

# 70. ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN KHÓA LUẬN TỐT NGHIỆP (NGÀNH CNCBTS)

## 1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

Tên học phần (tiếng Việt): Khóa luận tốt nghiệp (ngành CNCBTS)

Tên học phần (tiếng Anh): Graduation thesis (Seafood processing technology)

Trình độ: Đại học

Mã học phần: 0101102447

Mã tự quản: 05206278

Thuộc khối kiến thức: Chuyên ngành Loại học phần: Bắt buộc

Đơn vị phụ trách: Bộ môn Công nghệ chế biến thủy sản- Khoa công nghệ thực phẩm

Số tín chỉ: 6 (0,6)

Phân bố thời gian:

- Số tiết lý thuyết : 00 tiết
- Số tiết thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 270 giờ
- Số giờ tự học : 135 giờ

Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: không
- Học phần học trước: không
- Học phần song hành: không

Hình thức giảng dạy:  Trực tiếp  Trực tuyến (online)  Thay đổi theo HK

## 2. THÔNG TIN GIẢNG VIÊN

TT	Họ và tên	Email	Đơn vị công tác
1.	TS. Nguyễn Công Bình	binhnnc@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
2.	TS. Phạm Viết Nam	pvnam@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
3.	TS. Đinh Hữu Đông	dongdh@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
4.	TS. Nguyễn Thị Mỹ Lệ	lentm@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
5.	TS. Hoàng Thái Hà	haht@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
6.	ThS. Lâm Thế Hải	hailt@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
7.	ThS. Nguyễn Văn Hiếu	hieunv@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
8.	ThS. Nguyễn Thị Ngọc Hoài	hoaintn@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
9.	ThS. Nguyễn Thị Phương	phuongnt@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT

### 3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần “Khóa luận tốt nghiệp (ngành CNCBTS)” thuộc khối kiến thức chuyên ngành trang bị cho người học khả năng vận dụng các kiến thức chuyên môn để xác định, phân tích, xử lý các vấn đề trong lĩnh vực công nghệ chế biến thủy sản; khả năng tiến hành các thí nghiệm trong lĩnh vực công nghệ chế biến thủy sản; khả năng tính toán, phân tích và ứng dụng kết quả thí nghiệm vào thực tiễn để cải tiến các quá trình sản xuất hoặc cải tiến quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm thủy sản; khả năng thiết kế quy trình sản xuất, lựa chọn thiết bị chế biến đáp ứng các nhu cầu thực tế; khả năng thiết lập kế hoạch, dự án khoa học kỹ thuật, dự án phát triển sản phẩm, xây dựng hệ thống quản lý chất lượng, tham gia điều hành và quản lý kỹ thuật cho các cơ sở sản xuất, chế biến và kinh doanh thủy sản; kỹ năng làm việc nhóm, tìm kiếm và đọc các tài liệu ngoại ngữ chuyên ngành, báo cáo, thuyết trình.

### 4. CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN

Chuẩn đầu ra (CDR) chi tiết của học phần như sau:

<b>CDR của CTĐT</b>	<b>CDR học phần</b>		<b>Mô tả CDR</b> <i>(Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng)</i>	<b>Mức độ năng lực</b>
PLO 1	CLO1(*)	CLO1	Phân tích kiến thức toán, thống kê, trong ngành công nghệ chế biến thủy sản.	C4
PLO2.1	CLO2	CLO2	Phân tích kiến thức hóa học thực phẩm, vi sinh vật thực phẩm và các chuyển hóa trong quá trình chế biến và bảo quản thủy sản	C4
PLO2.2	CLO3(*)	CLO3	Phân tích kiến thức về công nghệ chế biến thủy sản trong nghiên cứu khoa học, công nghệ sản xuất và phát triển sản phẩm	C4
PLO3.3	CLO4 (*)	CLO4	Thực hiện thuần thục kỹ năng thiết kế thí nghiệm, thống kê dữ liệu để phân tích và giải quyết vấn đề cụ thể trong nghiên cứu khoa học, công nghệ sản xuất và phát triển sản phẩm	P3
PLO4	CLO5 (*)	CLO5	Áp dụng thành thạo được kỹ năng tự học, nghiên cứu và khám phá tri thức trong quá trình thực hiện khóa luận	P4
PLO5	CLO6 (*)	CLO6.1	Xây dựng kỷ luật lao động, đạo đức nghề nghiệp tốt trong quá trình thực hiện khóa luận	A5
PLO7.1	CLO7 (*)	CLO7.1	Thực hiện thành thạo kỹ năng thuyết trình	P4
		CLO7.2	Thực hiện thành thạo kỹ năng viết khóa luận tốt nghiệp	P4
PLO8.2	CLO8 (*)	CLO8	Triển khai kiến thức, kỹ năng đã học để đưa ra kết luận chuyên môn, ý tưởng hoặc giải pháp	R3

