

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin chung về học phần

Tên học phần: Khóa luận tốt nghiệp

Tên tiếng Anh: Graduation Thesis

Bộ môn phụ trách: Công nghệ chế biến thực phẩm

Mã học phần: 05207110

Loại học phần: bắt buộc

Số tín chỉ: 5 (0,0,20)

Phân bố thời gian: 12 tuần

- Tổng số tiết : 600 tiết
- Số tiết lý thuyết : 00 tiết
- Số tiết thí nghiệm/thực hành (TN/TH) : 00 tiết
- Số tiết tự học : 600 tiết

Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: Không;
- Học phần 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. Mục tiêu 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 công nghệ thực phẩm; khả năng tiến hành các thí nghiệm trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm; khả năng tính toán, phân tích và ứng dụng kết quả thí nghiệm vào thực tiễn để cải tiến các quá trình sản xuất thực phẩm; khả năng thiết kế quy trình sản xuất, lựa chọn thiết bị thực phẩm đáp ứng các nhu cầu thực tế; khả năng thiết lập kế hoạch, dự án khoa học kỹ thuật, tham gia điều hành và quản lý kỹ thuật 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.

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 để lập kế hoạch nghiên cứu; giải thích, phân tích được kết quả nghiên cứu trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm
- LO 2: Thực hiện thành thạo các thí nghiệm trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm

- LO 3: Thiết kế được quy trình sản xuất, thiết lập được kế hoạch, dự án khoa học kỹ thuật, tham gia điều hành và quản lý kỹ thuật cho các cơ sở sản xuất, chế biến và kinh doanh thực phẩm
- LO 4: Thực hiện tốt ý thức kỷ luật, trung thực, trách nhiệm; thực hiện đúng các quy định về an toàn vệ sinh thực phẩm trong phòng thí nghiệm
- 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, làm việc nhóm trong quá trình nghiên cứu và thực hiện bài báo cáo
- LO 7: Có khả năng sử dụng ngoại ngữ và tin học trong quá trình nghiên cứu chuẩn bị bài và thực hiện bài báo cáo
- LO 8: Có kỹ năng phân tích, tổng hợp, đánh giá được dữ liệu thu thập phù hợp với xu hướng thị trường, bối cảnh doanh nghiệp ảnh hưởng đến quá trình phát triển sản phẩm thực phẩm
- LO 9: Hình thành ý tưởng, thiết lập các yêu cầu, thiết kế và phát triển quá trình, quy trình hoặc hệ thống sản xuất thực phẩm
- LO 10: Triển khai thực hiện và giám sát được các hoạt động liên quan đến phát triển sản phẩm mới

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 khóa luận;
- Thực hiện khóa luận;
- Bảo vệ khóa luận.

4.2. Phân bố thời gian các chương trong học phần

STT	Nội dung	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)			
		Tổng	Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1.	Hướng dẫn mở đầu	30	0	0	30
2.	Chuẩn bị cơ sở thực hiện khóa luận	30	0	0	30
3.	Thực hiện khóa luận	510	0	0	510
4.	Bảo vệ khóa luận	30	0	0	30
Tổng		600	0	0	600

4.3. Nội dung chi tiết 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

5. Đánh giá học phần:

- Thang điểm đánh giá: 10/10;
- Ma trận đánh giá chuẩn đầu ra của học phần như sau:

Các CDR	Quá trình nghiên cứu 6%	Nộp bài đúng hạn 5%	Hình thức 9.5%	Mục tiêu và nội dung nghiên cứu 17.5%	Phương pháp nghiên cứu 13.5%	Kết quả nghiên cứu 23.5%	Bài báo 10%	Trình bày, trả lời câu hỏi 15%
LO1	x		x	x		x	x	x
LO2	x		x	x	x	x	x	
LO3	x		x	x		x	x	x
LO4	x	x		x	x	x		
LO5	x	x	x	x	x	x	x	
LO6	x		x	x	x	x	x	x
LO7	x		x	x	x	x	x	x
LO8	x			x		x	x	x
LO9	x			x		x	x	
LO10	x			x		x	x	

– Kế hoạch đánh giá học phần cụ thể như sau:

Nội dung	Thời điểm	Công cụ kiểm tra	Chuẩn đầu ra kiểm tra	Tỉ lệ (%)	Rubric sử dụng
Điểm giáo viên hướng dẫn	Suốt quá trình thực hiện khóa luận		LO1, LO2, LO3, LO4, LO5, LO6, LO7, LO8, LO9, LO10	30%	Số III.4a
Điểm giáo viên phản biện	Bảo vệ khóa luận		LO1, LO2, LO3, LO4, LO5, LO6, LO7, LO8, LO9, LO10	20%	Số III.4b
Điểm sát hạch (hội đồng hỏi trực tiếp sinh viên về đề tài thực hiện)	Bảo vệ khóa luận		LO1, LO2, LO3, LO4, LO5, LO6, LO7, LO8, LO9, LO10	50%	Số III.4c

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	x	x			
Diễn trình	Quan sát, ghi chép, suy nghĩ, đọc và ghi nhớ	10		x	x					x		
Đàm thoại	Đàm thoại	20	x	x	x	x	x	x		x	x	x
Thảo luận	Thảo luận	20	x	x	x	x	x	x		x	x	x
Dạy học theo dự án	thực hiện dự án	40	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

7. Nhiệm vụ của sinh viên:

- Tự ôn lại kiến thức đã học, nỗ lực tra cứu và tham khảo các tài liệu có liên quan;
- Liên hệ giáo viên hướng dẫn và tuân thủ theo sự chỉ dẫn của giáo viên;
- Lập kế hoạch và thực hiện khóa luận;
- Viết báo cáo khóa luận;
- Bảo vệ khóa luận.

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 Khoa học tự nhiên TpHCM, 2009

[2] Lê Bạch Tuyết (chủ biên), *Các quá trình công nghệ cơ bản trong sản xuất thực phẩm*, NXB Khoa học và Kỹ thuật, 1990

[3] Fellows P.J., *Food processing technology: principles and practice*, 2nd edition, CRC Press, Boca Raton, 2000.

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.