|  |  |
| --- | --- |
| BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO | **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** |
| **TRƯỜNG ĐẠI HỌC VĂN HIẾN** | **Độc lập – Tự do – Hạnh phúc** |
|  **KHOA KỸ THUẬT – CÔNG NGHỆ** |  |

**ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN**

**A. THÔNG TIN CHUNG**

1. Tên học phần: CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN CHẤT BÉO (Fat Processing Technology)

2. Mã số học phần: FOT437

3. Phân bố thời gian học tập: 2 (2/0/4) tín chỉ

4. Trình độ đào tạo: Cao đẳng [] Đại học [x]

5. Đơn vị phụ trách học phần

6. Loại hình học phần:

Đại cương [] Cơ sở ngành [] Chuyên ngành [x] Tốt nghiệp []

Thí nghiệm [] Thực hành [x] Kiến tập/ Thực tập [] Đồ án môn học []

Bắt buộc [] Tự chọn [x]

7. Lần biên soạn/hiệu chỉnh thứ: 01

**B. MỤC TIÊU HỌC PHẦN**

**1. Kiến thức**

 - Sau khi hoàn tất học phần, sinh viên phải nắm vững các quá trình cơ bản trong công nghệ chế biến chất béo và chế biến một số loại sản phẩm từ dầu thực vật và mỡ.

**2. Kỹ năng**

 **-** Có khả năng tự chế biến được 1 số loại sản phẩm từ dầu thực vật và mỡ.

 - Có tư duy tốt và phong cách làm việc công nghiệp.

**3. Thái độ**

 - Sinh viên có năng lực chủ động, tích cực, tư duy, sáng tạo trong học tập.

 - Lập kế hoạch, tổ chức công việc, quản lý thời gian, giao tiếp ứng xử trong hoạt động học tập và trong cuộc sống.

 - Biết tự học, tự nghiên cứu.

**C. NỘI DUNG HỌC PHẦN**

**1. Nội dung cơ bản, cốt lõi tối thiểu:**

 - Công nghệ sản xuất dầu thực vật và các sản phẩm từ dầu thực vật, các chỉ tiêu kỹ thuật, phương pháp kiểm tra của nguyên liệu, bán thành phẩm và thành phẩm**.**

**2. Nội dung chi tiết học phần:**

**Chương 1: Mở đầu**

1.1. Giới thiệu học phần

1.2. Vai trò của dầu mỡ trong đời sống và công nghiệp

1.3. Thực trạng sản xuất nguyên liệu chứa dầu và công nghệ chế biến dầu của Việt Nam

**Chương 2: Thành phần hoá học và tính chất của dầu mỡ**

2.1. Thành phần hoá học của dầu

2.2. Tính chất và một số chỉ số quan trọng của dầu mỡ

**Chương 3: Nguyên liệu sản xuất dầu thực vật và biện pháp bảo quản nguyên liệu chứa dầu**

3.1. Đặc tính của nguyên liệu dầu thực vật

3.2. Những nguyên liệu chủ yếu

3.3. Bảo quản hạt có dầu

**Chương 4: Kỹ thuật khai thác dầu thô**

4.1.Sơ chế nguyên liệu

4.2. Các phương pháp khai thác

**Chương 5. Kỹ thuật tinh chế dầu thực vật**

5.1. Tách tạp chất cơ học

5.2. Tách sáp

5.3. Tách photpholipid

5.4. Tách acid béo tự do

5.5. Rửa và sấy dầu

5.6. Tẩy màu

5.7. Khử mùi

**Chương 6: Kỹ thuật chế biến một số sản phẩm từ dầu thực vật**

6.1. Hydro hóa dầu

6.2. Sản xuất margarine

6.3. Sản xuất shortening

**Chương 7: Kiểm tra và đánh giá chất lượng trong công nghệ chế biến dầu**

7.1. Kiểm tra nguyên liệu

7.2. Kiểm tra bán thành phẩm

7.3. Kiểm tra thành phẩm

**D. PHÂN BỐ THỜI LƯỢNG DẠY – HỌC, KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ**

**1. Phân bố số tiết học tập:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TT** | **Loại hình học tập** | **Số tiết** |
| 1 | Lý thuyết trên lớp, phòng thí nghiệm/thực hành *(có giảng viên)* | 30 |
| 2 | Rèn kỹ năng trên lớp, phòng thí nghiệm/thực hành *(có giảng viên hướng dẫn)* | 0 |
| 3 | Tự học ngoài lớp *(theo nội dung được giảng viên yêu cầu và nộp kết quả cho giảng viên. Ví dụ: bài tập về nhà, báo cáo thu hoạch, bài thuyết trình …)* | 0 |
| 4 | Tự nghiên cứu và viết báo cáo *(không có giảng viên)* | 60 |

**2. Tỉ trọng kiểm tra đánh giá chung tối thiểu, hình thức đánh giá:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Điểm thành phần** | **Quy định** | **Trọng số** |
| 1 | Điểm chuyên cần | Số tiết tham dự học/tổng số tiết | 10% |
| 2 | Điểm bài tập nhóm | - Báo cáo/thuyết minh/...- Được nhóm xác nhận có tham gia  | 30% |
| 3 | Điểm thi kết thúc học phần | - Thi viết/trắc nghiệm/vấn đáp (60 phút)- Tham dự đủ 80% tiết lý thuyết- Bắt buộc dự thi | 60% |

**E. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN HỌC PHẦN**

**1. Đối với giảng viên:**

- Về trình độ tối thiểu: Thạc sĩ.

- Chuyên ngành tốt nghiệp: Chế biến thực phẩm, Hóa thực phẩm, Công nghệ thực phẩm.

- Các yêu cầu thêm về kiến thức chuyên sâu, kỹ năng chuyên môn nghề nghiệp: Có kiến thức chuyên môn, nghiệp vụ sư phạm dạy học Đại học.

**2. Đối với người học:**

Các học phần tiên quyết: Không.

Các học phần học trước: Không.

**3. Tài liệu tham khảo:**

1. Chu Phạm Ngọc Sơn, 1983. *Dầu mỡ trong kỹ thuật và đời sống.* NXB TP. Hồ Chí

 Minh.

2. Các quy trình, quy phạm của nhà máy dầu Tân Bình, Tường An, Thủ Đức.

3. *Giáo trình Công nghệ chế biến dầu thực vật*. ĐH Công nghiệp TP.HCM.

4. Lê Văn Thạch (dịch), 1981. *Chế biến hạt có dầu*. NXB Nông nghiệp.

5. Nguyễn Quang Lộc, 1993. *Kỹ thuật ép dầu và chế biến dầu mỡ thực phẩm*. NXB

 Khoa học kỹ thuật.

6. Nguyễn Mạnh Thản, 1982. *Kỹ thuật sơ chế bảo quản hạt có dầu*. NXB Nông

 nghiệp.

7. Phạm Sương Thu, 1986. *Công nghệ dầu thực vật.* NXB khoa học kỹ thuật.

8. Phạm Văn Nguyên, 1982. *Những cây có dầu béo ở Việt Nam*. NXB Khoa học kỹ

 thuật.

9. Quy định về an toàn lao động và vệ sinh công nghiệp của công ty Dầu thực vật-

 Hương liệu-Mỹ Phẩm Việt Nam.

10. Kitrgin P. V., 1981. *Chế biến hạt dầu*. NXB Nông nghiệp.

*TP.Hồ Chí Minh, ngày 10 tháng 06 năm 2021*

**TRƯỞNG PHÒNG QLĐT**

**(Đã ký)**