

	ở các công ty, xí nghiệp.	
--	---------------------------	--

3. Chuẩn đầu ra của học phần:

Chuẩn đầu ra HP		Mô tả (Sau khi học xong môn học này, người học có thể)	Chuẩn đầu ra CTĐT
G1	G1.3	Trình bày được các bước thực hiện, các chỉ tiêu phân tích sữa tươi nguyên liệu; trình bày được quy trình sản xuất, các thông số; phân tích được các yếu tố ảnh hưởng; giải thích được các biến đổi diễn ra trên bán thành phẩm trên quy trình sản xuất 1 số sản phẩm từ sữa như sữa thanh trùng, tiệt trùng, sữa chua, sữa đặc có đường, kem và sữa bột;	ELO 3
G2	G2.1	Tính toán, cân đối nguyên liệu, thực hiện chính xác, chủ động quy trình sản xuất các sản phẩm từ sữa như sữa thanh trùng, tiệt trùng, sữa chua, sữa đặc có đường, kem và sữa bột ở phòng thí nghiệm; giải thích được các biến đổi diễn ra trên bán thành phẩm trên quy trình sản xuất;	ELO 4
	G2.2	Lựa chọn đúng phương pháp để ứng dụng trong thực tế sản xuất, lựa chọn và áp dụng các thiết bị trong dây chuyền sản các sản phẩm từ sữa như sữa thanh trùng, tiệt trùng, sữa chua, sữa đặc có đường, kem và sữa bột; đề ra các biện pháp nâng cao chất lượng sản phẩm;	ELO 5
G3	G3.1	Làm việc theo nhóm với tinh thần hợp tác, hiệu quả trong công việc chung để tạo ra sản phẩm đạt chất lượng;	ELO 8
	G3.2	Có khả năng giao tiếp, truyền đạt bằng lời nói, văn viết; đọc hiểu được các tài liệu kỹ thuật bằng tiếng Anh cho lĩnh vực chế biến sữa & các sản phẩm từ sữa;	ELO 9
G4	G4.1	Thực hiện đúng nội quy phòng thí nghiệm, an toàn trong quá trình thực hiện; trung thực trong báo cáo;	ELO 10
	G4.2	Có ý thức vận dụng những kiến thức đã học vào trong sản xuất tạo ra sản phẩm chất lượng và an toàn đáp ứng yêu cầu thực tế.	ELO 11

4. Nhiệm vụ của sinh viên:

- Tham dự 100% giờ học thực hành;
- Chuẩn bị đầy đủ nguyên vật liệu cho mỗi bài thực hành;
- Chuẩn bị cơ sở lý thuyết và quy trình thực hành của mỗi bài thực hành trước khi lên lớp;
- Viết báo cáo sau mỗi bài thực hành theo nội dung giảng viên yêu cầu.

5. Đánh giá học phần:

- Thang điểm đánh giá: 10/10
- Đánh giá học phần: điểm trung bình cộng của các bài thực hành có trong học phần. Trong đó:
 - + Điểm kiểm tra bài đầu giờ, chuẩn bị nguyên vật liệu: 20%;
 - + Điểm thao tác, thời gian thực hiện: 20%;
 - + Điểm thái độ học tập (ý thức tổ chức, kỷ luật, an toàn, vệ sinh): 20%;
 - + Điểm bài báo cáo, sản phẩm: 40%.

6. Nội dung học phần:

STT	Tên bài	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)			
		Tổng	Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1.	Kiểm tra chất lượng sữa tươi nguyên liệu	15	0	5	10
2.	Sản xuất sữa thanh trùng, tiệt trùng	15	0	5	10
3.	Sản xuất sữa chua	15	0	5	10
4.	Sản xuất sữa đặc có đường	15	0	5	10
5.	Sản xuất kem	15	0	5	10
6.	Sản xuất sữa bột	15	0	5	10
Tổng		90	0	30	60