

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

KHÓA LUẬN TỐT NGHIỆP (NGÀNH ĐBCL)

1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

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

Tên học phần (tiếng Anh): Graduation Thesis

Trình độ: Đại học

Mã học phần: 0101102425

Mã tự quản: 05206258

Thuộc khối kiến thức: Chuyên ngành

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: 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: Thực tập tốt nghiệp (0101102437)
- 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.	Tất cả GV của Khoa CNTP	gvkhoacntp@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUFI

3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần “Khóa luận 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 đảm bảo chất lượng và công nghệ thực phẩm; khả năng thiết kế và tiến hành các thí nghiệm; khả năng tính toán, phân tích và ứng dụng kết quả thí nghiệm vào thực tiễn để cải tiến các quá trình sản xuất; khả năng xác định các yêu cầu của tiêu chuẩn và yêu cầu của luật định trong quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm; khả năng thiết lập kế hoạch, dự án khoa học kỹ thuật, tham gia điều hành và quản lý chất lượng 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 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(*)		Phân tích, lựa chọn kiến thức toán, thống kê trong khóa luận tốt nghiệp	C4
PLO2.1	CLO2 (*)	CLO2.1(*)	Phân tích kiến thức về khoa học thực phẩm (hóa học thực phẩm, vi sinh thực phẩm), là nền tảng cho hoạt động kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm	C4
PLO2.2		CLO2.2(*)	Phân tích kiến thức về công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng thực phẩm	C4
PLO2.3		CLO2.3(*)	Phân tích các kiến thức về (nguyên lý) đảm bảo chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm (kiểm tra cảm quan, kỹ thuật phân tích hóa lý, vi sinh thực phẩm, luật thực phẩm, VSATTP & HACCP, các kỹ thuật kiểm soát và cải tiến chất lượng)	C4
PLO3.3	CLO3 (*)		Thực hiện thuần thực kỹ năng tư duy hệ thống, xác định vấn đề, thiết kế thí nghiệm, thống kê dữ liệu để phân tích và giải quyết vấn đề cụ thể về chất lượng, an toàn thực phẩm hoặc đề xuất cải tiến	P3
PLO4	CLO4		Thực hiện thành thạo kỹ năng tự học, nghiên cứu và khám phá tri thức	P4
PLO5	CLO5 (*)		Đáp ứng trách nhiệm nghề nghiệp (trung thực, chính trực, ý thức kỷ luật) trong các hoạt động chuyên môn	A4
PLO7.1	CLO6 (*)		Áp dụng thành thạo kỹ năng truyền đạt vấn đề bằng lời nói (thuyết trình, hướng dẫn, phản biện, bảo vệ ý kiến cá nhân...) và bằng văn bản (bài báo cáo, đồ án, khóa luận...) trong các hoạt động chuyên môn	P4
PLO8.1	CLO7		Giải thích được bối cảnh xã hội và doanh nghiệp để thích ứng với các môi trường làm việc đa dạng	R3
PLO9	CLO8 (*)		Thực hiện thuần thực việc lập kế hoạch, điều phối, đánh giá và cải thiện hiệu quả hoạt động trong quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm	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) [4]		
			Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1.	Hướng dẫn mở đầu	CLO1, CLO2.1, CLO2.2, CLO2.3			5
2.	Chuẩn bị cơ sở thực hiện khóa luận	CLO3, CLO4, CLO8			10
3.	Thực hiện khóa luận	CLO3, CLO4, CLO5, CLO7			240
4.	Bảo vệ khóa luận	CLO5, CLO6, CLO7			5
Tổng					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 kế hoạch 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/ tìm hiểu thực trạng cơ sở
- 2.3. Đề xuất các phương pháp nghiên cứu/ xác định tiêu chuẩn áp dụng
- 2.4. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ, hóa chất, nguyên liệu/ chuẩn bị các nội dung cần thực hiện

Chương 3 - Thực hiện khóa luận

- 3.1. Thiết lập các quy trình thí nghiệm/ Xác định phạm vi của khóa luận
- 3.2. Tiến hành thí nghiệm/ xác định các yêu cầu của tiêu chuẩn áp dụng
- 3.3. Xử lý số liệu/Xây dựng các quy trình/thủ tục và biểu mẫu cho tiêu chuẩn
- 3.4. Viết báo cáo khóa luận
- 3.5. Nộp báo cáo và sửa báo cáo

