



CP03035: CÔNG NGHỆ LÊN MEN THỰC PHẨM (FOOD FERMENTATION TECHNOLOGY)



Số tín chỉ 2: lý thuyết 2.0 - thực hành 0 - tự học 6.0

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 | Xác định các quá trình biến đổi sinh lý, sinh hóa trong quá trình lên men | CDR2, CDR3 |
| K2 | Phân tích ảnh hưởng của các yếu tố kỹ thuật tới quá trình lên men công nghiệp | CDR4, CDR5 |
| Kỹ năng | | |
| K3 | Lựa chọn công nghệ phù hợp cho từng loại hình sản phẩm lên men | CDR8 |
| K4 | Tính toán các thông số công nghệ để lựa chọn thiết bị phù hợp, mang lại hiệu quả kinh tế | CDR11 |
| K5 | Thành thạo chuẩn bị bài viết, bài trình bày. Khả năng quản lý thời gian, kỹ năng trả lời câu hỏi, kỹ năng phối hợp nhóm. | CDR13 |

NỘI DUNG HỌC PHẦN

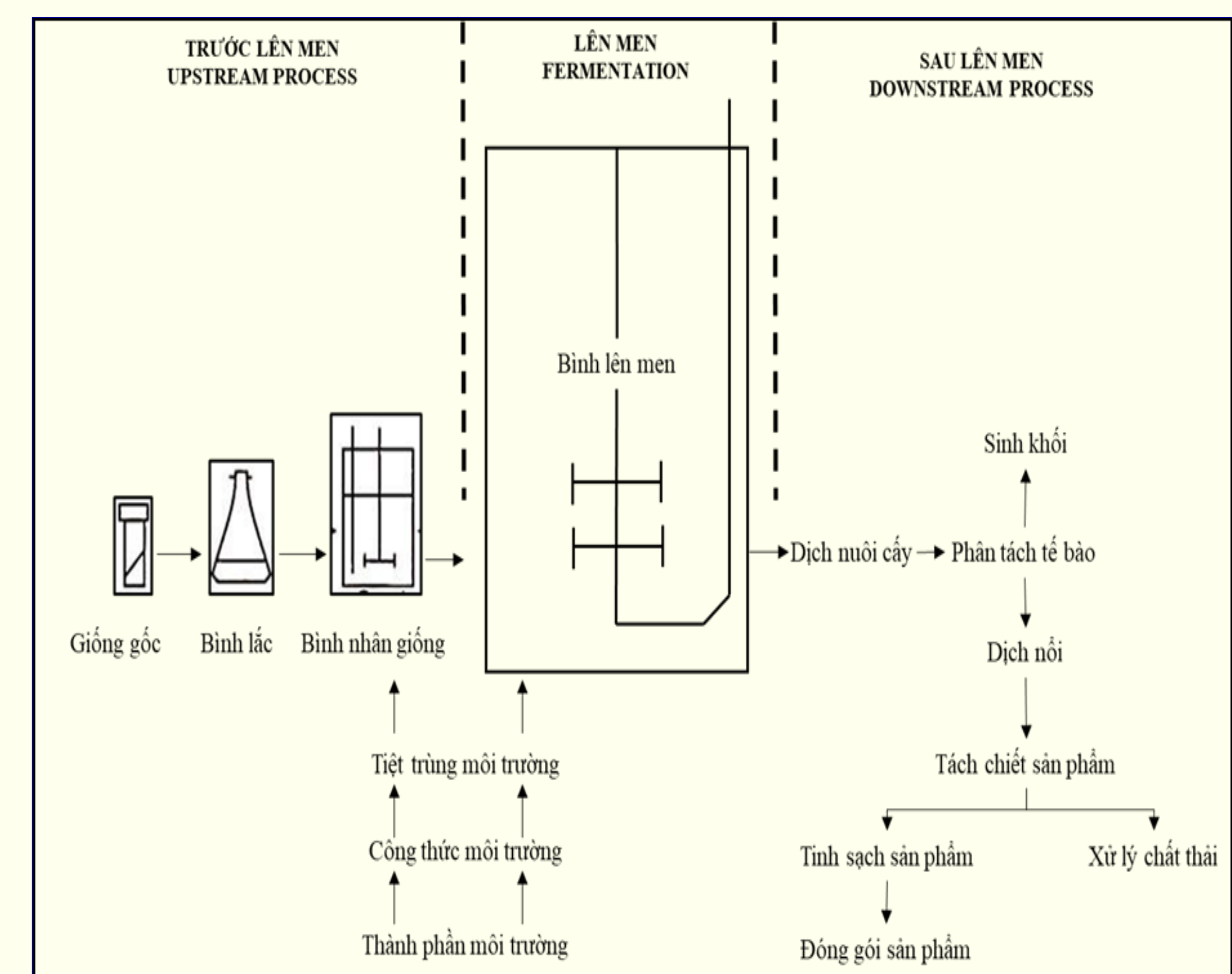
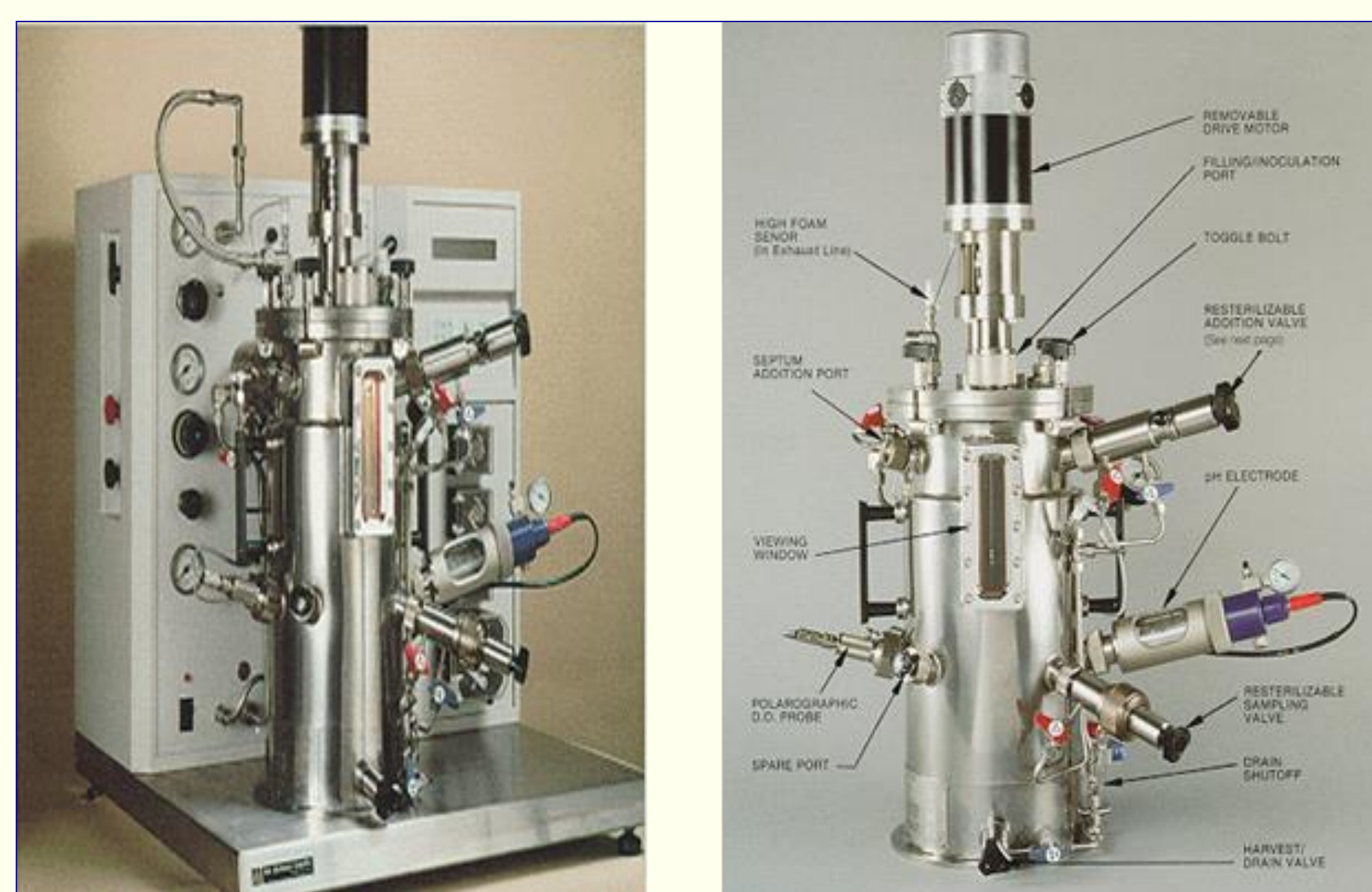
- Chương 1: Các khái niệm cơ bản về quá trình lên men;
- Chương 2: Kỹ thuật tuyển chọn, cải tiến và bảo quản giống vi sinh vật;
- Chương 3: Dinh dưỡng và môi trường lên men;
- Chương 4: Kỹ thuật và thiết bị lên men;
