

## ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

### 1. Thông tin học phần

**Tên học phần**                     : Kỹ thuật thực phẩm 1

**Mã học phần**                     : 05200009

**Số tín chỉ**                        : 3 (3,0,6)

**Loại học phần**                  : Bắt buộc

**Phân bố thời gian:** 15 tuần, trong đó:

– Lý thuyết                             : 03 tiết/tuần

– Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 00 tiết/tuần

– Tự học                                 : 06 tiết/tuần

**Điều kiện tham gia học tập học phần:**

– Học phần tiên quyết: Không

– Học phần trước: không

– Học phần song hành: Không

### 2. Mục tiêu học phần:

<b>Chuẩn đầu ra HP</b>	<b>Mục tiêu học phần (Học phần này trang bị cho sinh viên)</b>	<b>Chuẩn đầu ra CTĐT</b>
G1	Các kiến thức cơ bản về máy và thiết bị sử dụng trong chế biến thực phẩm, các quá trình công nghệ trong sản xuất thực phẩm.	ELO 2
G2	Khả năng tính toán, phân tích, xử lý các vấn đề trong sản xuất thực phẩm; khả năng lựa chọn và áp dụng các thiết bị trong dây chuyền sản xuất thực phẩm.	ELO 4,5
G3	Kỹ năng làm việc nhóm, tìm kiếm và đọc các tài liệu, báo cáo, thuyết trình.	ELO 8, 9
G4	Thái độ khách quan, trung thực trong học tập; có ý thức vận dụng những hiểu biết máy và thiết bị thực phẩm vào đời sống.	ELO 10, 11

### 3. Chuẩn đầu ra của học phần:

Chuẩn đầu ra HP		Mô tả (Sau khi học xong môn học này, người học có thể)	Chuẩn đầu ra CTĐT
G1	G1.2	Trình bày được cấu tạo và nguyên lý hoạt động của một số máy thiết bị sử dụng trong chế biến thực phẩm và phương pháp thực hiện các quá trình, thiết bị trong chế biến thực phẩm.	ELO 2
G2	G2.1	Tính toán được các thông số cơ bản của máy thiết bị như năng suất, công suất.....	ELO 4
	G2.2	Lựa chọn đúng máy thiết bị để ứng dụng trong thực tế sản xuất, khả năng lựa chọn và áp dụng các thiết bị trong dây chuyền sản xuất thực phẩm, đề ra các biện pháp nâng cao chất lượng sản phẩm.	ELO 5
G3	G3.1	Có tinh thần hợp tác trong việc học tập môn kỹ thuật thực phẩm, cũng như khả năng làm việc nhóm hiệu quả.	ELO 8
	G3.2	Có khả năng tìm kiếm, đọc và tổng hợp các tài liệu liên quan đến môn học kỹ thuật thực phẩm.	ELO 9
G4	G4.1	Có thái độ khách quan, trung thực trong học tập; có ý thức vận dụng những hiểu biết máy thiết bị dung trong chế biến thực phẩm vào đời sống.	ELO 10
	G4.2	Có hứng thú học môn kỹ thuật thực phẩm, yêu thích và tìm tòi nghiên cứu các vấn đề trong công nghệ thực phẩm.	ELO 11

### 4. Nhiệm vụ của sinh viên:

- Tham dự trên 75% giờ học lý thuyết;
- Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên;
- Dự kiểm tra trên lớp (nếu có) và thi cuối học phần.

**Thang điểm đánh giá:** 10/10

### 5. Đánh giá học phần:

- Đánh giá học phần:
  - + Điểm quá trình (bài tập, tiểu luận): 30 %;
  - + Điểm thi kết thúc học phần: 70%.

### 6. Nội dung học phần:

STT	Tên chương	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)
-----	------------	--------------------------------------

		<b>Tổng</b>	<b>Lý thuyết</b>	<b>TN/TH</b>	<b>Tự học</b>
1.	Kỹ thuật vận chuyển vật liệu trong thực phẩm	27	9	0	18
2.	Kỹ thuật phân riêng vật liệu trong thực phẩm	27	9	0	18
3.	Kỹ thuật làm nhỏ vật liệu trong thực phẩm	27	9	0	18
4.	Kỹ thuật rửa bao bì và nguyên liệu trong thực phẩm	18	6	0	12
5.	Kỹ thuật phối trộn vật liệu trong thực phẩm	18	6	0	12
6.	Kỹ thuật chiết rót và định lượng trong thực phẩm	18	6	0	12
<b>Tổng</b>		<b>135</b>	<b>45</b>	<b>0</b>	<b>90</b>