

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin học phần

Tên học phần : Công nghệ chế biến lương thực

Mã học phần : 05200060

Số tín chỉ : 2(2,0,4)

Loại học phần : Tự chọn

Phân bố thời gian: 15 tuần, trong đó:

- Lý thuyết : 02 tiết/tuần
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 00 tiết/tuần
- Tự học : 04 tiết/tuần

Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: Không
- Học phần trước: Công nghệ sau thu hoạch (05200018); Hóa học thực phẩm (05200001); Hóa sinh thực phẩm (05200002); Vi sinh vật học thực phẩm (05200050)
- Học phần song hành: Không

2. Mục tiêu học phần:

Chuẩn đầu ra HP	Mục tiêu học phần (<i>Học phần này trang bị cho sinh viên</i>)	Chuẩn đầu ra CTĐT
G1	Các kiến thức cơ bản về đặc tính công nghệ của nguyên liệu và thành phẩm, các quá trình công nghệ và thiết bị trong chế biến lương thực.	ELO 2
G2	Khả năng tính toán, phân tích, xử lý các vấn đề công nghệ trong chế biến lương thực; khả năng lựa chọn và áp dụng các thiết bị trong dây chuyền chế biến lương thực.	ELO 4,5
G3	Kỹ năng làm việc nhóm, tìm kiếm và đọc các tài liệu, báo cáo, thuyết trình.	ELO 8, 9
G4	Thái độ khách quan, trung thực trong học tập; Có ý thức vận dụng những hiểu biết công nghệ chế biến lương thực 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	G1.2	Trình bày được yêu cầu kỹ thuật của nguyên liệu, quy trình và thông số công nghệ, chỉ tiêu chất lượng của sản phẩm; mô tả được cấu tạo, nguyên lý hoạt động và phương pháp vận hành các thiết bị; liệt kê và phân tích được các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng trong quy trình công nghệ chế biến lương thực.	ELO 2
G2	G2.1	Tính toán cân bằng vật chất trong quy trình công nghệ chế biến lương thực.	ELO 4
	G2.2	Lựa chọn đúng phương pháp và thiết bị trong dây chuyền chế biến lương thực, đề ra các biện pháp nâng cao chất lượng sản phẩm lương thực.	ELO 5
G3	G3.1	Có tinh thần hợp tác trong việc học tập môn công nghệ chế biến lương thực, 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 lương thực.	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 lương thực vào đời sống.	ELO10
	G4.2	Có hứng thú học môn công nghệ chế biến lương thực, yêu thích và tìm tòi nghiên cứu các vấn đề trong công nghệ chế biến lương thực.	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.	Cơ sở lý thuyết của các quá trình chế biến lương thực.	18	6	0	12
2.	Kỹ thuật sản xuất gạo.	18	6	0	12
3.	Kỹ thuật sản xuất bột mì.	18	6	0	12
4.	Kỹ thuật sản xuất tinh bột.	18	6	0	12
5.	Kỹ thuật sản xuất mì ăn liền.	18	6	0	12
Tổng		90	30	0	60