

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN THỰC TẬP TỐT NGHIỆP (QTKDTP)

1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

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

Tên học phần (tiếng Anh): Graduation internship (Food Business Management)

Trình độ: Đại học

Mã học phần: 0101102451

Mã tự quản: 05204282

Thuộc khối kiến thức: Ngành chính

Loại học phần: Bắt buộc

Đơn vị phụ trách: Bộ môn Quản trị kinh doanh thực phẩm và nghiên cứu người tiêu dùng – Khoa Công nghệ thực phẩm

Số tín chỉ: 4 (0,4)

Phân bố thời gian:

- Số tiết lý thuyết : 00 tiết
- Số tiết thí nghiệm/thực hành (TN/TH) : 00 tiết
- Số giờ tự học : 180 giờ

Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: Không;
- Học phần học trước: Không;
- Học phần song hành: Không.

Hình thức giảng dạy: ☒ Trực tiếp ☐ Trực tuyến (online) ☐ Thay đổi theo HK

2. THÔNG TIN GIẢNG VIÊN

TT [1]	Họ và tên [2]	Email [3]	Đơn vị công tác [4]
1.	TS. Huỳnh Thái Nguyên	nguyennht@fst.edu.vn	Khoa Công nghệ thực phẩm - HUIT
2.	Tất cả giảng viên Khoa Công nghệ thực phẩm		

3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần Thực tập tốt nghiệp thuộc khối kiến thức chuyên ngành chính 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; kiến thức thực tế về các hoạt động vận hành và quản trị trong công ty sản xuất và kinh doanh thực phẩm. Học phần góp phần hình thành kỹ năng quan sát, thao tác theo mẫu, 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 thực tập.

4. CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN

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

CĐR của CTĐT [1]	CĐR học phần [2]		Mô tả CĐR (Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng) [3]	Mức độ năng lực [4]
PLO4	CLO1(*)	CLO1	Áp dụng thành thạo được kỹ năng tự học, nghiên cứu và khám phá tri thức liên quan đến nội dung thực tập	P4
PLO5	CLO2(*)	CLO2.1	Xây dựng ý thức hành xử chuyên nghiệp tại nơi thực tập	A4
		CLO2.2	Xây dựng ý thức tuân thủ kỷ luật lao động tại nơi thực tập	A4
PLO7.1	CLO3 (*)	CLO3.1	Thực hiện thành thạo kỹ năng viết báo cáo thực tập tốt nghiệp	P4
		CLO3.2	Thực hiện thành thạo kỹ năng thuyết trình kết quả thực tập tốt nghiệp	P4
PLO8.1	CLO4 (*)	CLO4	Thích ứng được hoạt động của doanh nghiệp trong sản xuất, đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm	R3

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 [1]	Tên chương/bài [2]	Chuẩn đầu ra của học phần [3]	Phân bố thời gian (tiết/giờ) [4]		
			Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1.	Hướng dẫn mở đầu	CLO1, CLO2.1, CLO2.2, CLO3.1, CLO3.2, CLO4	0	0	10
2.	Chuẩn bị cơ sở thực hiện quá trình thực tập	CLO1, CLO2.1, CLO2.2, CLO3.1, CLO3.2, CLO4	0	0	10
3.	Thực hiện quá trình thực tập	CLO1, CLO2.1, CLO2.2, CLO3.1, CLO3.2, CLO4	0	0	160
Tổng			0	0	180

5.2. Nội dung chi tiết

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
- 2.5. Các hoạt động quản trị doanh nghiệp
- 2.6. Các hoạt động kinh doanh của doanh nghiệp

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

6. PHƯƠNG PHÁP DẠY VÀ HỌC

Phương pháp giảng dạy	Phương pháp học tập	Nhóm CĐR 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	CLO3.1 CLO3.2	CLO4
Hướng dẫn sinh viên tìm hiểu hoạt động của doanh nghiệp, đọc hiểu tài liệu, viết báo cáo thực tập	Tìm hiểu tài liệu và hoạt động của doanh nghiệp, thực hiện công việc được phân công tại doanh nghiệp và viết báo cáo thực tập		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 [1]	Thời điểm [2]	Chuẩn đầu ra [3]	Tỉ lệ (%) [4]	Thang điểm/ Rubrics [5]
QUÁ TRÌNH				
Điểm của cơ sở thực tập	Kết thúc thực tập	CLO1, CLO2.1, CLO2.2, CLO3.1, CLO3.2, CLO4	50	III.0.1a
THI CUỐI KỲ/ĐÁNH GIÁ CUỐI KỲ				
Điểm sát hạch	Kết thúc thực tập	CLO1, CLO2.1, CLO2.2, CLO3.1, CLO3.2, CLO4	50	I.0.3 III.0.2b

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.HCM, 2009.

[2] 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

Người học có nhiệm vụ:

- Tham dự 100% giờ thực hành- thí nghiệm;
- Chủ động lên kế hoạch học tập:
 - + Tích cực khai thác các tài nguyên trong thư viện của trường và trên mạng để phục vụ cho việc tự học, tự nghiên cứu và các hoạt động thảo luận;
 - + Đọc trước tài liệu do giảng viên cung cấp hoặc yêu cầu;
 - + Ôn tập các nội dung đã học; tự kiểm tra kiến thức bằng cách làm các bài trắc nghiệm kiểm tra hoặc bài tập được giảng viên cung cấp.
- Tích cực tham gia các hoạt động thảo luận, trình bày, vấn đáp trên lớp và hoạt động nhóm;
 - Tham gia các hoạt động thực hành/nghiên cứu theo hướng dẫn của giảng viên và các yêu cầu về an toàn lao động, nội quy phòng thí nghiệm và/hoặc yêu cầu của nơi thực tập;
 - Chủ động hoàn thành đầy đủ, trung thực các bài tập cá nhân, bài tập nhóm theo yêu cầu;

- Dự kiểm tra trên lớp (nếu có) và thi cuối kỳ.

10. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN

- Phạm vi áp dụng: Đề cương này được áp dụng cho chương trình đào tạo đại học ngành Quản trị kinh doanh thực phẩm, từ Khóa 15, năm học 2025-2026;
- Giảng viên: sử dụng đề cương này để làm cơ sở cho việc chuẩn bị bài giảng, lên kế hoạch giảng dạy và đánh giá kết quả học tập 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: 12/8/2024

Ngày cập nhật:

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn/Trưởng ngành

Chủ nhiệm học phần

Lê Nguyễn Đoàn Duy

Huỳnh Thái Nguyên

Huỳnh Thái Nguyên