PHỤ LỤC V

BỘ GIÁO DỤC & ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐH CÔNG NGHỆ SÀI GÒN
KHOA/BAN: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

I. Thông tin về học phần

1. Tên học phần: **Chuyên đề 3: Tổng quan tài liệu**
2. Tên tiếng Anh: Seminar 3: **Literature review**
3. Mã học phần: CNTP
4. Số tín chỉ: 3

Phân bổ thời gian: 3 (0:3:3)

II. Thông tin giảng viên

1. Giảng viên phụ trách chính:
2. Giảng viên cùng giảng dạy:

III. Điều kiện tham gia học tập học phần

1. Môn học trước:
2. Môn học tiên quyết:

IV. Mô tả tóm tắt học phần

Học viên tìm hiểu, thu thập các tài liệu tham khảo, các báo cáo khoa học trong và ngoài nước về các vấn đề liên quan đến lĩnh vực Công nghệ thực phẩm; tổng quan tài liệu nhằm phân tích, đánh giá được các kết quả nghiên cứu cùng hướng với đề tài LVTN; tìm kiếm các vấn đề mới có tính cấp thiết, xác định mục tiêu và nội dung nghiên cứu, chuẩn bị cho việc thực hiện Luận văn/Đồ án tốt nghiệp.

V. Mục tiêu học phần

❖ Nêu mục tiêu cần đạt được đối với người học sau khi học học phần đó *(về mặt lý thuyết, thực hành)*.

STT	MỤC TIÊU	MÔ TẢ (*)	CHUẨN ĐẦU RA CTĐT (**)
1	MTHP 01	Có khả năng vận dụng hiểu biết về công nghệ và những tiến bộ kỹ thuật để giải quyết các vấn đề phát sinh trong lĩnh vực bảo quản và chế biến thực phẩm hoặc xây dựng hệ thống quản lý chất lượng sản phẩm/dịch vụ thực phẩm	PLO 1, 2 (H)

2	MTHP 02	Có khả năng thiết kế dự án phát triển sản phẩm, phát triển công nghệ, cũng như những hoạt động nghiên cứu khoa học trong lĩnh vực thực phẩm	PLO 3 (H)
3	MTHP 03	Đọc hiểu và tổng hợp tài liệu tiếng Anh chuyên ngành. Trích dẫn tài liệu để viết tổng quan tài liệu phục vụ nghiên cứu.	PLO 6 (H)
4	MTHP 04	Có kỹ năng làm việc chuyên nghiệp, chủ động và sáng tạo trong lĩnh vực chuyên môn sâu; có kỹ năng giao tiếp (bằng ngôn ngữ, văn bản).	PLO 7 (H)

❖ **Ghi chú:**

- (*) Những kiến thức mà học phần này trang bị cho người học.
- (**) Đối chiếu với chuẩn đầu ra Chương trình đào tạo.

VI. Chuẩn đầu ra của học phần

STT	MỤC TIÊU MÔN HỌC	CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN	MÔ TẢ (*)
1	MTHP 01	CĐRMH 01.1	Nhận diện được các vấn đề cần giải quyết trong lĩnh vực bảo quản và chế biến thực phẩm, hoặc xây dựng hệ thống quản lý chất lượng sản phẩm/dịch vụ thực phẩm
		CĐRMH 01.2	Thu thập được các tài liệu phù hợp cho nghiên cứu
		CĐRMH 01.3	Phân tích, đánh giá được các kết quả nghiên cứu cùng hướng
2	MTHP 02	CĐRMH 02.1	Đề xuất được hướng giải quyết các vấn đề phát sinh trong lĩnh vực bảo quản và chế biến thực phẩm, hoặc quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm
		CĐRMH 02.2	Đề xuất được trọng tâm nghiên cứu: giải pháp kỹ thuật mới/nguyên liệu mới/sản phẩm giá trị gia tăng hoặc hệ thống quản lý chất lượng mới
3	MTHP 03	CĐRMH 03.1	Có khả năng đọc hiểu và tổng hợp tài liệu tiếng Anh chuyên ngành.
		CĐRMH 03.2	Biết cách trích dẫn tài liệu để viết tổng quan tài liệu phục vụ nghiên cứu.

4	MTHP 04	CĐRMH 04.1	Thể hiện khả năng làm việc chuyên nghiệp, chủ động và sáng tạo; có kỹ năng giao tiếp (bằng ngôn ngữ, văn bản).

❖ **Ghi chú:**

- (*) Những kiến thức, kỹ năng mà người học có thể làm được sau khi học học phần này.

VII. Nội dung chi tiết học phần:

❖ Trình bày các chương, mục trong chương và nội dung khái quát. Trong từng chương ghi số tiết giảng lý thuyết, bài tập, thực hành *(hoặc thí nghiệm, thảo luận)*. Đồng thời đối chiếu các nội dung với các chuẩn đầu ra của môn học.

