

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	G1.2	Trình bày qui trình công nghệ sản xuất một số sản phẩm từ thịt, trứng.	ELO 2
	G1.3	Phân tích sự ảnh hưởng của phương pháp giết mổ đến chất lượng nguyên liệu thịt, sự ảnh hưởng của chất lượng nguyên liệu đến qui trình sản xuất.	ELO 3
G2	G2.1	Nhận biết, đánh giá được chất lượng nguyên liệu thịt, trứng, thủy sản qua từng thời kỳ biến đổi, ứng dụng chọn được nguyên liệu phù hợp vào trong thực tế sản xuất.	ELO 4
	G2.2	Chọn được phương pháp bảo quản thịt, trứng, thủy sản phù hợp; chọn chính xác các gia vị, phụ gia và thiết bị phù hợp với qui trình sản xuất một số sản phẩm từ thịt, trứng, thủy sản.	ELO 5
	G2.3	Xây dựng được qui trình giết mổ gia súc, gia cầm theo qui mô công nghiệp; xây dựng được một số qui trình sản xuất sản phẩm từ thịt, trứng, thủy sản.	ELO 6
G3	G3.1	Có tinh thần hợp tác trong việc học tập môn công nghệ chế biến thịt, trứng, thủy sản, 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 thịt, trứng, thủy sản.	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 thịt, trứng, thủy sản vào đời sống.	ELO 10
	G4.2	Có hứng thú học môn công nghệ chế biến thịt, trứng, thủy sản, yêu thích và tìm tòi nghiên cứu các vấn đề trong công nghệ thực phẩm.	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.	Nguyên liệu thịt, trứng, thủy sản và các phụ gia	21	7	0	14
2.	Kỹ thuật giết mổ gia súc, gia cầm.	9	3	0	6
3.	Công nghệ chế biến thịt, trứng, thủy sản	60	20	0	40
Tổng		90	30	0	60