



TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Khoa: Công nghệ Thực phẩm

Bộ môn: Công nghệ Thực phẩm

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

(Ban hành kèm theo Quyết định số: 1221/QĐ-ĐHNT ngày 16 tháng 11 năm 2021 của Hiệu Trưởng Trường Đại học Nha Trang)

1. Thông tin về học phần:

Tên học phần:

- Tiếng Việt: **NHẬP MÔN NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM**
- Tiếng Anh: INTRODUCTION TO FOOD TECHNOLOGY

Mã học phần: FOT301

Số tín chỉ: 1(1-0)

Đào tạo trình độ: Đại học

Học phần tiên quyết: không.

2. Mô tả học phần:

Học phần trang bị cho người học những khái niệm, định nghĩa, các kiến thức, tri thức căn bản về ngành công nghệ thực phẩm. Giúp cho người học có phương pháp tiếp cận, phương pháp luận khi học chuyên sâu về ngành công nghệ thực phẩm, từ đó có những định hướng cụ thể về khả năng học tập, nghiên cứu và phát triển nghề nghiệp tương lai của mình.

Học phần này giúp cho sinh viên về định hướng nghề nghiệp, bồi dưỡng để hình thành đạo đức nghề nghiệp.

3. Mục tiêu:

Trang bị cho người học những kiến thức tổng quát về ngành Công nghệ Thực phẩm, chủ động trong xây dựng kế hoạch học tập, đồng thời hình thành nhân cách người kỹ sư tương lai.

4. Chuẩn đầu ra (CLOs): Sau khi học xong học phần, người học có thể:

- a) Trình bày được những lĩnh vực chủ yếu của chuyên ngành.
- b) Định hướng nghề nghiệp trong quá trình học Đại học
- c) Mô tả được chương trình đào tạo của ngành để chủ động trong học tập, nghiên cứu.
- d) Nhận thức được những khó khăn và thuận lợi của sinh viên để xây dựng kế hoạch học tập, nghiên cứu có hiệu quả.
- e) Trình bày được những phẩm chất đạo đức cần có của kỹ sư CNTP.

5. Ma trận tương thích giữa Chuẩn đầu ra học phần với Chuẩn đầu ra CTĐT CNTP:

CĐR HP (CLOs)	CĐR CTĐT (PLOs)									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
a				X					X	X
b				X					X	X
c				X						

d				X						X
e										
f										X

6. Nội dung

TT.	Chủ đề	Nhằm đạt CLOs	Số tiết	Phương pháp dạy học	Nhiệm vụ của người học
Lý thuyết					
1	Nghề nghiệp và định hướng nghề nghiệp ngành Công nghệ Thực phẩm	a,b	3	Thuyết giảng, đặt vấn đề	SV nghe giảng và thảo luận với giảng viên.
1.1	Giới thiệu chung về cơ cấu tổ chức của khoa CNTP và Bộ môn Công nghệ Thực phẩm				
1.2	Chương trình đào tạo cử nhân CNTP và các khối kiến thức cốt lõi cần trang bị.				
1.3	Xu hướng phát triển của ngành CNTP và định hướng nghiên cứu				
2	Những đặc điểm về học tập, nghiên cứu khoa hiệu quả ở bậc đại học	a,d	5	Thuyết giảng, đặt vấn đề	Thảo luận giữa giảng viên và sinh viên.
2.1	Đặc trưng cơ bản của giáo dục đại học hiện nay a				
2.2	Chuẩn bị cho quá trình học tập tốt ở bậc đại học (chiến lược, phương pháp, cảm nang)				
2.3	Nghiên cứu khoa học và bước đầu làm quen với công tác NCKH				
3	Đạo đức nghề nghiệp	e	2	Thuyết giảng, đặt vấn đề, xem video	Thảo luận giữa giảng viên và sinh viên.
3.1	Các khái niệm cơ bản				
3.2	Các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp của cử nhân CNTP				
4	Trải nghiệm học tập: Giới thiệu chung về máy móc phân tích và các phòng thí nghiệm tại TTHTN - Trường Đại học Nha Trang hoặc tham quan thực tế tại các công ty thực phẩm để	a,b,c,d	5	Đi tham quan thực tập hoặc tham quan online tại các doanh nghiệp	SV tìm hiểu trực tiếp hoặc qua hệ thống online và thảo luận theo nhóm, thảo luận với giảng viên.

nắm bắt qui mô cơ sở vật chất phục vụ nghiên cứu tại Trường và một số hiểu biết cơ bản về qui trình sản xuất, một số máy móc thiết bị phục sản xuất thực phẩm.				
--	--	--	--	--

7. Phương pháp dạy học:

TT.	Phương pháp dạy học	Áp dụng cho chủ đề	Nhằm đạt CLOs
1	Thuyết giảng (GV thuyết giảng theo nội dung hoặc chủ đề. Người học nghe giảng, ghi chép và thảo luận theo yêu cầu của GV).	1,2,3	a,b,c,d,e
2	Giảng dạy thông qua thảo luận (GV chuẩn bị các câu hỏi có liên quan đến học phần. GV hướng dẫn người học đạt đến tri thức thông qua thảo luận chung trên lớp).	1,2,3,4	a,b
3	Tham quan thực tế	4	a,b,e

8. Đánh giá kết quả học tập:

TT.	Hoạt động đánh giá	Hình thức/công cụ đánh giá	Nhằm đạt CLOs	Trọng số (%)
1	Đánh giá quá trình	Chuyên cần (Điểm danh); Thái độ học tập (trao đổi trực tiếp)	a,b	30
2	Thi giữa kỳ	Không		
3	Thi cuối kỳ	Bài thu hoạch	a,b,c,d,e	70

9. Tài liệu dạy học:


TT.	Tên tác giả	Tên tài liệu	Năm xuất bản	Nhà xuất bản	Địa chỉ khai thác tài liệu	Mục đích sử dụng	
						Tài liệu chính	Tham khảo
1	Phạm Ngọc Tuấn	Nhập môn về kỹ thuật	2014	ĐH QG tp.HCM	Thư viện	x	
2	Robert J. Pond; Jeffrey L. Rankinen	Introduction to Engineering Technology	2009	Prentice Hall	Thư viện		X
3	Lê Văn Việt Mẫn và các tác giả	Công nghệ chế biến thực phẩm	2011	ĐH QG tp.HCM	Thư viện		X
4	Trần Đăng Sinh, Nguyễn Thị Thọ	Đạo đức học	2016	Đại học sư phạm	Thư viện		X

- Thường xuyên cập nhật và thực hiện đúng kế hoạch dạy học, kiểm tra, đánh giá theo Đề cương chi tiết học phần trên hệ thống NTU E-learning lớp học phần;

- Thực hiện đầy đủ và trung thực các nhiệm vụ học tập, kiểm tra, đánh giá theo Đề cương chi tiết học phần và hướng dẫn của GV giảng dạy học phần;

Ngày cập nhật: 11/11/2022

CHỦ NHIỆM HỌC PHẦN



PGS. TS. VŨ NGỌC BỘI

TRƯỞNG BỘ MÔN



TS. Thái Văn Đức

BAN CHỦ NHIỆM CTĐT



PGS. TS. VŨ NGỌC BỘI