PHỤ LỤC F

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

CO-OP 3

MSHP: 000114

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: 00 Thực hành: 08	Lý thuyết: Thực hành: 16 tuần	640

***Đối tượng học*:**

Trình độ: Đại học

Ngành: Công nghệ thực phẩm

Học kỳ: VIII; Năm thứ: 4

Điều kiện tham gia học phần:

Học phần tiên quyết	*Coop 2*
Học phần song hành	
Các yêu cầu khác	- Có thái độ học tập nghiêm túc và tuân thủ tuyệt đối nội quy học tập. - Có tinh thần hợp tác khi làm việc nhóm.

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.
Tài liệu tham khảo thêm	[1] Đống Thị Anh Đào. Quản lý chất lượng. 2016. NXB ĐH Quốc Gia Tp.HCM. [2] TS. Nguyễn Xuân Phương. Cơ sở lý thuyết và kỹ thuật sản xuất thực phẩm. 2016. NXB Giáo dục.
Các loại học liệu khác	[1] https://www.academia.edu

3. Mô tả học phần (Course description):

Học phần này trang bị cho sinh viên những kiến thức về chế biến thực phẩm (nhóm chế biến lương thực, bánh kẹo, nước giải khát), kiến thức về lĩnh vực phòng thí nghiệm, kiến thức về cách thức tổ chức quản lý sản xuất ở công ty, doanh nghiệp chế biến thực phẩm, kỹ năng thực hành tay nghề, tác phong công nghiệp trong các nhà máy chế biến thực phẩm. Học phần cũng giúp hình thành cho sinh viên rèn luyện kỹ năng viết báo cáo, kỹ năng làm việc nhóm và kỹ năng thuyết trình.

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

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

CELO	**Chuẩn đầu ra của học phần**	**Đáp ứng CĐR của CTĐT (PLO)**	**Trình độ năng lực**	**TUA**
❖ **Kiến thức:**				
1.	Áp dụng kiến thức khoa học tự nhiên, xã hội, kỹ thuật, kinh tế để giải quyết các vấn đề trong bảo quản, chế biến, kiểm nghiệm và nghiên cứu phát triển sản phẩm thực phẩm.	*1*	*4*	*UA*
2.	Áp dụng hệ thống quản lý chất lượng cho nhà máy chế biến để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.	*3*	*4*	*UA*
❖ ***Kỹ năng:***				
3.	Vận hành các thiết bị sản xuất trong nhà máy chế biến thực phẩm.	*6*	*4*	*UA*
4.	Phân tích các chỉ tiêu chất lượng sản phẩm trong quá trình bảo quản và chế biến thực phẩm.	7	*4*	*UA*
5.	Lập kế hoạch công việc, thể hiện tư duy phản biện sáng tạo, làm việc độc lập và làm việc nhóm hiệu quả với tư cách trưởng nhóm hoặc thành viên.	4	*4*	*UA*
6.	Thể hiện khả năng giao tiếp.	5	*4*	*UA*
❖ ***Thái độ:***				
7.	Làm việc chuyên nghiệp, giữ gìn đạo đức nghề nghiệp, trách nhiệm xã hội, phát triển	9	4	*UA*

	thể chất cá nhân			
8.	Thể hiện tinh thần khởi nghiệp và học tập suốt đời.	*10*	4	*UA*

5. Nội dung học phần (Course content)

*** Thực hiện quy trình công nghệ sản xuất trong nhà máy**

KQHTMĐ của học phần	**Tiêu chí đánh giá**	**Phân loại**			
		Tốt	Khá	Trung Bình	Không đạt
1. **Thực hiện quy trình sản xuất trong nhà máy**	1.1 Tiếp nhận nguyên liệu	Đánh giá chính xác dựa trên chỉ tiêu của nhà máy.	Đánh giá còn thiếu sót nhưng biết tự sửa sai khi được góp ý	Đánh giá còn thiếu sót nhưng không tự sửa sai khi được góp ý	Đánh giá không chính xác
	1.2. Thực hiện các công đoạn chế biến	Thành thạo, đúng phương pháp	Thành thạo, chưa đúng phương pháp	Chưa thành thạo, chưa đúng phương pháp	Không thành thạo và Không đúng phương pháp
	1.3.Thực hiện các kỹ thuật bao gói sản phẩm	Thành thạo, đúng phương pháp	Thành thạo, chưa đúng phương pháp	Chưa thành thạo, chưa đúng phương pháp	Không thành thạo và Không đúng phương pháp
2. Tuân thủ điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm tại nhà máy	2.1 Thực hiện vệ sinh cá nhân, đồ bảo hộ.	Chấp hành đúng và thành thạo	Chấp hành đúng và chưa thành thạo	Chưa đúng phương pháp	Không chấp hành
	2.2. Tuân thủ điều kiện vệ sinh trong quá trình chế biến sản phẩm.	Chấp hành đúng và thành thạo	Chấp hành đúng và chưa thành thạo	Chưa đúng phương pháp	Không chấp hành

