

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin học phần

Tên học phần : Công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị

Mã học phần : 05200062

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: Hóa sinh học thực phẩm (05200002); Vi sinh vật học thực phẩm (05200050)
- Học phần trước: Công nghệ chế biến thực phẩm (05200019)
- 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 về nguyên liệu, công nghệ sản xuất và các ứng dụng của các loại nước chấm, gia vị vào đời sống.	ELO 2,3
G2	Khả năng tính toán, thiết kế, tiến hành sản xuất thử nghiệm một số loại sản phẩm nước chấm, gia vị có trên thị trường, khả năng lựa chọn và áp dụng các thiết bị trong dây chuyền sản xuất nước chấm, gia vị.	ELO 4,5,6
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 sản xuất nước chấm, gia vị 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 khái niệm về nguyên liệu, công nghệ và thiết bị sản xuất các loại nước chấm, gia vị.	ELO 2
	G1.3	Lựa chọn và ứng dụng được các công dụng của các loại nguyên liệu và sản phẩm nước chấm, gia vị vào đời sống, giải thích được các vấn đề xảy ra trong công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị.	ELO 3
G2	G2.1	Tính toán được các nguyên liệu cho một mẻ sản xuất	ELO 4
	G2.2	Lựa chọn và áp dụng đúng các thiết bị trong dây chuyền sản xuất nước chấm, gia vị, đề ra các biện pháp nâng cao chất lượng sản phẩm.	ELO 5
	G2.3	Thiết kế, tiến hành sản xuất thử nghiệm một số loại sản phẩm nước chấm, gia vị có trên thị trường.	ELO 6
G3	G3.1	Có tinh thần hợp tác trong việc học tập môn công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị, 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 sản xuất nước chấm, gia vị.	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 sản xuất nước chấm, gia vị nhằm cải thiện điều kiện sống, học tập, cũng như giữ gìn bảo quản thiết bị, ý thức tiết kiệm.	ELO 10
	G4.2	Có hứng thú học công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị, yêu thích và tìm tòi sự sáng tạo; biết quý trọng những đóng góp của các sản phẩm nước chấm, gia vị cho đời sống xã hội.	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 nước chấm gia vị	6	2	0	4
2.	Nguyên liệu dùng trong sản xuất nước chấm gia vị	6	2	0	4
3.	Công nghệ sản xuất các loại nước chấm	54	18	0	36
4.	Công nghệ sản xuất mì chính và các sản phẩm gia vị	24	8	0	16
Tổng		90	30	0	60