

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN TỔNG QUÁT

1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

Tên học phần (tiếng Việt): Thực tập kỹ sư 1

Tên học phần (tiếng Anh): Graduation Internship 1

Mã học phần:

Mã tự quản: 05204147

Thuộc khối kiến thức: Ngành chính chuyên sâu **Loại học phần:** Bắt buộc

Đơn vị phụ trách: Bộ môn Công nghệ thực phẩm – Khoa Công nghệ thực phẩm

Số tín chỉ: 5 (0,5)

Phân bố thời gian:

– Tổng thời gian học tập : 225 giờ

Điều kiện tham gia học tập học phần:

– Học phần tiên quyết: Không

– Học phần học trước: Các môn học cơ sở ngành và chuyên ngành

– Học phần song hành: Không

2. THÔNG TIN GIẢNG VIÊN

STT	Họ và tên	Email	Đơn vị công tác
1.	Phan Thị Hồng Liên	lienpth@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUFI
2.	Toàn thể giảng viên thuộc khoa Công nghệ thực phẩm	-	Khoa CNTP – HUFI

3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần “Thực tập kỹ sư 1” 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 và hệ thống đảm bảo chất lượng của cơ sở sản xuất đang áp dụng. Đồng thời, học phần góp phần hình thành kỹ năng quan sát, 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 sản xuất thực phẩm.

4. MỤC TIÊU HỌC PHẦN

Mục tiêu	Mô tả mục tiêu	Chuẩn đầu ra của Chương trình đào tạo	Trình độ năng lực
G1	Tổng hợp các kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành về công nghệ thực phẩm, đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm để xác định, phân tích các vấn đề tại cơ sở thực tập	PLO1.1, PLO1.2, PLO1.3, PLO1.4	5
G2	Lựa chọn được kế hoạch, tổ chức và giám sát các quá trình chế biến, sản xuất thực phẩm tại nhà máy	PLO4	4
G3	Áp dụng chính xác các kỹ năng đã học để giải quyết các vấn đề trong quy trình chế biến, sản xuất thực phẩm tại cơ sở thực tập	PLO6.1, PLO6.2, PLO6.3	4
G4	Hình thành kỹ năng định hướng hoạt động sáng tạo, nghiên cứu, phát triển quá trình, quy trình	PLO7.1, PLO7.2	3

Mục tiêu	Mô tả mục tiêu	Chuẩn đầu ra của Chương trình đào tạo	Trình độ năng lực
	sản xuất, chế biến thực phẩm, tạo việc làm cho mình và người khác		
G5	Thành thạo kỹ năng truyền đạt vấn đề thông qua cách viết nội dung bài báo cáo, cách chuẩn bị bài thuyết trình	PLO10.1, PLO10.2	4
G6	Phân tích được xu hướng thị trường, bối cảnh xã hội, doanh nghiệp liên quan đến công nghệ thực phẩm để làm việc độc lập và hợp tác thiết thực trong những điều kiện khác nhau	PLO12.1, PLO12.2, PLO12.3	4
G7	Áp dụng được những kỹ năng đã học để triển khai, thực hiện, giám sát được các hoạt động liên quan đến sản xuất thực phẩm, hệ thống đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm tại cơ sở thực tập	PLO13	4
G8	Thiết lập được định hướng, đưa ra các kết luận chuyên môn, đáp ứng các chuẩn mực nghề nghiệp trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm và bảo vệ quan điểm cá nhân	PLO14.1, PLO14.2	4
G9	Lập kế hoạch, điều phối, quản lý các nguồn lực, đánh giá và cải thiện hoạt động được giao trách nhiệm trong quá trình thực tập	PLO15.1, PLO15.2	4

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	CLO1.1	Tổng hợp được kiến thức về khoa học thực phẩm để giải thích được các vấn đề, quy trình tại nhà máy	5
	CLO1.2	Phân tích được các vấn đề, quy trình tại nhà máy dựa trên kiến thức về kỹ thuật thực phẩm	4
	CLO1.3	Liên hệ các kiến thức về đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm tại cơ sở thực tập để phân tích các vấn đề tại cơ sở thực tập	4
	CLO1.4	Tổng hợp được kiến thức về công nghệ chế biến thực phẩm để giải thích được các vấn đề, quy trình tại nhà máy, xử lý sự cố	5
G2	CLO2	Phác thảo việc lập kế hoạch, tổ chức, giám sát các quá trình chế biến, sản xuất thực phẩm	4
G3	CLO3.1	Chia sẻ ý kiến về giải pháp cho các vấn đề trong chế biến, sản xuất thực phẩm thực tiễn tại cơ sở thực tập	4
	CLO3.2	Nhận xét, thảo luận các giải pháp cho các vấn đề trong chế biến, sản xuất thực phẩm thực tiễn tại cơ sở thực tập	4
	CLO3.3	Nhận xét, chia sẻ ý kiến và thảo luận về các giải pháp cho các vấn đề trong chế biến, sản xuất thực phẩm	3

