

# 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 Quản lý chất lượng và An toàn thực phẩm – Khoa Công nghệ thực phẩm

**Số tín chỉ:** 2 (0,2)

**Phân bố thời gian:**

– Tổng số giờ : 90 giờ

**Điều kiện tham gia học tập học phần:**

– Học phần tiên quyết: Không;

– Học phần học trước: Các học phần học cơ sở ngành và chuyên ngành

– Học phần song hành: Không.

## 2. THÔNG TIN GIẢNG VIÊN

STT	Họ và tên	Email	Đơn vị công tác
1.	ThS. Ngô Duy Anh Triết	<a href="mailto:trietnda@fst.edu.vn">trietnda@fst.edu.vn</a>	Khoa CNTP – HUFI
2.	Toàn thể giảng viên thuộc khoa Công nghệ thực phẩm	<a href="mailto:gvkhoacntp@fst.edu.vn">gvkhoacntp@fst.edu.vn</a>	Khoa CNTP – HUFI

## 3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần “Thực tập tốt nghiệp” trang bị cho người học các kiến thức nghề nghiệp về thực tế sản xuất, về nguyên liệu và toàn bộ quy trình sản xuất của các sản phẩm thực phẩm; Phát triển kỹ năng thao tác các công đoạn trên quy trình sản xuất tại cơ sở sản xuất thực phẩm. Bên cạnh đó học phần còn rèn luyện cho sinh viên kỹ năng quan sát, ghi chép, phân tích, tổng hợp, báo cáo; Rèn luyện kỹ năng lập kế hoạch và kiểm soát kế hoạch làm việc; Thực hiện đúng các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm và các tiêu chuẩn quản lý chất lượng tại cơ sở thực tập.

## 4. MỤC TIÊU HỌC PHẦN

Mục tiêu	Mô tả mục tiêu	Chuẩn đầu ra của Chương trình đào tạo	Trình độ năng lực
G1	Phân tích các kiến thức chuyên môn trong lĩnh vực khoa học thực phẩm, công nghệ thực phẩm, đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm	PLO1.1, PLO1.2, PLO1.3, PLO1.4	4
G2	Triển khai, thực hiện và giám sát thành thạo các hoạt động liên quan đến sản xuất thực phẩm, hệ thống đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm tại cơ sở thực tập và đề xuất các phương thức về quản lý, điều hành hoạt	PLO4; PLO5.2	4

<b>Mục tiêu</b>	<b>Mô tả mục tiêu</b>	<b>Chuẩn đầu ra của Chương trình đào tạo</b>	<b>Trình độ năng lực</b>
	động chuyên môn về đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm tại cơ sở thực tập và đánh giá chất lượng công việc hoàn thành		
G3	Áp dụng thành thạo các kỹ năng thống kê, phân tích hệ thống và giải quyết các vấn đề trong quy trình sản xuất và hệ thống đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm tại cơ sở thực tập và đưa ra kết luận chuyên môn, có khả năng bảo vệ quan điểm cá nhân trên cơ sở tuân thủ các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp và thực hiện các vấn đề an toàn lao động	PLO6.1, PLO6.2, PLO6.3; PLO14.1, PLO14.2	4
G4	Thực hiện hiệu quả khả năng truyền đạt vấn đề thông qua giao tiếp (bằng văn bản, bằng lời, bằng phương tiện kỹ thuật...), thương lượng và xử lý tình huống với nhân viên tại cơ sở thực tập và báo cáo thực tập	PLO10.1,10.2	4
G5	Áp dụng thành thạo khả năng làm việc độc lập và học tập suốt đời, phân tích được xu hướng thị trường, bối cảnh doanh nghiệp ảnh hưởng đến hoạt động sản xuất, hoạt động đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm	PLO12.1, PLO12.2, PLO12.3	4
G6	Phân tích thực trạng, lập kế hoạch để thiết lập được các yêu cầu, xây dựng và phát triển được quy trình sản xuất thực phẩm, hệ thống đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm tại cơ sở thực tập	PLO15.1,15.2	4

## 5. CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN

Chuẩn đầu ra (CDR) chi tiết của học phần (\*) như sau:

