

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN ĐỒ ÁN KỸ SƯ (ĐBCL)

1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

Tên học phần (tiếng Việt): Đồ án kỹ sư (ĐBCL)

Tên học phần (tiếng Anh): Engineer Major Project (Quality Assurance)

Trình độ: Đại học

Mã học phần: 0101102420

Mã tự quản: 05203253

Thuộc khối kiến thức: Chuyên sâu đặc thù

Loại học phần: Bắt buộc

Đơn vị phụ trách: Bộ môn Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm - Khoa công nghệ thực phẩm.

Số tín chỉ: 3 (0,3)

Phân bố thời gian:

- Số tiết lý thuyết : 00 tiết
- Số tiết thí nghiệm/thực hành (TN/TH) : 00 giờ
- Số giờ tự học : 135 giờ

Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: Không;
- Học phần học trước: Đồ án quản lý chất lượng thực phẩm (0101102039)
- 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.	ThS. Ngô Duy Anh Triết	trietnda@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
2.	Các giảng viên thuộc Khoa Công nghệ thực phẩm hoặc thỉnh giảng		Khoa Công nghệ thực phẩm – HUIT và Khoa/Trường khác

3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần này trang bị cho sinh viên các kiến thức và kỹ năng chuyên sâu về lĩnh vực công nghệ thực phẩm, quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm. Cụ thể, sinh viên làm việc theo nhóm để thiết lập quy trình sản xuất với các thông số kỹ thuật phù hợp, áp dụng các tiêu chuẩn/quy định về quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm trên một sản phẩm cụ thể. Bên cạnh đó, sinh viên còn được rèn luyện và phát triển kỹ năng đánh giá, kiểm soát và cải tiến trong quản lý sản xuất cũng như quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm.

4. CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN

Chuẩn đầu ra (CDR) 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
PLO2.1	CLO1(*)	CLO1.1(*)	Phân tích các kiến thức về nguyên liệu và thành phẩm	C4
PLO2.2		CLO1.2(*)	Thiết lập và thuyết minh quy trình công nghệ	C3
PLO2.3		CLO1.3(*)	Tổng hợp các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm	C5
PLO3.3	CLO2(*)	CLO2(*)	Kết hợp được hệ thống quản lý để kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm	P4
PLO4	CLO3	CLO2	Thực hiện thành thạo kỹ năng hợp tác, tổ chức và làm việc theo nhóm	P4
PLO5	CLO4	CLO2	Đáp ứng được phẩm chất cá nhân, đạo đức và trách nhiệm nghề nghiệp	A4
PLO7.1	CLO5	CLO2	Thực hiện thành thạo kỹ năng truyền đạt và phản biện	P4
PLO8.2	CLO6(*)	CLO2(*)	Xác định được các vấn đề trong quy trình sản xuất và đề xuất biện pháp cải tiến	R3
PLO9	CLO7(*)	CLO2(*)	Thực hiện thành thạo việc lập kế hoạch thực hiện đồ án	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	Lập kế hoạch thực hiện đồ án	CLO7, CLO3	0	10	10
2	Tổng quan về nguyên liệu và thành phẩm	CLO 1.1	0	20	20
3	Quy trình sản xuất và thiết bị	CLO1.2	0	30	30
4	Áp dụng hệ thống quản lý chất lượng	CLO2	0	30	30
5	Tổng hợp các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm và đề xuất biện pháp nâng cao chất lượng	CLO1.3; CLO4; CLO6	0	40	40

STT	Tên chương/bài	Chuẩn đầu ra của học phần	Phân bố thời gian (tiết/giờ)		
			Lý thuyết	TN/TH	Tự học
6	Trình bày báo cáo trước hội đồng	CLO5	0	5	5
Tổng			0	135	135

5.2. Nội dung chi tiết

Chương 1: Lập kế hoạch thực hiện đồ án

Chương 2: Tổng quan về nguyên liệu và thành phẩm

2.1. Tổng quan về nguyên liệu

2.2. Tổng quan về thành phẩm

Chương 3: Quy trình sản xuất và thiết bị

3.1. Thiết lập và thuyết minh quy trình

3.2. Thiết bị sử dụng cho quy trình

Chương 4: Hệ thống quản lý chất lượng

4.1. Nêu tổng quan về hệ thống quản lý chất lượng đang áp dụng

4.2. Xây dựng và vận hành hệ thống quản lý chất lượng tại công ty

Chương 5: Tổng hợp các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm và đề xuất biện pháp nâng cao chất lượng

5.1. Tổng hợp các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm

5.2. Đề xuất giải pháp để nâng cao chất lượng sản phẩm

Chương 6: Kết luận và kiến nghị

6.1. Kết luận

6.2. Kiến nghị

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 CLO1.3	CLO4; CLO5	CLO3; CLO7	CLO2; CLO6; CLO7
Hướng dẫn	Lắng nghe, ghi chép,	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 CLO1.3	CLO4; CLO5	CLO3; CLO7	CLO2; CLO6; CLO7
	ghi nhớ và đặt câu hỏi				
Vấn đáp	Vấn đáp	x	x	x	x
Hướng dẫn người học tìm kiếm, đọc tài liệu và kiểm tra kiến thức	Tìm kiếm tài liệu, đọc tài liệu, tóm tắt, đặt câu hỏi làm rõ nội dung, 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:

Đánh giá cho mỗi bài thực hành. Kết quả trung bình cộng của các bài thực hành.

Hình thức đánh giá [1]	Thời điểm [2]	Chuẩn đầu ra học phần [3]	Tỉ lệ (%) [4]	Rubric [5]
Chuyên cần	Suốt quá trình học tập		10	
Nội dung báo cáo	Báo cáo	CLO1.1 CLO1.2 CLO1.3	40	
Bảo vệ đồ án	Bảo vệ	CLO 2; CLO3; CLO4; CLO5; CLO6; CLO7	50	

8. NGUỒN HỌC LIỆU

8. NGUỒN HỌC LIỆU

- Tài liệu về quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm, công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng thực phẩm
- Tài liệu về phương pháp nghiên cứu khoa học
- Mẫu báo cáo đồ án do khoa CNTP ban hành

9. QUY ĐỊNH CỦA HỌC PHẦN

Người học có nhiệm vụ:

- Tham dự đầy đủ các buổi gặp giảng viên hướng dẫn và thực tế tại nhà máy (100%)
- 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;
 - + Vận dụng các nội dung đã học vào thực tế sản xuất.
- Tích cực tham gia các hoạt động thảo luận, trình bày, vấn đáp tại công ty.
- Chủ động hoàn thành đầy đủ các nội dung mà giảng viên hướng dẫn yêu cầu.
- Dự buổi báo cáo kết thúc đợt làm đồ án.

10. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN

- Phạm vi áp dụng: Đề cương này được áp dụng cho chương trình đào tạo trình độ đại học ngành Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm, từ 15ĐH, năm học 2024-2025;
- Giảng viên: sử dụng đề cương này để làm cơ sở cho việc chuẩn bị nội dung hướng dẫn, lên kế hoạch hướng dẫn và đánh giá kết quả học tập của người học;
- Lưu ý: Trước khi hướng dẫn, 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 thực hiện, 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

Ngô Duy Anh Triết

Ngô Duy Anh Triết