<b>CDR của CTĐT</b>	<b>CDR học phần</b>		<b>Mô tả CDR</b> <i>(Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng)</i>	<b>Mức độ năng lực</b>
			mới, giải pháp thay thế trong hoạt động nghiên cứu khoa học, phát triển sản phẩm, cải tiến quy trình sản xuất	
PLO9	CLO9 (*)	CLO9	Thực hiện thuần thục các hoạt động lập kế hoạch, xây dựng mục tiêu, quản lý và điều phối nguồn lực để đạt mục tiêu trong quá trình thực hiện khóa luận	P3

*Ghi chú: (\*) Chuẩn đầu ra của học phần (CLO) sử dụng để đánh giá chuẩn đầu ra của CTĐT (PLO)*

## **5. NỘI DUNG HỌC PHẦN**

### **5.1. Phân bố thời gian tổng quát**

<b>STT</b>	<b>Tên chương/bài</b>	<b>Chuẩn đầu ra của học phần</b>	<b>Phân bố thời gian (tiết/giờ)</b>		
			<b>Lý thuyết</b>	<b>TN/TH</b>	<b>Tự học</b>
1.	Hướng dẫn mở đầu	CLO4, CLO5		20	10
2.	Chuẩn bị thực hiện khóa luận	CLO2, CLO3, CLO4		50	25
3.	Thực hiện khóa luận tốt nghiệp	CLO2, CLO3, CLO4 CLO6; CLO7, CLO8, CLO9		180	90
4.	Bảo vệ khóa luận tốt nghiệp	CLO7.1, CLO7.2		10	5
<b>Tổng</b>			<b>0</b>	<b>270</b>	<b>135</b>

### **5.2. Nội dung chi tiết**

#### **Chương 1. Hướng dẫn mở đầu**

- 1.1. Nêu mục đích, ý nghĩa của việc thực hiện khóa luận
- 1.2. Giao nhiệm vụ, phổ biến kế hoạch thực hiện
- 1.3. Hướng dẫn tìm hiểu, tập hợp thông tin, tài liệu
- 1.4. Hướng dẫn cách lập đề cương chi tiết và cách viết báo cáo

#### **Chương 2 - Chuẩn bị cơ sở thực hiện khóa luận**

- 2.1. Tổng quan tài liệu
- 2.2. Tìm hiểu các thiết bị, dụng cụ tại phòng thí nghiệm
- 2.3. Đề xuất các phương pháp nghiên cứu
- 2.4. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ, hóa chất, nguyên liệu

### Chương 3 - Thực hiện khóa luận tốt nghiệp

3.1. Thiết lập các quy trình thí nghiệm

3.2. Tiến hành thí nghiệm

3.3. Xử lý số liệu

3.4. Viết báo cáo khóa luận

3.5. Nộp báo cáo và sửa báo cáo

### Chương 4 - Bảo vệ khóa luận tốt nghiệp

4.1. Báo cáo khóa luận

4.2. Trả lời câu hỏi vấn đáp

## 6. PHƯƠNG PHÁP DẠY VÀ HỌC

Phương pháp giảng dạy	Phương pháp học tập	Nhóm CDR của học phần			
		Kiến thức	Kỹ năng cá nhân	Kỹ năng tương tác/nhóm	Năng lực thực hành nghề nghiệp
		CLO1; CLO2; CLO3	CLO4 CLO5 CLO6	CLO7.1 CLO7.2 CLO8	CLO9
Hướng dẫn người học tìm kiếm tài liệu tham khảo, đọc hiểu, thực hiện khóa luận, viết báo cáo khóa luận	Tìm kiếm tài liệu, tóm tắt, đặt câu hỏi làm rõ, thực hiện khóa luận tốt nghiệp, viết báo cáo khóa luận	X	X	X	X

