

## ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

- Tên học phần:** Nhập môn Công nghệ thực phẩm **Mã học phần:** FT09001
- Tên Tiếng Anh:** Introduction to the work of engineers
- Số tín chỉ:** 3 tín chỉ (2/1/6) (2 tín chỉ lý thuyết, 1 tín chỉ thảo luận,  
*Phân bố thời gian:* 9 tuần [(5 tiết lý thuyết + 10 tiết tự học)/tuần])
- Các giảng viên phụ trách học phần:**
  - Giảng viên phụ trách chính:* ThS. Lưu Mai Hương
  - Giảng viên cùng giảng dạy:*
    - GS. TSKH. Lưu Duẩn
    - ThS. Trần Đình Nam
- Điều kiện tham gia học tập học phần:**
  - Môn học tiên quyết:* Không
  - Môn học trước:* Không

### 6. Mô tả học phần (Course Description):

Học phần này giúp sinh viên xác định được vị trí môn học trong chương trình đào tạo kỹ sư thực phẩm, cũng như cung cấp phương pháp luận để tiếp cận. Môn học còn cung cấp các kỹ năng xây dựng kế hoạch học tập cho bản thân cũng như lựa chọn chuyên ngành phù hợp. Nội dung chính bao gồm: Phương pháp luận tiếp cận môn học, Các môn học và sự liên kết các môn học trong chương trình, Một số quá trình công nghệ sản xuất sản phẩm cụ thể.

### 7. Mục tiêu học phần (Course Goals):

Mục tiêu	Mô tả <i>Học phần này giúp cho sinh viên có khả năng:</i>	ELOs
<b>G1</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Hiểu nhớ và hiểu được sứ mạng, triết lý của trường và của khoa.</li><li>Trình bày được các vấn đề thuộc về các khái niệm cơ bản: Khoa học thực phẩm, Giá trị của thực phẩm, Công nghệ và Kỹ thuật thực phẩm, Sản xuất thực phẩm, Quản lý thực phẩm và Giáo dục thực phẩm.</li><li>Dựa trên phương pháp học tập hiệu quả và hiểu được mục đích của các môn học trong chương trình đào tạo, sinh viên có thể xây dựng được kế hoạch học tập và tìm hiểu chuyên ngành tương lai.</li><li>Bước đầu nhận diện, phân tích qui trình công nghệ sản xuất sản phẩm cụ thể</li></ul>	1, 2, 3, 4
<b>G2</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Biết cách tìm, đọc hiểu bài báo khoa học bằng tiếng Việt hoặc tiếng Anh liên quan đến môn học.</li><li>Giao tiếp và làm việc nhóm</li></ul>	7, 8, 9
<b>G3</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Thể hiện tinh thần trách nhiệm, đạo đức nghề nghiệp và tính kỷ luật, làm việc chuyên nghiệp</li></ul>	10, 11

### 8. Chuẩn đầu ra của học phần (Course Learning Outcomes – CLOs):

CLOs	Mô tả <i>Sau khi học xong môn học này, người học có thể:</i>	ELOs	
<b>G1</b>	G1.1	Hiểu được triết lý giáo dục, tầm nhìn và sứ mạng của nhà trường	1M
		Triết lý giáo dục, chuẩn đầu ra của khoa Công nghệ Thực phẩm	2L
	G1.2	Hiểu được chương trình đào tạo và phương pháp học tập hiệu quả, từ đó	4L

CLOs	Mô tả <i>Sau khi học xong môn học này, người học có thể:</i>	ELOs
	chọn được cách học cũng như kế hoạch học tập phù hợp.	
G1.3	Bước đầu nhận diện, phân tích qui trình công nghệ sản xuất sản phẩm cụ thể	3L
G2	G2.1 Biết cách tìm, chọn lọc tài liệu với những yêu cầu cụ thể.	7M
	G2.2 Sử dụng tiếng Anh để đọc hiểu tài liệu và cập nhật kiến thức liên quan đến môn học;	7L
	G2.3 Đặt câu hỏi và thảo luận về vấn đề an toàn thực phẩm theo nhóm hiệu quả;	8M, 9H
G3	Thể hiện tính kỷ luật, tác phong làm việc chuyên nghiệp, trung thực	10, 11M

Ghi chú: H: *High*; M: *Medium*; L: *Low*

## 9. Tài liệu học tập:

### a. Giáo trình chính:

[1] Singh, R Paul, 2014. Introduction to Food Engineering, Academic Press

### b. Tài liệu tham khảo:

[2] Niên giám năm học 2019 – 2020, Trường đại học Công nghệ Sài Gòn

[3] Lưu Duẩn và cộng sự, *Các quá trình công nghệ cơ bản trong sản xuất thực phẩm*, NXB Giáo Dục, 2000.

