



CP02004: HÓA HỌC THỰC PHẨM

(FOOC CHEMISTRY)

Số tín chỉ 3: Lý thuyết 2 – thực hành 1



KẾT QUẢ HỌC TẬP MONG ĐỢI

Ký hiệu	KQHTMD của học phần Hoàn thành học phần này, sinh viên thực hiện được	CĐR của CTĐT
Kiến thức		
K1	Vận dụng các kiến thức về enzyme vào bảo quản và chế biến các sản phẩm thực phẩm đáp ứng yêu cầu chất lượng và an toàn thực phẩm	CĐR1, CĐR2, CĐR3
K2	Vận dụng các kiến thức về sự chuyển hóa hóa sinh các hợp chất cơ bản trong nguyên liệu thực phẩm vào bảo quản nguyên liệu và chế biến thực phẩm	CĐR2, CĐR3
K3	Phân tích ảnh hưởng của các yếu tố công nghệ đến sự biến đổi hóa sinh của nguyên liệu thực phẩm/thực phẩm trong quá trình bảo quản, chế biến thực phẩm	CĐR3
Kỹ năng		
K4	Trình bày tiểu luận về xây dựng một số điều kiện kỹ thuật nhằm biến đổi hóa sinh các hợp phần có trong nguyên liệu thực phẩm theo định hướng mong muốn	CĐR9
Thái độ		
K5	Thể hiện tinh thần chủ động trong học tập ứng dụng các kiến thức hóa sinh nhằm nghiên cứu phát triển sản phẩm thực phẩm	CĐR14

NỘI DUNG HỌC PHẦN

- Chương 1: Nước và chất khoáng trong thực phẩm
- Chương 2: Protein thực phẩm
- Chương 3: Glucid thực phẩm
- Chương 4: Lipid thực phẩm
- Chương 5: Chất độc trong nông sản thực phẩm
- Chương 6: Chất màu và chất thơm

Học phần gồm 4 bài thực hành:

- Nước và chất khoáng trong thực phẩm
- Định lượng nitơ tổng số theo phương pháp Kjeldhal
- Xác định sự biến đổi chỉ số acid và peroxide của lipid trong quá trình bảo quản
- Xác định chất màu trong thực phẩm

