

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Khoa/Viện: Công nghệ thực phẩm

Bộ môn: Công nghệ sau thu hoạch

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. Thông tin về học phần:

Tên học phần:

- Tiếng Việt: **THU HOẠCH, XỬ LÝ VÀ BẢO QUẢN RAU CỦ QUẢ HẠT**
- Tiếng Anh: **HARVESTING, HANDING AND PRESERVING VEGETABLES, FRUITS AND CEREAL GRAINS**

- Mã học phần: POT342

Số tín chỉ: 3 (3-0)

Đào tạo trình độ: Đại học

Học phần tiên quyết: Sinh lý nông sản và tổn thất sau thu hoạch.

2. Mô tả tóm tắt học phần:

Học phần cung cấp cho sinh viên các kiến thức về đặc điểm cấu tạo, thành phần hóa học, tính chất vật lý, phương pháp thu hoạch, xử lý và bảo quản các loại rau, quả, củ, hạt nhằm hạn chế tổn thất sau thu hoạch, đảm bảo chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm.

3. Mục tiêu:

Giúp sinh viên có đủ kiến thức và kỹ năng xử lý, bảo quản các loại rau quả, củ, hạt để có thể ứng dụng vào thực tế sản xuất trong lĩnh vực công nghệ sau thu hoạch.

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

- Phân biệt được các loại rau quả củ hạt.
- Đánh giá được giá trị dinh dưỡng của rau quả và nêu được các tính chất vật lý đặc trưng của rau quả.
- Lựa chọn thời điểm thu hoạch rau quả thích hợp và phân tích được các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng của rau quả sau thu hoạch.
- Biết cách xử lý, đóng gói các loại rau, quả, củ, hạt.
- Áp dụng một số phương pháp bảo quản để đảm bảo chất lượng và kéo dài thời hạn bảo quản của rau, quả, củ, hạt.

5. Nội dung:

STT	Chương/Chủ đề	Nhằm đạt KQHT	Số tiết	
			LT	TH
1	Đặc điểm cấu tạo của rau quả củ hạt	a	5	
1.1	Phân loại rau quả			
1.2	Đặc điểm, hình thái cấu tạo của một số rau quả củ hạt.			
2	Thành phần hóa học và tính chất vật lý của rau quả củ hạt	b	12	

2.1	Thành phần hóa học của rau quả củ hạt			
2.2	Tính chất vật lý của rau quả củ hạt			
3	Thu hoạch rau quả củ hạt	c	7	
3.1	Độ chín và thời điểm thu hoạch			
3.2	Phương pháp thu hoạch			
3.3	Dụng cụ, thiết bị thu hoạch			
3.4	Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng rau quả sau thu hoạch			
4	Xử lý, đóng gói và vận chuyển rau quả, củ, hạt	d	7	
4.1	Xử lý rau quả, củ, hạt			
4.2	Đóng gói rau quả, củ, hạt			
4.3	Vận chuyển rau quả, củ, hạt			
5	Bảo quản rau, quả, củ, hạt	e	14	
5.1	Các phương pháp bảo quản rau quả củ hạt			
5.2	Các yếu tố ảnh hưởng đến thời hạn bảo quản			
5.3	Quy trình bảo quản một số loại rau quả củ hạt			

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	Tôn Nữ Minh Nguyệt, Lê Văn Việt Mẫn, Trần Thị Thu Trà	CNCB rau trái. Tập 1: Nguyên liệu và công nghệ bảo quản sau thu hoạch	2009	ĐH. Quốc gia TP.HC M	Thư viện	x	
2	Hà Văn Thuyết, Cao Hoàng Lan, Nguyễn Thị Hạnh	Công nghệ rau quả	2013	NXB Bách Khoa - Hà Nội	Thư viện	x	
3	Nguyễn Mạnh Khải	Giáo trình bảo quản nông sản	2007	Giáo dục	Thư viện		x
4	Lisa Kitinoja, Adel A. Kader-Chu Doãn Thành Lương Thị Song Vân, Nguyễn Thị Hạnh dịch	Kỹ thuật xử lý và bảo quản sau thu hoạch quy mô nhỏ: Tài liệu kỹ thuật cho rau quả và hoa cây cảnh	2004	University of California - Davisx	Thư viện		x

5	Phạm Xuân Vương	Giáo trình kỹ thuật bảo quản nông sản	2005	ĐH nông nghiệp Hà Nội	Thư viện		x
6	Trần Minh Tâm	Bảo quản và chế biến nông sản sau thu hoạch	2002	Nông nghiệp	Thư viện		x
7	Hà Văn Thuyết, Trần Quang Bình	Bảo quản rau quả tươi và bán chế phẩm	2000	Nông nghiệp Hà Nội	Thư viện		x
8	Amalendu Chakraverty et al.	Handbook of postharvest technology: cereals, fruit, vegetables, tea and spices	2003	Marcel Dekker	Thư viện		x
9	Rosa S. Rolle	Postharvest management of fruit and vegetables in the Asia Pacific region.	2006	Asian productivity organization and FAO	Thư viện		x

7. Đánh giá kết quả học tập:

STT	Hình thức đánh giá	Nhằm đạt KQHT	Trọng số (%)
1	Các lần kiểm tra giữa kỳ	a,b,c,d,e	30
2	Tiểu luận/ seminar	a,b,c,d,e	20
3	Thi kết thúc học phần	a,b,c,d,e	50

GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN

(Ký và ghi họ tên)

TS. Nguyễn Thị Mỹ Hương

TRƯỞNG KHOA/VIỆN

(Ký và ghi họ tên)

TS. Vũ Ngọc Bội

TRƯỞNG BỘ MÔN

(Ký và ghi họ tên)

TS. Nguyễn Thị Mỹ Hương