

## ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

### 1. Thông tin học phần

**Tên học phần** : Công nghệ chế biến thực phẩm

**Mã học phần** : 05200019

**Số tín chỉ** : 2 (2,0,4)

**Loại học phần** : Bắt buộc

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

- Lý thuyết : 02 tiết/tuần
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 00 tiết/tuần
- Tự học : 04 tiết/tuần

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

- Học phần tiên quyết: Không
- Học phần trước: Hóa sinh học thực phẩm (05200002); Vi sinh vật học thực phẩm (05200050)
- Học phần song hành: Không

### 2. Mục tiêu học phần:

<b>Chuẩn đầu ra HP</b>	<b>Mục tiêu học phần</b> ( <i>Học phần này trang bị cho sinh viên</i> )	<b>Chuẩn đầu ra CTĐT</b>
G1	Các kiến thức cơ bản về thực phẩm, công nghệ 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 công nghệ chế biến 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 khái niệm về thực phẩm, công nghệ thực phẩm, bản chất, mục đích, các biến đổi của vật liệu và phương pháp thực hiện các quá trình trong chế biến thực phẩm.	ELO 2
G2	G2.1	Tính toán và thực hiện phối trộn nguyên liệu.	ELO 4
	G2.2	Lựa chọn đúng phương pháp 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 công nghệ chế biến 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 công nghệ chế biến 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 công nghệ chế biến thực phẩm vào đời sống.	ELO 10
	G4.2	Có hứng thú học môn công nghệ chế biến 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.

### 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%.

**6. Nội dung học phần:**

STT	Tên chương	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)			
		Tổng	Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1.	Khái quát về thực phẩm và công nghệ thực phẩm	12	4	0	8
2.	Các quá trình vật lý	42	14	0	28
3.	Các quá trình hóa học	6	2	0	4
4.	Các quá trình hóa lý	24	8	0	16
5.	Các quá trình sinh học	3	1	0	2
6.	Quá trình hóa sinh	3	1	0	2
<b>Tổng</b>		<b>90</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>60</b>