



TÊN MÔN HỌC: CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT BÁNH KẸO

Tên tiếng Anh: CONFECTIONERY PRODUCTION TECHNOLOGY



Số tín chỉ: 2: 1,5 lý thuyết; 0,5 thực hành

KẾT QUẢ HỌC TẬP MONG ĐỢI

Ký hiệu	KQHTMD của học phần Hoàn thành học phần này, sinh viên có thể:	CDR của CTĐT
Kiến thức		
K1	Phân loại được các sản phẩm bánh kẹo phổ biến; vận dụng tốt đặc tính của các loại nguyên liệu phổ biến vào thực tiễn sản xuất.	CDR3
K2	Phân tích được ảnh hưởng của các yếu tố công nghệ, thiết bị trong từng công đoạn của quy trình chế biến đến chất lượng bánh bích quy.	CDR3, CDR4, CDR5
K3	Phân tích được ảnh hưởng của các yếu tố công nghệ, thiết bị trong từng công đoạn của quy trình chế biến đến chất lượng sản phẩm kẹo cứng và kẹo mềm	CDR3, CDR4, CDR5
K4	Tính toán được một số bài toán phổ quát trong quản lý, điều hành dây chuyền sản xuất bánh kẹo	CDR3, CDR13
Kỹ năng		
K5	Phát triển được kỹ năng nghề nghiệp trong kiểm tra sản xuất bánh kẹo thông qua nội dung thực hành	CDR8, CDR11, CDR13
K6	Làm việc nhóm để giải quyết vấn đề, viết và trình bày các báo cáo của nhóm đạt hiệu quả.	CDR6, CDR8
Năng lực tự chủ và trách nhiệm		
K7	Thể hiện sự tôn trọng các qui định về sản xuất thực phẩm trong lĩnh vực sản xuất bánh kẹo.	CDR15

NỘI DUNG HỌC PHẦN

Chương 1: Giới thiệu chung

Chương 2: Nguyên liệu trong sản xuất bánh kẹo

Chương 3: Công nghệ sản xuất bánh bích quy và một số loại bánh khác

Chương 4: Công nghệ sản xuất kẹo.

Học phần gồm 03 bài thực hành:

- Sản xuất bánh quy xốp
- Sản xuất bánh gato và bông lan
- Sản xuất kẹo dẻo.

PHƯƠNG PHÁP HỌC TẬP

- Tham gia học tập trên lớp
- Đọc tài liệu ở nhà trước khi đến lớp
- Thảo luận, thuyết trình nhóm
- Làm việc theo nhóm trong phòng thực hành



NHIỆM VỤ CỦA SINH VIÊN

- Tham dự tối thiểu 75% số tiết lý thuyết, 100% thực hành.
- 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 quá trình: 40%: Thuyết trình nhóm - 15%, Đánh giá thực hành - 25%.
- Đánh giá cuối kì 60%: trắc nghiệm và tự luận

GIẢNG VIÊN PHỤ TRÁCH

GV phụ trách: TS. Giang Trung Khoa
(0983398416, gkhoa@vnu.edu.vn)

GV giảng dạy: TS. Đinh Thị Hiền
(0369087913, hienhd2001@gmail.com)