

# ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN TỔNG QUÁT

## 1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

**Tên học phần (tiếng Việt):** Thực tập tốt nghiệp

**Tên học phần (tiếng Anh):** Graduation intership

**Mã học phần:**

**Mã tự quản:** 05204146

**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:** 2 (0,2)

**Phân bố thời gian:**

– Tổng thời gian học tập: 90 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 ngành chính

– Học phần song hành: Không

## 2. THÔNG TIN GIẢNG VIÊN

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

## 3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần “Thực tập tốt nghiệp” trang bị cho người học các kiến thức tổng quan về thực tế cơ sở sản xuất, nguyên liệu và quy trình sản xuất các sản phẩm thực phẩm. Học phần này còn 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 và so sánh với kiến thức thực tế. Ngoài ra học phần này còn giúp sinh viên rèn luyện 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	Lựa chọn và áp dụng kiến thức để lập kế hoạch giám sát các thông số của quy trình sản xuất, lập kế hoạch quản lý chất lượng.	PLO1.1, PLO1.2, PLO1.3, PLO1.4, PLO4	4
G2	Thành thạo kỹ năng thực hành tại các công đoạn được phân công ở cơ sở thực tập.	PLO6.1	4
G3	Nhận xét, chia sẻ ý kiến và thảo luận các giải pháp cho các vấn đề tại công đoạn được phân công thực tập.	PLO6.3	3
G4	Áp dụng thành thạo kỹ năng làm việc nhóm, kỹ năng đánh giá hiệu quả công việc nhóm để hoàn thành nhiệm vụ được giao tại cơ sở thực tập.	PLO9.1, PLO12.2	4
G5	Thực hiện thành thạo khả năng truyền đạt vấn đề	PLO10.1, PLO10.2	4

Mục tiêu	Mô tả mục tiêu	Chuẩn đầu ra của Chương trình đào tạo	Trình độ năng lực
	thông qua cách viết nội dung bài báo cáo, cách chuẩn bị bài thuyết trình điện tử và thuyết trình trước hội đồng.		
G6	Áp dụng được khả năng học tập, làm việc độc lập. Thực hiện tốt ý thức kỷ luật và quy định về an toàn lao động tại cơ sở thực tập.	PLO12.1, PLO14.1, PLO14.2	4
G7	Xác định và thích ứng được bối cảnh, văn hóa doanh nghiệp để tham gia làm việc hiệu quả.	PLO12.3	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	CLO1.1	Phân tích được toàn bộ quy trình sản xuất thực phẩm	4
	CLO1.2	Phân tích được các yếu tố ảnh hưởng đến quy trình sản xuất thực phẩm	4
	CLO1.3	Phân tích được hệ thống Đảm bảo chất lượng mà cơ sở đang sử dụng	4
	CLO1.4	Lựa chọn và áp dụng kiến thức để lập kế hoạch giám sát và quản lý chất lượng.	4
G2	CLO2	Thành thạo kỹ năng thực hành tại các công đoạn được phân công ở cơ sở thực tập.	4
G3	CLO3	Nhận xét, chia sẻ ý kiến và thảo luận về các giải pháp cho các vấn đề tại công đoạn được phân công thực tập.	3
G4	CLO4.1	Áp dụng thành thạo kỹ năng làm việc nhóm để hoàn thành nhiệm vụ được giao tại cơ sở thực tập.	4
	CLO4.2	Thành thạo kỹ năng đánh giá hiệu quả công việc được phân công của nhóm.	4
G5	CLO5	Thực hiện thành thạo khả năng truyền đạt vấn đề thông qua cách viết nội dung bài báo cáo, cách chuẩn bị bài thuyết trình điện tử và thuyết trình trước hội đồng.	4
G6	CLO6.1	Áp dụng được khả năng học tập, làm việc độc lập để hoàn thành nhiệm vụ được giao tại cơ sở thực tập.	4
	CLO6.2	Thực hiện tốt ý thức kỷ luật, tinh thần trách nhiệm cao.	4
	CLO6.3	Thực hiện tốt quy định an toàn lao động tại cơ sở thực tập.	4
G7	CLO7	Xác định và thích ứng được bối cảnh, văn hóa doanh nghiệp để tham gia làm việc hiệu quả.	3

(\*) Các CDR học phần được xây dựng dựa trên việc tham khảo các CDR 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 (tiết/giờ)		
			Lý thuyết	TN/TH	Tổng thời gian
1.	Hướng dẫn mở đầu	CLO1.1, CLO1.2, CLO1.3, CLO1.4	0	0	10
2.	Chuẩn bị cơ sở thực hiện quá trình thực tập	CLO1.1, CLO1.2, CLO1.3, CLO1.4, CLO4.1, CLO6.1, CLO7	0	0	20
3.	Thực hiện quá trình thực tập	CLO2, CLO3, CLO4.1, CLO4.2, CLO5, CLO6.1, CLO6.2, CLO6.3, CLO7	0	0	60
<b>Tổng</b>			<b>0</b>	<b>0</b>	<b>90</b>

### 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	CLO1.4, CLO2, CLO3, CLO4.1, CLO4.2, CLO6.1, CLO6.2, CLO6.3, CLO7	50	Số III.2a_05
Đánh giá của giáo viên hướng dẫn	Suốt quá trình thực tập	CLO1.1, CLO1.2, CLO1.3, CLO2, CLO3, CLO4.1, CLO5, CLO7	50	Số III.2b_05

## **8. NGUỒN HỌC LIỆU**

### **8.1. Sách, giáo trình chính**

Không

### **8.2. Tài liệu tham khảo**

- [1] Bộ môn Công nghệ chế biến thực phẩm, *Bài giảng Công nghệ chế biến thực phẩm*, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh (Lưu hành nội bộ)
- [2] Bộ môn Kỹ thuật thực phẩm, *Bài giảng Kỹ thuật thực phẩm 1, 2*, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh (Lưu hành nội bộ)
- [3] Lê Văn Việt Mẫn, *Công nghệ chế biến thực phẩm*, NXB Đại học Quốc Gia Tp. Hồ Chí Minh, 2009
- [4] Lê Bạch Tuyết, *Các quá trình công nghệ cơ bản trong sản xuất thực phẩm*, NXB Khoa học kỹ thuật, 1990
- [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

### **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 báo cáo
- Dự buổi kiểm tra vấn đáp kết thúc môn học

## **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

Trần Đức Duy