



CP03016 - BẢO QUẢN THỰC PHẨM (FOOD PRESERVATION)

Số tín chỉ: 2,0 (Lý thuyết 1,5 TC - Thực hành 0,5 TC – Tự học 6,0 TC)



KẾT QUẢ HỌC TẬP MONG ĐỢI

Ký hiệu	KQHTMD của học phần Hoàn thành học phần này, sinh viên có thể:	CĐR của CTĐT
Kiến thức		
K1	Nhận biết tầm quan trọng của công tác bảo quản thực phẩm và thực trạng bảo quản thực phẩm ở Việt Nam và trên thế giới	CĐR3
K2	Phân tích đặc điểm của các loại thực phẩm, trên cơ sở đó xác định nguyên nhân gây hư hỏng TP và nguyên lý bảo quản, từ đó lựa chọn được các phương pháp bảo quản phù hợp cho từng loại thực phẩm.	CĐR3, CĐR5
Kĩ năng		
K3	Sử dụng công nghệ thông tin và thiết bị cùng tư duy phản biện để phục vụ hiệu quả công tác theo dõi, phân tích, đánh giá công tác bảo quản và duy trì chất lượng thực phẩm	CĐR8
K4	Vận dụng kỹ năng thu thập, phân tích và xử lý thông tin phục vụ NCKH và khảo sát các vấn đề của thực trạng công tác bảo quản nông sản, thực phẩm và đề ra giải pháp khắc phục	CĐR11
K5	Xây dựng phương pháp bảo quản thực phẩm và điều hành kiểm tra, đánh giá quy trình bảo quản thực phẩm	CĐR13
Năng lực tự chủ và trách nhiệm		
K6	Thể hiện sự tôn trọng, tuân thủ các quy định và luật về sản xuất thực phẩm	CĐR15

PHƯƠNG PHÁP GIẢNG DẠY

- Phần lý thuyết: Phương pháp thuyết trình được sử dụng chủ yếu, kết hợp với phương pháp nghiên cứu trường hợp và dạy học dựa trên vấn đề. Môn học ưu tiên hàng đầu việc giảng dạy trực tiếp trên lớp, tuy nhiên trong trường hợp điều kiện xã hội không cho phép thì có thể tiến hành dạy online.
- Phần thực hành: làm việc trực tiếp theo nhóm

PHƯƠNG PHÁP HỌC TẬP

- + Tự đọc tài liệu trước khi đến lớp
- + Nghe giảng và vận dụng, thảo luận, phân tích vấn đề
- + Trong trường hợp học trực tuyến, sinh viên phải cài phần mềm học trực tuyến, biết cách thao tác mà phần mềm yêu cầu trên máy tính

GIẢNG VIÊN PHỤ TRÁCH

- 1.TS. Vũ Thị Kim Oanh – ĐT: 038.9972.693
Email: vtkoanh@vnu.edu.vn
- 2.ThS. Nguyễn Thị T.Nga – ĐT: 096.396.7884
Email: ngacntp@gmail.com

NHIỆM VỤ CỦA SINH VIÊN

- Chuyên cần:
 - + Lý thuyết: Tất cả sinh viên tham dự học phần này phải tham gia ít nhất 75% số giờ lên lớp
 - + Thực hành: Tất cả sinh viên tham dự học phần này phải tham gia 100% số buổi thực hành và có bài tường trình theo nhóm đầy đủ
- Chuẩn bị cho bài giảng: Tất cả sinh viên tham dự học phần này phải đọc sách tham khảo trong danh sách các tài liệu tham khảo của môn học, trước mỗi buổi học cần học bài buổi trước và đọc sơ bộ nội dung cơ bản bài sắp học.
- Thi cuối kì: Tất cả sinh viên tham dự học phần này phải tham gia thi kết thúc học phần
- Trong trường hợp tổ chức học trực tuyến sinh viên phải chuẩn bị máy tính cá nhân, cài phần mềm, và sẵn sàng trước giờ học

NỘI DUNG HỌC PHẦN

Học phần này gồm 5 chương:

- Chương 1. Khái niệm về thực phẩm, tầm quan trọng của công tác bảo quản thực phẩm và thực trạng bảo quản thực phẩm ở nước ta hiện nay;
- Chương 2. Đặc điểm của thực phẩm;
- Chương 3. Sự hư hỏng của thực phẩm và nguyên lý bảo quản thực phẩm;
- Chương 4. Các phương pháp bảo quản thực phẩm;
- Chương 5. Công nghệ bảo quản một số loại thực phẩm chính.

ĐÁNH GIÁ VÀ CHO ĐIỂM

- Thang điểm: 10
- Điểm trung bình của học phần là tổng điểm của các rubrics nhân với trọng số tương ứng của từng rubric
- Đánh giá quá trình 40%: (i) Đánh giá tham dự lớp - 10%, (ii) Đánh giá thực hành - 30%.
- Đánh giá cuối kỳ 60%: Trắc nghiệm và tự luận