STT	NỘI DUNG	PHÂN BỐ THỜI GIAN	CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN
1	**Chọn đề tài** **Nội dung** + Sinh viên thảo luận với giảng viên về đề tài thực hiện và phương hướng thực hiện **Phương pháp giảng dạy**: + Đặt câu hỏi và thảo luận **Nội dung tự học**: + Tập hợp tài liệu	3 tiết	CĐRMH 04.1
2	**Thu thập tài liệu** **Nội dung** **Hướng dẫn thu thập tài liệu:** + Cách xác định các nguồn tài liệu + Xác định từ khóa + Xác định phạm vi tài liệu + Đánh giá mức độ quan trọng của tài liệu **Phương pháp giảng dạy**: + Hướng dẫn, đặt câu hỏi và thảo luận **Nội dung tự học**: + Tập hợp tài liệu	3 tiết	CĐRMH 01.1, 01.2
3	**Phác thảo Tổng quan tài liệu:** **Nội dung:** + Hướng dẫn bố cục (Các chương mục, nội dung chính của từng chương mục) + Hướng dẫn cách trích dẫn	3 tiết	CĐRMH 03.1, 03.2

	+ Hướng dẫn cách dẫn nguồn và trình bày danh mục tài liệu tham khảo **Phương pháp giảng dạy**: + Hướng dẫn, đặt câu hỏi và thảo luận **Nội dung tự học**: + Thực hiện viết tổng quan		
4	**Thực hiện Tổng quan tài liệu** **Nội dung:** + Hướng dẫn cách sắp xếp, trình bày + Hướng dẫn cách phân tích, đánh giá, nhận định về thành tựu và điểm hạn chế của các nghiên cứu cùng hướng + Thảo luận để xác định mục tiêu và phạm vi nghiên cứu **Phương pháp giảng dạy:** - Đặt câu hỏi thảo luận - Sửa bài **Nội dung tự học:** +Thực hiện viết tổng quan tài liệu	15 tiết	CĐRMH 01.1, 01.2, 01.3, 04.1
5	**Đề xuất kế hoạch nghiên cứu** **Nội dung:** + Hướng dẫn xác định mục tiêu nghiên cứu + Hướng dẫn xác định nội dung nghiên cứu + Hướng dẫn đề xuất kế hoạch nghiên cứu: xác định địa điểm nghiên cứu, phân bố thời gian cho các nội dung nghiên cứu **Phương pháp giảng dạy:** - Đặt câu hỏi thảo luận - Sửa bài **Nội dung tự học:** - Xây dựng kế hoạch nghiên cứu.	15	CĐRMH 02.1, 02.2
6	**Chuẩn bị báo cáo** **Nội dung:** Hướng dẫn soạn báo cáo **Phương pháp giảng dạy:** + Thảo luận + Sửa bài **Nội dung tự học:** - Soạn và thực hiện báo cáo word, power point	6 tiết	CĐRMH 04.1

VIII. Tài liệu học tập

Các tạp chí khoa học uy tín:

1. Food Science & Nutrition https://onlinelibrary.wiley.com/journal/20487177

2. Food Process Engineering https://onlinelibrary.wiley.com/journal/17454530

3. Journal of the science of Food and Agriculture https://onlinelibrary.wiley.com/journal/10970010

IX. Nhiệm vụ người học

1. Dự lớp: Tham dự đầy đủ các buổi hướng dẫn
2. Bài tập:
3. Chuẩn bị nội dung ở nhà: Thực hiện báo cáo Tổng quan tài liệu
4. Khác (nếu có):

X. Phương pháp đánh giá học phần

1. Thang điểm đánh giá: 10.
2. Hình thức và kế hoạch đánh giá:

STT	HÌNH THỨC	NỘI DUNG	THỜI ĐIỂM	CÔNG CỤ	TỶ LỆ (%)	CĐRMH
1	**Điểm quá trình**					
	Tham dự lớp		Toàn bộ các buổi học	Điểm danh	10	CĐRMH 04
2	**Điểm giữa kỳ**					
	Báo cáo tổng quan	Toàn bộ nội dung môn học	Nộp báo cáo sau mỗi phần của nội dung môn học	Báo cáo bản giấy hoặc file	30	CĐRMH 01 02 03
3	**Thi cuối kỳ**					
	Thi vấn đáp	Toàn bộ nội dung môn học	Kết thúc môn học	- Trình bày các nội dung đã được học. - Trả lời câu hỏi	60	CĐRMH 01 02 04

3. **Tiêu chí đánh giá bài thi/ kiểm tra**

- Tiêu chí đánh giá Báo cáo tổng quan (Thang điểm 10)

Tiêu chí đánh giá	Trọng số điểm (%)
Hình thức bản báo cáo, nộp bài đúng hạn	20
Khả năng tổng hợp, dịch thuật và trích dẫn tài liệu	20
Nội dung báo cáo tổng quan	40
Đề xuất hướng nghiên cứu	20

- Tiêu chí đánh giá báo cáo thuyết trình cuối kì (Thang điểm 10)

Tiêu chí đánh giá	Trọng số điểm (%)
Hình thức của báo cáo (word, ppt file)	20
Chất lượng nội dung báo cáo	30
Trả lời các câu hỏi	50

❖ **Ghi chú:**

– Các nội dung và hình thức đánh giá trên có thể thay đổi tùy theo môn học.

XI. Ngày phê duyệt

.....

GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN	TRƯỞNG KHOA/BAN CHUYÊN MÔN
(Ký và ghi rõ họ tên)	*(Ký và ghi rõ họ tên)*
	PGS. TS. Hoàng Kim Anh