



CP03078: THỰC TẬP NGHỀ NGHIỆP

Tên tiếng Anh: Internship

Số tín chỉ: 13: 0 lý thuyết; 13 thực hành



KẾT QUẢ HỌC TẬP MONG ĐỢI

Ký hiệu	KQHTMD của học phần Hoàn thành học phần này, sinh viên có thể:	CĐR của CTĐT
Kiến thức		
K1	Vận dụng được các kiến thức cơ sở và chuyên ngành CNTP để phân tích các công nghệ, thiết bị trong sơ chế, bảo quản và chế biến thực phẩm.	CĐR2, CĐR3, CĐR4, CĐR5
K2	Đánh giá được yếu tố nguyên liệu, thành phẩm và hệ thống đảm bảo chất lượng của cơ sở sản xuất.	CĐR3, CĐR5
Kỹ năng		
K3	Phát triển được kỹ năng nghề nghiệp, đặc biệt trong thực tiễn sản xuất công nghiệp	CĐR9, CĐR10, CĐR11, CĐR12, CĐR13
K4	Phát triển được một số kỹ năng mềm như tổ chức và làm việc nhóm hiệu quả	CĐR6, CĐR7, CĐR8
Năng lực tự chủ và trách nhiệm		
K5	Thể hiện tinh thần trách nhiệm với bản thân, thúc đẩy tinh thần khởi nghiệp	CĐR14, CĐR15
K6	Thể hiện sự tôn trọng luật/các quy định về sản xuất thực phẩm, đặc biệt liên quan đến sức khỏe con người và bảo vệ môi trường.	CĐR 15

NỘI DUNG HỌC PHẦN

Lịch sử hình thành, phát triển; hoạt động sản xuất, kinh doanh; tổ chức và văn hóa doanh nghiệp của các cơ sở sản xuất; Thành phần, tiêu chuẩn chất lượng của nguyên liệu và sản phẩm; Cấu tạo, nguyên lý hoạt động và phương pháp sử dụng các thiết bị chính; Thông số công nghệ trong từng công đoạn của quy trình sản xuất; Chương trình/ hệ thống quản lý chất lượng; Liên hệ, phân tích, thảo luận giữa lý thuyết được học và thực tiễn sản xuất.