Chương 4 - Bảo vệ khóa luận

- 4.1. Báo cáo khóa luận trước hội đồng
- 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, CLO2.1, CLO2.2, CLO2.3	CLO3, CLO4, CLO5	CLO6	CLO7, CLO8
Hướng dẫn người học chọn đề tài, tìm kiếm và hệ thống tài liệu, xác định các nội dung cần thực hiện, lập kế hoạch, thực hiện, viết báo cáo và biện luận kết quả của đề tài	Thảo luận và thực hiện các nội dung của đề tài theo sự định hướng của GVHD	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
Điểm giáo viên hướng dẫn	Suốt quá trình thực hiện khóa luận	CLO3, CLO4, CLO5, CLO6, CLO7, CLO8	30%	Phiếu chấm điểm (dành cho GVHD)
Điểm giáo viên phản biện	Bảo vệ khóa luận	CLO1, CLO2.1, CLO2.2, CLO2.3, CLO3, CLO5, CLO6, CLO7	20%	Phiếu chấm điểm (dành cho GVPB)
Điểm sát hạch (hội đồng hỏi trực tiếp sinh viên về đề tài thực hiện)	Bảo vệ khóa luận	CLO5, CLO6, CLO7	50%	Phiếu chấm điểm (dành cho thành viên hội đồng)

8. NGUỒN HỌC LIỆU

8.1. Sách, giáo trình chính:

Không

8.2. Tài liệu tham khảo

- [1] Các tài liệu thuộc nhóm kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành thuộc lĩnh vực Công nghệ thực phẩm và Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm
- [2] Lê Thị Hồng Ánh (chủ biên), *Vệ sinh an toàn thực phẩm*, NXB Đại Học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2020.
- [3] Lê Văn Việt Mẫn (chủ biên), *Công nghệ chế biến thực phẩm*, NXB Đại Học Khoa học tự nhiên Tp. Hồ Chí Minh, 2009
- [4] <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/>
- [5] <https://www.iso.org/>
- [6] <https://www.fssc22000.com/>
- [7] <https://www.brcgs.com/>
- [8] <https://www.globalgap.org/>

8.3. Phần mềm

Không

9. QUY ĐỊNH CỦA HỌC PHẦN

Người học có nhiệm vụ:

- Tham dự trên 80% giờ các buổi hướng dẫn của giảng viên hướng dẫn
- Chủ động lên kế hoạch học tập:
 - + Tích cực khai thác các tài nguyên trong thư viện của trường và các cơ sở dữ liệu liên quan để phục vụ cho việc tự học, tự nghiên cứu
 - + Tìm và hệ thống các tài liệu tham khảo liên quan phục vụ cho việc thực hiện khóa luận tốt nghiệp
 - + Lập kế hoạch chi tiết thực hiện khóa luận tốt nghiệp.
- Tích cực tham gia các hoạt động thảo luận, trình bày và phản biện các ý tưởng trong nhóm (nếu có)
- Thực hiện khóa luận tốt nghiệp theo sự định hướng của giảng viên
- Tuân thủ các yêu cầu về an toàn lao động, nội quy phòng thí nghiệm và/hoặc yêu cầu của nơi thực tập (nếu thực hiện khóa luận tốt nghiệp tại doanh nghiệp)
- Hoàn thành đầy đủ, trung thực và sáng tạo các nội dung của khóa luận tốt nghiệp theo yêu cầu.

10. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN

- Phạm vi áp dụng: Đề cương này được áp dụng cho chương trình đại học ngành ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm từ khóa 15DH, năm học 2024-2025.
- Giảng viên: sử dụng đề cương này để làm cơ sở cho việc xác định nội dung khóa luận tốt nghiệp, lên kế hoạch thực hiện và đánh giá kết quả thực hiện 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: 12/08/2014

Ngày cập nhật:

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn/Trưởng ngành

Chủ nhiệm học phần

Lê Nguyễn Đoàn
Duy

Ngô Duy Anh Triết

Ngô Duy Anh Triết