

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN THỰC TẬP KỸ SƯ (NGÀNH CNTP)

1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

Tên học phần (tiếng Việt): Thực tập kỹ sư (ngành CNTP)

Tên học phần (tiếng Anh): Engineer internship (Food technology)

Trình độ: Đại học

Mã học phần: 0101102436

Mã tự quản: 05204269

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: 8 (0,8)

Phân bố thời gian:

- Số tiết lý thuyết : 00 tiết
- Số tiết thí nghiệm/thực hành (TN/TH) : 00 tiết
- Số giờ tự học : 360 giờ

Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết:
- Học phần học trước: Thực tập tốt nghiệp (0101102438)
- Học phần song hành:

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.	Tất cả giảng viên Khoa Công nghệ thực phẩm		Khoa CNTP-HUIT

3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần “Thực tập kỹ sư (ngành CNTP)” thuộc khối kiến thức chuyên sâu đặc thù trang bị cho người học các kiến thức tổng quan về thực tế cơ sở sản xuất, về nguyên liệu, quy trình sản xuất, các sản phẩm thực phẩm và hệ thống đảm bảo chất lượng của cơ sở thực tập đang áp dụng. Đồng thời, học phần góp phần hình thành kỹ năng quan sát, thao tác theo mẫu, ghi chép, tổng hợp, báo cáo, rèn ý thức tự lập, sự yêu nghề, tìm tòi, vận dụng kiến thức đã học so sánh với kiến thức thực tế và kỹ năng thực hiện đúng tác phong quy định tại cơ sở thực tập. Ngoài ra, học phần giúp sinh viên thực hành kỹ năng quản lý, giải quyết các vấn đề phát sinh trong một dây chuyền hoặc một phân xưởng cụ thể.

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
--------------	--------------	---	-----------------

CDR của CTĐT	CDR học phần	Mô tả CDR (Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng)	Mức độ năng lực
PLO3.3	CLO1*	CLO1.1* Thực hiện thành thạo kỹ năng thực hành sản xuất, chế biến thực phẩm	P4
		CLO1.2* Thực hiện thành thạo kỹ năng tư duy hệ thống, xác định vấn đề trong sản xuất thực phẩm	P4
PLO5	CLO2	CLO2.1 Xây dựng ý thức hành xử chuyên nghiệp tại nơi thực tập	A4
		CLO2.2 Xây dựng ý thức tuân thủ kỷ luật lao động tại nơi thực tập	A4
PLO7.1	CLO3(*)	CLO3.1* Thực hiện thành thạo kỹ năng viết báo cáo thực tập kỹ sư	P4
		CLO3.2* Thực hiện thành thạo kỹ năng thuyết trình kết quả thực tập kỹ sư	P4
PLO8.1	CLO4	Thích ứng được với hoạt động sản xuất, đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm tại doanh nghiệp	R3
PLO9	CLO5	Thực hiện đúng yêu cầu về thời gian và nội dung thực tập thông qua việc thiết lập mục tiêu, xây dựng kế hoạch thực hiện, quản lý nguồn lực con người và thời gian, quản lý tiến độ trong quá trình thực tập	P4

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

STT	Tên chương/bài	Chuẩn đầu ra của học phần	Phân bố thời gian (tiết/giờ)		
			Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1.	Hướng dẫn mở đầu	CLO2, CLO5			x
2.	Chuẩn bị cơ sở thực hiện quá trình thực tập	CLO2, CLO4, CLO5			x
3.	Thực hiện quá trình thực tập kỹ sư	CLO1*, CLO2, CLO4, CLO5			x
4.	Viết báo cáo thực tập	CLO3.1*			
5.	Báo cáo thực tập	CLO3.2*			
Tổng					360

5.2. Nội dung chi tiết

Chương 1: Hướng dẫn mở đầu

- 1.1. Giao nhiệm vụ, phổ biến kế hoạch thực hiện
- 1.2. Hướng dẫn tìm hiểu, quan sát, tập hợp thông tin, tài liệu

Chương 2: Chuẩn bị cơ sở thực hiện quá trình thực tập

- 2.1. Tìm hiểu sơ lược về cơ sở thực tập
- 2.2. Tìm hiểu sơ lược về quy trình sản xuất, các sản phẩm của cơ sở thực tập
- 2.3. Tìm hiểu các quy định về an toàn lao động, nội quy của cơ sở thực tập
- 2.4. Tìm hiểu về hệ thống đảm bảo chất lượng tại cơ sở thực tập
- 2.5. Tìm hiểu về kỹ thuật/dây chuyền/phân xưởng được phân công thực tập

Chương 3: Thực hiện quá trình thực tập

Chương 4: Viết báo cáo thực tập

- 4.1. Tìm hiểu yêu cầu viết báo cáo thực tập
- 4.2. Viết báo cáo thực tập

Chương 5: Báo cáo thực tập

- 5.1. Tìm hiểu yêu cầu thuyết trình báo cáo thực tập
- 5.2. Báo cáo thực tập với hội đồng sát hạch

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
Hướng dẫn sinh viên tìm hiểu, đọc hiểu, viết báo cáo thực tập	Tìm hiểu tài liệu, tiến hành thực tập, viết báo cáo thực tập		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				
Điểm của cơ sở thực tập	Kết thúc thực tập	CLO1.1, CLO1.2, CLO2.1*, CLO3	40	Theo thang điểm của cơ sở thực tập
Điểm của giảng viên hướng dẫn	Kết thúc thực tập	CLO2.1*, CLO2.2*, CLO3	20	Theo thang điểm của

Hoạt động đánh giá	Thời điểm	Chuẩn đầu ra	Tỉ lệ (%)	Thang điểm/ Rubrics
				Khoa
THI CUỐI KỲ/ĐÁNH GIÁ CUỐI KỲ				
Điểm sát hạch	Kết thúc thực tập	CLO2.1*, CLO2.2*, CLO3	40	Theo thang điểm của hội đồng

8. NGUỒN HỌC LIỆU

8.1. Sách, giáo trình chính: Tài liệu hướng dẫn của Khoa Công nghệ thực phẩm

8.2. Tài liệu tham khảo:

[1] Lê Văn Việt Mẫn (chủ biên), *Công nghệ chế biến thực phẩm*, NXB Đại Học Quốc gia TP.HCM, 2019.

[2] Bộ Y tế, *Thông tư quy định về điều kiện chung đảm bảo an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm*, số 15/2012TT-BYT ban hành ngày 12 tháng 9 năm 2012.

8.3. Phần mềm: không

9. QUY ĐỊNH CỦA HỌC PHẦN

Người học có nhiệm vụ:

- Tham dự 100% giờ thực tập
- Chủ động lên kế hoạch học tập:
- Tích cực tham gia các hoạt động thảo luận và hoạt động nhóm;
- Tuân thủ các yêu cầu về an toàn lao động, nội quy và/hoặc yêu cầu của nơi thực tập.

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