

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin học phần

Tên học phần : Thực hành công nghệ chế biến thịt, thủy sản và nước chấm, gia vị

Mã học phần : 05201091

Số tín chỉ : 1 (0,1,2)

Loại học phần : Bắt buộc

Phân bố thời gian: 06 tuần, trong đó:

- Lý thuyết : 00 tiết/tuần
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 05 tiết/tuần
- Tự học : 10 tiết/tuần

Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: Hóa sinh học thực phẩm (05200002); Vi sinh vật học thực phẩm (05200050)
- Học phần trước: Công nghệ chế biến thực phẩm (05200019)
- Học phần song hành: Không

2. Mục tiêu học phần:

Chuẩn đầu ra HP	Mục tiêu học phần <i>(Học phần này trang bị cho sinh viên)</i>	Chuẩn đầu ra CTĐT
G1	Kiến thức về qui trình sản xuất một số sản phẩm thịt, thủy sản, nước chấm, gia vị ở qui mô phòng thí nghiệm.	ELO 3
G2	Khả năng tính toán, đo lường, thực hiện chính xác các thông số công nghệ trong qui trình sản xuất một số sản phẩm từ thịt, thủy sản và nước chấm, gia vị.	ELO 4,5
G3	Kỹ năng tổ chức làm việc nhóm, sắp xếp sản xuất hợp lý, tác phong làm việc.	ELO 8, 9
G4	Nghiêm túc trong thực hành; trung thực trong báo cáo; có ý thức vận dụng những kiến thức đã học vào trong sản xuất thực tế ở các công ty, xí nghiệp.	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	G1.3	Trình bày được các bước tiến hành và thông số công nghệ; phân tích được các yếu tố ảnh hưởng, giải thích được các biến đổi diễn ra trong qui trình sản xuất một số sản phẩm từ thịt, thủy sản và nước chấm, gia vị.	ELO 3
G2	G2.1	Chủ động tính toán, cân đối nguyên vật liệu, thực hiện chính xác các công đoạn trong qui trình sản xuất một số sản phẩm từ thịt, thủy sản và nước chấm, gia vị.	ELO 4
	G2.2	Lựa chọn đúng phương pháp và thiết bị trong qui trình sản xuất một số sản phẩm từ thịt, thủy sản và nước chấm, gia vị; đề ra các biện pháp nâng cao chất lượng sản phẩm.	ELO 5
G3	G3.1	Làm việc theo nhóm với tinh thần hợp tác, hiệu quả trong công việc chung để tạo ra sản phẩm đạt chất lượng.	ELO 8
G4	G4.1	Thực hiện đúng nội qui phòng thí nghiệm, an toàn trong quá trình thực hiện; trung thực trong báo cáo.	ELO 10
	G4.2	Có ý thức vận dụng những kiến thức đã học vào trong sản xuất tạo ra sản phẩm chất lượng và an toàn đáp ứng yêu cầu thực tế.	ELO 11

4. Nhiệm vụ của sinh viên:

- Tham dự 100% giờ học thực hành;
- Chuẩn bị đầy đủ nguyên vật liệu 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;
- Viết báo cáo sau mỗi bài thực hành theo nội dung giảng viên yêu cầu.

5. Đánh giá học phần:

- Thang điểm đánh giá: 10/10
- Đánh giá học phần: điểm trung bình cộng của các bài thực hành có trong học phần. Trong đó:
 - + Điểm kiểm tra bài đầu giờ, chuẩn bị nguyên vật liệu: 20%;
 - + Điểm thao tác, thời gian thực hiện: 20%;
 - + Điểm thái độ học tập (ý thức tổ chức, kỷ luật, an toàn, vệ sinh): 20%;
 - + Điểm bài báo cáo, sản phẩm: 40%.

6. Nội dung học phần:

STT	Tên bài	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)			
		Tổng	Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1.	Sản xuất đồ hộp thịt viên	15	0	5	10
2.	Sản xuất giò lụa	15	0	5	10
3.	Sản xuất tôm đông lạnh	15	0	5	10
4.	Sản xuất cá fillet đông lạnh	15	0	5	10
5.	Sản xuất tương ớt	15	0	5	10
6.	Sản xuất sốt ướp thịt nướng	15	0	5	10
Tổng		90	0	30	60