

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin học phần

Tên học phần : Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng các sản phẩm từ sữa

Mã học phần : 05201101

Số tín chỉ : 1 (0,1,2)

Loại học phần : Bắt buộc

Phân bố thời gian: 06 tuần, trong đó:

– Lý thuyết : 00 tiết/tuần

– Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 05 tiết/tuần

– Tự học : 10 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 | Kiến thức về kiểm tra chất lượng nguyên liệu, quy trình công nghệ và kiểm soát chất lượng các sản phẩm từ sữa trong sản xuất ở quy mô phòng thí nghiệm; | ELO 3 |
| G2 | Khả năng tính toán, đo lường, thao tác thực hiện và kiểm soát các thông số công nghệ trong quy trình sản xuất một số sản phẩm từ sữa; kỹ năng vận hành các máy móc, thiết bị; khả năng phân tích, giải thích các bước thực hiện, các yêu cầu trong quy trình. | ELO 4,5 |
| G3 | Kỹ năng tổ chức làm việc nhóm, sắp xếp sản xuất hợp lý, tác phong làm việc; kỹ năng giao tiếp; kỹ năng đọc hiểu các tài liệu kỹ thuật bằng tiếng Anh cho lĩnh vực chế biến sữa & các sản phẩm từ sữa. | ELO 8, 9 |

| | | |
|----|--|------------|
| G4 | Ý thức nghiêm túc trong thực hành; trung thực trong báo cáo; ý thức vận dụng những kiến thức đã học vào trong sản xuất thực tế ở các công ty, xí nghiệp. | 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 | 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 quy trình sản xuất một số sản phẩm từ sữa; | ELO 3 |
| G2 | G2.1 | Chủ động tính toán, cân đối nguyên vật liệu, thực hiện và kiểm soát chính xác các công đoạn trong quy trình sản xuất; kiểm tra, đánh giá chất lượng nguyên liệu và sản phẩm trong quy trình sản xuất một số sản phẩm từ sữa; | ELO 4 |
| | G2.2 | Lựa chọn đúng phương pháp và thiết bị trong quy trình sản xuất và kiểm soát một số sản phẩm từ sữa; phương pháp kiểm tra, kiểm soát và đánh giá chất lượng nguyên liệu và sản phẩm trong quy trình sản xuất một số sản phẩm từ sữa; | 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 giao tiếp, truyền đạt bằng lời nói, văn viết; đọc hiểu được các tài liệu kỹ thuật bằng tiếng Anh cho lĩnh vực chế biến sữa & các sản phẩm từ sữa; | 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 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 sữa tươi nguyên liệu | 15 | 0 | 5 | 10 |
| 2. | Sản xuất và kiểm soát chất lượng sữa thanh trùng | 15 | 0 | 5 | 10 |
| 3. | Kiểm tra chất lượng sản phẩm sữa thanh trùng | 15 | 0 | 5 | 10 |
| 4. | Sản xuất và kiểm soát chất lượng sữa đặc có đường | 15 | 0 | 5 | 10 |
| 5. | Kiểm tra chất lượng sản phẩm sữa đặc có đường | 15 | 0 | 5 | 10 |
| 6. | Sản xuất và kiểm soát chất lượng kem | 15 | 0 | 5 | 10 |
| Tổng | | 90 | 0 | 30 | 60 |