

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 các khái niệm về truyền nhiệt, cấu tạo và nguyên lý hoạt động của một số thiết bị trao đổi nhiệt sử dụng trong chế biến thực phẩm và phương pháp thực hiện quá trình chế biến nhiệt trong các thiết bị này.	ELO 2,3
G2	G2.1	Tính toán được các thông số cơ bản của thiết bị truyền nhiệt như năng suất, công suất, diện tích bề mặt truyền nhiệt..	ELO 4,5
	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 nhiệt trong dây chuyền sản xuất thực phẩm, đề ra các biện pháp nâng cao chất lượng sản phẩm.	ELO 5,6
G3	G3.1	Có tinh thần hợp tác trong việc học tập môn Kỹ thuật thực phẩm 2, cũng như khả năng làm việc nhóm.	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 2.	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 nhiệt dùng trong chế biến thực phẩm và 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 giờ học lý thuyết trên lớp: trên 75%
- Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên.
- Dự kiểm tra trên lớp và thi cuối học phần.

5. Đánh giá học phần:

- Thang điểm đánh giá: 10/10
- Đánh giá học phần:
 - + Điểm quá trình (bài tập, tiểu luận): 30 %;
 - + Điểm thi kết thúc học phần: 70%.

1. Nội dung học phần:

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

		Tổng	Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1.	Đại cương về xử lý nhiệt trong chế biến thực phẩm	27	9	0	18
2.	Kỹ thuật đun nóng – làm nguội trong chế biến thực phẩm	27	9	0	18
3.	Kỹ thuật ngưng tụ - cô đặc chân không trong chế biến thực phẩm	36	12	0	24
4.	Kỹ thuật thanh trùng – tiệt trùng trong chế biến thực phẩm	9	3	0	6
5.	Kỹ thuật chiên rán – chân hấp trong chế biến thực phẩm	9	3	0	6
6.	Kỹ thuật sấy thực phẩm	27	9	0	18
Tổng		135	45	0	90