[4] Lê Văn Việt Mẫn và cộng sự (2019), *Công nghệ chế biến*, NXB Đại học Quốc gia Tp. HCM.

## 10. Kiểm tra và đánh giá:

### a. Thang điểm đánh giá: 10 điểm

- Điểm quá trình:----- chiếm 30 %
- Điểm kiểm tra giữa kỳ: ----- chiếm 20 %
- Điểm thi cuối kỳ: ----- chiếm 50 %

### b. Kế hoạch thực hiện:

Hình thức	Nội dung	Thời điểm	Công cụ đánh giá	CLOs	Tỉ lệ (%)
<b>Kiểm tra quá trình</b>					<b>50</b>
A	Tham gia các buổi học và xây dựng bài học bằng hình thức hỏi-đáp tại lớp	Tuần 1 - 9	- Điểm danh - Cộng điểm cho sinh viên/nhóm tham gia xây dựng bài học	G2.1 G2.3 G3	10
M	Bao gồm các kiến thức trong các chương 1-3	Tuần 7	- Chấm điểm bài trắc nghiệm	G1.1 G1.2	20
As	Báo cáo đề tài được giao	Tuần 4 - 9	- Kiểm tra khả năng tìm kiếm, chọn lọc bài báo - Đánh giá hình thức slides, nội dung và thuyết trình bài báo - Thảo luận theo nhóm tại lớp	G1.3 G2 G3	20
<b>Thi cuối kỳ</b>					<b>50</b>
F	Bao gồm các kiến thức trong các chương 1 - 4	Theo lịch của PĐT	- Chấm bài thi với hình thức tự luận	G1	50

\* Ghi chú: A: *Attendance*; M: *Midterm Exam*; As: *Assignment*; F: *Final Exam*

## 11. Nội dung và kế hoạch giảng dạy:

Tuần	Nội dung	CLOs
1+2	<p><b>Chương 1. Mở đầu (6/6/18)</b></p> <p><b>Nội dung giảng dạy trên lớp: (2)</b></p> <p>1.1 Mục tiêu, sứ mạng và triết lý giáo dục của STU  1.2 Triết lý giáo dục của khoa Công nghệ thực phẩm  1.3 Chuẩn đầu ra  1.4 Mục đích và vị trí của các môn học trong chương trình đào tạo.  1.5 Phương pháp tiếp cận môn học và học tập hiệu quả ở đại học</p> <p><b>Phương pháp giảng dạy:</b></p> <p>+ Thuyết giảng  + Xem clip  + Đặt câu hỏi  + Trình bày báo cáo và thảo luận theo nhóm  + Bài tập tình huống tại lớp</p> <p><b>Nội dung tự học: (4)</b></p> <p>1.6 Tìm hiểu chương trình và các môn học trong cuốn niên giám</p>	G1.1 G1.2 G2 G3
3	<p><b>Chương 2. Các khái niệm cơ bản – phần 1 (5/0/10)</b></p> <p><b>Nội dung giảng dạy trên lớp: (2)</b></p> <p>2.1 Khái niệm về thực phẩm và cách phân loại thực phẩm.  2.2 Các giá trị của thực phẩm.  2.3 Khoa học thực phẩm và các phạm trù</p> <p><b>Phương pháp giảng dạy:</b></p> <p>+ Thuyết giảng  + Đặt câu hỏi  + Bài tập tình huống tại lớp</p> <p><b>Nội dung tự học: (4)</b></p> <p>2.4 Các ngành nông nghiệp thủy sản trọng điểm của Việt Nam  2.5 Các ngành công nghiệp chế biến trọng điểm của Việt Nam  2.6 Các ngành chế biến thực phẩm đặc sản Việt Nam.</p>	G1.1, G2.1, G2.2
4	<p><b>Chương 3: Các khái niệm – phần 2 (5/0/10)</b></p> <p><b>Nội dung giảng dạy trên lớp: (5)</b></p> <p>3.1 Khái niệm công nghệ và kỹ thuật trong sản xuất thực phẩm  3.2 Các quá trình cơ bản trong công nghệ và kỹ thuật thực phẩm  3.3 Sản xuất thực phẩm  3.4 Quản lý thực phẩm  3.5 Dịch vụ thực phẩm  3.6 Đào tạo và giáo dục trong ngành thực phẩm</p> <p><b>Phương pháp giảng dạy:</b></p> <p>+ Thuyết giảng  + Đặt câu hỏi  + Trình bày báo cáo và thảo luận theo nhóm  + Bài tập tình huống tại lớp</p> <p><b>Nội dung tự học: (10)</b></p> <p>3.7 Tìm hiểu về qui trình sản xuất thực phẩm cụ thể</p>	G1.1, G2
5+6	<p><b>Chương 4. Công nghệ thực phẩm và hệ thống trong công nghệ thực phẩm (10/0/20)</b></p> <p><b>Nội dung giảng dạy trên lớp: (5)</b></p> <p>4.1 Khái niệm</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Công nghệ chế biến</li> <li>• Công nghệ sản xuất</li> <li>• Khái niệm quá trình</li> <li>• Khái niệm quy trình</li> </ul>	G1.1 G1.3 G2.1 G2.2 G2.3