Mục tiêu học phần	CĐR học phần	Mô tả (Sau khi học xong học phần này, người học có thể)	Trình độ năng lực
G4	CLO4.1	Nhận dạng xu hướng thị trường và bối cảnh xã hội ảnh hưởng đến các hoạt động sản xuất thực phẩm và xu hướng phát triển.	3
	CLO4.2	Hình thành kỹ năng định hướng hoạt động nghiên cứu sản phẩm mới, nghiên cứu cải tiến quá trình, quy trình sản xuất, chế biến thực phẩm	3
G5	CLO5.1	Thành thạo kỹ năng truyền đạt các vấn đề kỹ thuật bằng văn bản (viết báo cáo thực tập)	4
	CLO5.2	Thành thạo kỹ năng truyền đạt các vấn đề kỹ thuật bằng lời nói (trao đổi thông tin kỹ thuật, thuyết trình, tranh biện...)	4
G6	CLO6.1	Áp dụng khả năng làm việc độc lập, học tập và rèn luyện suốt đời	4
	CLO6.2	Lập kế hoạch, và quản lý thời gian, nguồn lực	4
	CLO6.3	Nhận dạng xu hướng thị trường và bối cảnh xã hội ảnh hưởng đến các hoạt động sản xuất thực phẩm, Xác định và thích ứng được bối cảnh, văn hóa doanh nghiệp để tham gia làm việc	3
G7	CLO7	Áp dụng được những kỹ năng đã học để triển khai, thực hiện, giám sát được các hoạt động liên quan đến sản xuất thực phẩm, hệ thống đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm tại cơ sở thực tập	4
G8	CLO8.1	Thực hiện các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp (ý thức kỷ luật, trung thực, tự chịu trách nhiệm) và có khả năng bảo vệ quan điểm cá nhân	4
	CLO8.2	Thực hiện các vấn đề về an toàn lao động tại cơ sở thực tập	4
G9	CLO9.1	Phân tích yêu cầu và thực trạng hoạt động để xác định nguồn lực cần thiết và các nội dung cần thực hiện ở cơ sở thực tập	4
	CLO9.2	Thực hiện việc điều phối, quản lý các nguồn lực để hoàn thành yêu cầu, mục tiêu đề ra và/hoặc đánh giá, cải thiện hoạt động ở cơ sở thực tập	4

(*) Các CĐR học phần được xây dựng dựa trên việc tham khảo các CĐR 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	CĐR đáp ứng	Phân bố thời gian (tiết/giờ)		
			Lý thuyết	TN/TH	Tổng thời gian
1.	Hướng dẫn mở đầu	CLO2, CLO3.1	0	0	5
2.	Chuẩn bị cơ sở thực hiện quá trình thực tập	CLO2, CLO3.1, CLO6.2	0	0	20
3.	Thực hiện quá trình thực tập	CLO1.1, CLO1.2, CLO1.3, CLO1.4, CLO3.2, CLO3.3,	0	0	200

STT	Tên chương/bài	CDR đáp ứng	Phân bố thời gian (tiết/giờ)		
			Lý thuyết	TN/TH	Tổng thời gian
		CLO4.1, CLO4.2, CLO5.1, CLO5.2, CLO6.1, CLO6.3, CLO7, CLO8.1, CLO8.2, CLO9.1, CLO9.2			
Tổng			0	0	225

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, 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

- 3.1. Thực tập cơ sở sản xuất thực phẩm
- 3.2. Viết báo cáo thực tập
- 3.3. Nộp báo cáo và sửa báo cáo
- 3.4. 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:

Hình thức đánh giá	Thời điểm	Chuẩn đầu ra học phần	Tỉ lệ (%)	Rubric sử dụng
Đánh giá của cán bộ tại cơ sở thực tập	Suốt quá trình thực tập	CLO1.1, CLO1.2, CLO1.3, CLO1.4, CLO3.1, CLO3.2, CLO3.3, CLO4.1, CLO4.2, CLO5.1, CLO5.2, CLO6.1, CLO7, CLO8.1, CLO8.2, CLO9.1, CLO9.2	50	III.2a_05
Đánh giá của giáo viên hướng dẫn	Suốt quá trình thực tập	CLO1.1, CLO1.2, CLO1.3, CLO1.4, CLO2, CLO3.1, CLO3.2, CLO3.3, CLO4.1, CLO4.2, CLO5.1, CLO5.2, CLO6.1, CLO6.2, CLO6.3, CLO7, CLO8.1, CLO8.2, CLO9.1, CLO9.2	50	III.2b_05

8. NGUỒN HỌC LIỆU

8.1. Sách, giáo trình chính

Không

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. Hồ Chí Minh, 2009

- [2] Phan Thị Hồng Liên, *Công nghệ sản xuất nước chấm, gia vị*, Trường Đại học Công nghiệp thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh, 2017
- [3] Phan Thị Hồng Liên, Phan Vĩnh Hưng, *Công nghệ sản xuất rượu, bia, nước giải khát*, Trường Đại học Công nghiệp thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh, 2015
- [4] Trần Quyết Thắng, Lê Phan Thùy Hạnh, *Bài giảng công nghệ chế biến thịt, trứng, thủy sản*, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh, 2017
- [5] Nguyễn Thị Cúc, Nguyễn Hữu Quyên, Nguyễn Phú Đức, Đặng Thi Yên, *Bài giảng công nghệ sản xuất bánh kẹo*, Trường Đại học Công nghiệp thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh, 2015
- [6] 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

8.3. Phần mềm

Không

9. QUY ĐỊNH CỦA HỌC PHẦN

Sinh viên có nhiệm vụ:

- Tham dự trên 75% thời gian thực tập tại cơ sở
- Tích cực tham gia các hoạt động thảo luận, làm việc nhóm
- Hoàn thành đầy đủ, trung thực và sáng tạo trong việc viết báo cáo thực tập
- Dự buổi bảo vệ thực tập 1

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 Đoan Duy

Phan Thị Hồng Liên

Phan Thị Hồng Liên