

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin chung về học phần

Tên học phần: Thực tập tốt nghiệp

Tên tiếng Anh: Graduation Internship

Bộ môn phụ trách: Công nghệ chế biến thực phẩm

Mã học phần: 05205107

Loại học phần: bắt buộc

Số tín chỉ: 3 (0,3,6)

Phân bố thời gian:

- Tổng số tiết : 540 tiết
- Số tiết lý thuyết : 00 tiết
- Số tiết thực hiện thực tập (THTT) : 180 tiết
- Số tiết tự học : 360 tiết

Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: Không;
- Học phần trước: các môn học cơ sở ngành và chuyên ngành;
- Học phần song hành: Không.

2. Mục tiêu học phần:

Học phần “Thực tập tốt nghiệp” trang bị cho người học các kiến thức tổng quan về thực tế cơ sở sản xuất, về nguyên liệu, quy trình sản xuất, các sản phẩm thực phẩm và hệ thống đảm bảo chất lượng của cơ sở sản xuất đang áp dụng. Đồng thời, học phần góp phần hình thành kỹ năng quan sát, ghi chép, tổng hợp, báo cáo, rèn ý thức tự lập, sự yêu nghề, tìm tòi, vận dụng kiến thức đã học so sánh với kiến thức thực tế và kỹ năng thực hiện đúng tác phong quy định 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: Vận dụng các kiến thức chuyên môn trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm, đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm để xác định, phân tích các vấn đề tại cơ sở thực tập
- LO 2: Thực hiện thành thạo kỹ năng tiếp cận thực tế tại cơ sở thực tập
- LO 3: Áp dụng thành thạo kỹ năng phân tích hệ thống và giải quyết các vấn đề trong quy trình sản xuất và hệ thống đảm bảo chất lượng tại cơ sở thực tập
- 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 thực

tập

- LO 5: Chủ động tìm kiếm, đọc và tổng hợp các tài liệu liên quan đến học phần; sử dụng tin học văn phòng và các phần mềm phục vụ môn học
- LO 6: Thực hiện công việc độc lập tại cơ sở thực tập một cách chính xác, thuận thực và kết hợp, sáng tạo trong hợp tác làm việc nhóm để giải quyết vấn đề tại cơ sở thực tập
- LO 7: Áp dụng thành thạo kỹ năng đọc tài liệu chuyên ngành, tìm hiểu các thông số kỹ thuật, xây dựng quy trình sản xuất các sản phẩm theo đúng yêu cầu sản phẩm.
- LO 8: Thích ứng được xu hướng thị trường, bối cảnh doanh nghiệp ảnh hưởng đến hoạt động sản xuất, hoạt động đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm
- LO 9: Kết hợp được kỹ năng thực hiện thực tế tại cơ sở thực tập 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
- LO 10: Kết hợp được việc triển khai thực hiện và giám sát 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

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 thực tập;
- Thực hiện quá trình thực 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	THTT	Tự học
1.	Hướng dẫn mở đầu	18	0	6	12
2.	Chuẩn bị cơ sở thực hiện quá trình thực tập	30	0	10	20
3.	Thực hiện quá trình thực tập	492	0	164	328
Tổng		540	0	180	360

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, 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, 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

5. Đánh giá học phần:

– Thang điểm đánh giá: 10/10;

– Đánh giá học phần: Sử dụng rubric III.2

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

Các CDR	Chuyên cần (10%)	Thảo luận nhóm (10%)	Kỷ luật (10%)	Quá trình thực tập (40%)	Báo cáo (15%)	Vấn đáp (15%)
LO1	x	x				
LO2	x	x				x
LO3			x	x	x	
LO4				x	x	
LO5	x	x		x	x	
LO6					x	x
LO7		x			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	5	x				x						

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		
Vấn đáp	Suy luận, diễn giải, trả lời câu hỏi	5									x	x	x	x
Đàm thoại, thảo luận	Đàm thoại, thảo luận	10	x	x				x	x	x				
Thực tập sinh	Quan sát, và tiến hành thao tác	40	x	x	x	x	x	x	x					
Trực quan	Quan sát, suy nghĩ và giải quyết vấn đề	40	x	x	x	x	x	x	x					

7. Nhiệm vụ của sinh viên:

- 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;
- Cơ sở thực tập
- Làm báo cáo thực 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.