



G4	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 nước chấm, gia vị 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 dùng sản xuất nước chấm, gia vị, công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng các sản phẩm nước chấm, gia vị phổ biến hiện nay.	ELO 3
G2	G2.1	Phân tích và đánh giá được một số chỉ tiêu chất lượng nguyên liệu và các sản phẩm nước chấm, gia vị.	ELO 4
	G2.2	Phân tích và giải thích được các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng các sản phẩm nước chấm, gia vị, từ đó đề xuất được các hệ thống/phương pháp cần sử dụng để kiểm soát chất lượng nguyên liệu và sản phẩm.	ELO 5
	G2.3	Thiết kế, tiến hành sản xuất thử nghiệm một số loại sản phẩm nước chấm, gia vị có trên thị trường.	ELO 6
G3	G3.1	Có tinh thần hợp tác trong việc học tập môn công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng nước chấm, gia vị, 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 nước chấm, gia vị.	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 nước chấm, gia vị nhằm cải thiện điều kiện sống, học tập, cũng như giữ gìn bảo quản thiết bị, ý thức tiết kiệm.	ELO 10
	G4.2	Có hứng thú học công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng nước chấm, gia vị, yêu thích và tìm tòi sự sáng tạo; biết quý trọng những đóng góp của các sản phẩm nước chấm, gia vị cho đời sống xã hội.	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 dùng trong sản xuất và kiểm soát chất lượng nước chấm gia vị	6	2	0	4
2.	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng các loại nước chấm	54	18	0	36
3.	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng mì chính và các sản phẩm gia vị	24	8	0	16
4.	Kiểm tra chất lượng nước chấm, gia vị	6	2	0	4
<b>Tổng</b>		<b>90</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>60</b>