

## ĐỀ CƯƠNG MÔN HỌC

### 1. THÔNG TIN VỀ MÔN HỌC

- 1.1 Tên môn học: **Thực tập Chế biến thực phẩm** Mã môn học: **BIOT3230**  
1.2 Khoa/Ban phụ trách: **Khoa Công Nghệ Sinh Học**  
1.3 Số tín chỉ: **01 TC (01TH)**

### 2. MÔ TẢ MÔN HỌC

Đây là môn học giai đoạn chuyên ngành Công nghệ thực phẩm; sau khi học các môn học chế biến các sản phẩm từ các nguyên liệu khác nhau nhằm giúp sinh viên làm quen với thực tế chế biến các sản phẩm cụ thể và vận dụng được các kiến thức cơ sở vào việc phân tích các đặc điểm công nghệ của các sản phẩm này.

### 3. MỤC TIÊU MÔN HỌC

3.1. **Mục tiêu chung:** Giúp sinh viên làm quen, tham gia vào quy trình thực tế phát triển sản phẩm thực phẩm

3.2. **Mục tiêu cụ thể:**

3.2.1. *Kiến thức:*

- Cung cấp cái nhìn thực tế về việc tạo ra sản phẩm thực, kết hợp những kiến thức đã học với các mục tiêu thực tế.

3.2.2. *Kỹ năng:*

- Tự tìm hiểu lý thuyết QTCN một sản phẩm cụ thể theo yêu cầu.
- Bố trí thí nghiệm để tìm ra các thông số tối ưu cho QTCN thực tế
- Tiến hành thí nghiệm, xử lý số liệu, đánh giá chọn mẫu.
- Phân tích đánh giá mẫu để đưa ra các quyết định cải thiện chất lượng sản phẩm.

3.2.3. *Thái độ:*

- Xây dựng thái độ đúng đắn khi đánh giá cảm quan sản phẩm cũng như khi nghiên cứu phát triển sản phẩm mới.

### 4. NỘI DUNG MÔN HỌC

STT	Tên chương	Mục, tiểu mục	Số tiết				Tài liệu tự học
			TC	LT	BT	TH	
1.	<b>Bài 1: Chế biến nước quả trong</b>	Nguyên liệu là táo, nho, dứa... – các nhóm khác nhau tạo sự phong phú A. Ngày thứ nhất: nghiên cứu công thức	<b>10</b>			10	

STT	Tên chương	Mục, tiểu mục	Số tiết				Tài liệu tự học
			TC	LT	BT	TH	
		B. Ngày thứ 2: Hoàn thiện sản phẩm					
2.	<b>Bài 2: Chế biến nước quả đục</b>	Nguyên liệu là cà rốt, bí đỏ, khoai lang, xoài... – các nhóm khác nhau tạo sự phong phú A. Ngày thứ nhất: nghiên cứu công thức B. Ngày thứ 2: Hoàn thiện sản phẩm	10			10	
3.	<b>Bài 3: Chế biến pate</b>	A. Ngày thứ nhất: nghiên cứu công thức B. Ngày thứ 2: Hoàn thiện sản phẩm	10			10	
4.	<b>Bài 4: Chế biến mì sợi</b>	Yêu cầu sản phẩm cho các nhóm là các loại sợi mì có chất lượng rất khác nhau – tạo sự phong phú A. Ngày thứ nhất: nghiên cứu công thức B. Ngày thứ 2: Hoàn thiện sản phẩm	10			10	

*Ghi chú: Mỗi lớp thí nghiệm chia thành các nhóm, mỗi nhóm sẽ làm bài 3, 4, và chọn làm một trong hai bài 2 và 3, đảm bảo đủ 30 tiết.*

## 5. TÀI LIỆU THAM KHẢO

Tham khảo tự do các tài liệu chuyên ngành

## 6. ĐÁNH GIÁ KẾT QUẢ HỌC TẬP

### Đánh giá chung môn học

STT	Hình thức đánh giá	Trọng số
1	Điểm trung bình các bài TN	100%

### Đánh giá chi tiết mỗi bài thí nghiệm

STT	Đánh giá mỗi bài TN	Trọng số
1	Kiểm tra lý thuyết, chuẩn bị bài, trật tự, kỷ luật, vệ sinh	20%
2	Kỹ thuật thực hành, kết quả thí nghiệm	30%
	Báo cáo thí nghiệm	50%

## 7. KẾ HOẠCH GIẢNG DẠY

STT	Buổi học	Nội dung	Ghi chú
1	Buổi 1	Bài 4 – phần A	
2	Buổi 2	Bài 1 hoặc 2 phần A	
3	Buổi 3	Bài 3 phần A	
4	Buổi 4	Bài 4 phần B	
5	Buổi 5	Bài 3 phần B	
6	Buổi 6	Bài 1 hoặc 2 phần B Đánh giá cảm quan toàn bộ sản phẩm	

**TRƯỞNG KHOA**

**(ĐÃ KÝ)**

Nguyễn Minh Hà