

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 và kiểm soát được các bước tiến hành và thông số công nghệ; phân tích được các yếu tố ảnh hưởng, giải thích được các biến đổi diễn ra trong qui trình sản xuất một số sản phẩm từ thịt, thủy sản và nước chấm, gia vị.	ELO 3
	G2.1	Chủ động tính toán, cân đối nguyên vật liệu, thực hiện và kiểm soát chính xác các công đoạn trong qui trình sản xuất; kiểm tra, đánh giá chất lượng nguyên liệu và sản phẩm trong qui trình sản xuất một số sản phẩm từ thịt, thủy sản và nước chấm, gia vị.	ELO 4
G2	G2.2	Lựa chọn đúng phương pháp và thiết bị trong qui trình sản xuất và kiểm soát một số sản phẩm từ thịt, thủy sản và nước chấm, gia vị. Lựa chọn đúng phương pháp kiểm tra, kiểm soát và đánh giá chất lượng nguyên liệu và sản phẩm trong qui trình sản xuất một số sản phẩm từ thịt, thủy sản và nước chấm, gia vị. Đề ra các biện pháp nâng cao chất lượng sản phẩm.	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
	G4.1	Thực hiện đúng nội qui phòng thí nghiệm, an toàn trong quá trình thực hiện; Trung thực trong báo cáo.	ELO 10
G4	G4.2	Có ý thức vận dụng những kiến thức đã học vào trong sản xuất tạo ra sản phẩm chất lượng và an toàn đáp ứng yêu cầu 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:

- 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 thao 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.	Kiểm tra chất lượng nguyên liệu thịt, thủy sản	15	0	5	10
2.	Sản xuất và kiểm soát chất lượng đồ hộp thịt, thủy sản	15	0	5	10
3.	Kiểm tra chất lượng sản phẩm đồ hộp thịt, thủy sản	15	0	5	10
4.	Kiểm tra chất lượng sản phẩm tôm lạnh đông	15	0	5	10
5.	Kiểm tra chất lượng sản phẩm nước tương	15	0	5	10
6.	Sản xuất và kiểm soát chất lượng tương ớt	15	0	5	10
Tổng		90	0	30	60