



ĐÁP ÁN CUỐI KỲ

HỌC KỲ 2 NĂM HỌC 2018 – 2019

KHOA CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

ĐÁP ÁN MÔN: THỰC HÀNH CHẾ BIẾN THỰC PHẨM 2 HỆ ĐẠI HỌC

Nội dung đánh giá		Điểm	Ghi chú
1. Chuyên cần (10%)	<ul style="list-style-type: none">- Tham gia đầy đủ các buổi thực hành- Chuẩn bị nguyên liệu đúng yêu cầu- Xây dựng bài bằng hình thức hỏi - đáp	10.0	
2. Điểm Quá trình (40%)			
2.1 Thao tác thí nghiệm	<ul style="list-style-type: none">- Vận hành được quy trình chế biến cụ thể, sản xuất thực phẩm cụ thể- Vận hành được các trang thiết bị trong quy trình Công nghệ chế biến thực phẩm- Bố trí thực hành thí nghiệm	5.0	
2.2 Kết quả Thí nghiệm	<ul style="list-style-type: none">- Ghi nhận các biến đổi của nguyên liệu trong quá trình chế biến- Đánh giá sản phẩm giữa các nhóm	5.0	
3. Điểm báo cáo (50%)			
3.1 Phần 1	Tổng quan nguyên liệu	2.0	
3.2 Phần 2	Đề xuất được qui trình sản xuất sản phẩm thực phẩm	2.0	

3.3 Phần 3	Đưa ra giải pháp và giải quyết được các vấn đề kỹ thuật trong quy trình sản xuất	3.0	
3.4 Phần 4	<ul style="list-style-type: none"> - Đánh giá được ưu và nhược điểm của các qui trình sản xuất - Phân tích dữ liệu và giải thích kết quả thu được 	3.0	

BCN Khoa đã duyệt



PGS.TS. Hoàng Kim Anh