

+ Nghiêm túc trong thực hành.

+ Trung thực trong báo cáo.

3. Nhiệm vụ của sinh viên:

– Dự lớp: 100%.

– Chuẩn bị đầy đủ nguyên liệu, dụng cụ, cho mỗi bài thực hành.

– Chuẩn bị cơ sở lý thuyết và quy trình thực hành của mỗi bài thực hành trước khi lên lớp.

4. Đánh giá học phần:

– Thang điểm đánh giá: 10/10

– Điểm đánh giá: điểm trung bình cộng của các bài thực hành có trong học phần.

Trong đó:

+ Điểm thái độ học tập (ý thức tổ chức, kỷ luật, an toàn, vệ sinh): 20%

+ Điểm kiểm tra bài đầu giờ, thời gian thực hiện, chuẩn bị, thao tác: 40%

+ Điểm bài cáo cáo, sản phẩm: 40%

– Sinh viên cần tham gia 100% buổi thực hành.

1. Nội dung học phần:

TT	Tên bài	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Giới thiệu quy trình chế biến thực phẩm	6	0	0	0	2	4
2	Thực hành xây dựng quy trình chế biến thực phẩm	9	0	0	0	3	6
3	Thực hành bước đầu quy trình sản xuất quy mô thủ công	15	0	0	0	5	10
4	Cải tiến sản phẩm lần 1	15	0	0	0	5	10
5	Cải tiến sản phẩm lần 2	15	0	0	0	5	10
6	Cải tiến sản phẩm lần 3	15	0	0	0	5	10
7	Đánh giá chất lượng sản phẩm	15	0	0	0	5	10
Tổng		90	0	0	0	30	60