

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin môn học

Tên học phần : Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sữa

Mã học phần : 05200075

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: Không
- Học phần trước: Hóa sinh học thực phẩm (05200002); Vi sinh vật học thực phẩm (05200050); Công nghệ chế biến thực phẩm (05200019); Vệ sinh an toàn thực phẩm (05200071); Đánh giá cảm quan thực phẩm (22200015); Phân tích vi sinh thực phẩm (05200073); Phân tích hóa lý thực phẩm 1 (22200013)
- 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 cơ bản về nguyên liệu sữa tươi, quy trình vận chuyển, thu mua và bảo quản sữa tươi nguyên liệu, công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng các sản phẩm sữa phổ biến hiện nay ở Việt Nam và trên thế giới.	ELO 3
G2	Khả năng phân tích và đánh giá một số chỉ tiêu chất lượng sữa nguyên liệu và các sản phẩm chế biến từ sữa; phân tích và giải thích được các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng các sản phẩm sữa, từ đó đề xuất được các hệ thống/phương pháp cần sử dụng để kiểm soát chất lượng nguyên liệu và sản phẩm (theo quy trình sản xuất thực tế).	ELO 4,5

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 chế biến và kiểm soát chất lượng sữa 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	G1.3	Trình bày được các kiến thức cơ bản về nguyên liệu sữa tươi, quy trình vận chuyển, thu mua và bảo quản sữa tươi nguyên liệu, công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng các sản phẩm sữa phổ biến hiện nay ở Việt Nam và trên thế giới.	ELO 3
G2	G2.1	Phân tích và đánh giá được một số chỉ tiêu chất lượng sữa nguyên liệu và các sản phẩm chế biến từ sữa.	ELO 4
	G2.2	Phân tích và giải thích được các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng các sản phẩm sữa, từ đó đề xuất được các hệ thống/phương pháp cần sử dụng để kiểm soát chất lượng nguyên liệu và sản phẩm (theo quy trình sản xuất thực tế).	ELO 5
G3	G3.1	Có tinh thần hợp tác trong việc học tập môn công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sữa, 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 chế biến và kiểm soát chất lượng sữa.	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 chế biến và kiểm soát chất lượng sữa 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 chế biến và kiểm soát chất lượng sữa.	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.	Tổng quan về sữa	12	4	0	8
2.	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sữa dạng lỏng	36	12	0	24
3.	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sữa đặc có đường	9	3	0	6
4.	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sữa lên men	9	3	0	6
5.	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sữa bột	6	2	0	4
6.	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng các sản phẩm từ sữa khác	6	2	0	4
7.	Làm sạch thiết bị sản xuất sữa	6	2	0	4
8.	Kiểm tra chất lượng sữa	6	2	0	4
Tổng		90	30	0	60