## 7. ĐÁNH GIÁ HỌC PHẦN

– Thang điểm đánh giá: 10/10

– Kế hoạch đánh giá học phần cụ thể như sau:

Hoạt động đánh giá	Thời điểm	Chuẩn đầu ra	Tỉ lệ (%)	Thang điểm/ Rubrics
<b>QUÁ TRÌNH</b>				
Điểm giáo viên hướng dẫn	Suốt quá trình thực hiện khóa luận	CLO2; CLO3, CLO4, CLO5, CLO6, CLO7.2, CLO8, CLO9	30	II.4a
<b>THI CUỐI KỲ/ĐÁNH GIÁ CUỐI KỲ</b>				
Điểm phản biện	Bảo vệ khóa luận	CLO2, CLO3, CLO4, CLO5, CLO7.2, CLO8	20	II.4b

Hoạt động đánh giá	Thời điểm	Chuẩn đầu ra	Tỉ lệ (%)	Thang điểm/ Rubrics
Điểm sát hạch (hội đồng hỏi trực tiếp sinh viên về đề tài thực hiện)	<b>Bảo vệ khóa luận</b>	CLO1; CLO2, CLO3, CLO4, CLO5, CLO7.1, CLO7.2, CLO8	50	II.4c

## 8. NGUỒN HỌC LIỆU

### 8.1. Sách, giáo trình chính

Dùng tài liệu hướng dẫn của Khoa cho từng loại đề tài

### 8.2. Tài liệu tham khảo

[1] Lê Văn Việt Mẫn và cộng sự, *Công nghệ chế biến thực phẩm*, NXB Đại học Quốc gia TP HCM, 2011

### 8.3. Phần mềm: Không

## 9. QUY ĐỊNH CỦA HỌC PHẦN

Người học có nhiệm vụ:

- Tham dự 100% giờ thực hành- thí nghiệm;
- Chủ động lên kế hoạch học tập:
  - + Tích cực khai thác các tài nguyên trong thư viện của trường và trên mạng để phục vụ cho việc tự học, tự nghiên cứu và các hoạt động thảo luận;
  - + Đọc trước tài liệu do giảng viên cung cấp hoặc yêu cầu;
  - + Ôn tập các nội dung đã học; tự kiểm tra kiến thức bằng cách làm các bài trắc nghiệm kiểm tra hoặc bài tập được giảng viên cung cấp.
- Tích cực tham gia các hoạt động thảo luận, trình bày, vấn đáp trên lớp và hoạt động nhóm;
  - Tham gia các hoạt động thực hành theo hướng dẫn của giảng viên và các yêu cầu về an toàn lao động, nội quy phòng thí nghiệm và/hoặc yêu cầu của nơi thực tập;
  - Chủ động hoàn thành đầy đủ, trung thực các bài tập cá nhân, bài tập nhóm theo yêu cầu;
  - Dự kiểm tra trên lớp (nếu có) và thi cuối kỳ.

## 10. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN

- Phạm vi áp dụng: Đề cương này được áp dụng cho chương trình đào tạo đại học ngành Công nghệ chế biến thủy sản, từ Khóa 15, năm học 2024-2025;
- Giảng viên: sử dụng đề cương này để làm cơ sở cho việc chuẩn bị bài giảng, lên kế hoạch giảng dạy và đánh giá kết quả học tập của người học;
- Lưu ý: Trước khi giảng dạy, giảng viên cần nêu rõ các nội dung chính của đề

cương học phần cho người học – bao gồm chuẩn đầu ra, nội dung, phương pháp dạy và học chủ yếu, phương pháp đánh giá và tài liệu tham khảo dùng cho học phần;

– Người học: sử dụng đề cương này làm cơ sở để nắm được các thông tin chi tiết về học phần, từ đó xác định được phương pháp học tập phù hợp để đạt được kết quả mong đợi.

## **11. PHÊ DUYỆT**

**Phê duyệt lần đầu**

**Bản cập nhật lần thứ: .....**

**Ngày phê duyệt: 12/08/2024**

**Ngày cập nhật: .....**

*Trưởng khoa*

*Trưởng bộ môn/Trưởng ngành*

*Chủ nhiệm học phần*

**Lê Nguyễn Đoàn Duy**

**Nguyễn Công Bình**

**Nguyễn Công Bình**