

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN TỔNG QUÁT

1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

Tên học phần (tiếng Việt): Kiến tập

Tên học phần (tiếng Anh): Internship

Mã học phần: 0101006865

Mã tự quản: 05205064

Thuộc khối kiến thức: Ngành chính

Loại học phần: Bắt buộc

Đơn vị phụ trách: Bộ môn Quản lý chất lượng và An toàn thực phẩm – Khoa Công nghệ thực phẩm

Số tín chỉ: 1 (0,1)

Phân bố thời gian:

– Số tiết lý thuyết : 00 tiết

– Số tiết thí nghiệm/thực hành (TN/TH) : 45 tiết

Điều kiện tham gia học tập học phần:

– Học phần tiên quyết: Không;

– Học phần học trước: Công nghệ chế biến thực phẩm (05200133); Vệ sinh an toàn thực phẩm (05200121);

– Học phần song hành: Không.

2. THÔNG TIN GIẢNG VIÊN

STT	Họ và tên	Email	Đơn vị công tác
1.	Toàn thể Giảng viên		Khoa CNTP – HUFI

3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần này trang bị cho người học cách vận dụng, phân tích các kiến thức trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm, đảm bảo an toàn thực phẩm để giải quyết các vấn đề tại cơ sở sản xuất thực phẩm, cũng như hình thành kỹ năng tiếp cận thực tế, quan sát, ghi chép, tổng hợp, báo cáo; rèn ý thức kỷ luật, trung thực, trách nhiệm, chủ động tìm tòi; kỹ năng phản biện, làm việc độc lập, làm việc nhóm, cũng như vận dụng kiến thức đã học so sánh với kiến thức thực tế.

4. MỤC TIÊU HỌC PHẦN

Mục tiêu	Mô tả mục tiêu	Chuẩn đầu ra của Chương trình đào tạo	Trình độ năng lực
G1	Áp dụng được các kiến thức về các biến đổi nguyên liệu trong quá trình chế biến, các quá trình thiết bị, kỹ thuật thực phẩm, đối chiếu được các văn bản tiêu chuẩn với thực tế về đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, tóm tắt được vấn đề quản lý nước và chất thải cũng như thuyết minh được quy trình sản xuất thực phẩm tại cơ sở sản xuất thực phẩm	PLO1.1, PLO1.2, PLO1.3, PLO1.4	3

Mục tiêu	Mô tả mục tiêu	Chuẩn đầu ra của Chương trình đào tạo	Trình độ năng lực
G2	Nhận xét và thảo luận được các giải pháp về kiểm soát các vấn đề liên quan đến đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, các vấn đề về quá trình thiết bị, biến đổi nguyên liệu, nước thải cũng như quy trình công nghệ chế biến tại cơ sở sản xuất thực phẩm	PLO6.3	3
G3	Thực hiện chính xác kỹ năng truyền đạt vấn đề, giao tiếp khi học tập học phần Kiến tập	PLO10.1, PLO10.2	3
G4	Thực hiện được kỹ năng làm việc độc lập, có thể hiểu và giải thích được môi trường doanh nghiệp để tương tác với doanh nghiệp khi làm việc sau này trong quá trình học tập học phần Kiến tập	PLO12.1, PLO12.3	4
G5	Tuân thủ các yêu cầu nội quy, không vi phạm kỷ luật, trung thực, tự chịu trách nhiệm, thực hiện đúng quy định an toàn lao động	PLO14.1, PLO14.2	3
G6	Giải thích được thực trạng hoạt động, xác định được vấn đề cần cải thiện để xác định các nguồn lực và các vấn đề cần thực hiện trong quá trình học tập học phần Kiến tập	PLO15.1	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	CLO 1.1	Áp dụng được các kiến thức về các biến đổi nguyên liệu trong quá trình chế biến thực phẩm tại cơ sở sản xuất thực phẩm	3
	CLO 1.2	Áp dụng được các kiến thức về các quá trình thiết bị, kỹ thuật thực phẩm được sử dụng tại cơ sở sản xuất thực phẩm	3
	CLO 1.3	Đối chiếu được các văn bản tiêu chuẩn với thực tế về đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, tóm tắt được vấn đề quản lý nước và chất thải tại cơ sở sản xuất thực phẩm	3
	CLO 1.4	Thuyết minh được quy trình sản xuất thực phẩm tại cơ sở sản xuất thực phẩm	3
G2	CLO 2	Nhận xét và thảo luận đưa ra giải pháp cho các biện pháp kiểm soát các vấn đề liên quan đến đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, các vấn đề về quá trình thiết bị, biến đổi nguyên liệu, nước thải cũng như quy trình công nghệ chế biến tại cơ sở sản xuất thực phẩm	3
G3	CLO 3.1	Thực hiện chính xác kỹ năng truyền đạt vấn đề bằng văn bản khi học tập học phần Kiến tập	3
	CLO 3.2	Thực hiện chính xác kỹ năng truyền đạt vấn đề bằng lời nói khi học tập học phần Kiến tập	3
G4	CLO 4.1	Thực hiện được kỹ năng làm việc độc lập trong quá trình học tập học phần Kiến tập	4

Mục tiêu học phần	CDR học phần	Mô tả (Sau khi học xong học phần này, người học có thể)	Trình độ năng lực
	CLO 4.2	Có thể hiểu và giải thích được môi trường doanh nghiệp để tương tác với doanh nghiệp khi làm việc sau này trong quá trình học tập học phần Kiến tập	3
G5	CLO 5.1	Tuân thủ các yêu cầu nội quy, không vi phạm kỷ luật, trung thực, tự chịu trách nhiệm	3
	CLO 5.2	Thực hiện đúng quy định an toàn lao động	3
G6	CLO 6	Giải thích được thực trạng hoạt động, xác định được vấn đề cần cải thiện để xác định các nguồn lực và các vấn đề cần thực hiện trong quá trình học tập học phần Kiến tập	3

