm được quy trình và sản xuất các sản phẩm từ đậu tương tại phòng thí nghiệm.		4

	từ đầu tương			
2	Thực hành sản xuất sản phẩm truyền thống từ rau quả	Nắm được quy trình và sản xuất sản phẩm rau quả muối chua truyền thống tại phòng thí nghiệm.		4
3	Thực hành sản xuất sản phẩm truyền thống từ thịt	Nắm được quy trình và sản xuất sản phẩm thịt truyền thống tại phòng thí nghiệm.		4
4	Thực hành sản xuất sản phẩm truyền thống từ thủy sản	Nắm được quy trình và sản xuất sản phẩm thủy sản truyền thống tại phòng thí nghiệm.		4

## 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	Trần Thị Luyến, 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 Luyến	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 Thường, 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	Công nghệ sản xuất rượu vang	2009	NXB ĐH Quốc		X	

	Khánh Hoàng			gia TP. HCM			
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

### 7. Đánh giá kết quả học tập:

STT	Hình thức đánh giá	Nhằm đạt KQHT	Trọng số (%)
1	Kiểm tra	a,b,c,e,f	25%
2	Semina hoặc thực nghiệm sản xuất thử sản phẩm	b,c,d,e,f	20%
3	Chuyên cần/thái độ	f	5%
4	Thi kết thúc học phần	a,b,c,d,e	50%

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

**ThS Nguyễn Thị Mỹ Trang**

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

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

**TS. Vũ Ngọc Bội**

**TS.Thái Văn Đức**