



CD03433: THIẾT BỊ TRONG CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM (FOOD PROCESSING EQUIPMENT)

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

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	Mô tả được nguyên lý cấu tạo và nguyên lý làm việc của thiết bị trong công nghệ thực phẩm	CDR3, CDR4
K2	Phân tích ưu nhược điểm các bộ phận máy và thiết bị để lựa chọn sử dụng máy và thiết bị trong công nghệ thực phẩm hiệu quả, phù hợp yêu cầu kinh tế, xã hội và bảo vệ môi trường	CDR3, CDR4, CDR5
Kỹ năng		
K3	Thực hiện thành thạo các kỹ năng làm việc theo nhóm, giao tiếp đa phương tiện thông qua việc vận hành các thiết bị xay xát, thiết bị cắt thái, nghiền, thiết bị ép, thiết bị sấy, bao gói đạt hiệu quả trong phòng thực hành.	CDR8
K4	Đánh giá ưu nhược điểm, lựa chọn các thông số kỹ thuật của máy và thiết bị phù hợp, đạt hiệu quả kinh tế cho quá trình sản xuất	CDR8
K5	Vận hành quy trình sản xuất và kiểm soát chất lượng thực phẩm một cách nghiêm túc trong phòng thực hành đảm bảo đạt kết quả đề ra	CDR13

NỘI DUNG HỌC PHẦN

Phần lý thuyết:

- Chương 1: Thiết bị phân riêng hệ không đồng nhất
- Chương 2: Thiết bị tách vỏ
- Chương 3: Thiết bị làm nhỏ
- Chương 4: Thiết bị ép
- Chương 5: Thiết bị định lượng và khuấy trộn
- Chương 6: Thiết bị làm khô, cô đặc và thanh trùng
- Chương 7: Thiết bị bao gói sản phẩm
- Chương 8: Kho và Thiết bị kho thực phẩm

Phần thực hành: gồm 3 bài thực hành

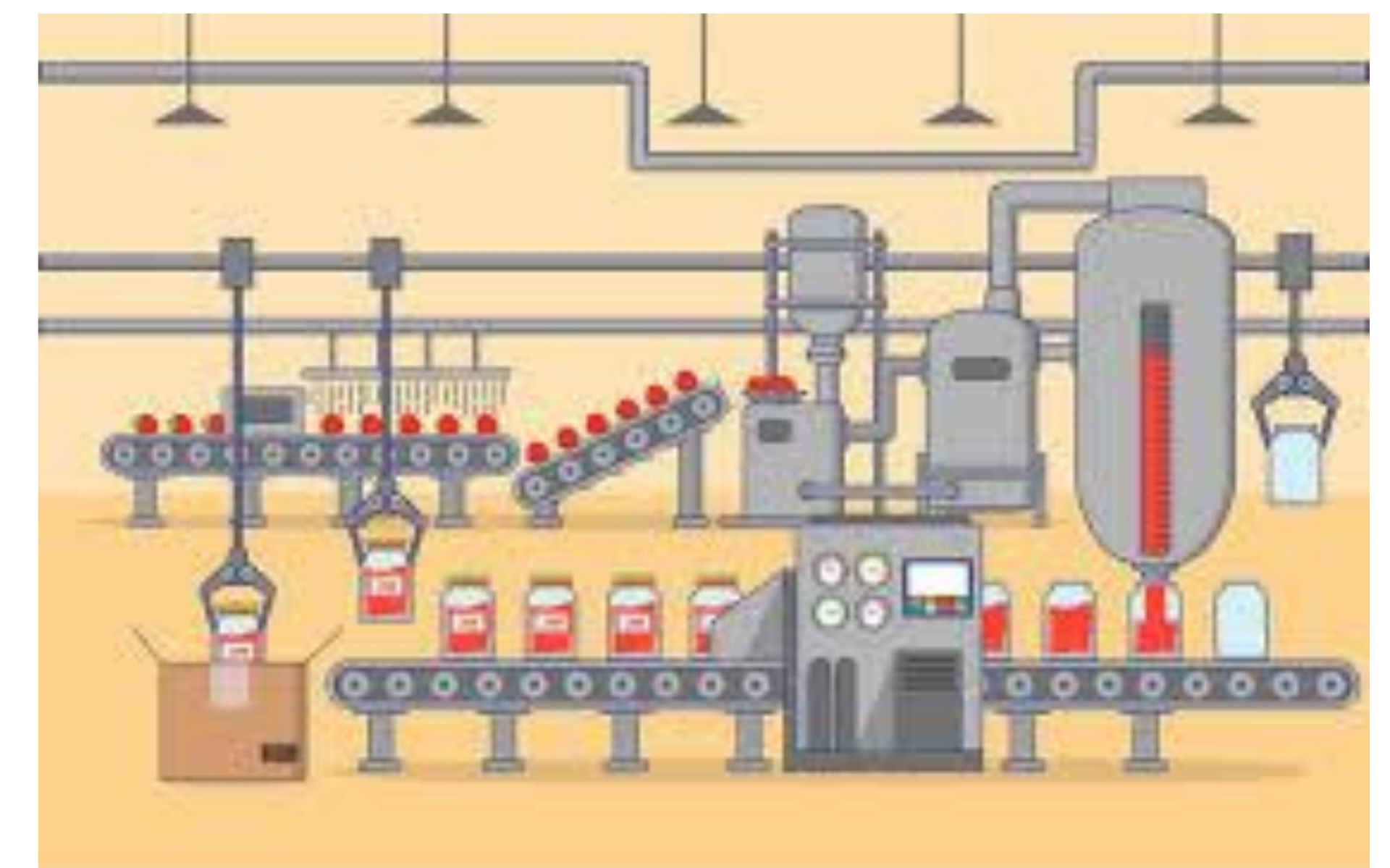
- Thiết bị chế biến rau quả;
- Thiết bị chế biến lương thực;
- Thiết bị chế biến thịt sữa.

PHƯƠNG PHÁP HỌC TẬP

- Tham gia học tập trên lớp, trực tuyến
- 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 nhóm thuyết trình, 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: 50% (Chuyên cần 10%; Thuyết trình 20%; Thực hành 20%).
- Đánh giá cuối kì 50%: Thi tự luận

GIẢNG VIÊN PHỤ TRÁCH

- TS. Nguyễn Thanh Hải (0978938874, nthai@vnua.edu.vn)
- TS. Trần Như Khánh (0931713831, tnkhanh@vnua.edu.vn)