

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin chung về học phần

Tên học phần: Kiến tập

Tên tiếng Anh: Internship

Bộ môn phụ trách: Công nghệ chế biến thực phẩm

Mã học phần: 05205064

Loại học phần: bắt buộc

Số tín chỉ: 1 (0,1,2)

Phân bố thời gian:

- Tổng số tiết : 180 tiết
- Số tiết lý thuyết : 00 tiết
- Số tiết thực hiện kiến tập (THKT) : 60 tiết
- Số tiết tự học : 120 tiết

Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: Không;
- Học phần trước: Vệ sinh an toàn thực phẩm (22200001); Công nghệ chế biến thực phẩm (05200019);
- Học phần song hành: Không.

2. Mục tiêu học phần:

Học phần “Kiến tập” trang bị cho người học cách vận dụng, phân tích các kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm, đảm bảo an toàn thực phẩm để giải thích các vấn đề tại cơ sở sản xuất thực phẩm. Đồng thời, học phần góp phần 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 làm việc độc lập và làm việc nhóm, cũng như vận dụng kiến thức đã học so sánh với kiến thức thực tế tại cơ sở sản xuất thực phẩm.

3. Chuẩn đầu ra của học phần:

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

- LO 1: Xác định và phân tích được các yếu tố liên quan đến quy định điều kiện chung đảm bảo an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm cũng như xác định được quy trình sản xuất thực phẩm tại cơ sở kiến tập

- LO 2: Thành thạo kỹ năng tiếp cận thực tế, quan sát, ghi chép, tổng hợp, báo cáo tại cơ sở kiến tập về quy trình sản xuất, các điều kiện chung về đảm bảo an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm
- LO 3: Xác định, phân tích và đề xuất được biện pháp kiểm soát các vấn đề liên quan đến quy định điều kiện chung đảm bảo an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm
- LO 4: Thực hiện tốt ý thức kỷ luật, trung thực, trách nhiệm; thực hiện đúng quy định an toàn lao động, các quy định về an toàn vệ sinh thực phẩm tại cơ sở kiến tập
- LO 5: Chủ động tìm kiếm, đọc và tổng hợp các tài liệu liên quan đến học phần
- LO 6: Thành thạo kỹ năng truyền đạt vấn đề, làm việc độc lập trong quá trình nghiên cứu chuẩn bị bài, trả lời vấn đáp
- LO 7: Thực hiện thành thạo kỹ năng đọc tài liệu chuyên ngành và sử dụng tin học để thực hiện tổng hợp, phân tích, viết báo cáo
- LO 8: Nhận thức đúng xu hướng thị trường, bối cảnh doanh nghiệp ảnh hưởng đến hoạt động sản xuất, hoạt động đảm bảo an toàn thực phẩm
- LO 9: Có thể hiểu được quy trình sản xuất thực phẩm và các yêu cầu về đảm bảo an toàn thực phẩm
- LO 10: Vận dụng được kiến thức đã học để xác định các hoạt động liên quan đến quy trình sản xuất thực phẩm, đảm bảo an toàn thực phẩm

4. Nội dung học phần

4.1. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Hướng dẫn mở đầu;
- Chuẩn bị cơ sở thực hiện quá trình kiến tập;
- Thực hiện quá trình kiến tập;

4.2. Phân bố thời gian các chương trong học phần

STT	Tên bài	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)			
		Tổng	Lý thuyết	THKT	Tự học
1.	Hướng dẫn mở đầu	6	0	2	4
2.	Chuẩn bị cơ sở thực hiện quá trình kiến tập	9	0	3	6
3.	Thực hiện quá trình kiến tập	165	0	55	110
Tổng		180	0	60	120

4.3. Nội dung chi tiết 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

3.4. Báo cáo kiến tập

5. Đánh giá học phần:

– Thang điểm đánh giá: 10/10;

– Đánh giá học phần: Sử dụng rubric III.1

– Ma trận đánh giá chuẩn đầu ra của học phần như sau:

Các CDR	Tuân thủ quy định (10%)	Tham quan cơ sở kiến tập (40%)	Báo cáo (20%)	Vấn đáp (30%)
LO1		x	x	x
LO2		x	x	
LO3			x	x
LO4	x	x		
LO5			x	
LO6			x	x
LO7			x	x
LO8			x	x
LO9			x	x
LO10			x	x

6. Giảng dạy và học tập:

– Ma trận phương pháp giảng dạy để đáp ứng chuẩn đầu ra học phần:

Phương pháp giảng dạy	Phương pháp học tập	Tỉ lệ (%)	Các chuẩn đầu ra học phần										
			LO1	LO2	LO3	LO4	LO5	LO6	LO7	LO8	LO9	LO10	
Thuyết trình	Lắng nghe, ghi chép, suy nghĩ, đọc và ghi nhớ	10	x	x									
Vấn đáp	Suy luận, diễn giải, trả lời câu hỏi	50	x		x		x	x	x	x	x	x	x
Thực quan	Quan sát, suy nghĩ và giải quyết vấn đề	40	x	x		x							

7. 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;
- Tham quan nhà máy: 3 nhà máy thuộc 3 nhóm ngành khác nhau;
- Làm báo cáo kiến tập;

8. Tài liệu học tập:

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.

9. Hướng dẫn thực hiện:

- Phạm vi áp dụng: Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học ngành Công nghệ thực phẩm từ khóa 08DH;
- 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 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 giảng dạy, giảng viên cần 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.