



	thuyết trình.	
G4	Thái độ khách quan, trung thực trong học tập; có ý thức vận dụng những hiểu biết về chất béo, công nghệ sản xuất dầu thực vật và sản phẩm giàu béo vào đời sống, sản xuất.	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 chất béo thực phẩm, các quá trình sản xuất dầu thực vật và một số sản phẩm giàu béo, phương pháp kiểm soát và đảm bảo chất lượng dầu thực vật.	ELO 3
G2	G2.1	Khả năng tính toán, phân tích, kiểm soát chất lượng các vấn đề trong sản xuất dầu thực vật và các sản phẩm giàu béo từ nguyên liệu đến sản phẩm.	ELO 4
	G2.2	Khả năng xác định, phân tích và đánh giá các rủi ro trong sản xuất, tham gia xây dựng hệ thống đảm bảo chất lượng các vấn đề trong sản xuất dầu thực vật và các sản phẩm giàu béo từ nguyên liệu đến 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 sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật, cũng như khả năng làm việc nhóm.	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 dầu thực vật.	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 sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật vào đời sống.	ELO 10
	G4.2	Có hứng thú học, yêu thích và tìm tòi nghiên cứu các vấn đề trong công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật.	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 chất béo thực phẩm	12	4	0	8
2.	Nguyên liệu chứa dầu	6	2	0	4
3.	Công nghệ khai thác dầu thô	12	4	0	8
4.	Công nghệ tinh luyện dầu thực vật	30	10	0	20
5.	Kiểm soát chất lượng dầu thực vật	12	4	0	8
6.	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng các sản phẩm giàu béo	18	6	0	12
<b>Tổng</b>		<b>90</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>60</b>