CP02018: CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM
FOOD PROCESSING TECHNOLOGY
Số tín chỉ 3: lý thuyết 3

KẾT QUẢ HỌC TẬP MONG ĐỢI

Ký hiệu	KQHTMĐ của học phần Hoàn thành học phần này, sinh viên thực hiện được	CĐR của CTĐT
Kiến thức		
K1	Áp dụng được các kiến thức nền tảng về khoa học thực phẩm trong nghiên cứu, sản xuất và phát triển sản phẩm thực phẩm	CĐR2
K2	Phân tích ảnh hưởng của các yếu tố kỹ thuật trong dây chuyền sản xuất để đảm bảo và nâng cao chất lượng sản phẩm thực phẩm	CĐR3
K3	Đánh giá được công nghệ sản xuất các sản phẩm thực phẩm phù hợp bối cảnh kinh tế, xã hội và môi trường	CĐR4
K4	Xây dựng hệ thống sản xuất theo quy chuẩn quốc gia, quốc tế	CĐR5
Kỹ năng		
K5	Vận dụng các kiến thức về công nghệ thực phẩm đã học nhằm lựa chọn các thông số công nghệ, lựa chọn máy và thiết bị cho quá trình sản xuất thực phẩm	CĐR12
K6	Xây dựng điều hành quy trình sản xuất thực phẩm	CĐR13

NỘI DUNG HỌC PHẦN

Chương 1: Đặc tính của thực phẩm và lí thuyết trong chế biến thực phẩm;
Chương 2: Chuẩn bị nguyên liệu thô;
Chương 3: Làm nhỏ kích thước;
Chương 4: Quá trình phối trộn và tạo hình;
Chương 5: Tách và cô các thành phần của thực phẩm;
Chương 6: Lên men và công nghệ enzyme;
Chương 7: Bay hơi và chưng cất
Chương 8: Chần;
Chương 9: Thanh trùng
Chương 10: Ciệt trùng bằng nhiệt
Chương 11: Ép đùn
Chương 12: Sấy
Chương 13: Nướng và rang
Chương 14: Chiên, rán
Chương 15: Chế biến nhiệt trực tiếp và gián tiếp
Chương 16: Lạnh đông
Chương 17: Sấy thăng hoa và làm khô bằng cách cho đóng băng
Chương 18: Phủ ngoài; Bao gói
Chiuowng 19: Quản lí nguyên liệu, bảo quản sản phẩm và phân phối.

NHIỆM VỤ CỦA SINH VIÊN

- Tất cả sinh viên tham dự học phần này phải tham dự lớp học đầy đủ, tối thiểu 75% số tiết lý thuyết
- Chuẩn bị cho bài giảng: Tất cả sinh viên tham dự học phần này phải đọc sách tham khảo và bài giảng trước khi đến lớp học và đọc sơ bộ nội dung bài giảng sắp học
- Bài tập: Tất cả sinh viên tham dự học phần này phải làm bài tập trên lớp, bài tập về nhà và nộp bài vào buổi học cuối của học kì đầy đủ đúng fomat yêu cầu
- Tham dự bài thi giữa kì: Sinh viên có 1 bài kiểm tra giữa kỳ trên lớp, Nếu thiếu bài giữa kì sẽ không được tham gia thi cuối kì
- Tham gia thi cuối kì: Nếu không có bài thi cuối kì thì không có điểm của học phần đó

PHƯƠNG PHÁP HỌC TẬP

Tham gia học tập trên lớp
Đọc tài liệu ở nhà trước khi đến lớp
Làm bài tập về nhà
Học tập online
E-learning: sử dụng bài giảng trực tuyến và thảo luận trực tuyến cùng người dạy
Học online

ĐÁNH GIÁ VÀ CHO ĐIỂM

1. Thang điểm: 10
2. Điểm cuối kì là tổng điểm của các rubic nhân với trọng số tương ứng của từng rubic

GIẢNG VIÊN PHỤ TRÁCH

1. TS. Trần Thị Nhung (0913473285, tranthinhung0185@gmail.com)
2. ThS. Lê Mỹ Hạnh (0349481693, lemyhanh402@gmail.com)

VNUA Vietnam National University of Agriculture