

| | | | |
|------------------|---|----|-----------------|
| | + Các thiết bị vận chuyển + Các quá trình phân ly và ứng dụng | | |
| Chương 2. | Tổng quan quá trình truyền nhiệt + Cơ sở lý thuyết các quá trình truyền nhiệt + Truyền nhiệt ở trạng thái ổn định + Truyền nhiệt ở trạng thái không ổn định | 10 | 4.1.1, 4.1.2 |
| Chương 3. | Tổng quan quá trình truyền vật chất Cơ sở lý thuyết quá trình truyền vật chất Các quá trình truyền vật chất + Khuếch tán + Trích ly + Chung luyện + Kết tinh | 10 | 4.1.1, 4.1.2 |
| Chương 4. | Kết hợp các quá trình truyền + Quá trình nướng thực phẩm + Quá trình chiên thực phẩm + Quá trình chế biến nhiệt thực phẩm | 15 | 4.1.2 |

7. Phương pháp giảng dạy:

- Giảng viên chuẩn bị bài giảng bằng các hình thức: file PPT, video..
- Bố trí và sắp xếp thời gian dạy lý thuyết, bài tập và báo cáo chuyên đề cho sinh viên phù hợp.
- Giảng viên cung cấp tất cả thông tin, tài liệu học tập liên quan đến bài giảng lên Trung tâm học liệu của Trường.

8. Nhiệm vụ của sinh viên:

Sinh viên phải thực hiện các nhiệm vụ như sau:

- Tham dự tối thiểu 80% số tiết học lý thuyết.
- Tham gia đầy đủ 100% số tiết xử lý tình huống và giờ bài tập.
- Thực hiện đầy đủ các bài tập nhóm và được đánh giá kết quả thực hiện.
- Tham dự kiểm tra giữa học kỳ.
- Tham dự thi kết thúc học phần.
- Chủ động tổ chức thực hiện giờ tự học, thảo luận vấn đề theo nhóm.
- Chuẩn bị bài học trước khi đến lớp.
- Tham khảo thêm sách, tạp chí hay các tài liệu chuyên ngành có liên quan.

9. Đánh giá kết quả học tập của sinh viên:

9.1. Cách đánh giá

Sinh viên được đánh giá tích lũy học phần như sau:

| TT | Điểm thành phần | Quy định | Trọng số | Mục tiêu |
|----|----------------------------|---|----------|---------------|
| 1 | Điểm chuyên cần | Số tiết tham dự học/tổng số tiết | 10% | 4.2.2 |
| 2 | Điểm kiểm tra giữa kỳ | - Thi viết (30-60 phút). | 30% | 4.1.1 - 4.1.2 |
| 3 | Điểm thi kết thúc học phần | - Thi viết (60-90 phút). - Bắt buộc dự thi | 60% | 4.1.1 - 4.1.2 |

9.2. Cách tính điểm

- Điểm đánh giá thành phần và điểm thi kết thúc học phần được chấm theo thang điểm 10 (từ 0 đến 10), làm tròn đến một chữ số thập phân.
- Điểm học phần là tổng điểm của tất cả các điểm đánh giá thành phần của học phần nhân với trọng số tương ứng. Điểm học phần theo thang điểm 10 làm tròn đến một chữ số thập phân, sau đó được quy đổi sang điểm chữ và điểm số theo thang điểm 4 theo quy định về công tác học vụ của Trường.

10. Tài liệu học tập:

| Thông tin về tài liệu | Số đăng ký cá biệt |
|---|--------------------|
| Giáo trình kỹ thuật thực phẩm 1 & 2 | MFN171-462 |
| <p>[1] Holland F A, Bragg R (1995) Fluid Flow for Chemical and Process Engineers. Elsevier</p> <p>[2] Romeo T Toledo (2007) Fundamentals of Food Process Engineering, Springer</p> <p>[3] Yanniotis, Stavros (2008) Solving Problems in Food Engineering, Springer</p> <p>[4] Ladislav Svaroky (2001) Solid-Liquid Separation. Butterworth-Heinemann</p> <p>[5]. Albert Ibarz, Gustavo V Barbosa-Canovas (2002) Unit Operations in Food Engineering. CRC Press.</p> <p>[6]. Ashim K Datta (2003) Biological and Bioenvironmental Heat and Mass Transfer. Marcel Dekker.</p> <p>[7]. Dennis R Heldman, Daryl B Lund (2007), Handbook of Food Engineering. Marcel Dekker Inc.</p> <p>[8]. Earle R L (1983) Unit Operation in Food Processing, Pergamon Press,</p> | |

11. Hướng dẫn sinh viên tự học:

| Tuần | Nội dung | Lý thuyết (tiết) | Thực hành (tiết) | Nhiệm vụ của sinh viên |
|------|---|------------------|------------------|---|
| 1-15 | Giáo trình kỹ thuật thực phẩm 1 Giáo trình kỹ thuật thực phẩm phần 2 | 30 | 0 | -Nghiên cứu tài liệu trước khi lên lớp - Làm các bài tập |

TL. HIỆU TRƯỞNG
TRƯỞNG KHOA/GIÁM ĐỐC VIỆN/
GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM

TRƯỞNG BỘ MÔN

Cần Thơ, ngày ... tháng ... năm 20...

TL. HIỆU TRƯỞNG
TRƯỞNG BỘ MÔN