<b>Mục tiêu học phần</b>	<b>CDR học phần</b>	<b>Mô tả</b> <i>(Sau khi học xong học phần này, người học có thể)</i>	<b>Trình độ năng lực</b>
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 các hệ thống quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm	4
G2	CLO2	Triển khai, thực hiện và giám sát thành thạo các hoạt động liên quan đến sản xuất thực phẩm, hệ thống đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm tại cơ sở thực tập và đề xuất các phương thức về quản lý, điều hành hoạt động chuyên môn về đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm tại cơ sở thực tập và đánh giá chất lượng công việc hoàn thành	4
G3	CLO3	Áp dụng thành thạo các kỹ năng phân tích hệ thống và giải quyết các vấn đề phức tạp trong quy trình sản xuất và hệ thống đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm tại cơ sở thực	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
		tập & thể hiện kỹ năng phản biện, và có khả năng bảo vệ quan điểm cá nhân trên cơ sở tuân thủ các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp và thực hiện các vấn đề an toàn lao động	
G4	CLO4	Thực hiện hiệu quả khả năng truyền đạt vấn đề thông qua giao tiếp (bằng văn bản, bằng lời, bằng phương tiện kỹ thuật...), thương lượng và xử lý tình huống với nhân viên tại cơ sở thực tập và báo cáo thực tập	4
G5	CLO5	Áp dụng thành thạo khả năng làm việc độc lập và học tập suốt đời, phân tích được xu hướng thị trường, bối cảnh doanh nghiệp ảnh hưởng đến hoạt động sản xuất, hoạt động đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm	4
G6	CLO6	Phân tích thực trạng, lập kế hoạch để thiết lập được các yêu cầu, xây dựng và phát triển được quy trình sản xuất thực phẩm, hệ thống đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm tại cơ sở thực tập	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	Tự học
1.	Hướng dẫn mở đầu	CLO1.1, CLO 1.2, CLO 1.3	0	4	0
2.	Chuẩn bị cơ sở thực hiện quá trình thực tập	CLO1.1, CLO1.2, CLO1.3	0	8	0
3.	Thực hiện quá trình thực tập	CLO2, CLO3, CLO4, CLO5, CLO6	0	78	0
<b>Tổng</b>			<b>0</b>	<b>90</b>	<b>0</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, quy định về vệ sinh cá nhân, 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:

<b>Nội dung</b>	<b>Thời điểm</b>	<b>Chuẩn đầu ra kiểm tra</b>	<b>Tỉ lệ (%)</b>	<b>Đánh giá</b>
Đánh giá của cán bộ tại cơ sở thực tập	Suốt quá trình thực tập	CLO1.1, CLO1.2, CLO1.3, CLO2, CLO3, CLO4, CLO5, CLO6	<b>40</b>	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, CLO5, CLO6	<b>60</b>	Số III.2b_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 Quốc gia Tp.HCM, 2009.

[2] Các tiêu chuẩn quản lý hệ thống chất lượng và an toàn thực phẩm hiện hành

**8.3. Phần mềm**

Không

## **9. QUY ĐỊNH CỦA HỌC PHẦN**

Sinh viên có nhiệm vụ:

– Tự ôn lại kiến thức đã học về các môn công nghệ chế 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;

– Thực hiện thực tập theo yêu cầu của giảng viên, cán bộ hướng dẫn tại cơ sở thực tập

– Tuân thủ nội quy tại cơ sở thực tập

– Làm báo cáo và trình bày trước hội đồng khoa sau đợt thực tập.

## 10. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN

- Phạm vi áp dụng: Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học ngành Công nghệ thực phẩm, Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm từ khóa 11DH;

- Giảng viên: sử dụng đề cương này để làm cơ sở cho việc hướng dẫn và đánh giá kết quả học tập của sinh viên.

- Sinh viên: 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.

Lưu ý: Trước khi sinh viên đi thực tập, giảng viên cần gặp sinh viên giao đề tài, nêu rõ các nội dung chính của đề cương học phần cho sinh viên – 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.

## 11. PHÊ DUYỆT

Phê duyệt lần đầu

Phê duyệt bản cập nhật lần thứ:

Ngày phê duyệt: 28/8/2020

*Trưởng khoa*

*Trưởng bộ môn*

*Chủ nhiệm học phần*

Lê Nguyễn Đoàn Duy

Ngô Duy Anh Triết

Ngô Duy Anh Triết