PHỤ LỤC F

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN
THỰC TẬP ĐỊNH HƯỚNG NGHỀ
MSHP: 460011

1. Thông tin chung (General information):

Loại học phần	*Số tín chỉ*	*Số giờ dự giảng*	*Giờ tự học và giờ học khác*
Đại cương ☐ Cơ sở ☑ Chuyên ngành ☐	Lý thuyết: Thực hành: 1	Lý thuyết: Thực hành: 80	

***Đối tượng học*:**

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành: Công nghệ thực phẩm

Chuyên ngành: ……. (nếu có)

Học kỳ: 1 Năm thứ: 1

Điều kiện tham gia học phần:

Học phần tiên quyết	Không có
Học phần song hành	Không có
Các yêu cầu khác	Có thái độ học tập nghiêm túc và tuân thủ nội quy học tập

2. Nguồn học liệu (Learning resources):

Giáo trình/ Tài liệu học tập chính	[1] Nguyễn Tiến Lực (chủ biên), Lại Quốc Đạt, Nguyễn Thị Hiền, Tôn Nữ Minh Nguyệt, Trần Thị Thu Hà. Công nghệ chế biến thực phẩm, 2011. NXB Đại học Quốc gia TP HCM.

	[2] Đống Thị Anh Đào. Quản lý chất lượng. 2016. NXB ĐH Quốc Gia Tp.HCM.
Tài liệu tham khảo thêm	
Các loại học liệu khác	

3. Mô tả học phần (Course description):

Học phần này trang bị cho sinh viên những định hướng cụ thể về ngành công nghệ thực phẩm. Sinh viên tham quan thực tế tại các nhà máy/công ty chế biến thực phẩm, tìm hiểu các qui trình công nghệ trong chế biến thực phẩm, học tập các quy trình công nghệ và thiết bị thực phẩm tại các nhà máy chế biến ở quy mô công nghiệp, năng suất sản xuất, các mặt hàng của công nghệ chế biến trên thị trường, tiềm năng phát triển… Đồng thời, sinh viên cũng tìm hiểu vị trí, vai trò của người cán bộ kỹ thuật trong nhà máy/công ty, từ đó định hướng được ngành nghề của mình trong tương lai.

4. Chuẩn đầu ra của học phần (Course learning outcomes):

Sau khi hoàn thành học phần, sinh viên có thể:

CELOs	**Chuẩn đầu ra của học phần**	**Đáp ứng CĐR của CTĐT**	**Trình độ năng lực**	**TUA**
❖ ***Về kiến thức:***				
CELO 1.	Xác định được các công đoạn trong quy trình sản xuất tại nhà máy	*1*	*1*	*TUA*
CELO 2.	Xác định các vấn đề an toàn vệ sinh thực phẩm tại nhà máy	1	1	*TUA*
❖ ***Về kỹ năng*** *(bao gồm kỹ năng chuyên môn và kỹ năng mềm)*				
CELO 3.	Thu thập thông tin, viết và trình bày báo cáo kết quả thực tập tại nhà máy sản xuất thực phẩm	8	1	*TUA*
CELO 4.	Thể hiện khả năng giao tiếp, thuyết trình làm việc nhóm, làm việc độc lập và sử dụng công nghệ thông tin	*4, 5*	*1*	*TUA*
❖ ***Về thái độ:***				

CELO 5.	Thể hiện thái độ học tập nghiêm túc, tích cực và tuân thủ tuyệt đối nội quy tại nơi thực tập.	9	*1*	*UA*
CELO 6.	Thể hiện tinh thần học hỏi, ý thức bảo vệ môi trường.	10	1	*U*

5. Nội dung học phần (Course content)

Nội dung	**CĐR học phần** (CELOs)	**Số tiết**		**Giờ Tự học và giờ học khác**
		LT	**TH**	
Chương 1. Giới thiệu 1.1. Tổng quan nhà máy (lịch sử hình thành, sơ đồ tổ chức, vị trí, mặt bằng của nhà máy sản xuất thực phẩm) 1.2. Một số sản phẩm chính và thị trường tiêu thụ của nhà máy. 1.3. Định hướng phát triển của công ty (nhân sự và nhu cầu tuyển dụng hàng năm, thị trường, qui mô...)	1		20	
Kỹ năng mềm và thái độ	Học phần này nhằm rèn luyện cho sinh viên các kỹ năng tìm kiếm tài liệu, viết báo cáo và kỹ năng trình bày các vấn đề liên quan đến quá trình sản xuất thực phẩm.			
Chương 2. Xác định quy trình sản xuất tại nhà máy. 2.1 Xác định quy trình công nghệ 2.2 Thuyết minh quy trình	1, 2, 3		20	
Kỹ năng mềm và thái độ	Học phần này nhằm rèn luyện cho sinh viên các kỹ năng tìm kiếm tài liệu, viết báo cáo và kỹ năng trình bày các vấn đề liên quan đến quá trình sản xuất thực phẩm.			

