TRƯỜNG ĐẠI HỌC VĂN HIẾN CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

**KHOA KỸ THUẬT – CÔNG NGHỆ Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

**ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN**

**1. Thông tin học phần**

* Tên học phần: Thực hành công nghệ sản xuất đường, bánh & kẹo (Practice the Technology of Confectioners sugar-based products)
* Mã số học phần: FOT420
* Số tín chỉ: 1 (1/0/2)
* Bậc đào tạo: Đại học
* Loại học phần (bắt buộc/tự chọn): Bắt buộc
* Học phần tiên quyết/ Học phần trước: Công nghệ sản xuất đường, bánh & kẹo
* Đơn vị phụ trách học phần: Khoa Kỹ Thuật – Công Nghệ
* Số giờ tín chỉ: 30, trong đó:
* Thực hành: 30 (1 tín chỉ TH = 30 tiết)

**2. Thông tin về giảng viên**

* Họ và tên: Lâm Đức Cường
* Chức danh, học vị: Thạc Sĩ

**3. Tóm tắt nội dung học phần**

* Thực hành quy trình chế biến sản phẩm đường, bánh & kẹo
* Phân tích sản phẩm chế biến đường, bánh & kẹo

**4. Mục tiêu của học phần**

Cung cấp cho sinh viên các kiến thức nền tảng về:

* Kiến thức về nguyên liệu, kỹ thuật và thực hành chế biến sản phẩm Bánh
* Kiến thức về nguyên liệu, kỹ thuật và thực hành chế biến sản phẩm Kẹo

**5. Chuẩn đầu ra của học phần**

| **Mã CĐR** | **Nội dung chuẩn đầu ra**  (Bắt đầu bằng động từ theo thang Bloom) |
| --- | --- |
| **Kiến thức** | |
| CLO1 | Diễn giải được chức năng các kỹ thuật công nghệ chế biến đường, bánh & kẹo |
| **Kỹ năng** | |
| CLO2 | Giải thích được sự liên quan giữa kỹ thuật chế biến và chất lượng sản phẩm đường, bánh & kẹo |
| **Mức độ tự chủ và trách nhiệm** | |
| CLO3 | Thực hành được các kỹ thuật chế biến các sản phẩm đường, bánh & kẹo |

**Ma trận liên kết giữa Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo và Chuẩn đầu ra học phần**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Chuẩn đầu ra** | **PLO1** | **PLO2** | **PLO3** | **PLO4** | **PLO5** | **PLO6** | **PLO7** | **PLO8** | **PLO9** |
| **CLO1** | X | X |  |  |  | X | X | X | X |
| **CLO2** | X | X |  |  |  | X | X | X | X |
| **CLO3** | X | X | X |  |  | X | X | X | X |

***Ghi chú: PLOs*** *(ProgrammeLearningOutcomes): Chuẩn đầu ra cấp CTĐT*

***CLOs****(Course LearningOutcomes): Chuẩn đầu ra học phần*

**6. Nội dung chi tiết của học phần**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Chương** | **Nội dung** | **Đáp ứng CLOs** |
| **Chương 1** | **Thực hành chế biến bánh mì, bánh mì ngọt** | **CLO1, CLO2, CLO3** |
| 1.1 | Các khái niệm và định nghĩa |
| 1.2 | Nguyên liệu chế biến |
| 1.3 | Quy trình chế biến |
| 1.4 | Thực hành chế biến |
| 1.5 | Báo cáo thực hành |
| **Chương 2** | **Thực hành chế biến bánh nướng, bánh hấp** |
| 2.1 | Các khái niệm và định nghĩa |
| **Chương** | **Nội dung** | **Đáp ứng CLOs** |
| 2.2 | Nguyên liệu chế biến | **CLO1, CLO2, CLO3** |
| 2.3 | Quy trình chế biến |
| 2.4 | Thực hành chế biến |
| 2.5 | Báo cáo thực hành |
| **Chương 3** | **Thực hành chế biến kẹo** |
| 3.1 | Các khái niệm và định nghĩa |
| 3.2 | Nguyên liệu chế biến |
| 3.3 | Quy trình chế biến |
| 3.4 | Thực hành chế biến |
| 3.5 | Báo cáo thực hành |