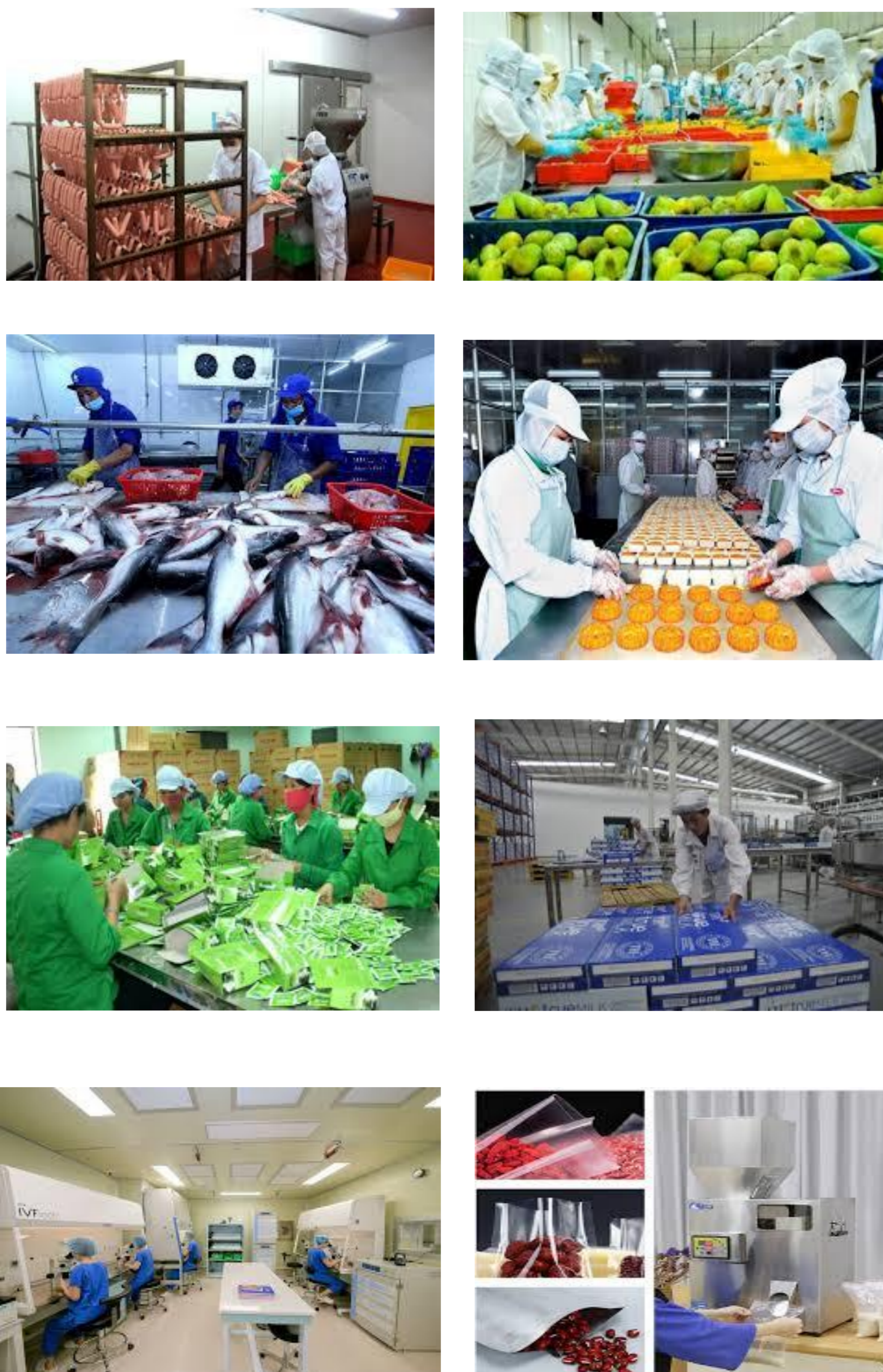
PHƯƠNG PHÁP HỌC TẬP

- Trao đổi với Phòng/ban chức năng của doanh nghiệp;
- Trực tiếp làm việc ở các công đoạn của dây chuyền sản xuất;
- Tự học, tự nghiên cứu tài liệu và áp dụng giải quyết các vấn đề thực tiễn.
- Làm việc nhóm, viết báo cáo và bảo vệ (thuyết trình);



NHIỆM VỤ CỦA SINH VIÊN

- Tham gia đầy đủ các buổi thực tập, chấp hành đúng nội quy của cơ sở thực tập và quy định của Khoa/Học viện.
- Thuyết trình và Làm việc nhóm: tích cực, chủ động, có tinh thần trách nhiệm.
- Thi cuối kì: Sinh viên tham gia đánh giá cuối kỳ theo tổ 3-5 sinh viên (tham gia cùng nhau ở các công đoạn trong dây chuyền SX)



ĐÁNH GIÁ VÀ CHO ĐIỂM

- Thang điểm: 10
- Điểm trung bình của học phần là tổng điểm của các điểm thành phần nhân với trọng số tương ứng: Đánh giá ý thức, thái độ: 20%, Đánh giá báo cáo tổng kết (bản cứng): 30%, Đánh giá thuyết trình: 30%, Đánh giá của sơ sở sản xuất: 20%

GIẢNG VIÊN PHỤ TRÁCH

GV phụ trách chính: TS. Giang Trung Khoa (0983398416, giangtrungkhoa@gmail.com)

GV giảng dạy: PGS. TS. Trần Thị Định (0974.013.348, tdinh@vnua.edu.vn);

TS. Lại Thị Ngọc Hà (0973.829.482, lnha@vnua.edu.vn)

PGS.TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy (0912.641.428, ntthuy@vnua.edu.vn)

PGS.TS. Trần Thị Lan Hương (0912905691, ttlhuong.cntp@vnua.edu.com);

PGS.TS. Nguyễn Thị Bích Thủy (0989.589.497, ntbthuy@vnua.edu.vn)