

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 yêu cầu kỹ thuật của nguyên liệu, thông số công nghệ, chỉ tiêu chất lượng của một số sản phẩm; liệt kê và phân tích được các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng trong quy trình công nghệ chế biến rau quả.	ELO 2
		Trình bày được quy trình phân tích các chỉ tiêu chất lượng của nguyên liệu và sản phẩm trong công nghệ chế biến rau quả.	
G2	G2.2	Nhận diện được các vấn đề chất lượng, xác định đúng nguyên nhân và lựa chọn đúng biện pháp công nghệ trong quy trình chế biến nhằm đảm bảo chất lượng các sản phẩm rau quả.	ELO 5
G3	G3.1	Có tinh thần hợp tác trong việc học tập môn công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng rau quả, 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 rau quả.	ELO 9
G4	G4.1	Có thái độ khách quan, trung thực trong học tập; có ý thức vận dụng những hiểu biết về công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng rau quả vào đời sống.	ELO 10
	G4.2	Có hứng thú học môn công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng rau quả, yêu thích và tìm tòi nghiên cứu các vấn đề trong công nghệ chế biến, kiểm soát chất lượng rau quả.	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.	Nguyên liệu rau quả	12	4	0	8
2.	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng rau quả đóng hộp	36	12	0	24
3.	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng rau quả sấy	15	6	0	12
4.	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng rau quả đông lạnh	15	4	0	8
5.	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng rau quả muối chua	12	4	0	8
Tổng		90	30	0	60