

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN TỔNG QUÁT

1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

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

Tên học phần (tiếng Anh): Graduation Thesis

Mã học phần:

Mã tự quản: 05206151

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: 14 (0,14)

Phân bố thời gian:

– Tổng thời gian học tập : 630 giờ

Điều kiện tham gia học tập học phần:

– Học phần tiên quyết: Không

– Học phần học trước: Học phần này được học sau khi sinh viên đã tích lũy đủ số tín chỉ quy định, đủ điều kiện thực hiện khóa luận tốt nghiệp

– Học phần song hành: Không

2. THÔNG TIN GIẢNG VIÊN

STT	Họ và tên	Email	Đơn vị công tác
1.	ThS. Phan Thị Hồng Liên	lienpth@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUFI
2.	Tất cả GV 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 công nghệ thực phẩm; khả năng tiến hành các thí nghiệm trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm; khả năng tính toán, phân tích và ứng dụng kết quả thí nghiệm vào thực tiễn để cải tiến các quá trình sản xuất thực phẩm; khả năng thiết kế quy trình sản xuất, lựa chọn thiết bị thực phẩm đáp ứng các nhu cầu thực tế; khả năng thiết lập kế hoạch, dự án khoa học kỹ thuật, tham gia điều hành và quản lý kỹ thuật 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 ngoại ngữ chuyên ngành, báo cáo, thuyết trình.

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 chuyên môn để giải thích, phân tích, đánh giá được kết quả nghiên cứu trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm	PLO1.1, PLO1.2, PLO1.3, PLO1.4	5
G2	Áp dụng kiến thức công nghệ thông tin trong học tập và làm việc trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm	PLO3.1, PLO3.2	3
G3	Lựa chọn kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức và lựa chọn các quá trình chế biến, sản xuất thực	PLO4	4

Mục tiêu	Mô tả mục tiêu	Chuẩn đầu ra của Chương trình đào tạo	Trình độ năng lực
	phẩm khi làm khóa luận		
G4	Lựa chọn các phương thức về quản lý, điều hành hoạt động chuyên môn về sản xuất, chế biến thực phẩm khi làm khóa luận	PLO5.2	3
G5	Phối hợp thành thạo các kỹ năng để giải quyết các vấn đề khi làm nghiên cứu	PLO6.1, PLO6.2, PLO6.3	4
G6	Định hướng các thí nghiệm trong lĩnh vực cần nghiên cứu	PLO7.1, PLO7.2	3
G7	Thành thạo kỹ năng phản biện về các vấn đề liên quan đến công nghệ thực phẩm khi làm khóa luận	PLO8.2	4
G8	Áp dụng thuần thục khả năng truyền đạt vấn đề khi nghiên cứu và thực hiện khóa luận	PLO10.1, PLO10.2	4
G9	Phân tích được dữ liệu thu thập và so sánh với xu hướng thị trường, bối cảnh doanh nghiệp ảnh hưởng đến quá trình nghiên cứu	PLO12.1, PLO12.2, PLO12.3	4
G10	Thực hiện tốt ý thức kỷ luật, trung thực, tự chịu trách nhiệm; thực hiện đúng các quy định về an toàn lao động trong phòng thí nghiệm, bảo vệ được quan điểm cá nhân	PLO14.1, PLO14.2, PLO14.3	4
G11	Lập kế hoạch và quản lý tốt các nguồn lực, đánh giá để cải thiện qui trình hoặc hệ thống sản xuất thực phẩm trong nghiên cứu	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 kiến thức đã học về khoa học tự nhiên, khoa học thực phẩm và kỹ thuật thực phẩm để giải thích, phân tích các dữ liệu nghiên cứu trong lĩnh vực cần nghiên cứu	5
	CLO1.2	Phân tích, tổng hợp được kết quả nghiên cứu về đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm	5
G2	CLO2.1	Áp dụng các phần mềm tin học căn bản trong nghiên cứu khi làm khóa luận	3
	CLO2.2	Áp dụng các phần mềm tin học trong công việc liên quan đến công nghệ thực phẩm (thống kê- phân tích số liệu, trực quan hóa số liệu, phần mềm trích dẫn tài liệu tham khảo cho báo cáo nghiên cứu khoa học, ...)	3
G3	CLO3	Lựa chọn và áp dụng kiến thức về lập kế hoạch, tổ chức và giám sát các quá trình chế biến, sản xuất thực phẩm (kế hoạch phát triển sản phẩm mới, kế hoạch quản lý chất lượng, kế hoạch giám sát các thông số của QTSX, kế hoạch dự án nghiên cứu- phát triển...)	4
G4	CLO4	Áp dụng kiến thức về quản lý, điều hành hoạt động sản xuất, chế biến thực phẩm	3