Chương 3. Xác định các trang thiết bị sử dụng	1, 3		20	
Kỹ năng mềm và thái độ	Học phần này nhằm rèn luyện cho sinh viên các kỹ năng tìm kiếm tài liệu, viết báo cáo và kỹ năng trình bày các vấn đề liên quan đến quá trình sản xuất thực phẩm.			
Chương 4. Xác định hệ thống quản lý chất lượng trong nhà máy 4.1 Xác định hệ thống quản lý chất lượng nhà máy đang áp dụng 4.2 Xác định các bước vệ sinh công nghiệp cơ bản áp dụng trong nhà máy	2, 3		20	
Kỹ năng mềm và thái độ	Học phần này nhằm rèn luyện cho sinh viên các kỹ năng tìm kiếm tài liệu, viết báo cáo và kỹ năng trình bày các vấn đề liên quan đến quá trình sản xuất thực phẩm.			

6. Phương pháp dạy và học (Teaching and learning methods):

Phương pháp giảng dạy sử dụng trong học phần chủ yếu là phương pháp trải nghiệm thực tế các công ty/ nhà máy chế biến thực phẩm.

7. Đánh giá học phần (Course assessment):

	Hình thức đánh giá/thời gian	**Nội dung đánh giá**	**CĐR của học phần** (CELOs)	**Tiêu chí đánh giá**	**Tỷ lệ %**
Đánh giá quá trình	*Quá trình tham gia tại doanh nghiệp*	Mức độ tham gia các hoạt động tham quan tại doanh nghiệp	*5, 6*	Tích cực, năng động, tham dự đầy đủ	50%
Đánh giá kết thúc học phần	*Báo cáo*	Kiến thức thực tập	*1, 2, 3, 4*	Điểm của hội đồng	50%

8. Tổ chức thực hiện

8.1. Trách nhiệm của giảng viên phụ trách chính

- **Các công việc cần chuẩn bị trước thực tập**
  + Phổ biến nội dung qui chế thực tập
  + Hướng dẫn các thông tin cần ghi nhận
  + Thông tin về địa điểm thực tập tham quan
  + Quyền lợi và nghĩa vụ của sinh viên trong thời gian thực tập
  + Củng cố các kiến thức chuyên môn
  + Hướng dẫn nội dung báo cáo sau thực tập
- **Các công việc thực hiện trong quá trình thực tập**
  + Tuân thủ nội quy của Nhà trường, Doanh nghiệp
  + Thu thập thông tin theo nội dung
  + Viết báo cáo

8.2. Nhiệm vụ của sinh viên

+ Chuyên cần: Sinh viên có trách nhiệm tham gia đầy đủ các buổi thực tập. Sinh viên vắng quá 20% thời gian thực tập, dù có lý do hay không có lý do, đều bị xem như không hoàn thành học phần và phải đăng ký học lại vào học kỳ sau.

+ Chuẩn bị: Sinh viên phải đọc các tài liệu, tham khảo các nguồn học liệu liên quan chuyên ngành.

+ Thực hiện học tập trãi nghiệm: quan sát, phân tích và thực hiện các hoạt động học tập nâng cao kiến thức chuyên môn.

+ Thái độ: Tuân thủ các quy định nơi thực tập.

9. *Quy định về học vụ*

Các vấn đề liên quan đến xin bảo lưu điểm, khiếu nại điểm, chấm phúc tra, kỷ luật thi cử được thực hiện theo quy chế học vụ của Trường Đại học Trà Vinh.

