

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN TỔNG QUÁT

1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

Tên học phần (tiếng Việt): Kiến tập

Tên học phần (tiếng Anh): Internship

Mã học phần: 0101006839

Mã tự quản: 05205064

Thuộc khối kiến thức: Ngành chính

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:

– Tổng thời gian học tập : 45 giờ

Điều kiện tham gia học tập học phần:

– Học phần tiên quyết: Không;

– Học phần học trước: Công nghệ chế biến thực phẩm (05200019); Vệ sinh an toàn thực phẩm (05200121);

– Học phần song hành: Không.

2. THÔNG TIN GIẢNG VIÊN

STT	Họ và tên	Email	Đơn vị công tác
1.	Toàn thể giảng viên Khoa Công nghệ thực phẩm		Khoa CNTP – HUFI

3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần này trang bị cho người học cách vận dụng, phân tích các kiến thức trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm, đảm bảo an toàn thực phẩm để giải quyết các vấn đề tại cơ sở sản xuất thực phẩm, cũng như hình thành kỹ năng tiếp cận thực tế, quan sát, ghi chép, tổng hợp, báo cáo; rèn ý thức kỷ luật, trung thực, trách nhiệm, chủ động tìm tòi; kỹ năng phản biện, làm việc độc lập, làm việc nhóm, cũng như vận dụng kiến thức đã học so sánh với kiến thức thực tế.

4. MỤC TIÊU HỌC PHẦN

Mục tiêu	Mô tả mục tiêu	Chuẩn đầu ra của Chương trình đào tạo	Trình độ năng lực
G1	Áp dụng được các kiến thức về các biến đổi nguyên liệu trong quá trình chế biến, các quá trình thiết bị, kỹ thuật thực phẩm, đối chiếu được các văn bản tiêu chuẩn với thực tế về đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, tóm tắt được vấn đề quản lý nước và chất thải cũng như thuyết minh được quy trình sản xuất thực phẩm tại cơ sở sản xuất thực phẩm	PLO1.1, PLO1.2, PLO1.3, PLO1.4	3
G2	Phác thảo được kế hoạch, tổ chức và giám sát các	PLO4	4

Mục tiêu	Mô tả mục tiêu	Chuẩn đầu ra của Chương trình đào tạo	Trình độ năng lực
	quá trình chế biến, sản xuất thực phẩm khi tham gia kiến tập tại cơ sở sản xuất thực phẩm		
G3	Chia sẻ ý kiến về các vấn đề phát hiện được cũng như nhận xét và thảo luận đưa ra giải pháp cho các biện pháp kiểm soát các vấn đề liên quan đến đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, các vấn đề về quá trình thiết bị, biến đổi nguyên liệu, nước thải cũng như quy trình công nghệ chế biến tại cơ sở sản xuất thực phẩm	PLO6.2, PLO6.3	3
G4	Thực hiện chính xác kỹ năng đánh giá chất lượng công việc của nhóm	PLO9.1	3
G5	Thực hiện chính xác kỹ năng truyền đạt vấn đề, giao tiếp khi học tập học phần Kiến tập	PLO10.1, PLO10.2	3
G6	Xác định được kỹ năng làm việc độc lập và vai trò khi làm việc nhóm, và hiểu được môi trường doanh nghiệp để tương tác với doanh nghiệp khi làm việc sau này trong quá trình học tập học phần Kiến tập	PLO12.1, PLO12.2, PLO12.3	3
G7	Tuân thủ các yêu cầu nội quy, không vi phạm kỷ luật, trung thực, tự chịu trách nhiệm, thực hiện đúng quy định an toàn lao động	PLO14.1, PLO14.2	3
G8	Giải thích được thực trạng hoạt động, xác định được vấn đề cần cải thiện để xác định các nguồn lực và các vấn đề cần thực hiện trong quá trình học tập học phần Kiến tập	PLO15.1	3

5. CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN

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

Mục tiêu học phần	CDR học phần	Mô tả (Sau khi học xong học phần này, người học có thể)	Trình độ năng lực
G1	CLO 1.1	Áp dụng được các kiến thức về các biến đổi nguyên liệu trong quá trình chế biến thực phẩm tại cơ sở sản xuất thực phẩm	3
	CLO 1.2	Áp dụng được các kiến thức về các quá trình thiết bị, kỹ thuật thực phẩm được sử dụng tại cơ sở sản xuất thực phẩm	3
	CLO 1.3	Đôi chiếu được các văn bản tiêu chuẩn với thực tế về đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, tóm tắt được vấn đề quản lý nước và chất thải tại cơ sở sản xuất thực phẩm	3
	CLO 1.4	Thuyết minh được quy trình sản xuất thực phẩm tại cơ sở sản xuất thực phẩm	3
G2	CLO 2	Phác thảo được kế hoạch, tổ chức và giám sát các quá trình chế biến, sản xuất thực phẩm khi tham gia kiến tập tại cơ sở sản xuất thực phẩm	4
G3	CLO 3.1	Chia sẻ ý kiến về các vấn đề phát hiện được liên quan đến đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, các vấn đề về quá trình thiết bị, biến đổi nguyên liệu, nước thải cũng như quy trình công nghệ	3

Mục tiêu học phần	CDR học phần	Mô tả (Sau khi học xong học phần này, người học có thể)	Trình độ năng lực
		chế biến tại cơ sở sản xuất thực phẩm	
	CLO 3.2	Nhận xét và thảo luận đưa ra giải pháp cho các biện pháp kiểm soát các vấn đề liên quan đến đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, các vấn đề về quá trình thiết bị, biến đổi nguyên liệu, nước thải cũng như quy trình công nghệ chế biến tại cơ sở sản xuất thực phẩm	3
G4	CLO 4	Thực hiện chính xác kỹ năng đánh giá chất lượng công việc của nhóm	3
G5	CLO 5.1	Thực hiện chính xác kỹ năng truyền đạt vấn đề bằng văn bản khi học tập học phần Kiến tập	3
	CLO 5.2	Thực hiện chính xác kỹ năng truyền đạt vấn đề bằng lời nói khi học tập học phần Kiến tập	3
G6	CLO 6.1	Xác định được kỹ năng làm việc độc lập trong quá trình học tập học phần Kiến tập	3
	CLO 6.2	Xác định được vai trò khi làm việc nhóm trong quá trình học tập học phần Kiến tập	3
	CLO 6.3	Hiểu được môi trường doanh nghiệp để tương tác với doanh nghiệp khi làm việc sau này trong quá trình học tập học phần Kiến tập	3
G7	CLO 7.1	Tuân thủ các yêu cầu nội quy, không vi phạm kỷ luật, trung thực, tự chịu trách nhiệm	3
	CLO 7.2	Thực hiện đúng quy định an toàn lao động	3
G8	CLO 8	Giải thích được thực trạng hoạt động, xác định được vấn đề cần cải thiện để xác định các nguồn lực và các vấn đề cần thực hiện trong quá trình học tập học phần Kiến tập	3

(* Các CDR học phần được xây dựng dựa trên việc tham khảo các CDR cần thiết cho sinh viên tốt nghiệp ngành Công nghệ thực phẩm theo Chuẩn IFT – Viện Công nghệ thực phẩm (Hoa Kỳ).