- Chương 5: Động học phát triển của vi sinh vật;
- Chương 6: Thu hồi, tinh sạch và xử lý sản phẩm sau lên men;
- Chương 7: Xử lý chất thải đầu ra của quá trình lên men.

PHƯƠNG PHÁP HỌC TẬP

- Nghe giảng trên lớp, ghi chép, tập luyện kỹ năng phát hiện vấn đề, đặt câu hỏi
- Học qua E-learning
- Thảo luận trên lớp
- Seminar
- Tìm kiếm tài liệu, đọc trước ở nhà

NHIỆM VỤ CỦA SINH VIÊN

- Tham dự lớp đầy đủ và tích cực thảo luận
- Tìm kiếm giáo trình, tài liệu tham khảo và đọc theo hướng dẫn của giảng viên trước khi đến lớp học
- Thuyết trình seminar và thảo luận trên lớp
- Thi cuối kỳ: Theo hình thức trắc nghiệm khách quan; sinh viên được dự thi cuối kỳ nếu không nghỉ quá 25% số buổi học và đạt seminar.



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: 10% chuyên cần; 30% seminar; 10% giữa kì
- Đánh giá cuối kì 50%: trắc nghiệm và tự luận

GIẢNG VIÊN PHỤ TRÁCH

- PGS. TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy
0912641428, ntthuycntp@vnu.edu.vn
- ThS. Lê Minh Nguyệt
0918088344, nguyetlmh@yahoo.com