**7. Phân bổ thời gian theo tiết học và điều kiện thực hiện**

| **Chương** | **Tên chương** | **Số tiết tín chỉ** | | | | | **Ghi chú** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lý thuyết** | **Bài tập** | **Thực hành** | **Tự học** | **Tổng** |
| 1 | Thực hành chế biến bánh mì, bánh mì ngọt |  |  | 10 | 5 |  |  |
| 2 | Thực hành chế biến bánh nướng, bánh hấp |  |  | 10 | 5 |  |  |
| 3 | Thực hành chế biến kẹo |  |  | 10 | 5 |  |  |
| **Tổng** | |  |  | **30** | **15** | **45** |  |

**8. Phương pháp giảng dạy**

Giảng viên giảng dạy với sự kết hợp của một số phương pháp sau:

* Thuyết giảng
* Hỏi lại hoặc vấn đáp kiến thức cũ
* Tóm lược nội dung tài liệu tham khảo
* Thực hành chế biến sản phẩm

**Ma trận liên kết giữa Chuẩn đầu ra với phương pháp giảng dạy**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Phương pháp giảng dạy** | **CLO1** | **CLO2** | **CLO3** |
| Thuyết giảng | X | X | X |
| Hỏi lại hoặc vấn đáp kiến thức cũ | X | X | X |
| Đọc và tóm lược nội dung tài liệu | X | X | X |
| Thực hành chế biến sản phẩm | X | X | X |

**9. Phương pháp học tập**

Sinh viên học tập với sự kết hợp của một số phương pháp sau:

* Đọc bài giảng trước ở nhà
* Đi học chuyên cần
* Tập trung nghe giảng và thực hành đầy đủ
* Tự học, tự nghiên cứu

**Ma trận liên kết giữa Chuẩn đầu ra với phương pháp học tập**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Phương pháp học tập** | **CLO1** | **CLO2** | **CLO3** |
| Đọc bài giảng trước ở nhà | X | X | X |
| Đi học chuyên cần | X | X | X |
| Tập trung nghe giảng và thực hành đầy đủ | X | X | X |
| Tự học, tự nghiên cứu | X | X | X |

**10. Nhiệm vụ của sinh viên**

* Chủ động tổ chức thực hiện giờ tự học.
* Tham gia đầy đủ các giờ lên lớp và giờ thuyết trình (sinh viên chỉ được vắng mặt tối đa 20% thời gian lên lớp của học phần).
* Đọc tài liệu tham khảo bắt buộc và bổ trợ do giảng viên giới thiệu.
* Hoàn thành đầy đủ các bài thực hành.
* Báo cáo đầy đủ quá trình thực hành.

**11. Thang điểm đánh giá:** Điểm đánh giá quá trình và điểm thi kết thúc học phần được chấm theo thang điểm 10 (từ 0 đến 10), làm tròn đến 1 chữ số thập phân.

**12. Phương pháp kiểm tra, đánh giá kết quả học tập**

* Sinh viên được đánh giá kết quả học tập trên cơ sở hai điểm thành phần như sau:
* Điểm đánh giá quá trình: trọng số 40% bao gồm:
* Điểm chuyên cần: 3 buổi học, trọng số 10%
* Điểm kiểm tra quá trình: Vấn đáp, sản phẩm thực hành, trọng số 30%
* Điểm thi kết thúc học phần: trọng số 60%
* Hình thức thi: Báo cáo thực hành, trọng số 60%

**Ma trận quan hệ giữa Chuẩn đầu ra và phương pháp kiểm tra, đánh giá**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Hình thức đánh giá** | **CLO1** | **CLO2** | **CLO3** |
| Chuyên cần | X | X | X |
| Vấn đáp, sản phẩm quá trình thực hành | X | X | X |
| Báo cáo thực hành | X | X | X |
| Tự học, tự nghiên cứu | X | X | X |

**13. Tài liệu phục vụ cho học phần (các tài liệu xuất bản từ năm 2017 trở lại đây và cung cấp được cho Trung tâm Học liệu nơi đặt tài liệu)**

**13.1 Tài liệu chính**

* *Công nghệ chế biến thực phẩm,* Lê Văn Việt Mẫn, 2015

**13.2 Tài liệu tham khảo**

* *The Science of Sugar Confectionery*. W. P. Edwards, 2000
* *The Science of Bakery Products*. W. P. Edwards, 2007

*Tp.HCM, ngày 10 tháng 09 năm 2023*

**Trưởng Bộ môn Người biên soạn**

A close-up of a signature

Description automatically generated with medium confidence *(Ký và ghi rõ họ tên) (Ký và ghi rõ họ tên)*

**` Th.S Lâm Đức Cưởng**

**TRƯỞNG KHOA**

*(DUYỆT)*