Mục tiêu học phần	CDR học phần	Mô tả <i>(Sau khi học xong học phần này, người học có thể)</i>	Trình độ năng lực
G5	CLO5.1	Thành thạo kỹ năng thực hành trong chế biến, sản xuất thực phẩm	4
	CLO5.2	Thành thạo kỹ năng thử nghiệm, thống kê, phân tích để phát hiện các vấn đề trong chế biến, sản xuất thực phẩm	3
	CLO5.3	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
G6	CLO6.1	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
	CLO6.2	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, tạo việc làm cho mình và người khác	3
G7	CLO7	Phát triển kỹ năng phản biện về các vấn đề liên quan đến kỹ thuật & công nghệ thực phẩm	4
G8	CLO8.1	Thành thạo kỹ năng truyền đạt các vấn đề kỹ thuật bằng văn bản (viết khóa luận và các bài báo nghiên cứu khoa học)	4
	CLO8.2	Thành thạo kỹ năng truyền đạt các vấn đề kỹ thuật bằng lời nói (thuyết trình trước hội đồng)	4
G9	CLO9.1	Áp dụng khả năng làm việc độc lập, học tập và rèn luyện suốt đời	4
	CLO9.2	Khả năng làm việc nhóm hiệu quả để hoàn thành mục tiêu được giao trong những điều kiện khác nhau và chịu trách nhiệm đối với nhóm nghiên cứu.	4
	CLO9.3	Xác định và thích ứng được bối cảnh, văn hóa doanh nghiệp để tham gia làm việc, hợp tác đa ngành và đa văn hóa.	3
G10	CLO10.1	Thực hiện các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp (ý thức kỷ luật, trung thực, tự chịu trách nhiệm)	4
	CLO10.2	Thực hiện các vấn đề về an toàn lao động trong nghiên cứu	4
	CLO10.3	Tự định hướng và đưa ra kết luận chuyên môn về công nghệ thực phẩm và bảo vệ quan điểm cá nhân	4
G11	CLO11.1	Phân tích yêu cầu và thực trạng hoạt động để xác định nguồn lực cần thiết và các nội dung cần thực hiện trong khi làm khóa luận	4
	CLO11.2	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 được giao khi làm khóa luận	4

(*) 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 (tiết/giờ)		
			Lý thuyết	TN/TH	Tổng thời gian
1.	Hướng dẫn mở đầu	CLO2.1, CLO9.1, CLO10.1, CLO10.2	0	0	10
2.	Chuẩn bị cơ sở thực hiện khóa luận	CLO1.1, CLO2.1, CLO2.2, CLO3, CLO6.1, CLO8.1, CLO8.2, CLO9.1, CLO9.2, CLO10.1, CLO10.2, CLO11.1	0	0	10
3.	Thực hiện khóa luận	CLO1.1, CLO1.2, CLO2.1, CLO2.2, CLO3, CLO4, CLO5.1, CLO5.2, CLO5.3, CLO6.1, CLO6.2, CLO7, CLO8.1, CLO8.2, CLO9.1, CLO9.2, CLO9.3, CLO10.2, CLO11.2	0	0	600
4.	Bảo vệ khóa luận	CLO1.1, CLO1.2, CLO2.2, CLO5.3, CLO7, CLO8.1, CLO8.2, CLO9.1, CLO9.2, CLO10.1, CLO10.3	0	0	10
Tổng			0	0	630

6.2. Nội dung chi tiết của học phần

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 đề cương 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
- 2.3. Đề xuất các phương pháp nghiên cứu
- 2.4. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ, hóa chất, nguyên liệu

Chương 3 – Thực hiện khóa luận

- 3.1. Thiết lập các quy trình thí nghiệm
- 3.2. Tiến hành thí nghiệm
- 3.3. Xử lý số liệu
- 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

4.2. Trả lời câu hỏi vấn đáp

7. ĐÁNH GIÁ HỌC PHẦN

– Thang điểm đánh giá: 10/10

– Kế hoạch đánh giá học phần cụ thể như sau:

Nội dung	Thời điểm	Chuẩn đầu ra học phần	Tỉ lệ (%)	Rubric sử dụng
Điểm giáo viên hướng dẫn	Suốt quá trình thực hiện khóa luận	CLO1.1, CLO1.2, CLO2.1, CLO2.2, CLO3, CLO4, CLO5.1, CLO5.2, CLO5.3, CLO6.1, CLO6.2, CLO7, CLO8.1, CLO8.2, CLO9.1, CLO9.2, CLO9.3, CLO10.1, CLO10.2, CLO10.3, CLO11.1, CLO11.2	30%	Số III.4a_05
Điểm giáo viên phản biện	Bảo vệ khóa luận	CLO1.1, CLO1.2, CLO2.1, CLO2.2, CLO7, CLO8.2, CLO10.3	20%	Số III.4b_05
Điểm sát hạch (hội đồng hỏi trực tiếp sinh viên về đề tài thực hiện)	Bảo vệ khóa luận	CLO1.1, CLO1.2, CLO2.1, CLO2.2, CLO7, CLO8.2, CLO10.3	50%	Số III.4c_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 Khoa học tự nhiên Tp. Hồ Chí Minh, 2009

[2] Lê Bạch Tuyết (chủ biên), *Các quá trình công nghệ cơ bản trong sản xuất thực phẩm*, NXB Khoa học và Kỹ thuật, 1990

[3] Fellows P.J., *Food processing technology: principles and practice*, 2nd edition, CRC Press, Boca Raton, 2000

[4] 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:

– Chủ động lên kế hoạch làm khóa luận tốt nghiệp:

+ Đọc trước tài liệu do giảng viên cung cấp hoặc yêu cầu

- + Ôn tập các nội dung đã học
- Tích cực, chủ động trong các hoạt động nghiên cứu khi làm khóa luận tốt nghiệp
- Hoàn thành đầy đủ, trung thực và sáng tạo các nội dung của khóa luận theo yêu cầu của giảng viên hướng dẫn
- Nộp các sản phẩm, các kết quả nghiên cứu theo đúng tiến độ làm khóa luận
- Thực hiện báo cáo khóa luận tốt nghiệp trước hội đồng bảo vệ

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

Phan Thị Hồng Liên