

	rượu, bia, nước giải khát vào đời sống.	
--	---	--

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 tính chất của các nguyên liệu và qui trình sản xuất trong công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát; - Trình bày được phạm vi áp dụng, nguyên tắc và quy trình tiến hành phân tích các chỉ tiêu chất lượng trong công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát.	ELO 2
	G1.3	- Phân tích sự ảnh hưởng của nguyên liệu, các thông số và phương pháp thực hiện các quá trình sản xuất đến chất lượng sản phẩm rượu, bia, nước giải khát; - Phân tích cách lựa chọn phương pháp kiểm soát và đánh giá chất lượng trong qui trình sản xuất rượu, bia, nước giải khát; phân tích các sai số có thể xảy ra khi tiến hành kiểm tra đánh giá chất lượng thực phẩm.	ELO3
G2	G2.1	Đánh giá chính xác chất lượng để lựa chọn nguyên liệu phù hợp; tính toán được tỷ lệ các nguyên liệu sử dụng trong sản xuất rượu, bia, nước giải khát	ELO 4
	G2.2	Lựa chọn được phương pháp kiểm tra, kiểm soát chất lượng phù hợp trên qui trình sản xuất rượu, bia, nước giải khát; Lựa chọn chính xác các nguyên liệu, hóa chất, dụng cụ, thiết bị phù hợp với phương pháp kiểm tra, kiểm soát trong công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát.	ELO 5
	G2.3	Xây dựng được qui trình sản xuất bia, nước giải khát pha chế và một số loại rượu phổ biến; Xây dựng được một số biện pháp, hệ thống kiểm soát chất lượng trên qui trình sản xuất rượu, bia, nước giải khát.	ELO 6
G3	G3.1	Có tinh thần hợp tác trong việc học tập môn công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát; 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 và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát.	ELO 9

G4	G4.1	Có thái độ khách quan, trung thực trong học tập; có ý thức vận dụng những hiểu biết trong công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát.vào đời sống.	ELO 10
	G4.2	Có hứng thú học môn công nghệ chế biến thực phẩm, yêu thích và tìm tòi nghiên cứu các vấn đề trong công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát..	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:

- 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.	Sản xuất và kiểm soát chất lượng nước giải khát	30	10	0	20
2.	Sản xuất và kiểm soát chất lượng bia	30	10	0	20
3.	Sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu	30	10	0	20
Tổng		90	30	0	60