PHƯƠNG PHÁP HỌC TẬP

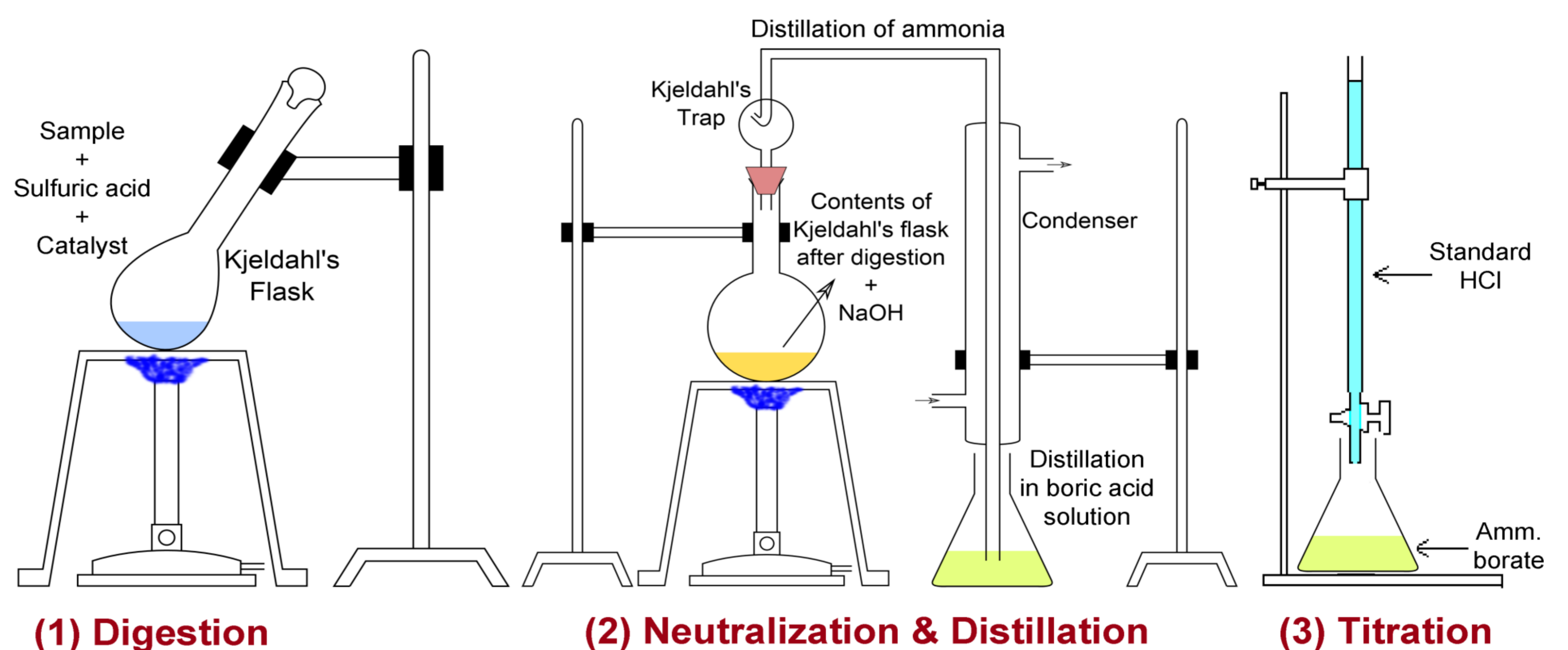
- Tham gia học tập trên lớp
- Đọc tài liệu ở nhà trước khi đến lớp
- Thảo luận nhóm theo các câu hỏi/chủ đề giảng viên đưa ra
- Phương pháp thực nghiệm: tự chuẩn bị lý thuyết các bài thực hành ở nhà, tiến hành các thí nghiệm theo nhóm dưới sự hướng dẫn của giáo viên, thảo luận và báo cáo kết quả theo nhóm.
- E-learning: sử dụng bài giảng trực tuyến đã được đưa lên phần học liệu của lớp, nghe giảng trực tuyến, hỏi/đáp và thảo luận trực tuyến cùng người dạy

NHIỆM VỤ CỦA SINH VIÊN

- ✓ Tất cả sinh viên tham dự học phần này phải tham dự lớp học tối thiểu 75% số tiết lý thuyết, 100% số tiết thực hành
- ✓ Chuẩn bị cho bài giảng: Tất cả sinh viên tham dự học phần này phải đọc sách tham khảo và bài giảng trước khi đến lớp học
- ✓ Thực hành: Bắt buộc dự đầy đủ các bài thực hành theo nhóm; đọc bài trước khi đi thực hành; dự kiểm tra thực hành; nộp báo cáo thực hành đầy đủ, đúng format yêu cầu.

ĐÁNH GIÁ VÀ CHO ĐIỂM

- ✓ Thang điểm: 10
- ✓ Điểm trung bình của học phần là tổng điểm của các rubric nhân với trọng số tương ứng của từng rubric
 - Đánh giá giữa kỳ: 20%, trắc nghiệm
 - Đánh giá thực hành: 20%, Thái độ thực hành, kiểm tra thực hành và báo cáo thực hành
 - Đánh giá cuối kỳ: 60% trắc nghiệm



GIẢNG VIÊN PHỤ TRÁCH

1. TS. Lại Thị Ngọc Hà (0973829482, lnha.cntp@vnua.edu.vn)
2. TS. Hoàng Hải Hà (0913046937, haha@vnua.edu.vn)
3. Ths. Vũ Thị Hằng (0975700826, vuhangcntp@yahoo.com)
4. Ths. Trần Thị Hoài (0914670552, hoaitran@vnua.edu.vn)
5. Ths. Hoàng Lan Phượng (0979007152, hlfphuong@vnua.edu.vn)