Tuần	Nội dung	CLOs
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quy trình công nghệ thực phẩm</li> <li>• Hệ thống công nghệ thực phẩm</li> </ul> <p>4.2 Các quá trình cơ bản trong bảo quản, khai thác, chế biến, hoàn thiện thực phẩm.</p> <p>4.3 Cân bằng vật liệu trong công nghệ chế biến.</p> <p><b>Phương pháp giảng dạy:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Thuyết giảng</li> <li>+ Đặt câu hỏi</li> <li>+ Thảo luận theo nhóm</li> <li>+ Bài tập tình huống tại lớp</li> </ul> <p><b>Nội dung tự học: (20)</b></p> <p>4.4 Thiết kế ppt cho bài báo cáo</p> <p>4.5 Đọc hiểu, lựa chọn tài liệu phù hợp với yêu cầu bài báo cáo</p>	
7+8	<p><b>Chương 4. Công nghệ thực phẩm và hệ thống trong công nghệ thực phẩm (0/10/10)</b></p> <p><b>Hoạt động trên lớp: (2)</b> Sinh viên báo cáo, Giảng viên chỉnh sửa. Làm bài trắc nghiệm</p> <p><b>Phương pháp giảng dạy:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Trình bày báo cáo và thảo luận theo nhóm</li> <li>+ Làm trắc nghiệm</li> </ul> <p><b>Nội dung chuẩn bị</b> Làm tiểu luận theo yêu cầu của giáo viên Thiết kế bài báo cáo bằng ppt</p>	G1.3 G2 G3
9	<p><b>Ôn tập (5/0/10)</b></p> <p><b>Nội dung giảng dạy trên lớp: (2)</b> Ôn tập, trả lời câu hỏi.</p> <p><b>Phương pháp giảng dạy:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Thuyết giảng</li> <li>+ Đặt câu hỏi và thảo luận nhóm</li> </ul>	G1 G2

## 12. Đạo đức khoa học:

Bất kỳ những hình thức gian lận trong học thuật được phát hiện bao gồm sao chép bài tập về nhà, quay cốp bài thi hoặc kể cả việc cho phép người khác xem bài giải trước thời hạn nộp bài sẽ bị điểm không.

**13. Ngày phê duyệt lần đầu:**

**14. Cấp phê duyệt:**

**Trưởng khoa**

*(Đã ký)*

**Người biên soạn**

*(Đã ký)*

PGS. TS. Hoàng Kim Anh

ThS. Lưu Mai Hương

**15. Tiến trình cập nhật ĐCCT:**

Ngày cập nhật lần 1: Nội dung cập nhật:	Người cập nhật: ThS. Lưu Mai Hương  Trưởng khoa:
--	--