

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

- Tên học phần: **Thực tập tốt nghiệp**
- Tên tiếng Anh: **Graduation Placement**
- Mã học phần:
- Số tín chỉ: 6 tín chỉ

Phân bổ thời gian: 6 (0:6:6): học tập thực tế 10 tuần (1 tuần chuẩn bị đề cương và 360 giờ thực tập).

### II. Thông tin giảng viên

- Giảng viên phụ trách chính:
- Giảng viên cùng giảng dạy:

### III. Điều kiện tham gia học tập học phần

- Môn học trước:
- Môn học tiên quyết:

### IV. Mô tả tóm tắt học phần

Học viên được tiếp cận mô hình sản xuất công nghiệp, hệ thống quản lý chất lượng và dịch vụ thực phẩm tại các nhà máy sản xuất, trung tâm phân tích, các đơn vị quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm, cơ sở cung cấp suất ăn công nghiệp, trung tâm bán lẻ (ngành hàng thực phẩm). Tiếp cận quan sát, học tập và từng bước xác định, phân tích và giải thích được mô hình sản xuất, kinh doanh thực phẩm, phương thức quản lý chất lượng và quy trình vận hành, vận dụng kiến thức một cách sáng tạo, phát hiện và giải quyết những vấn đề công nghệ từ thực tiễn sản xuất, phát triển tư duy nghiên cứu khoa học để thiết kế, cải tiến sản phẩm hoặc áp dụng các giải pháp công nghệ/kỹ thuật mới trong sản xuất, quản lý và kinh doanh thực phẩm.

### 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	Liên hệ với thực tế sản xuất, kinh doanh thực phẩm để tìm ra các giải pháp khoa học và công nghệ mới, đáp ứng đòi hỏi của nhà sản xuất,	PLO 3 (H)

		người tiêu dùng và xã hội	
2	MTHP 02	Sử dụng được các kỹ thuật, thiết bị và công cụ hiện đại trong sản xuất và phân tích, đánh giá chất lượng thực phẩm	PLO 4 (H)
3	MTHP 03	Có kỹ năng thu thập và xử lý thông tin, sử dụng các phần mềm chuyên dụng để bố trí và xử lý kết quả nghiên cứu	PLO 5 (H)
4	MTHP 04	Có kỹ năng làm việc chuyên nghiệp, kỹ năng giao tiếp (bằng ngôn ngữ, văn bản)	PLO 7 (H)
5	MTHP 05	Có tinh thần trách nhiệm đối với công việc, năng lực bảo vệ kết quả nghiên cứu và chịu trách nhiệm về những kết quả chuyên môn.	PLO 8 (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	CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN	MÔ TẢ (*)
1	MTHP 01	CĐRMH 01.1	Mô tả được lịch sử hình thành, phát triển, chức năng, nhiệm vụ, sơ đồ tổ chức, hệ thống quản lý chất lượng của đơn vị học viên đến thực tập
		CĐRMH 01.2	Giải thích, đánh giá các giai đoạn của quá trình sản xuất, quy trình phân tích hoặc hệ thống quản lý chất lượng của đơn vị học viên đến thực tập
		CĐRMH 01.3	Phân tích, đề xuất giải pháp về mặt công nghệ hoặc quản lý để giải quyết các vấn đề phát sinh trong quá trình vận hành tại đơn vị học viên đến thực tập
2	MTHP 02	CĐRMH 02.1	Trình bày, giải thích hệ thống các thiết bị dùng trong quá trình vận hành đơn vị học viên đến thực tập
		CĐRMH 02.2	Có kỹ năng sử dụng các công cụ kỹ thuật cần thiết để tham gia vào việc vận hành một số quá trình tại đơn vị học viên đến thực tập
3	MTHP 03	CĐRMH 03.1	Có khả năng phân tích, xử lý dữ liệu, đánh giá kết quả thu được trong thời gian thực tập
4	MTHP 04	CĐRMH 04.1	Thể hiện khả năng làm việc chuyên nghiệp, kỹ năng giao tiếp bằng ngôn ngữ và văn bản
5	MTHP 05	CĐRMH 05.1	Có ý thức học tập nâng cao trình độ, tinh thần trách nhiệm đối với công việc. Có thể bảo vệ kết quả thực