(* 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)	
			Lý thuyết	TN/TH
1.	Hướng dẫn mở đầu	CLO1.1, CLO1.2, CLO1.3, CLO1.4, CLO2, CLO3.1, CLO3.2, CLO4.1, CLO5.1	0	2
2.	Chuẩn bị cơ sở thực hiện quá trình kiến tập	CLO1.1, CLO1.2, CLO1.3, CLO1.4, CLO2, CLO3.1, CLO3.2, CLO4.1, CLO5.1	0	3
3.	Thực hiện quá trình kiến tập	CLO1.1, CLO1.2, CLO1.3, CLO1.4, CLO2, CLO3.1, CLO3.2, CLO4.1, CLO4.2, CLO5.1, CLO5.2, CLO6	0	40
Tổng			0	45

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, tập hợp thông tin, tài liệu

Chương 2: Chuẩn bị cơ sở thực hiện quá trình kiến tập

- 2.1. Tìm hiểu sơ lược về cơ sở kiến tập
- 2.2. Tìm hiểu sơ lược về quy trình sản xuất, các sản phẩm của cơ sở kiến tập
- 2.3. Tìm hiểu các quy định về an toàn lao động, nội quy của cơ sở kiến tập
- 2.4. Tìm hiểu về văn bản quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở kiến tập

Chương 3: Thực hiện quá trình kiến tập

- 3.1. Tham quan cơ sở kiến tập

3.2. Viết báo cáo kiến tập

3.3. Nộp báo cáo

7. ĐÁNH GIÁ HỌC PHẦN

– Thang điểm đánh giá: 10/10

– Đánh giá học phần: sử dụng Rubrics III.0.1

8. NGUỒN HỌC LIỆU

8.1. Sách, giáo trình chính: không

8.2. Tài liệu tham khảo

[1] Lê Văn Việt Mẫn, Lại Quốc Đạt, Nguyễn Thị Hiền, *Công nghệ chế biến thực phẩm*, NXB Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2010

[2] Lê Thị Liên Thanh, *Công nghệ chế biến sữa và các sản phẩm từ sữa*, Nhà xuất bản Khoa học Kỹ thuật, 2002

[3] Nguyễn Trọng Cẩn, Đỗ Minh Phụng, Nguyễn Việt Dũng, *Công nghệ chế biến thực phẩm thủy sản*, tập 2, Nhà xuất bản Khoa học Kỹ thuật, 2011

[4] Gosta Bylund, *Dairy processing handbook*, Tetra Pak, 2001

[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

[6] Tiêu chuẩn quốc gia, *Quy phạm thực hành về những nguyên tắc chung đối với vệ sinh thực phẩm*, TCVN5603:2008 CAC/RCP 1-1969, REV.4-2003

8.3. Phần mềm

Không

9. QUY ĐỊNH CỦA HỌC PHẦN

Sinh viên có nhiệm vụ:

– Tự ôn lại kiến thức đã học về học phần công nghệ chế biến thực phẩm, nỗ lực tra cứu và tham khảo các tài liệu có liên quan;

– Chủ động lên kế hoạch học tập:

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

+ Ôn tập các nội dung đã học

– Liên hệ giảng viên hướng dẫn và tuân thủ theo sự chỉ dẫn của giảng viên;

– Tham quan đủ 3 nhà máy thuộc 3 nhóm ngành khác nhau;

+ Nhóm nhà máy sản xuất đồ uống (rượu, bia, nước giải khát);

+ Nhóm nhà máy sản xuất sữa, dầu, chất béo;

+ Nhóm nhà máy sản xuất đường, bánh, kẹo;

+ Nhóm nhà máy lương thực, mì ăn liền;

+ Nhóm nhà máy nước chấm, gia vị;

+ Nhóm nhà máy chế biến thủy sản;

+ Trung tâm phân tích;

– Làm báo cáo kiến tập;

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, ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm từ khóa 11DH và Quản trị kinh doanh thực phẩm từ khóa 12DHQTTP;

– 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.

RUBRICS III.1.05. ĐÁNH GIÁ HỌC PHẦN KIẾN TẬP

Tiêu chí	Trọng số (%)	Giỏi	Khá	Trung bình	Trung bình yếu	Kém
		8,5 - 10	7,0 – 8,4	5,5 – 6,9	4,0 – 5,4	Dưới 4,0
Chuẩn bị	30	Theo thang điểm bài trắc nghiệm 20 câu, nội dung kiến thức gồm tổng quan về nhà máy, sản phẩm, quy trình công nghệ và đảm bảo an toàn thực phẩm				
Báo cáo	40	Sáng tạo, đổi mới, đáp ứng 100% nội dung theo quy định	Đáp ứng 100% nội dung theo quy định, không có tính mới	Nội dung đáp ứng trên 75% theo quy định	Nội dung đáp ứng trên 50% theo quy định	Nội dung đáp ứng dưới 50% theo quy định
Vấn đáp	30	Trả lời đúng 100% số câu hỏi	Chỉ trả lời đúng 80% số câu hỏi	Chỉ trả lời đúng 60% số câu hỏi	Chỉ trả lời đúng 40% số câu hỏi	Trả lời đúng dưới 40% số câu hỏi