6. NỘI DUNG HỌC PHẦN

6.1. Phân bố thời gian tổng quát

STT	Tên chương/bài	CDR đáp ứng	Phân bố thời gian (giờ)	
			Lý thuyết	Tổng thời gian
1.	Hướng dẫn mở đầu	CLO1.1, CLO1.2, CLO1.3, CLO1.4, CLO4, CLO5.1, CLO5.2, CLO6.1, CLO6.2, CLO7.1	0	2
2.	Chuẩn bị cơ sở thực hiện quá trình kiến tập	CLO1.1, CLO1.2, CLO1.3, CLO1.4, CLO2, CLO4, CLO5.1, CLO5.2, CLO6.1,	0	3

STT	Tên chương/bài	CĐR đáp ứng	Phân bố thời gian (giờ)	
			Lý thuyết	Tổng thời gian
		CLO6.2, CLO7.1		
3.	Thực hiện quá trình kiến tập	CLO1.1, CLO1.2, CLO1.3, CLO1.4, CLO2, CLO3.1, CLO3.2, CLO4, CLO5.1, CLO5.2, CLO6.1, CLO6.2, CLO6.3, CLO7.1, CLO7.2, CLO8	0	40
Tổng			0	45

6.2. Nội dung chi tiết của học phần

Chương 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

Chương 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

Chương 3: Thực hiện quá trình kiến tập

- 3.1. Tham quan cơ sở kiến tập
- 3.2. Viết báo cáo kiến tập
- 3.3. Nộp báo cáo

7. ĐÁNH GIÁ HỌC PHẦN

- Thang điểm đánh giá: 10/10
- Đánh giá học phần: sử dụng Rubrics III.1_5

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, 2010
- [2] Lê Thị Liên Thanh, *Công nghệ chế biến sữa và các sản phẩm từ sữa*, Nhà xuất bản Khoa học Kỹ thuật, 2002
- [3] Nguyễn Trọng Cẩn, Đỗ Minh Phụng, Nguyễn Việt Dũng, *Công nghệ chế biến thực phẩm thủy sản*, tập 2, Nhà xuất bản Khoa học Kỹ thuật, 2011
- [4] Gosta Bylund, *Dairy processing handbook*, Tetra Pak, 2001
- [5] Bộ Y tế, *Thông tư quy định về điều kiện chung đảm bảo an toàn thực phẩm đối với*

cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, số 15/2012TT-BYT ban hành ngày 12 tháng 9 năm 2012

[6] Tiêu chuẩn quốc gia, *Quy phạm thực hành về những nguyên tắc chung đối với vệ sinh thực phẩm*, TCVN5603:2008 CAC/RCP 1-1969, REV.4-2003

8.3. Phần mềm

Không.

9. QUY ĐỊNH CỦA HỌC PHẦN

Sinh viên có nhiệm vụ:

- Tự ôn lại kiến thức đã học về học phần công nghệ chế biến thực phẩm, nỗ lực tra cứu và tham khảo các tài liệu có liên quan;
- Chủ động lên kế hoạch học tập:
 - + Đọc trước tài liệu do giảng viên cung cấp hoặc yêu cầu;
 - + Ôn tập các nội dung đã học;
- Liên hệ giảng viên hướng dẫn và tuân thủ theo sự chỉ dẫn của giảng viên;
- Tham quan đủ 3 nhà máy thuộc 3 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;
- Làm báo cáo kiến tập.

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 Công nghệ thực phẩm từ khóa 11DH;
- Giảng viên: Sử dụng đề cương học phần tổng quát này làm cơ sở để biên soạn đề cương học phần chi tiết phục vụ giảng dạy;
- Sinh viên: Sử dụng đề cương học phần tổng quát này làm cơ sở để biết các thông tin chi tiết về học phần, từ đó xác định nội dung học tập và chủ động lên kế hoạch học tập phù hợp nhằm đạt được kết quả mong đợi;
- Đề cương học phần tổng quát được ban hành kèm theo chương trình đào tạo và công bố đến các bên liên quan theo quy định.

11. PHÊ DUYỆT

Phê duyệt lần đầu

Phê duyệt bản cập nhật lần thứ: 3

Ngày phê duyệt: 28/8/2020

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn

Chủ nhiệm học phần

Lê Nguyễn Đoàn Duy

Phan Thị Hồng Liên

Nguyễn Thị Ngọc Thúy