		tập trước Hội đồng và chịu trách nhiệm về những kết luận chuyên môn.
--	--	--

*Ghi chú:* (\*) Những kiến thức, kỹ năng mà người học có thể làm được sau khi học xong 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
	<b>Phần 1: Hướng dẫn học viên về việc thực tập tại cơ sở sản xuất thực phẩm/cơ quan quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm/Dịch vụ thực phẩm</b>	3 tiết	
1	<p>1. <b>Nội dung hướng dẫn chung:</b> 3 tiết (Hướng dẫn tại cơ sở đào tạo)</p> <p>- <b>Thái độ học viên:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Nghiêm chỉnh chấp hành nội quy nơi thực tập</li> <li>+ Trung thực và tham gia đầy đủ thời gian thực tập theo quy định</li> <li>+ Thích nghi và tuân thủ sự phân công của nơi thực tập.</li> <li>+ Thể hiện thái độ chuyên nghiệp trong môi trường công nghiệp</li> </ul> <p>- <b>Triển khai hoạt động thực tập:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Hướng dẫn xây dựng Đề cương chi tiết báo cáo thực tập</li> <li>+ Hướng dẫn học viên quy trình đến nhà máy/doanh nghiệp nhận nhiệm vụ học tập</li> <li>+ Lập bảng kế hoạch về thời gian làm việc hướng đến các mục tiêu học tập.</li> </ul>		CĐRMH 04.1 CĐRMH 05.1
	<p>2. <b>Phương pháp dạy học:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Giảng viên hướng dẫn về các hoạt động của học viên trước khi bước vào kỳ thực tập tại nhà máy.</li> <li>- Giảng viên giải đáp câu hỏi của học viên</li> </ul>		
	<p>2. <b>Nội dung sinh viên tự học:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Học viên tìm hiểu thông tin của đơn vị đến thực tập thông qua website của nhà máy và các tài liệu tham khảo.</li> </ul>	6 tiết	

	- Xây dựng Đề cương thực tập theo hướng dẫn của giảng viên		
	<b>Phần 2: Thực tập tại cơ sở sản xuất thực phẩm/Cơ quan quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm/Dịch vụ thực phẩm.</b>	360 giờ	
2	<p><b>1. Các nội dung học tập:</b></p> <p><b>a. Nội dung học tập chính:</b> dựa trên Đề cương chi tiết báo cáo thực tập, học viên cần quan tâm học tập và thu nhận các số liệu, dữ liệu sau:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tổng quan về đơn vị thực tập <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Sự hình thành và phát triển của công ty/doanh nghiệp thực tập</li> <li>+ Chức năng, nhiệm vụ</li> <li>+ Cơ cấu điều hành và tổ chức quản lý</li> <li>+ Cơ cấu mô hình sản xuất và hệ thống quản lý chất lượng</li> </ul> </li> <li>- Quy trình sản xuất một sản phẩm hoặc một quy trình quản lý chất lượng hoặc một quy trình vận hành kinh doanh thực phẩm, cụ thể như sau: <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Sơ đồ quy trình công nghệ sản xuất, phân tích đánh giá mức độ khoa học về công nghệ</li> <li>+ Sơ đồ thiết bị, mức độ hiện đại và tính tự động hóa của thiết bị.</li> <li>+ Sự cố máy/thiết bị và biện pháp khắc phục</li> </ul> </li> <li>- Hệ thống quản lý chất lượng và/hoặc hệ thống kinh doanh thực phẩm</li> <li>- Các chỉ tiêu chất lượng quan trọng và hệ thống thiết bị, dụng cụ phân tích chất lượng</li> </ul> <p><b>b. Đánh giá đối tượng học tập tại nhà máy:</b></p> <p>Sau khi xử lý các thông tin liên quan đến thực tế hoạt động sản xuất và kinh doanh tại nhà máy, học viên cần phân tích đánh giá các vấn đề sau:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Đánh giá mức độ công nghệ, thiết bị (lạc hậu, cơ giới hóa, tự động hóa hiện đại hóa): đánh giá cho từng quá trình, từng thiết bị và cả quy trình hoặc hệ thống.</li> <li>- Đánh giá tính hợp lý và mức độ an toàn của hệ thống quản lý chất lượng hiện có.</li> <li>- Đánh giá mức độ công nghệ của các thiết bị phân tích chất lượng của một số chỉ tiêu chất lượng quan trọng.</li> <li>- Kiến nghị các giải pháp cải tiến cụ thể cho từng nội dung.</li> </ul>	360 giờ	CĐRMH 01 CĐRMH 02 CĐRMH 03 CĐRMH 04 CĐRMH 05

