



G4	Thái độ nghiêm túc trong thực hành; Trung thực trong báo cáo; Cập nhật và vận dụng những kiến thức đã học vào thực tế.	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	Thao tác được các kỹ thuật cơ bản của ứng dụng công nghệ sinh học trong công nghiệp thực phẩm như kỹ thuật chuẩn bị môi trường, nhân giống, kiểm soát giống; Biết theo dõi và điều khiển được các thông số kỹ thuật của quá trình lên men; Hiểu rõ trình tự và cách thao tác với enzyme khi ứng dụng enzyme trong công nghệ thực phẩm, nắm được lợi ích của enzyme trong sản xuất thực phẩm	ELO 3
G2	G2.1	Tính toán, cân đối hóa chất, nguyên liệu, thực hiện chính xác, chủ động các bước thí nghiệm; Giải thích và đánh giá được kết quả.	ELO 4
	G2.2	Lựa chọn đúng phương pháp, giải thích được các hiện tượng phát sinh trong quá trình làm thí nghiệm	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 tìm kiếm và đọc các tài liệu liên quan đến môn học, sử dụng tin học văn phòng và các phần mềm phục vụ chuyên môn.	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 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 thảo 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.	Công nghệ sản xuất rượu vang	30	0	10	20
2.	Ứng dụng enzyme pectinase trong sản xuất nước quả trong	30	0	10	20
3.	Công nghệ sản xuất chế phẩm enzyme bromeline	30	0	10	20
<b>Tổng</b>		90	0	30	60