



# CP02001: VẬT LÝ THỰC PHẨM

## (FOOD PHYSICS)



Số tín chỉ 2: Lý thuyết: 2 - Thực hành: 0

### KẾT QUẢ HỌC TẬP MONG ĐỢI

Ký hiệu	KQHTMĐ của học phần Hoàn thành học phần này, sinh viên có thể:	CĐR của CTĐT
<b>Kiến thức</b>		
<b>K1</b>	Vận dụng được các tính chất vật lý của thực phẩm để tính toán các thông số kỹ thuật nhằm kéo dài tuổi thọ và cải thiện chất lượng thực phẩm.	CĐR1, CĐR2, CĐR3, CĐR12
<b>K2</b>	Vận dụng được các kiến thức cơ bản về truyền khối ứng dụng, lưu biến thực phẩm, tính chất nhiệt, tính chất quang, và tính chất bề mặt của thực phẩm trong phân tích một số đặc tính vật lý và hóa sinh của thực phẩm và lựa chọn công nghệ và thiết bị trong quá trình công nghệ thực phẩm	CĐR1, CĐR2, CDDR3, CĐR12
<b>Kỹ năng</b>		
<b>K3</b>	Thành thạo kỹ năng tính toán các thông số vật lý cơ bản trong quá trình công nghệ thực phẩm	CĐR1, CĐR2, CDDR3, CĐR12
<b>Năng lực tự chủ và trách nhiệm</b>		
<b>K4</b>	Nghiêm túc trong học tập, có trách nhiệm với xã hội, và có đạo đức nghề nghiệp, tuân thủ các quy định và luật về sản xuất thực phẩm	CĐR15

### NỘI DUNG HỌC PHẦN

Chương 1: Các đặc trưng cơ bản trong vật lý thực phẩm

Chương 2: Truyền khối trong công nghiệp thực phẩm

Chương 3: Lưu biến thực phẩm

Chương 4: Tính chất nhiệt của thực phẩm

Chương 5: Tính chất quang học của thực phẩm

Chương 6: Tính chất bề mặt của thực phẩm

### PHƯƠNG PHÁP HỌC TẬP

- Tham gia học tập trên lớp
- Đọc tài liệu ở nhà trước khi đến lớp
- Thảo luận, thuyết trình nhóm



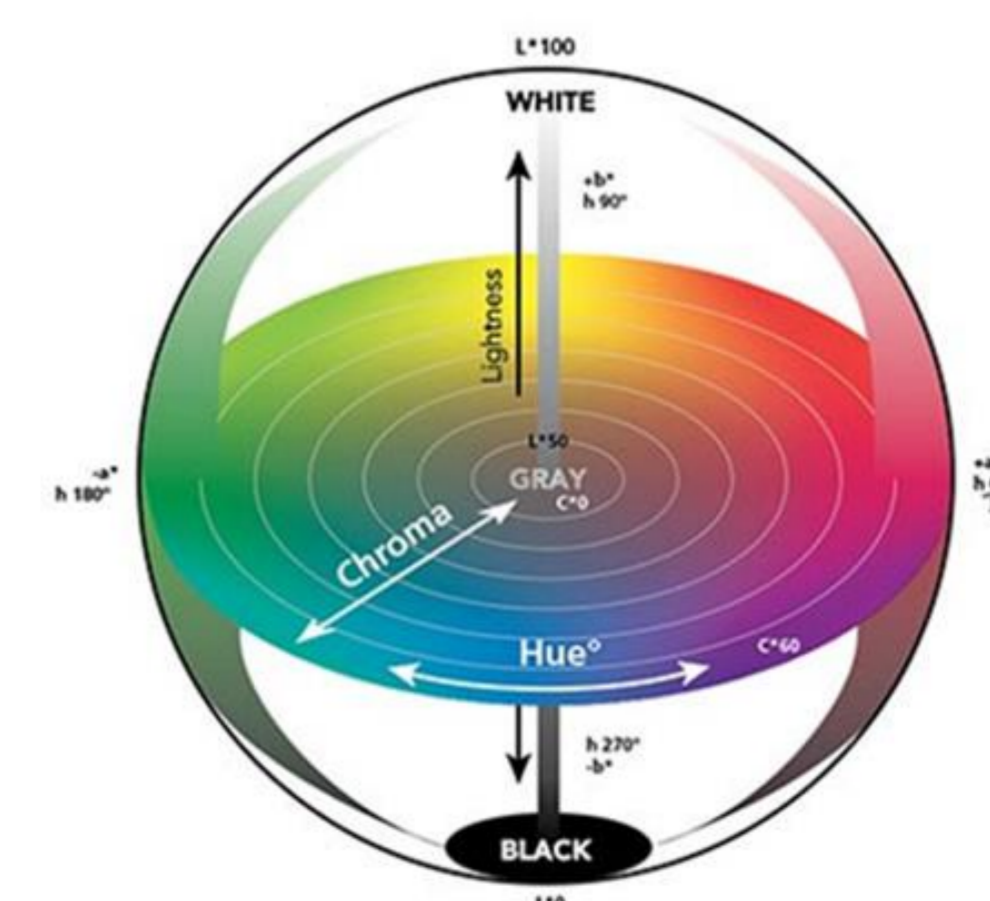
### NHIỆM VỤ CỦA SINH VIÊN

- Tham dự tối thiểu 75% số tiết lý thuyết.
- Chuẩn bị cho bài giảng, đọc sách tham khảo trước khi đến lớp
- Tích cực tham gia đặt câu hỏi, trao đổi, tham gia thực hành và thể hiện ham muốn học tập.



### ĐÁNH GIÁ VÀ CHO ĐIỂM

- Thang điểm: 10
- Điểm trung bình của học phần là tổng điểm của các rubric nhân với trọng số tương ứng của từng rubric
- Đánh giá chuyên cần: 10%
- Đánh giá quá trình: 30%
- Đánh giá cuối kì 60%: tự luận



### GIẢNG VIÊN PHỤ TRÁCH

1. PGS. TS. Trần Thị Định (0974013348, [ttinh@vnua.edu.vn](mailto:ttinh@vnua.edu.vn))
2. TS. Vũ Thị Hạnh (0976986389, [hanhvt@vnua.edu.vn](mailto:hanhvt@vnua.edu.vn))