



# CP03007: VI SINH VẬT THỰC PHẨM (FOOD MICROBIOLOGY)



Số tín chỉ 2: lý thuyết 1,5 - thực hành 0,5 - 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:	CĐR của CTĐT
<b>Kiến thức</b>		
<b>K1</b>	Phân tích được các yếu tố ảnh hưởng đến sự phát triển của vi sinh vật trong môi trường bảo quản / chế biến thực phẩm	CĐR2
<b>K2</b>	Xác định và phân tích được mối quan hệ giữa các yếu tố môi trường bảo quản / chế biến thực phẩm đến sự tạo thành các sản phẩm trao đổi chất tương ứng	CĐR3
<b>Kỹ năng</b>		
<b>K3</b>	Phân biệt được đặc điểm của các đối tượng vi sinh vật trong quá trình bảo quản và chế biến thực phẩm	CĐR6
<b>K4</b>	Thực hiện được việc kiểm nghiệm các chỉ tiêu vi sinh vật thực phẩm cơ bản	CĐR11
<b>Năng lực tự chủ và trách nhiệm</b>		
<b>K5</b>	Chủ động, sáng tạo; có ý thức tự học, tự nghiên cứu; tác phong làm việc tốt	CĐR15

## NỘI DUNG HỌC PHẦN

### Gồm 5 chương

Chương 1: Hệ vi sinh vật thực phẩm

Chương 2: Các quá trình lên men

Chương 3: Quá trình chuyển hóa các hợp chất chứa nitơ

Chương 4: Quá trình sinh tổng hợp các chất có hoạt tính sinh học cao

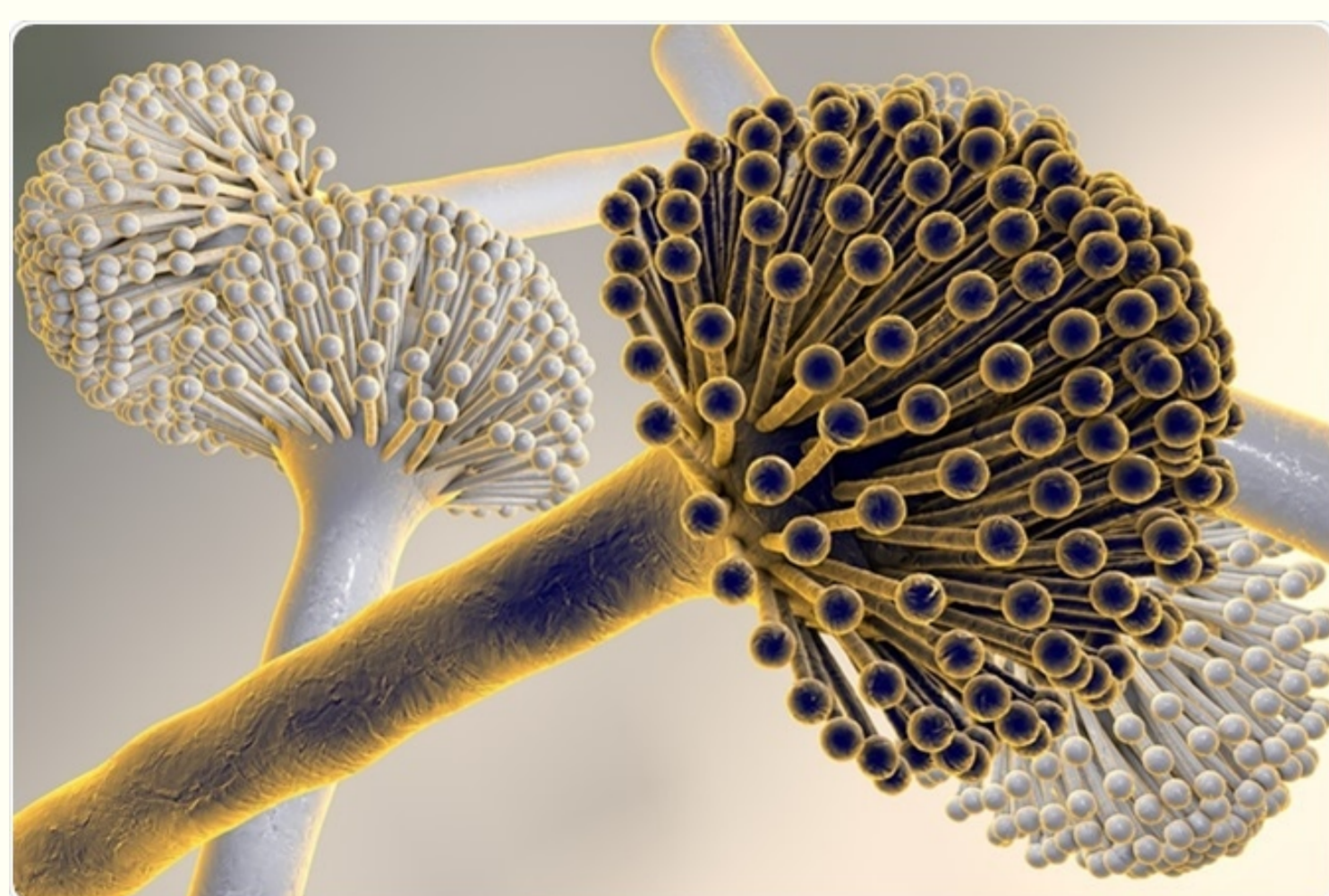
Chương 5: Các phương pháp phân tích vi sinh vật

### 3 bài thực hành

Bài 1: Xác định số lượng vi sinh vật trong một mẫu thực phẩm.