*** Kỹ thuật phòng thí nghiệm**

KQHTMĐ của học phần	Tiêu chí đánh giá	Phân loại			
		Tốt	Khá	Trung Bình	Không đạt
1.Thực hiện thành thạo các thao tác phân tích mẫu trong phòng thí nghiệm	1.1 Chuẩn bị dụng cụ trang thiết bị dùng để phân tích mẫu	Đạt yêu cầu			Không đạt yêu cầu
	1.2 Chuẩn bị môi trường, hóa chất dùng để phân tích mẫu	Chính xác	Còn sai sót nhỏ nhưng không làm ảnh hưởng đến kết quả.		Không chính xác
	1.3 Thực hiện phân tích mẫu	Thành thạo và chính xác	Chính xác nhưng chưa thành thạo	Còn một số sai sót và chưa thành thạo	Không thành thạo và chưa chính xác
2. Ghi nhận kết quả	2.1 Đọc kết quả	Chính xác			Không chính xác
	2.2 Ghi nhận kết quả	Đầy đủ		Có ghi nhận kết quả nhưng chưa đầy đủ	Không ghi nhận kết quả

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

Sinh viên đi thực tập tại doanh nghiệp.

7. Đánh giá học phần (Course assessment):

	Hình thức đánh giá/thời gian	Nội dung đánh giá	CĐR của học phần	Tiêu chí đánh giá	Tỷ lệ %
Đánh giá quá trình	*Thái độ thực tập tại doanh nghiệp*	*Thái độ học tập,*	*9, 10*	*Phiếu chấm điểm của doanh nghiệp*	*50%*
	Bài báo cáo thực tập	*Theo đề cương*	*1,3,6,7*		
Đánh giá kết thúc học phần	*Báo cáo*	*Kiến thức thực tập*	*1,3,4,5,6,7,9,10*	*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 khi co op**
  + Phổ biến nội dung qui chế thực tập Co op
  + Hướng dẫn các thông tin cần ghi nhận và biểu mẫu đính kèm
  + Thông tin về địa điểm thực tập và cán bộ cần liên hệ
  + Quyền lợi và nghĩa vụ của sinh viên trong thời gian thực tập
  + Củng cố các kiến thức chuyên môn
  + Sổ tay về các kiến thức chuyên môn trước khi thực tập
  + Triển khai các tiêu chí đánh giá co op của trường và cơ sở thực tập.
  + Hướng dẫn nội dung báo cáo sau thực tập tại cơ sở
- **Các công việc thực hiện trong quá trình SV thực hiện co op**
  + Theo dõi mức độ hòa nhập của SV tại cơ sở thực tập
  + Giám sát các công việc của SV tại cơ sở thực tập theo bản thỏa thuận.
  + Tư vấn và giải quyết vấn đề khi có phát sinh
  + Định kỳ thăm hỏi SV theo kế hoạch
- **Các công việc thực hiện sau quá trình SV Thực hiện co op**

+ Hướng dẫn viết báo cáo
+ Tổ chức đánh giá
+ Cấp chứng nhận
+ Phối hợp với doanh nghiệp trong việc chi trả lương cho SV
+ Họp rút kinh nghiệm qua đợt thực tập co op

8.2. Trách nhiệm của giảng viên hỗ trợ: phối hợp với giảng viên phụ trách chính lập kế hoạch internship, hỗ trợ sinh viên ký hợp đồng với doanh nghiệp, hỗ trợ giảng viên phụ trách chính quản lý, trao đổi và giúp đỡ sinh viên trong kỳ internship, đánh giá kết quả học tập tại doanh nghiệp của sinh viên.

8.3. Trách nhiệm của doanh nghiệp

+ Triển khai các tiêu chí đánh giá tại cơ sở thực tập.
+ Phổ biến quy chế và nội quy tại cơ sở thực tập.
+ Hướng dẫn SV bám vào đề cương và kiến thức thực tế tại cơ sở thực tập.
+ Phổ biến quyền lợi và trách nhiệm, bố trí chỗ ăn nghỉ và quản lý SV.
+ Liên hệ cán bộ phụ trách coop giải quyết khi có vấn đề phát sinh
+ Tham gia đánh giá SV theo tiêu chí của trường

8.4. Nhiệm vụ của sinh viên

+ Chuyên cần: Sinh viên có trách nhiệm tham gia đầy đủ các buổi thực tập. Trong trường hợp phải nghỉ thực tập vì lý do bất khả kháng thì phải có giấy tờ chứng minh đầy đủ và hợp lý. 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 và kỹ năng thực hành dưới sự hướng dẫn của cán bộ tại doanh nghiệp, điều chỉnh theo quá trình tự phân tích phản hồi của bản thân và góp ý của các giảng viên hướng dẫn và cán bộ tại doanh nghiệp.

