

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 khuếch tán, truyền vận vật chất từ pha này sang pha khác, cấu tạo và nguyên lý hoạt động của một số thiết bị truyền khối sử dụng trong chế biến thực phẩm và phương pháp thực hiện quá trình hóa lý trong các thiết bị truyền khối.	ELO 2,3
G2	G2.1	Tính toán được các thông số cơ bản của thiết bị truyền khối như năng suất, công suất, động lực quá trình, số đơn vị truyền khối...	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 khối 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 3, 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 3.	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 truyền khối dùng trong chế biến thực phẩm và đời sống.	ELO 10
	G4.2	Có hứng thú học môn Kỹ thuật thực phẩm 3, 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 các quá trình truyền chất trong chế biến thực phẩm	18	6	0	12
2.	Kỹ thuật hấp thu trong chế biến thực phẩm	24	8	0	16
3.	Kỹ thuật chưng cất trong chế biến thực phẩm	24	8	0	16
4.	Kỹ thuật trích ly các nguyên liệu thực phẩm	12	4	0	8
5.	Kỹ thuật kết tinh các sản phẩm thực phẩm	12	4	0	8
Tổng		90	30	0	60