

# 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 chung về học phần

Tên học phần:

- Tiếng Việt: Thu hoạch, xử lý và bảo quản sản phẩm từ cây nhiệt đới
- Tiếng Anh: Harvesting, handling and preserving products from tropical plants.
- Mã học phần: POT345                                      Số tín chỉ: 03 (3-0)

Đào tạo trình độ: ĐH

Học phần tiên quyết: Hoá sinh học thực phẩm, Sinh lý nông sản và tổn thất sau thu hoạch

### 2. Mô tả tóm tắt học phần

Học phần cung cấp cho người học các kiến thức về đặc điểm, thành phần, phương pháp thu hoạch, xử lý và bảo quản các sản phẩm từ cây nhiệt đới 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 cần thiết để xử lý, bảo quản các sản phẩm từ cây nhiệt đới và có khả năng vận dụng các kiến thức và kỹ năng này vào trong thực tế sản xuất ở nơi trồng trọt và sản xuất.

### 4. Kết quả học tập mong đợi (KQHT):

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

- a) Phân loại được nguyên liệu đầu vào
- b) Nắm được các cách thu hoạch sản phẩm cây nhiệt đới
- c) Phân tích được đặc điểm biến đổi thành phần hóa học cơ bản của nguyên liệu trong quá trình xử lý, bảo quản nguyên liệu.
- d) Kiểm tra được chất lượng sản phẩm trong quá trình thu hoạch, xử lý, bảo quản.

## 5. Nội dung

STT	Chương/Chủ đề	Nhằm đạt KQHT	Số tiết	
			LT	TH
1	<b>Thu hoạch sơ chế và bảo quản chè</b>		9	
1.1	Phương pháp thu hoạch chè	b		
1.2	Phương pháp sơ chế chè	c		
1.3	Phương pháp bảo quản chè	c		
1.4	Phân loại, đánh giá chất lượng chè	a,d		
2	<b>Thu hoạch sơ chế và bảo quản cà phê</b>		9	
2.1	Phương pháp thu hoạch cà phê	b		
2.2	Phương pháp sơ chế cà phê	c		
2.3	Phương pháp bảo quản cà phê	c		
2.4	Phân loại, đánh giá chất lượng cà phê	a,d		
3	<b>Thu hoạch sơ chế và bảo quản ca cao</b>		9	
3.1	Phương pháp thu hoạch ca cao	b		
3.2	Phương pháp sơ chế ca cao	c		
3.3	Phương pháp bảo quản ca cao	c		
3.4	Phân loại, đánh giá chất lượng ca cao	a,d		
4	<b>Thu hoạch sơ chế và bảo quản hồ tiêu</b>		9	
4.1	Phương pháp thu hoạch hồ tiêu	b		
4.2	Phương pháp sơ chế hồ tiêu	c		
4.3	Phương pháp bảo quản hồ tiêu	c		
4.4	Phân loại, đánh giá chất lượng hồ tiêu	a,d		
5	<b>Thu hoạch sơ chế và bảo quản điều</b>		9	
5.1	Phương pháp thu hoạch điều	b		
5.2	Phương pháp sơ chế điều	c		
5.3	Phương pháp bảo quản điều	c		
5.4	Phân loại, đánh giá chất lượng điều	a,d		

## 6. Tài liệu dạy và học:

TT	Tên tác	Tên tài liệu	Năm	Nhà	Địa chỉ	Mục đích sử
----	---------	--------------	-----	-----	---------	-------------

	<i>giả</i>		<i>xuất bản</i>	<i>xuất bản</i>	<i>khai thác tài liệu</i>	<i>dụng</i>	
						<i>Tài liệu chính</i>	<i>Tham khảo</i>
1	Giảng viên giảng dạy	Bài giảng Thu hoạch, xử lý và bảo quản sản phẩm từ cây nhiệt đới			Giảng viên cung cấp	X	
2	Trần Minh Tâm	Bảo quản và chế biến nông sản sau thu hoạch	2009	NXB Nông Nghiệp Hà Nội	Thư viện		X
3	Phạm Xuân Vượng	Kỹ thuật sấy nông sản	2006	ĐH. Nông nghiệp Hà Nội	Thư viện		X
4	Nguyễn Mạnh Khải	Giáo trình bảo quản nông sản	2007	NXB Giáo dục	Thư viện		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	Điểm quá trình - Chuyên cần/thái độ (5%) - Hoạt động nhóm (15%) - Kiểm tra giữa kỳ (15%) - Kiểm tra cuối kỳ (15%)	<i>a,b,c,d</i> <i>a,b,c,d</i> <i>a,b,c,d</i> <i>a,b,c,d</i>	50
2	Thi kết thúc học phần	<i>a,b,c,d</i>	50

**NHÓM GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN**

*(Ký và ghi họ tên)*

**Đặng Thị Thu Hương**

**TRƯỞNG KHOA/VIỆN**

*(Ký và ghi họ tên)*

**TRƯỞNG BỘ MÔN**

*(Ký và ghi họ tên)*