

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin môn học

Tên học phần : Đồ án đảm bảo chất lượng thực phẩm

Mã học phần : 22204026

Số tín chỉ : 1 (0,1,2)

Loại học phần : Bắt buộc

Phân bố thời gian: 05 tuần, trong đó:

- Lý thuyết : 00 tiết/tuần
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 09 tiết/tuần
- Tự học : 12 tiết/tuần

Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: Không
- Học phần trước: Học phần này được học khi sau khi sinh viên đã học các môn cơ sở ngành bắt buộc, cơ sở ngành tự chọn và chuyên ngành bắt buộc, chuyên ngành tự chọn
- Học phần song hành: Không

2. Mục tiêu học phần:

Chuẩn đầu ra HP	Mục tiêu học phần <i>(Học phần này trang bị cho sinh viên)</i>	Chuẩn đầu ra CTĐT
G1	Khả năng vận dụng các kiến thức cơ bản và chuyên môn để giải thích các vấn đề trong lĩnh vực đảm bảo chất lượng.	ELO 2, 3
G2	Khả năng thiết kế, khảo sát, kiểm soát chất lượng thực phẩm; khả năng xác định, phân tích và đánh giá rủi ro trong sản xuất; tham gia xây dựng hệ thống đảm bảo chất lượng; sử dụng các công cụ kiểm soát thống kê và cải tiến chất lượng thực phẩm.	ELO 4, 5
G3	Kỹ năng tìm kiếm và đọc các tài liệu liên quan đến nghề nghiệp, sử dụng tin học văn phòng và các phần mềm phục vụ chuyên môn.	ELO 9

G4	Thái độ khách quan, trung thực trong học tập; có ý thức vận dụng những hiểu biết về đảm bảo chất lượng vào đời sống.	ELO 10, 11
----	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------

3. Chuẩn đầu ra của học phần:

Chuẩn đầu ra HP		Mô tả (Sau khi học xong môn học này, người học có thể)	Chuẩn đầu ra CTĐT
G1	G1.2	Vận dụng các kiến thức cơ bản để giải thích các vấn đề trong lĩnh vực đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm.	ELO 2
	G1.3	Vận dụng các kiến thức chuyên môn trong lĩnh vực đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm để giải thích các vấn đề trong thực tiễn.	ELO 3
G2	G2.1	Lập kế hoạch thiết kế và tiến hành thí nghiệm, khảo sát, kiểm soát chất lượng thực phẩm từ nhà cung cấp nguyên liệu đến người tiêu dùng.	ELO 4
	G2.2	Lựa chọn phương pháp phân tích và đánh giá rủi ro trong sản xuất để hoàn thiện hệ thống đảm bảo chất lượng; vận dụng các công cụ đánh giá để kiểm soát và cải tiến chất lượng thực phẩm.	ELO 5
G3	G3.2	Tìm kiếm và đọc các tài liệu liên quan đến nghề nghiệp, sử dụng tin học văn phòng và các phần mềm phục vụ chuyên môn.	ELO 9
G4	G4.1	Có thái độ khách quan, trung thực trong học tập; có ý thức vận dụng những hiểu biết đảm bảo chất lượng vào đời sống.	ELO 10
	G4.2	Yêu thích và nghiên cứu các vấn đề trong lĩnh vực đảm bảo chất lượng thực phẩm.	ELO 11

4. Nhiệm vụ của sinh viên:

- Tự ôn lại kiến thức đã học về các môn phân tích thực phẩm, nỗ lực tra cứu và tham khảo các tài liệu có liên quan;
- Liên hệ giảng viên hướng dẫn và tuân thủ theo sự chỉ dẫn của giảng viên;
- Viết báo cáo đồ án và hoàn thành đồ án đúng tiến độ;
- Bảo vệ đồ án.

5. Đánh giá học phần:

- Đánh giá quá trình:
 - + Điểm thái độ (chuyên cần, đúng kỳ hạn): 20%;
 - + Điểm chấm quyền báo cáo (hình thức, nội dung): 50%;

+ Điểm sát hạch (hội đồng hỏi trực tiếp sinh viên về đề tài thực hiện): 30%.

6. Nội dung học phần:

STT	Tên bài	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)			
		Tổng	Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1.	Hướng dẫn mở đầu đồ án	17	0	7	10
2.	Chuẩn bị cơ sở thực hiện đồ án	17	0	7	10
3.	Thực hiện đồ án	63	0	27	36
4.	Báo cáo đồ án	8	0	4	4
Tổng		105	0	45	60