

# ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN TỔNG QUÁT

## 1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

**Tên học phần (tiếng Việt):** Thực tập kỹ sư 2

**Tên học phần (tiếng Anh):** Graduation Internship 2

**Mã học phần:**

**Mã tự quản:** 05204148

**Thuộc khối kiến thức:** Ngành chính chuyên sâu      **Loại học phần:** Bắt buộc

**Đơn vị phụ trách:** Bộ môn Công nghệ thực phẩm – Khoa Công nghệ thực phẩm

**Số tín chỉ:** 3 (0,3)

**Phân bố thời gian:**

– Tổng thời gian học tập : 135 giờ

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

– Học phần tiên quyết: Không

– Học phần học trước: Các môn 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. Phan Thị Hồng Liên	lienpth@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUFI
2.	Toàn thể giảng viên thuộc khoa Công nghệ thực phẩm	-	Khoa CNTP – HUFI

## 3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần “Thực tập kỹ sư 2” trang bị cho người học các kiến thức tổng quan về thực tế cơ sở sản xuất, về hệ thống đảm bảo chất lượng của cơ sở sản xuất đang áp dụng. Đồng thời, học phần góp phần hình thành kỹ năng tổng hợp, báo cáo, vận dụng kiến thức đã học so sánh với kiến thức thực tế, thực hiện đúng tác phong quy định tại cơ sở sản xuất thực phẩm. Thành thạo kỹ năng làm việc cá nhân và làm việc nhóm, đánh giá hiệu quả quá trình làm việc của các nhân và nhóm, có kỹ năng tổ chức, lãnh đạo nhóm làm việc, có thể đề xuất các giải pháp để xử lý, giải quyết các vấn đề, sự cố phát sinh 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	Tổng hợp các kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành về 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	PLO1.1, PLO1.2, PLO1.3, PLO1.4	5
G2	Thiết lập được kế hoạch, tổ chức và giám sát các quá trình chế biến, sản xuất thực phẩm tại nhà máy	PLO4	4
G3	Thiết lập được các phương thức quản lý, điều hành hoạt động sản	PLO5.2	3

Mục tiêu	Mô tả mục tiêu	Chuẩn đầu ra của Chương trình đào tạo	Trình độ năng lực
	xuất, chế biến thực phẩm phù hợp với điều kiện thực tiễn tại công ty		
G4	Phối hợp được các kỹ năng đã học để giải quyết các vấn đề trong quy trình chế biến, sản xuất thực phẩm tại cơ sở thực tập	PLO6.2, PLO6.3	4
G5	Hình thành kỹ năng định hướng hoạt động sáng tạo, nghiên cứu, phát triển quá trình, quy trình sản xuất, chế biến thực phẩm, tạo việc làm cho mình và người khác	PLO7.1, PLO7.2	3
G6	Thành thạo kỹ năng truyền đạt vấn đề thông qua cách viết nội dung bài báo cáo, cách chuẩn bị bài thuyết trình	PLO10.1, PLO10.2	4
G7	Nhận thức xu hướng thị trường, bối cảnh xã hội, doanh nghiệp liên quan đến công nghệ thực phẩm để làm việc độc lập và hợp tác thiết thực trong những điều kiện khác nhau	PLO12.1, PLO12.2, PLO12.3	4
G8	Triển khai, hướng dẫn thực hiện, giám sát được 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	PLO13	4
G9	Thiết lập được định hướng, đưa ra các kết luận chuyên môn, đáp ứng các chuẩn mực nghề nghiệp trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm và bảo vệ quan điểm cá nhân	PLO14.1, PLO14.2	4
G10	Lập kế hoạch, quản lý các nguồn lực, đánh giá và cải thiện hoạt động sản xuất, chế biến thực phẩm	PLO15.1, PLO15.2	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	Tổng hợp được kiến thức về khoa học thực phẩm để giải thích được các vấn đề, quy trình tại nhà máy	5
	CLO1.2	Tổng hợp được kiến thức về kỹ thuật thực phẩm để giải thích được các vấn đề, quy trình tại nhà máy	4
	CLO1.3	Tổng hợp được kiến thức về đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm tại cơ sở thực tập	4
	CLO1.4	Hệ thống được kiến thức về công nghệ chế biến thực phẩm để giải thích được các vấn đề, quy trình tại nhà máy, xử lý sự cố	5
G2	CLO2	Phác thảo việc lập kế hoạch, tổ chức, giám sát các quá trình chế biến, sản xuất thực phẩm	4
G3	CLO3	Thiết kế được các phương thức quản lý, điều hành hoạt động sản xuất, chế biến thực phẩm tại cơ sở thực tập	3
G4	CLO4.1	Nhận xét, thảo luận các giải pháp cho các vấn đề trong chế biến, sản xuất thực phẩm thực tiễn tại cơ sở thực tập	4
	CLO4.2	Nhận xét, chia sẻ ý kiến và thảo luận về các giải pháp cho các vấn đề trong chế biến, sản xuất thực phẩm	3

