



CP02017: KỸ THUẬT THỰC PHẨM 3 (FOOD ENGINEERING 3)



Số tín chỉ 1: Lý thuyết: 1 - Thực hành: 0

KẾT QUẢ HỌC TẬP MONG ĐỢI

Kỹ năng	Hoàn thành học phần này, sinh viên thực hiện được	CDR của CĐT
Kiến thức		
K1	Vận dụng kiến thức cơ bản để giải thích được cơ sở lý thuyết của các quá trình sinh học trong công nghệ thực phẩm	CDR2, CDR3, CDR4, CDR5
K2	Phân tích được ảnh hưởng của những yếu tố công nghệ và những biến đổi hóa sinh diễn ra trong quá trình lên men và sinh tổng hợp enzyme trong công nghệ thực phẩm	CDR2, CDR3, CDR4, CDR5
K3	Phân tích và lựa chọn được máy và thiết bị phù hợp cho quá trình lên men và sinh tổng hợp enzyme	CDR2, CDR3, CDR4, CDR5
Kỹ năng		
K4	Độc lập trong phân tích lựa chọn thiết bị phù hợp để giải quyết các vấn đề thường gặp trong quá trình sinh học trong công nghiệp thực phẩm	CDR12, CDR13
K5	Tổ chức và làm việc nhóm hiệu quả, phát triển tư duy sáng tạo để giải quyết vấn đề.	CDR7, CDR9
Thái độ		
K6	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	CDR15

NỘI DUNG HỌC PHẦN

- Chương 1: Mở đầu
- Chương 2: Quá trình và thiết bị lên men;
- Chương 3: Quá trình và thiết bị công nghệ enzyme

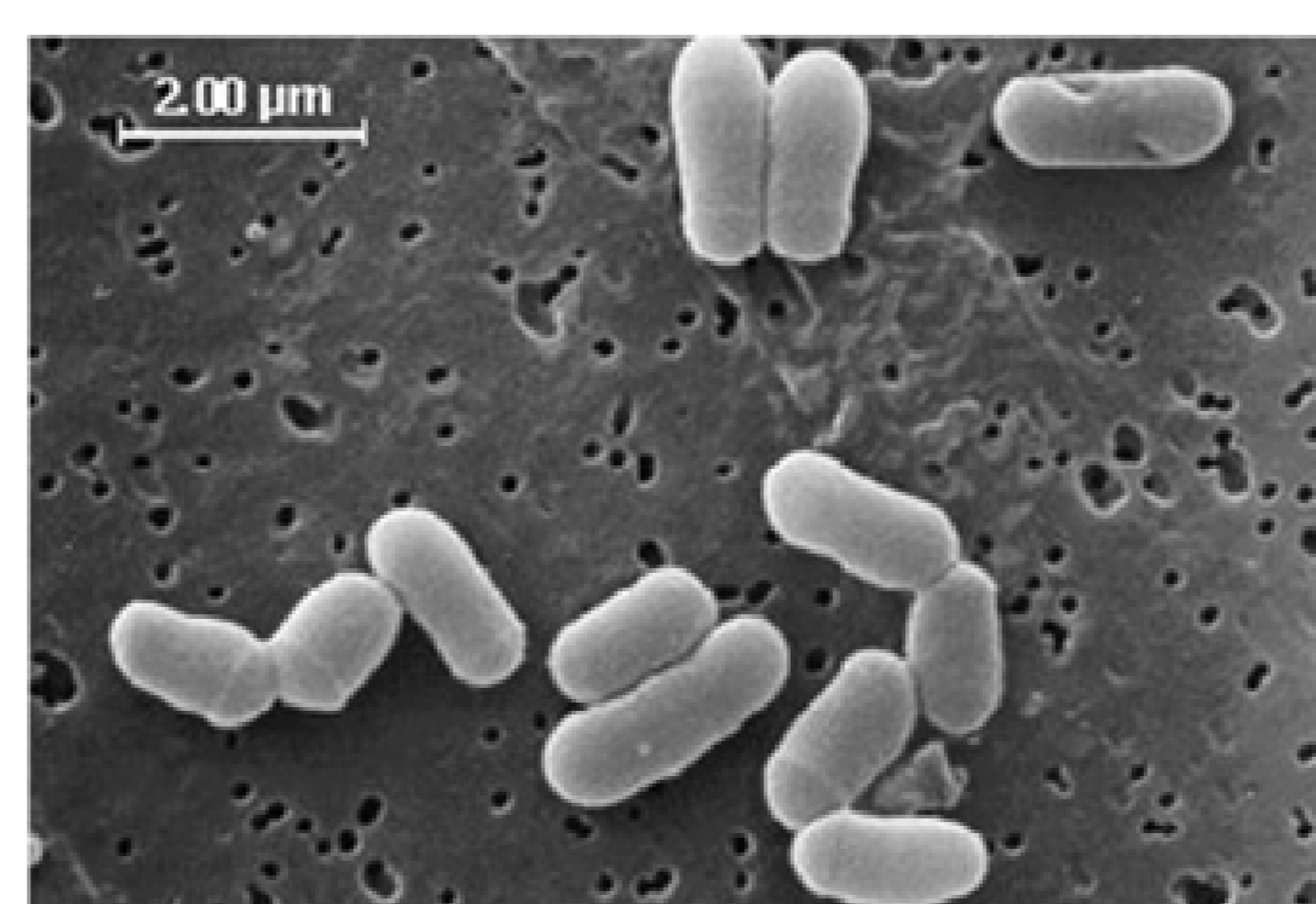
NHIỆM VỤ CỦA SINH VIÊN

- 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.



PHƯƠNG PHÁP HỌC TẬP

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



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%: trắc nghiệm

GIẢNG VIÊN PHỤ TRÁCH

1. PGS. TS. Trần Thị Định (0974013348, tt dinh@vnu.edu.vn)
2. TS. Vũ Thị Hạnh (0976986389, hanhvt@vnu.edu.vn)