

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN KIẾN TẬP

1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

Tên học phần (tiếng Việt): Kiến tập

Tên học phần (tiếng Anh): Internship

Trình độ: Đại học

Mã học phần: 0101006836

Mã tự quản: 05205064

Thuộc khối kiến thức: Chuyên ngành

Loại học phần: Bắt buộc

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

Số tín chỉ: 1 (0,1)

Phân bố thời gian:

– Số tiết lý thuyết : 00 tiết

– Số tiết thí nghiệm/thực hành (TN/TH) : 45 tiết

– Số giờ tự học : 45 giờ

Điều kiện tham gia học tập học phần:

– Học phần tiên quyết: không

– Học phần học trước: Hóa sinh học thực phẩm (0101001968); Vi sinh vật học thực phẩm (0101102017); Vệ sinh an toàn thực phẩm (0101006535), Công nghệ chế biến thực phẩm (0101100873).

– 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.	ThS. Nguyễn Thị Ngọc Thúy	thuyntn@huit.edu.vn	Khoa CNTP-HUIT
2.	TS. Huỳnh Thị Lê Dung	dunghtl@huit.edu.vn	Khoa CNTP-HUIT
3.	ThS. Hoàng Thị Trúc Quỳnh	quynhhtt@huit.edu.vn	Khoa CNTP-HUIT
4.	ThS. Trần Chí Hải	haitc@huit.edu.vn	Khoa CNTP-HUIT
5.	ThS. Vũ Thị Hương	huongvt@huit.edu.vn	Khoa CNTP-HUIT
6.	ThS. Phạm Thị Thùy Dương	duongptt@huit.edu.vn	Khoa CNTP-HUIT
7.	ThS. Hoàng Thị Ngọc Nhon	nhonhtn@huit.edu.vn	Khoa CNTP-HUIT
8.	ThS. Đỗ Mai Nguyên Phương	phuongdmn@huit.edu.vn	Khoa CNTP-HUIT
9.	ThS. Ngô Duy Anh Triết	trietnda@huit.edu.vn	Khoa CNTP-HUIT
10.	ThS. Hà Thị Thanh Nga	ngahtt@huit.edu.vn	Khoa CNTP-HUIT

3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần “Kiến tập” thuộc khối kiến thức chuyên ngành bắt buộc, là học phần

tham quan thực tế sau học phần cơ sở ngành về công nghệ thực phẩm như Vệ sinh an toàn thực phẩm, Công nghệ chế biến thực phẩm, Thực hành Công nghệ chế biến thực phẩm. Học phần này trang bị cho người học các kỹ năng quan sát, ghi chép, nhận diện, viết báo cáo và trình bày các vấn đề liên quan quy trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm cũng như vệ sinh an toàn thực phẩm.

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
PLO5	CLO1	Tuân thủ nội quy, quy định, kỷ luật của Trường và cơ sở kiến tập;	A3
PLO7.1	CLO2	Thực hiện chính xác kỹ năng tìm hiểu tài liệu, quan sát, ghi chép, nhận diện, viết báo cáo các vấn đề liên quan quy trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm cũng như vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình tham gia kiến tập	P3
	CLO3	Thực hiện chính xác kỹ năng trình bày, trả lời câu hỏi các vấn đề liên quan quy trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm cũng như vệ sinh an toàn thực phẩm sau quá trình tham gia kiến tập	P3
PLO8.2	CLO4	Nhận biết được các vấn đề về chuyên môn liên quan sản xuất, kinh doanh thực phẩm và đề xuất được giải pháp xử lý	R2

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	CLO1	0	5	5
2.	Chuẩn bị cơ sở thực hiện quá trình kiến tập	Không đánh giá chuẩn đầu ra	0	5	5
3.	Thực hiện kiến tập	CLO1, CLO2, CLO3, CLO4	0	35	35
Tổng			0	45	45

5.2. Nội dung chi tiết

Phần 1: Hướng dẫn mở đầu

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

Phần 2: Chuẩn bị cơ sở thực hiện quá trình kiến tập

2.1. Tìm hiểu sơ lược về cơ sở kiến tập

2.2. Tìm hiểu sơ lược về quy trình sản xuất, các sản phẩm của cơ sở kiến tập

2.3. Tìm hiểu các quy định về an toàn lao động, nội quy của cơ sở kiến tập

2.4. Tìm hiểu về các văn bản quy định về đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm đối với cơ sở sản xuất thực phẩm

Phần 3: Thực hiện kiến tập

3.1. Tham quan cơ sở kiến tập

3.2. Viết và nộp báo cáo kiến tập

3.3. 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	
Thuyết trình	Lắng nghe, ghi chép, ghi nhớ và đặt câu hỏi		x		
Đi thực tế (Hướng dẫn sinh viên tham quan)	Quan sát, ghi nhận, tìm hiểu tài liệu, đọc hiểu và viết báo cáo		x	x	
Câu hỏi gợi mở	Chuẩn bị trả lời		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
Chuẩn bị	Đầu giờ mỗi buổi tham quan	Không đánh giá chuẩn đầu ra	10	Theo thang điểm câu hỏi (trung bình cộng của 03 buổi tham quan)
Ý thức tổ chức kỷ luật	Trong quá trình kiến tập	CLO1	20	Theo Rubrics

Hoạt động đánh giá	Thời điểm	Chuẩn đầu ra	Tỉ lệ (%)	Thang điểm/ Rubrics
Báo cáo kiến tập	Sau khi kết thúc mỗi buổi tham quan	CLO2	40	Theo Rubrics
Vấn đáp	Sau khi kết thúc quá trình kiến tập	CLO3, CLO4	30	Theo Rubrics

8. NGUỒN HỌC LIỆU

8.1. Sách, giáo trình chính: không

8.2. Tài liệu tham khảo

[1] Lê Văn Việt Mẫn, Lại Quốc Đạt, Nguyễn Thị Hiền, *Công nghệ chế biến thực phẩm*, NXB Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh, 2011

[2] Lê Thị Hồng Ánh (chủ biên), Cao Xuân Thủy, *Giáo trình vệ sinh an toàn thực phẩm*, NXB Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh, 2024

[3] Trần Đáng, *Hướng dẫn xây dựng kế hoạch vệ sinh an toàn thực phẩm*, Cục Vệ sinh An toàn Thực phẩm, 2013

[4] TCVN 5603:2023, CAC 1-1969, Rev 5-2020, *Nguyên tắc chung về vệ sinh thực phẩm*, 2023

8.3. Phần mềm

Không

9. QUY ĐỊNH CỦA HỌC PHẦN

Người học có nhiệm vụ:

- 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, 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 báo cáo vấn đáp
- Tham quan đủ 3 nhà máy thuộc các nhóm ngành khác nhau:
 - + Nhóm nhà máy sản xuất đồ uống (rượu, bia, nước giải khát);

- + Nhóm nhà máy sản xuất sữa, dầu, chất béo;
- + Nhóm nhà máy sản xuất đường, bánh, kẹo;
- + Nhóm nhà máy lương thực, mì ăn liền;
- + Nhóm nhà máy nước chấm, gia vị;
- + Nhóm nhà máy chế biến thủy sản;
- + Trung tâm phân tích.

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, 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: 12/8/2024

Ngày cập nhật:

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn/Trưởng ngành

Chủ nhiệm học phần

Lê Nguyễn Đoan
Duy

Nguyễn Đình Thị Như Nguyễn

Nguyễn Thị Ngọc Thúy