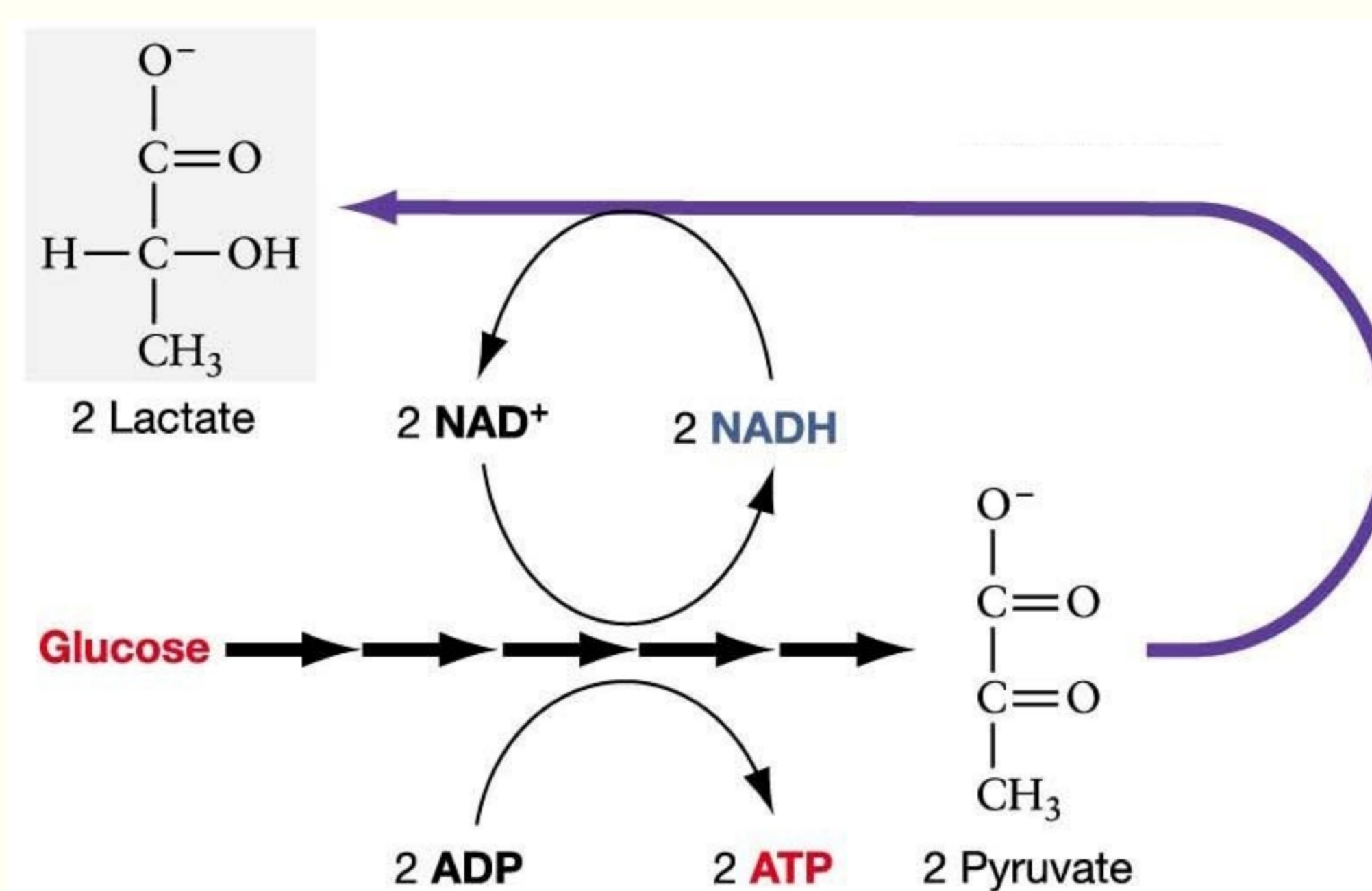
Bài 2: Khả năng lên men của vi sinh vật

Bài 3: Khả năng sinh tổng hợp enzyme của vi sinh vật



## NHIỆM VỤ CỦA SINH VIÊN

- Tham dự lớp đầy đủ, tích cực thảo luận và trả lời câu hỏi nhanh trên lớp.
- Tìm kiếm giáo trình, tài liệu tham khảo và đọc theo hướng dẫn của giảng viên trước khi đến lớp học.
- Tham gia đầy đủ 03 buổi thực hành.



## 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.
- Thực hành trong phòng thí nghiệm
- Tìm kiếm tài liệu, đọc trước ở nhà.



## 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% thảo luận trên lớp; 10% thực hành; 20% giữa kì.
- Đánh giá cuối kì 60%: trắc nghiệm.

## GIẢNG VIÊN PHỤ TRÁCH

- ThS. Lê Minh Nguyệt  
0918088344, lmnguyet@vnua.edu.vn
- PGS. TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy  
0912641428, nttthuycntp@vnua.edu.vn