	<p><b>d. Viết báo cáo:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Giảng viên chỉnh sửa về hình thức và nội dung của báo cáo</li> <li>- Cán bộ nhà máy kiểm tra nội dung bài báo cáo và nhận xét trên phiếu về thái độ, tinh thần trách nhiệm, kỹ năng giao tiếp và xử lý tình huống của học viên trong quá trình thực tập</li> <li>- Lãnh đạo cơ sở sản xuất nơi thực tập ký xác nhận phiếu nhận xét.</li> </ul>		
	<p><b>2. Phương pháp dạy học:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Học viên quan sát và trực tiếp thực hiện các hoạt động trên dây chuyền sản xuất, quy trình phân tích, hệ thống quản lý chất lượng</li> <li>- Học viên trao đổi, thảo luận với nhân viên, cán bộ nhà máy</li> <li>- Giảng viên hướng dẫn về các nội dung theo đề cương: giải đáp, đối thoại với học viên, sửa bài viết.</li> </ul>		
	<p><b>3. Nội dung sinh viên tự học:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Thu thập và xử lý dữ liệu có được trong quá trình thực tập</li> <li>- Đọc, khảo sát tài liệu liên quan đến nội dung thực tập tại nơi thực tập và chuẩn bị Báo cáo thực tập</li> </ul>	360 giờ	

### VIII. Tài liệu học tập

1. Giáo trình chính:

- [1] Fellows, P. J. (2017). Food processing technology: principles and practice. Elsevier
- [2] Lê Văn Việt Mẫn và cộng sự (2019), Công nghệ chế biến, NXB Đại học quốc gia TP HCM

2. Tài liệu tham khảo:

- [3] Berk, Zeki, 2018. Food Process Engineering and technology. Elsevier
- [4] Saravacos, G. D., & Kostaropoulos, A. E. (2016). Handbook of food processing equipment. Springer Science & Business Media
- [5] King Hal, 2018. Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls Improving Food Safety in Human Food Manufacturing for Food Businesses, Academic Press
- [6] Đồng Thị Anh Đào (2016), Quản lý chất lượng thực phẩm, NXB Đại học Quốc gia TP Hồ Chí Minh.
- [7] Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm, PGS. TS. Phạm Duy Tường, NXB Giáo dục, 2008.

### IX. Nhiệm vụ người học

1. Dự học: tham dự học tập 100% số giờ môn học
2. Bài tập:
3. Chuẩn bị nội dung theo yêu cầu: Đọc trước tài liệu theo yêu cầu đề cương
4. Khác (nếu có): Viết bài báo cáo

#### 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
<b>Quá trình, thái độ</b>						
1	Điểm danh và quan sát	Số buổi tham gia học tập và kỹ năng, thái độ, sự tuân thủ nội quy của học viên	Suốt quá trình học	Phiếu nhận xét của doanh nghiệp và giáo viên hướng dẫn	10	CĐRMH 04 CĐRMH 05
<b>Giữa kỳ (Quyển báo cáo)</b>						
2	Đánh giá các nội dung của Báo cáo thực tập	Theo nội dung đề cương môn học	Kết thúc chương trình	Quyển báo cáo	40	CĐRMH 01 CĐRMH 02 CĐRMH 03 CĐRMH 04
<b>Thi cuối kỳ (Bảo vệ trước Hội đồng đánh giá)</b>						
3	Hội đồng đánh giá	Theo nội dung đề cương môn học	Kết thúc chương trình	Bài báo cáo power point, quyển báo cáo, máy chiếu	50	CĐRMH 01 CĐRMH 02 CĐRMH 03 CĐRMH 04 CĐRMH 05

#### 3. Hình thức, nội dung, thời lượng và tiêu chí chấm điểm của các bài thi:

##### - Tiêu chí đánh giá quyển báo cáo (Thang điểm 10)

Tiêu chí đánh giá	Tiêu chí đánh giá, %
Hình thức của báo cáo (word file)	20
Khả năng tổng hợp, phân tích, giải quyết vấn đề	20
Chất lượng nội dung cáo	60

**- Tiêu chí đánh giá bài thi cuối kỳ (Bảo vệ trước hội đồng đánh giá) (Thang điểm 10)**

<b>Tiêu chí đánh giá</b>	<b>Trọng số điểm (%)</b>
Hình thức báo cáo	20
Chất lượng nội dung báo cáo	30
Kỹ năng thuyết trình, 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**

*(Ký và ghi rõ họ tên)*

**TRƯỞNG KHOA/BAN CHUYÊN MÔN**

*(Ký và ghi rõ họ tên)*

*PGS. TS. Hoàng Kim Anh*