

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

KHÓA LUẬN TỐT NGHIỆP (NGÀNH CNTP)

1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

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

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

Trình độ: Đại học

Mã học phần: 0101102426

Mã tự quản: 05206269

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: 6 (0,6)

Phân bố thời gian:

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

Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: không
- Học phần học trước: Hóa sinh học thực phẩm (0101001863), Vi sinh vật học thực phẩm (0101102017), Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu thực nghiệm (0101100058), Thí nghiệm phân tích hóa lý thực phẩm 1 (0101101091), Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm (0101005005), Thực hành phân tích vi sinh thực phẩm (0101101089)
- 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 Đình Thị Như Nguyễn	nguyennndtn@fst.edu.vn	Khoa Công nghệ thực phẩm
2.	Tất cả giảng viên Khoa Công nghệ thực phẩm		Khoa Công nghệ thực phẩm

3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần “Khóa luận tốt nghiệp (ngành CNTP)” thuộc khối kiến thức Tốt nghiệp 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 thực phẩm; khả năng tiến hành các thí nghiệm trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm; khả năng tính toán, phân tích và ứng dụng kết quả thí nghiệm vào thực tiễn để cải tiến các quá trình sản xuất thực phẩm hoặc cải tiến quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm; khả năng thiết kế quy trình sản xuất, lựa chọn thiết bị thực phẩm đáp ứng các nhu cầu thực tế; khả năng thiết lập kế hoạch, dự án khoa học kỹ thuật, tham gia điều hành và quản lý kỹ thuật cho các cơ sở sản xuất, chế biến và kinh doanh thực phẩm; 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 (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
PLO1.1	CLO1*	CLO1.1	Phân tích, lựa chọn kiến thức toán trong khóa luận tốt nghiệp	C4
		CLO1.2*	Phân tích, lựa chọn kiến thức thống kê trong khóa luận tốt nghiệp	C4
		CLO1.3	Phân tích, lựa chọn kiến thức công nghệ thông tin trong khóa luận tốt nghiệp	C4
PLO2.1	CLO2(*)	CLO2.1*	Phân tích kiến thức hóa học thực phẩm và các chuyển hóa trong quá trình chế biến thực phẩm	C4
		CLO2.2*	Phân tích kiến thức vi sinh vật thực phẩm và các chuyển hóa trong quá trình bảo quản thực phẩm	C4
PLO2.2	CLO3(*)	CLO3.1*	Phân tích kiến thức về kỹ thuật thực phẩm trong nghiên cứu khoa học, công nghệ sản xuất và phát triển sản phẩm	C4
		CLO3.2*	Phân tích kiến thức về công nghệ chế biến thực phẩm trong nghiên cứu khoa học, công nghệ sản xuất và phát triển sản phẩm	C4
PLO3.3	CLO4 (*)	CLO4.1*	Thực hiện tuân thủ kỹ năng tư duy hệ thống, xác định vấn đề trong nghiên cứu khoa học, công nghệ sản xuất và phát triển sản phẩm	P3
		CLO4.2*	Thực hiện tuân thủ kỹ năng thiết kế thí nghiệm, thống kê dữ liệu để phân tích và giải quyết vấn đề cụ thể về trong nghiên cứu khoa học, công nghệ sản xuất và phát triển sản phẩm	P3
PLO4	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 đạo đức nghề nghiệp tốt trong quá trình thực hiện khóa luận	A5
		CLO6.2*	Xây dựng kỷ luật lao động trong quá trình thực hiện khóa luận	A5
PLO7.1	CLO7(*)	CLO7.1*	Thực hiện thành thạo kỹ năng thuyết trình	P4

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
	CLO7.2*	Thực hiện thành thạo kỹ năng viết khóa luận tốt nghiệp	P4
PLO8.2	CLO8 (*)	Triển khai kiến thức, kỹ năng đã học để đưa ra kết luận chuyên môn, ý tưởng hoặc giải pháp mới, giải pháp thay thế trong hoạt động nghiên cứu khoa học, phát triển sản phẩm, cải tiến quy trình sản xuất	R3
PLO9	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

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				X
2.	Chuẩn bị thực hiện khóa luận	CLO2*, CLO3*, CLO4* CLO5*			X
3.	Thực hiện khóa luận tốt nghiệp	CLO1*, CLO2*, CLO3*, CLO4*, CLO5*, CLO6*, CLO7.2*, CLO8*, CLO9*			X
4.	Bảo vệ khóa luận tốt nghiệp	CLO2.1*, CLO2.2*, CLO3.1*, CLO3.2*, CLO7.1*			X
Tổng			0		270

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*	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
QUÁ TRÌNH				

Hoạt động đánh giá	Thời điểm	Chuẩn đầu ra	Tỉ lệ (%)	Thang điểm/ Rubrics
Điểm giáo viên hướng dẫn	Suốt quá trình thực hiện khóa luận	CLO1*, CLO2*, CLO3*, CLO4*, CLO5*, CLO6*, CLO7.2*, CLO8*, CLO9*	30	II.4a
THI CUỐI KỲ/ĐÁNH GIÁ CUỐI KỲ				
Điểm giáo viên phản biện	Bảo vệ khóa luận	CLO1*, CLO2*, CLO3*, CLO4*, CLO7.2*, CLO8*	20	II.4b
Điểm sát hạch (hội đồng hỏi trực tiếp sinh viên về đề tài thực hiện)	Bảo vệ khóa luận	CLO1*, CLO2*, CLO3*, CLO4*, CLO7.1*, CLO8*	50	II.4c

8. NGUỒN HỌC LIỆU

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

9.2. Tài liệu tham khảo

[1] Lê Văn Việt Mẫn và cộng sự, *Công nghệ chế biến thực phẩm*, NXB Đại học Quốc gia TPHCM, 2019.

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 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