

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN THỰC TẬP TỐT NGHIỆP (NGÀNH CNTP)

1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

Tên học phần (tiếng Việt): Thực tập tốt nghiệp (ngành CNTP)

Tên học phần (tiếng Anh): Graduation internship (Food Technology)

Trình độ: Đại học

Mã học phần: 0101102438

Mã tự quản: 05204271

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: 4 (0,4)

Phân bố thời gian:

- Số tiết lý thuyết : 00 tiết
- Số tiết thí nghiệm/thực hành (TN/TH) : 00 tiết
- Số giờ tự học : 180 giờ

Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: không
- Học phần học trước: Kiến tập (0101006836)
- 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 Công nghệ thực phẩm - HUIT
2.	Tất cả giảng viên Khoa Công nghệ thực phẩm		

3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần Thực tập tốt nghiệp (ngành CNTP) thuộc khối kiến thức chuyên ngành 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. 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.

4. CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN

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

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
PLO2.2	CLO1(*)	CLO1.1*	Tổng hợp kiến thức về kỹ thuật thực phẩm tại cơ sở thực tập	C3
		CLO1.2*	Tổng hợp kiến thức về công nghệ chế biến thực phẩm tại cơ sở thực tập	C3
PLO3.3	CLO2*	CLO2*	Thực hiện thuần thục kỹ năng nghề nghiệp bao gồm kỹ năng tư duy hệ thống, phân tích và giải quyết vấn đề tại cơ sở thực tập	P3
PLO5	CLO3	CLO3	Xây dựng ý thức tuân thủ kỷ luật lao động tại nơi thực tập	A4
PLO7.1	CLO4*	CLO4.1*	Thực hiện thành thạo kỹ năng viết báo cáo thực tập tốt nghiệp	P4
		CLO4.2*	Thực hiện thành thạo kỹ năng thuyết trình kết quả thực tập tốt nghiệp	P4
PLO8.1	CLO5		Thích ứng được hoạt động của doanh nghiệp trong sản xuất, đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm	R2
PLO9	CLO6		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	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

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	CLO1.1*, CLO1.2*			x
2.	Chuẩn bị cơ sở thực hiện quá trình thực tập	CLO1.1*, CLO1.2*, CLO6			x
3.	Thực hiện quá trình thực tập	CLO2*, CLO3, CLO6			x
4.	Viết báo cáo thực tập	CLO1.1*, CLO1.2*, CLO4.1*, CLO9			x
5.	Báo cáo thực tập	CLO1.1*, CLO1.2*, CLO4.2*			x

STT	Tên chương/bài	Chuẩn đầu ra của học phần	Phân bố thời gian (tiết/giờ)		
			Lý thuyết	TN/TH	Tự học
Tổng					180

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

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
		CLO1.1* CLO1.2*	CLO2* CLO3 CLO4.1* CLO4.2*		CLO5 CLO6
Hướng dẫn sinh viên tìm hiểu hoạt động của doanh nghiệp, đọc hiểu tài liệu, viết báo cáo thực tập	Tìm hiểu tài liệu và hoạt động của doanh nghiệp, thực hiện công việc được phân công tại doanh nghiệp và viết	X	X		X

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* CLO3 CLO4.1* CLO4.2*		CLO5 CLO6
	báo cáo thực tập				

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*, CLO3, CLO4.1*, CLO5, CLO6	40	Theo thang điểm của cơ sở thực tập
Điểm của giáo viên hướng dẫn	Kết thúc thực tập	CLO1.1*, CLO1.2*, CLO2*, CLO4.1*	20	Theo thang điểm của Khoa
THI CUỐI KỲ/ĐÁNH GIÁ CUỐI KỲ				
Điểm sát hạch	Kết thúc thực tập	CLO1.1*, CLO1.2*, CLO2*, CLO4.1*, CLO4.2*	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] Các tài liệu do cơ sở thực tập cung cấp

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, Đảm bảo chất lượng, Chế biến thủy sản, Quản trị Kinh doanh trong Công nghệ thực phẩm, từ Khóa 15, năm học 2025-2026;
- 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