Mục tiêu học phần	CDR học phần	Mô tả (Sau khi học xong học phần này, người học có thể)	Trình độ năng lực
G5	CLO5.1	Nhận dạng xu hướng thị trường và bối cảnh xã hội ảnh hưởng đến các hoạt động sản xuất thực phẩm và xu hướng phát triển.	3
	CLO5.2	Hình thành kỹ năng định hướng hoạt động nghiên cứu sản phẩm mới, nghiên cứu cải tiến quá trình, quy trình sản xuất, chế biến thực phẩm	3
G6	CLO6.1	Thành thạo kỹ năng truyền đạt các vấn đề kỹ thuật bằng văn bản (viết báo cáo)	4
	CLO6.2	Thành thạo kỹ năng truyền đạt các vấn đề kỹ thuật bằng lời nói (trao đổi thông tin kỹ thuật, thuyết trình, tranh biện...)	4
G7	CLO7.1	Thành thạo kỹ năng làm việc độc lập, học tập và rèn luyện suốt đời	4
	CLO7.2	Lập kế hoạch, và quản lý thời gian, nguồn lực	4
	CLO7.3	Nhận thức được xu hướng thị trường và bối cảnh xã hội ảnh hưởng đến các hoạt động sản xuất thực phẩm, văn hóa doanh nghiệp để tham gia làm việc	3
G8	CLO8	Triển khai, hướng dẫn thực hiện, giám sát được 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
G9	CLO9.1	Thực hiện các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp (ý thức kỷ luật, trung thực, tự chịu trách nhiệm) và có khả năng bảo vệ quan điểm cá nhân	4
	CLO9.2	Thực hiện các vấn đề về an toàn lao động	4
G10	CLO10.1	Phân tích thực trạng hoạt động để xác định vấn đề cần cải thiện	4
	CLO10.2	Thảo luận việc lập kế hoạch, quản lý các nguồn lực để thiết kế và phát triển thiết bị, quá trình, quy trình nhằm cải thiện hiệu quả hoạt động sản xuất, chế biến thực phẩm	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	Tổng thời gian
1.	Hướng dẫn mở đầu	CLO2	0	0	5
2.	Chuẩn bị cơ sở thực hiện quá trình thực tập	CLO2, CLO7.2	0	0	10
3.	Thực hiện quá trình thực tập	CLO1.1, CLO1.2, CLO1.3, CLO1.4, CLO3, CLO4.1, CLO4.2, CLO5.1, CLO5.2, CLO6.1, CLO6.2, CLO7.1, CLO7.3, CLO8,	0	0	120

STT	Tên chương/bài	CĐR đáp ứng	Phân bố thời gian (tiết/giờ)		
			Lý thuyết	TN/TH	Tổng thời gian
		CLO9.1, CLO9.2, CLO10.1, CLO10.2			
<b>Tổng</b>			<b>0</b>	<b>0</b>	<b>135</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 hệ thống đảm bảo chất lượng tại cơ sở thực tập

### Chương 3: Thực hiện quá trình thực tập

- 3.1. Làm việc thực tế trong dây chuyền sản xuất/ chế biến
- 3.2. Tìm hiểu hệ thống quản lý chất lượng của nhà máy
  - 3.2.1. Quản lý phòng thí nghiệm
  - 3.2.2. Quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm
  - 3.2.3. Quản lý môi trường
  - 3.2.4. Quản lý con người
- 3.3. Viết báo cáo thực tập
- 3.4. Nộp báo cáo và sửa báo cáo
- 3.5. Bảo vệ thực tập

## 7. ĐÁNH GIÁ HỌC PHẦN

- Thang điểm đánh giá: 10/10
- Kế hoạch đánh giá học phần cụ thể như sau:

Hình thức đánh giá	Thời điểm	Chuẩn đầu ra học phần	Tỉ lệ (%)	Rubric sử dụng
Đánh giá của cán bộ tại cơ sở thực tập	Suốt quá trình thực tập	CLO1.1, CLO1.2, CLO1.3, CLO1.4, CLO3, CLO4.1, CLO4.2, CLO5.1, CLO5.2, CLO6.1, CLO6.2, CLO7.1, CLO7.2, CLO7.3, CLO8, CLO9.1, CLO9.2, CLO10.1, CLO10.2	50	III.2a_05
Đánh giá của giáo viên hướng dẫn	Suốt quá trình thực tập	CLO1.1, CLO1.2, CLO1.3, CLO1.4, CLO2, CLO3, CLO4.1, CLO4.2, CLO5.1, CLO5.2, CLO6.1, CLO6.2, CLO7.1, CLO7.2, CLO7.3, CLO8, CLO9.1, CLO9.2, CLO10.1, CLO10.2	50	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. Hồ Chí Minh, 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
- [3] Tiêu chuẩn quốc gia, *TCVN ISO 14001:2015: Hệ thống quản lý môi trường – Các yêu cầu và hướng dẫn sử dụng*, Tổng cục đo lường chất lượng, Bộ Khoa học và Công nghệ, 2015
- [4] Tiêu chuẩn quốc gia, *TCVN ISO/IEC 17025:2017: Yêu cầu chung về năng lực của phòng thử nghiệm và hiệu chuẩn*, Tổng cục đo lường chất lượng, Bộ Khoa học và Công nghệ, 2017
- [5] Tiêu chuẩn quốc gia, *TCVN ISO 45001:2018: Hệ thống quản lý an toàn và sức khỏe nghề nghiệp – Các yêu cầu và hướng dẫn áp dụng*, Tổng cục đo lường chất lượng, Bộ Khoa học và Công nghệ, 2018

## 8.3. Phần mềm

Không

## 9. QUY ĐỊNH CỦA HỌC PHẦN

Sinh viên có nhiệm vụ:

- Tham dự trên 75% thời gian thực tập tại cơ sở
- Tích cực tham gia các hoạt động thảo luận, làm việc nhóm
- Hoàn thành đầy đủ, trung thực và sáng tạo trong việc viết báo cáo
- Dự buổi bảo vệ thực tập kỹ sư 2

## 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 Công nghệ 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: 3

Ngày phê duyệt: 28/8/2020

*Trưởng khoa*

*Trưởng bộ môn*

*Chủ nhiệm học phần*

Lê Nguyễn Đoàn Duy

Phan Thị Hồng Liên

Phan Thị Hồng Liên