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

9. Dự kiến danh sách cán bộ tham gia chấm báo cáo

STT	Họ và tên	Đơn vị
1	Nguyễn Thị Hồng Thắm	Trung tâm CNSTH
2	Nguyễn Kim Phụng	Trung tâm CNSTH
3	Phạm Bảo Nguyên	Trung tâm CNSTH
4	Nguyễn Thị Hiền	Trung tâm CNSTH

Ngày phê duyệt: ……

TRƯỞNG KHOA

TRUNG TÂM CNSTH

(Ký và ghi rõ họ tên)

(Ký và ghi rõ họ tên)

Rubric 1: Đánh giá quá trình thực tập tại cơ sở

PHIẾU ĐÁNH GIÁ TẠI CƠ SỞ THỰC TẬP

1. Tên đơn vị: .....

2. Địa chỉ:: .....

3 Họ tên người hướng dẫn.....

4. Chức vụ: .....

5. Trình độ chuyên môn: .....

6. Email: .....

7. Số điện thoại:……

*** Thực hiện quy trình công nghệ sản xuất tại nhà máy**

Tiêu chí	Điểm số	Tốt 100%	Khá 75%	Trung bình 50%	Kém 0%
Thái độ tham dự	1,0	Tích cực tham gia các hoạt động	Có tham gia các hoạt động	Ít tham gia các hoạt động	Không tham gia các hoạt động
Thời gian tham dự	1,0	Thực hành Co-op: tham dự 100%			
Đạo đức nghề nghiệp	0,5	Tuân thủ nội qui công ty	Tuân thủ nội qui công ty nhưng còn sai sót nhỏ	Tuân thủ, có sai sót quan trọng nhưng đã sửa đổi theo góp ý	Không tuân thủ nội qui
	0,5	Thực hiện nghiêm túc, có trách nhiệm công việc được giao	Thực hiện nghiêm túc công việc được giao	Thực hiện phần lớn công việc được giao nhưng đôi khi còn lơ là	Không thực hiện nghiêm túc, thiếu trách nhiệm

Năng lực giao tiếp	1,0	Hòa đồng, chủ động giao tiếp thành công	Hòa đồng nhưng chưa chủ động giao tiếp không ảnh hưởng đến công việc	Hòa đồng nhưng chưa chủ động giao tiếp giảm hiệu quả công việc	Không hòa đồng, không giao tiếp nhiều.
Kỹ thuật chuyên môn					
Tiêu chí đánh giá	**Điểm số (6 đ)**	**Phân loại**			
		Tốt 100%	**Khá 75%**	**Trung bình 50%**	**Kém 0%**
1.1 Tiếp nhận nguyên liệu	1,0	Đánh giá chính xác dựa trên chỉ tiêu của nhà máy.	Đánh giá còn thiếu sót nhưng biết tự sửa sai khi được góp ý	Đánh giá còn thiếu sót nhưng không thể tự sửa sai khi được góp ý	Đánh giá không chính xác
1.2. Thực hiện các công đoạn chế biến	2,0	Thành thạo, đúng kỹ thuật, đúng thời gian.	Đúng kỹ thuật, không đảm bảo thời gian.	Không đúng kỹ thuật và không đảm bảo thời gian.	Không hiểu công đoạn
1.3.Thực hiện các kỹ thuật bao gói sản phẩm	1,0	Thực hiện thành thạo, đúng kỹ thuật.	Thực hiện được, còn sai thao tác nhỏ	Thực hiện được, lỗi lớn phải làm lại	Không làm được
2.1 Thực hiện vệ sinh cá nhân, đồ bảo hộ.	1,0	Chấp hành đúng các bước vệ sinh, thành thạo và đầy đủ bảo hộ.	Chấp hành đúng các bước vệ sinh, thành thạo nhưng không đầy dủ bảo hộ.	Chấp hành đúng các bước vệ sinh, không thành thạo, không đầy dủ bảo hộ.	Không chấp hành vệ sinh.
2.2. Tuân thủ điều kiện vệ sinh trong quá trình	1,0	Tuân thủ đúng và thành thạo	Tuân thủ đúng nhưng chưa thành thạo	Có tuân thủ một phần	Không tuân thủ

chế biến sản phẩm.					