9. Dự kiến danh sách cán bộ tham gia giảng dạy

STT	Họ và tên	Đơn vị
1	Nguyễn Thị Hồng Thắm	Trung tâm CNSTH
2	Nguyễn Kim Phụng	Trung tâm CNSTH
3	Giang Kiến Quốc	Trung tâm CNSTH
4	Võ Minh Hoàng	Trung tâm CNSTH
5	Phạm Bảo Nguyên	Trung tâm CNSTH

6	Nguyễn Thị Hiền	Trung tâm CNSTH
7	Nguyễn Đức Toàn	Trung tâm CNSTH

Ngày phê duyệt: ……

TRƯỞNG KHOA **TT CNSTH**

PHỤ LỤC

RUBRIC 1: ĐÁNH GIÁ THÁI ĐỘ HỌC TẬP

Họ tên sinh viên: …….. MSSV: ……

Tiêu chí	**Tỷ lệ (thang điểm 10)**	**Mức chất lượng**				**Điểm**
		Rất tốt (100%)	**Tốt (75%)**	**Đạt yêu cầu (50%)**	**Không đạt (25%)**	
Mức độ tham gia các hoạt động tham quan tại doanh nghiệp	**50%**	Trao đổi thường xuyên với cán bộ hướng dẫn và tự giải quyết tốt vấn đề	Trao đổi thường xuyên với cán bộ hướng dẫn	Có trao đổi với cán bộ nhưng ít	Chỉ trao đổi 1-2 lần	

……, ngày ….. tháng ….. năm ……

NGƯỜI ĐÁNH GIÁ

(Chữ ký và họ tên)

RUBRIC 2. ĐÁNH GIÁ

BÁO CÁO THỰC TẬP ĐỊNH HƯỚNG NGHỀ

I. THÔNG TIN SINH VIÊN

1. Họ và tên:……..
2. MSSV:.....

II. THÔNG TIN NGƯỜI ĐÁNH GIÁ

1. Họ và tên:……..
2. Chức danh/chức vụ:……..Đơn vị công tác:……

III. KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ

Nội dung đánh giá	**ĐIỂM**	**Mức độ đánh giá**				
		Tốt (80%÷ 100%)	**Khá** (65%÷ 79%)	**Trung bình** (55%÷ 64%)	**TB yếu** (40%÷ 54%)	**Kém** (<40%)
A. KỸ NĂNG VIẾT BÁO CÁO	**10**					
I. Hình thức	***2.0***					
• Đúng mẫu quy định (cấu trúc và hình thức trình bày).	1.0					
• Văn phong mạch lạc, đúng chính tả, không có lỗi đánh máy.	1.0					
II. Nội dung	***8.0***					
1. Phần mở đầu: Nêu rõ mục đích, ý nghĩa của chuyến thực tập.	1.0					
2. Phần nội dung:						
• Báo cáo được tổng quan nhà máy	1.0					
• Quy trình sản xuất tại nhà máy	2.0					
• Nêu các trang thiết bị sử dụng tại nhà máy	2.0					
• Giới thiệu được các hệ thống quản lý chất lượng trong nhà máy	1.0					
3. Phần kết luận:						
• Học tập được gì sau chuyến tham quan	1.0					
Điểm tổng A *(=I+II)*		…/10				

Nội dung đánh giá	ĐIỂM	Mức độ đánh giá				
		Tốt (80%÷ 100%)	**Khá** (65%÷ 79%)	**Trung bình** (55%÷ 64%)	**TB yếu** (40%÷ 54%)	**Kém** (<40%)
B. KỸ NĂNG THUYẾT TRÌNH	**10**					
1. Phong cách tự tin.	1.0					
2. Tư thế, cử chỉ, trang phục phù hợp.	1.0					
3. Tiếp xúc mắt tốt.	1.0					
4. Diễn đạt ý tưởng rõ ràng, mạch lạc, lưu loát.	1.0					
5. Sử dụng ngôn từ tốt.	1.0					
6. Slide Powerpoint có bố cục rõ ràng, dễ hiểu; sử dụng từ khóa để giảm số lượng chữ.	1.0					
7. Kiểu chữ, cỡ chữ, màu sắc: - Kiểu chữ: Chữ không chân (VD: Arial, Calibri…). - Cỡ chữ: 32p.– 60p. cho tiêu đề và tối thiểu 24p. cho nội dung. - Màu sắc: tương phản với màu nền, nhất quán, và chỉ thay đổi khi muốn tập trung sự chú ý (tối đa 3 - 5 màu). - Đúng chính tả.	1.0					
8. Hình ảnh, sơ đồ, biểu đồ: - Đơn giản, có trọng tâm, làm nổi bật ý cần trình bày. - Có độ phân giải và kích thước phù hợp.	1.0					
9. Thu hút và duy trì sự chú ý tốt/Tương tác tốt.	1.0					
10. Trả lời câu hỏi tốt.	1.0					
Điểm tổng B *(=1+2+.....+10)*		…/10				
Điểm Trung bình *(= (Điểm tổng A + Điểm tổng B)/2)*		**…/10**				

……, ngày ….. tháng ….. năm ……

NGƯỜI ĐÁNH GIÁ

(Chữ ký và họ tên)