

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

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: 14 (0,14)

Phân bố thời gian:

– Tổng số giờ : 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. Ngô Duy Anh Triết	trietnda@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUFİ
2.	Tất cả GV khoa CNTP	gvkhoacntp@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUFİ

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 đảm bảo chất lượng và công nghệ thực phẩm; khả năng thiết kế và tiến hành các thí nghiệm; khả năng tính toán, phân tích và ứng dụng kết quả thí nghiệm vào thực tiễn để cải tiến các quá trình sản xuất; khả năng xác định các yêu cầu của tiêu chuẩn và yêu cầu của luật định trong quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm; khả năng thiết lập kế hoạch, dự án khoa học kỹ thuật, tham gia điều hành và quản lý chất lượng 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 cơ sở và chuyên ngành để giải thích, phân tích, đánh giá được kết quả nghiên cứu trong lĩnh vực đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm	PLO1.1, PLO1.2, PLO1.3, PLO 1.4	5
G2	Phác thảo kế hoạch, tổ chức và giám sát, quản lý các nguồn lực khi thực hiện khóa luận và có khả năng nhận dạng vấn đề cần cải thiện	PLO4, PLO5.2, PLO15.1, PLO15.2	4

Mục tiêu	Mô tả mục tiêu	Chuẩn đầu ra của Chương trình đào tạo	Trình độ năng lực
G3	Áp dụng các phần mềm tin học và phần mềm kỹ thuật (thống kê, kỹ thuật...) trong việc thực hiện khóa luận tốt nghiệp	PLO3.1, PLO3.2	3
G4	Thành thạo kỹ năng thực hành, phân tích, thử nghiệm, thống kê, thảo luận, phản biện và chia sẻ ý kiến về các giải pháp cho các vấn đề liên quan đến công nghệ sx thực phẩm, đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm	PLO6.1; PLO6.2 PLO6.3, PLO8.2	4
G5	Áp dụng khả năng làm việc độc lập, nhận dạng xu hướng thị trường, hình thành kỹ năng định hướng hoạt động nghiên cứu phát triển quy trình sản xuất thực phẩm và quản lý chất lượng, thích ứng được với bối cảnh, văn hóa doanh nghiệp để làm việc trong môi trường đa ngành nghề, đa văn hóa	PLO7.1, PLO7.2, PLO12.1, PLO12.3	3
G6	Thành thạo kỹ năng đánh giá chất lượng công việc nhóm, truyền đạt vấn đề bằng lời và văn bản khi nghiên cứu và thực hiện khóa luận	PLO9.1 PLO10.1; PLO10.2	4
G7	Tự định hướng, đưa ra các kết luận chuyên môn, đáp ứng các chuẩn mực nghề nghiệp và an toàn lao động khi thực hiện khóa luận và bảo vệ quan điểm cá nhân	PLO14.1, PLO14.2, PLO14.3	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	Phân tích các kiến thức về kỹ thuật thực phẩm để giải thích, phân tích các lĩnh vực nghiên cứu	4
	CLO1.2	Tổng hợp kiến thức đã học về khoa học thực phẩm và công nghệ thực phẩm để giải thích, phân tích các lĩnh vực nghiên cứu	5
	CLO1.3	Đánh giá được kết quả nghiên cứu trong lĩnh vực đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm	5
G2	CLO2	Phác thảo kế hoạch, tổ chức và giám sát, quản lý các nguồn lực khi thực hiện khóa luận và có khả năng nhận dạng vấn đề cần cải thiện	4
G3	CLO3.1	Áp dụng các phần mềm tin học văn phòng	3
