

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN CHUYÊN ĐỀ KỸ SƯ (CNTP)

1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

Tên học phần (tiếng Việt): Chuyên đề kỹ sư (CNTP)

Tên học phần (tiếng Anh): Engineer's special subject (Food technology)

Trình độ: Đại học

Mã học phần: 0101102413

Mã tự quản: 05207246

Thuộc khối kiến thức: Chuyên sâu đặc thù

Loại học phần: Bắt buộc

Đơn vị phụ trách: Bộ môn Công nghệ thực phẩm – Khoa Công nghệ thực phẩm

Số tín chỉ: 1(1,0)

Phân bố thời gian:

– Số tiết lý thuyết : 15 tiết

– Số tiết thí nghiệm/thực hành (TN/TH) : 00 tiết

– Số giờ tự học : 30 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

STT	Họ và tên	Email	Đơn vị công tác
1.	TS. Nguyễn Đình Thị Như Nguyễn	nguyenndtn@fst.edu.vn	Khoa CNTP-HUIT
2.	Các giảng viên thuộc Khoa Công nghệ thực phẩm hoặc thỉnh giảng		Khoa CNTP-HUIT và các Khoa/Trường khác

3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần “Chuyên đề kỹ sư (CNTP)” thuộc khối kiến thức chuyên sâu đặc thù cung cấp cho sinh viên kiến thức cập nhật, phù hợp với sự phát triển của ngành Công nghệ thực phẩm, phù hợp với yêu cầu của xã hội và doanh nghiệp. Nội dung môn học sẽ thay đổi theo năm học.

4. CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN

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

CĐR của CTĐT	CĐR học phần		Mô tả CĐR (Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng)	Mức độ năng lực
PLO2.2	CLO1	CLO1.1	Tổng hợp kiến thức về công nghệ chế biến thực phẩm liên quan đến chuyên đề	C4
		CLO1.2	Tổng hợp kiến thức về kỹ thuật thực phẩm liên quan đến chuyên đề	C4
PLO7.1	CLO2	CLO2.1	Thực hiện thành thạo có sáng tạo kỹ năng viết báo cáo khoa học	P4
		CLO2.2	Thực hiện thành thạo có sáng tạo thuyết trình báo cáo khoa học	P4

5. NỘI DUNG HỌC PHẦN

5.1. Phân bố thời gian tổng quát

STT	Tên chương/bài	Chuẩn đầu ra của học phần	Phân bố thời gian (tiết/giờ)		
			Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1.	Định hướng tìm hiểu những vấn đề liên quan đến chuyên đề	CLO1.1, CLO1.2	3	0	6
2.	Định hướng tìm hiểu các kỹ thuật/công nghệ trong chuyên đề	CLO1.1, CLO1.2	6	0	12
3.	Bài tập tình huống liên quan đến kỹ thuật/công nghệ trong chuyên đề	CLO1.1, CLO1.2, CLO2.1, CLO2.2	6	0	12
Tổng			15	0	30

5.2. Nội dung chi tiết

Chương 1. Định hướng tìm hiểu những vấn đề liên quan đến chuyên đề

1.1. Tìm hiểu các định nghĩa liên quan đến chuyên đề

1.2. Tìm hiểu vai trò của của kỹ thuật/ công nghệ thuộc chuyên đề đối với hoạt động sản xuất thực phẩm

Chương 2: Định hướng tìm hiểu các kỹ thuật/công nghệ trong chuyên đề

2.1. Nguyên tắc của kỹ thuật/công nghệ

2.2. Cách tiến hành kỹ thuật/công nghệ

2.3. Cách đánh giá hiệu quả của kỹ thuật/công nghệ

2.4. So sánh ưu nhược điểm của kỹ thuật/công nghệ trong chuyên đề với các kỹ thuật hiện có

Chương 3: Bài tập tình huống liên quan đến kỹ thuật/công nghệ của chuyên đề

3.1. Tìm hiểu yêu cầu của các loại hình cơ sở sản xuất thực phẩm

3.2. Tìm hiểu hệ thống thiết bị ở cơ sở

3.3. Tìm hiểu phương pháp áp dụng kỹ thuật/công nghệ

3.4. Viết báo cáo/thuyết trình

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
		CLO1.1 CLO1.2		CLO2.1 CLO2.2	
Bài tập tình huống (bài tập cá nhân)	Đọc tài liệu, thảo luận nhóm, phân biện, trình bày	X		X	
Hướng dẫn người học tìm kiếm tài liệu, đọc hiểu và kiểm tra kiến thức, viết báo cáo	Tìm kiếm tài liệu, tóm tắt, đặt câu hỏi làm rõ và làm bài tập, viết báo cáo	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
QUÁ TRÌNH				
Chuyên cần		Không đánh giá chuẩn đầu ra	10	
Bài tập cá nhân	Tuần 3	CLO2	30	Theo thang điểm của bài tập
THI CUỐI KỲ/ĐÁNH GIÁ CUỐI KỲ				
Bài tập cá nhân	Kết thúc môn học	CLO1.1, CLO1.2	60	I.05

8. NGUỒN HỌC LIỆU

8.1. Sách, giáo trình chính: Thay đổi theo chuyên đề

8.2. Tài liệu tham khảo: Thay đổi theo chuyên đề

8.3. Phần mềm: Thay đổi theo chuyên đề

9. QUY ĐỊNH CỦA HỌC PHẦN

Người học có nhiệm vụ:

- Tham dự trên 75% giờ học lý thuyết;
- 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;
- 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 thực phẩm, từ Khóa 15ĐH, 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 Đoan
Duy

Nguyễn Đình Thị Như Nguyễn

Nguyễn Đình Thị Như
Nguyễn