*** Kỹ thuật phòng thí nghiệm**

Tiêu chí	Điểm số	Tốt 100%	Khá 75%	Trung bình 50%	Kém 0%
Thái độ tham dự	1,0	Tích cực tham gia các hoạt động	Có tham gia các hoạt động	Ít tham gia các hoạt động	Không tham gia các hoạt động
Thời gian tham dự	1,0	Thực hành Co-op: tham dự 100%			
Đạo đức nghề nghiệp	0,5	Tuân thủ nội qui phòng thí nghiệm	Tuân thủ nội qui nhưng còn sai sót nhỏ	Tuân thủ, có sai sót quan trọng nhưng đã sửa đổi theo góp ý	Không tuân thủ nội qui
	0,5	Thực hiện nghiêm túc, có trách nhiệm công việc được giao	Thực hiện nghiêm túc công việc được giao	Thực hiện phần lớn công việc được giao nhưng đôi khi còn lơ là	Không thực hiện nghiêm túc, thiếu trách nhiệm
Năng lực giao tiếp	1,0	Hòa đồng, chủ động giao tiếp thành công	Hòa đồng nhưng chưa chủ động giao tiếp không ảnh hưởng đến công việc	Hòa đồng nhưng chưa chủ động giao tiếp giảm hiệu quả công việc	Không hòa đồng, không giao tiếp
Kỹ thuật chuyên môn					
Tiêu chí đánh giá	**Điểm số (6 đ)**	**Phân loại**			
		Tốt 100%	**Khá 75%**	**Trung bình 50%**	**Kém 0%**

1. Chuẩn bị dụng cụ trang thiết bị dùng để phân tích mẫu	1,0	Đạt yêu cầu			Không đạt yêu cầu
2. Chuẩn bị môi trường, hóa chất dùng để phân tích mẫu	1,0	Chính xác	Còn thiếu ít nhưng không làm ảnh hưởng đến kết quả.		Không chính xác
3. Thực hiện phân tích mẫu	1,5	Chính xác	Còn sai sót nhỏ nhưng không làm ảnh hưởng đến kết quả và biết tự sửa sai kip thời	Còn sai sót nhỏ nhưng không làm ảnh hưởng đến kết quả. và không biết tự sửa sai kip thời	Không chính xác
4. Kiểm tra kết quả	1,5	Chính xác			Không chính xác
5. Ghi nhận kết quả	1,0	Đầy đủ		Có ghi nhận kết quả nhưng chưa đầy đủ	Không ghi nhận kết quả

PHIẾU ĐÁNH GIÁ CỦA GIẢNG VIÊN

1. Họ và tên giảng viên .....

2. Chức danh, học vị: .....

3. Đơn vị công tác:

Rubric 2: Đánh giá thuyết trình kết quả thực tập Co-op (tại Trường)

Tiêu chí	**Điểm số**	**Mức chất lượng**			
		Rất tốt *100%*	**Khá** *75%*	**TB** *50%*	**Kém** *0%*
Nội dung	3,0	Phong phú	Đầy đủ	Khá đầy đủ, thiếu 1 nội dung quan trọng	Thiếu nhiều nội dung quan trọng
Trình bày báo cáo	1,0	Mạch lạc, rõ ràng	Khá mạch lạc, rõ ràng	Tương đối rõ ràng	Không rõ ràng
	1,0	Lập luận khoa học và logic	Lập luận khá khoa học và logic, còn một vài sai sót nhỏ	Lập luận có dựa vào căn cứ khoa học nhưng còn một sai sót quan trọng	Lập luận không có căn cứ khoa học và không logic
Tương tác với người nghe	1,0	Tương tác tốt	Tương tác khá tốt	Tương tác bằng mắt, cử chỉ tương đối tốt, còn vài sai sót nhỏ	Không có tương tác bằng mắt và cử chỉ
	3,0	Trả lời đầy đủ, rõ ràng, và thỏa đáng tất cả các câu hỏi quan trọng	Trả lời khá thỏa đáng đa số câu hỏi quan trọng	Trả lời tương đối thỏa đáng một số câu hỏi quan trọng, còn nhiều câu chưa trả lời được	Trả lời sai tất cả các câu hỏi quan trọng

* Sự phối hợp trong nhóm	1,0	Nhóm phối hợp tốt	Nhóm phối hợp khá tốt	Nhóm có phối hợp nhưng chưa tốt	Không thề hiện sự phối hợp