

ĐÁP ÁN MÔN: THỰC HÀNH CHẾ BIẾN THỰC PHẨM 1
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 - Phân tích dữ liệu và giải thích kết quả thu được 	5.0	
3. Điểm báo cáo (50%)			
3.1 Phần 1	Tổng quan nguyên liệu	2.0	
3.2 Phần 2	- Phân tích dữ liệu và giải thích kết quả thu được	3.0	

3.3 Phần 3	- Phân tích và giải thích các biến đổi của nguyên liệu trong quy trình công nghệ chế biến các sản phẩm thực phẩm	5.0	
------------	--	-----	--

BCN Khoa đã duyệt

PGS.TS. Hoàng Kim An