



G4	Thái độ khách quan, trung thực trong học tập; có ý thức vận dụng những hiểu biết công nghệ chế biến sữa vào đời sống.	ELO 10, 11
----	---	------------

### 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 kiến thức cơ bản về nguyên liệu sữa tươi, quy trình vận chuyển, thu mua và bảo quản sữa tươi nguyên liệu, công nghệ chế biến các sản phẩm sữa phổ biến hiện nay ở Việt Nam và trên thế giới.	ELO 3
G2	G2.1	Tính toán, phân tích được quy trình công nghệ sản xuất các sản phẩm sữa điển hình: nguyên liệu, thông số kỹ thuật của các quá trình, các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm...	ELO 4
	G2.2	Phân tích và giải quyết được một số vấn đề thường gặp trong công nghệ chế biến sữa và các sản phẩm từ sữa; đề xuất được các quy trình chế biến sữa theo yêu cầu thực tế sản xuất.	ELO 5
G3	G3.1	Có tinh thần hợp tác trong việc học tập môn công nghệ chế biến sữa, cũng như khả năng làm việc nhóm hiệu quả.	ELO 8
	G3.2	Có khả năng tìm kiếm, đọc và tổng hợp các tài liệu liên quan đến môn học công nghệ chế biến sữa.	ELO 9
G4	G4.1	Có thái độ khách quan, trung thực trong học tập; có ý thức vận dụng những hiểu biết công nghệ chế biến sữa vào đời sống.	ELO 10
	G4.2	Có hứng thú học môn công nghệ chế biến sữa, yêu thích và tìm tòi nghiên cứu các vấn đề trong công nghệ chế biến sữa.	ELO 11

### 4. Nhiệm vụ của sinh viên:

- Tham dự trên 75% giờ học lý thuyết;
- Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên;
- Dự kiểm tra trên lớp (nếu có) và thi cuối học phần.

### 5. Đánh giá học phần:

- Thang điểm đánh giá: 10/10
- Đánh giá học phần:
  - + Điểm quá trình (bài tập, tiểu luận): 30 %;
  - + Điểm thi kết thúc học phần: 70%.

**6. Nội dung học phần:**

STT	Tên chương	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)			
		Tổng	Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1.	Tổng quan về sữa	12	4	0	8
2.	Công nghệ chế biến sữa dạng lỏng	36	12	0	24
3.	Công nghệ chế biến sữa đặc có đường	9	3	0	6
4.	Công nghệ chế biến sữa lên men	9	3	0	6
5.	Công nghệ chế biến sữa bột	6	2	0	4
6.	Công nghệ chế biến các sản phẩm từ sữa khác	6	2	0	4
7.	Làm sạch thiết bị sản xuất sữa	6	2	0	4
8.	Kiểm tra chất lượng sữa	6	2	0	4
<b>Tổng</b>		<b>90</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>60</b>