	CLO3.2	Áp dụng các phần mềm tin học kỹ thuật (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
G4	CLO 4.1	Thành thạo kỹ năng thực hành trong nghiên cứu	4
	CLO 4.2	Thành thạo kỹ năng phân tích, thử nghiệm, thống kê, trong nghiên cứu và thực hiện khóa luận	4
	CLO 4.3	Thành thạo kỹ năng thảo luận, phản biện và chia sẻ ý kiến về các giải pháp cho các vấn đề liên quan đến công nghệ sx thực phẩm, đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm	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
		khi thực hiện khóa luận	
G5	CLO 5	Áp dụng khả năng làm việc độc lập, nhận dạng xu hướng thị trường, hình thành kỹ năng định hướng hoạt động nghiên cứu phát triển quy trình sản xuất thực phẩm và quản lý chất lượng, thích ứng được với bối cảnh, văn hóa doanh nghiệp để làm việc trong môi trường đa ngành nghề, đa văn hóa	3
G6	CLO6.1	Thành thạo kỹ năng đánh giá chất lượng công việc nhóm	4
	CLO6.2	Thành thạo kỹ năng truyền đạt vấn đề bằng lời và văn bản khi nghiên cứu và trình bày bài báo cáo	
G7	CLO7	Tự định hướng, đưa ra các kết luận chuyên môn, đáp ứng các chuẩn mực nghề nghiệp và an toàn lao động khi thực hiện khóa luận và bảo vệ quan điểm cá nhân	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)
1.	Hướng dẫn mở đầu	CLO1.1, CLO1.2, CLO1.3, CLO2, CLO4.1, CLO7, CLO8	10
2.	Chuẩn bị cơ sở thực hiện khóa luận	CLO2, CLO3.1, CLO5, CLO7	10
3.	Thực hiện khóa luận	CLO1.1, CLO1.2, CLO1.3, CLO2, CLO3.1, CLO3.2, CLO4.1, CLO4.2, CLO4.3, CLO5, CLO6.1, CLO6.2, CLO7	600
4.	Bảo vệ khóa luận	CLO2, CLO3.1, CLO3.2, CLO4.2, CLO4.3, CLO5, CLO6.2, CLO7	10
Tổng			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 (khoa ban hành theo từng nhóm đề tài)
Điểm giáo viên hướng dẫn	Suốt quá trình thực hiện khóa luận	CLO1.1, CLO1.2, CLO1.3, CLO2, CLO3.1, CLO3.2, CLO4.1, CLO4.2, CLO4.3, CLO5, CLO6.1, CLO6.2, CLO7	30%	Phiếu chấm điểm (dành cho GVHD)
Điểm giáo viên phản biện	Bảo vệ khóa luận	CLO1.1, CLO1.2, CLO1.3, CLO3.1, CLO3.2, CLO4.3, CLO6.2, CLO7	20%	Phiếu chấm điểm (dành cho GVPB)
Điểm sát hạch (hội đồng hỏi trực tiếp sinh viên về đề tài thực hiện)	Bảo vệ khóa luận	CLO1.1, CLO1.2, CLO1.3, CLO3.2, CLO4.2, CLO4.3, CLO6.2, CLO7	50%	Phiếu chấm điểm (dành cho thành viên hội đồng)

8. NGUỒN HỌC LIỆU

8.1. Sách, giáo trình chính: không

8.2. Tài liệu tham khảo:

[1] Các tài liệu ngành Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm

[2] Lê Thị Hồng Ánh (chủ biên), *Vệ sinh an toàn thực phẩm*, NXB Đại Học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2017.

[3] Lê Văn Việt Mẫn (chủ biên), *Công nghệ chế biến thực phẩm*, NXB Đại Học Khoa học tự nhiên Tp. Hồ Chí Minh, 2009

[4] <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/>

[5] <https://www.iso.org/>

[6] <https://www.fssc22000.com/>

[7] <https://www.brcgs.com/>

[8] <https://www.globalgap.org/vi/>

8.3. Phần mềm

[1] Microsoft office

[2] Các phần mềm xử lý thông kê, kỹ thuật (excel, minitab, R, Endnote...)

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 Đảm bảo chất lượng và an toàn 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:

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