



CP04998: KHÓA LUẬN TỐT NGHIỆP

Tên tiếng Anh: GRADUATION THESIS

Số tín chỉ: 10



KẾT QUẢ HỌC TẬP MONG ĐỢI

Sau khi hoàn tất Chương trình, Sinh viên có thể:		SV thể hiện việc đạt được các CDR và được đánh giá theo các tiêu chí như sau:
Kiến thức chung	CDR1: Áp dụng tri thức khoa học cơ bản, khoa học chính trị xã hội và nhân văn trong hoạt động nghề nghiệp và đời sống.	Lựa chọn vấn đề NCKH/project đáp ứng nhu cầu phát triển kinh tế, xã hội; phù hợp với văn hóa, pháp luật và xu hướng tương lai của ngành CNTP
Kiến thức chuyên môn	CDR2: Áp dụng các kiến thức khoa học thực phẩm trong nghiên cứu, sản xuất và phát triển sản phẩm thực phẩm.	- Phân tích tốt tổng quan vấn đề nghiên cứu - Thiết kế phương pháp nghiên cứu phù hợp.
	CDR3: Phân tích ảnh hưởng của các yếu tố kỹ thuật trong dây chuyền sản xuất để đảm bảo và nâng cao chất lượng sản phẩm CDR4: Đánh giá công nghệ sản xuất các sản phẩm thực phẩm phù hợp các yêu cầu về kinh tế, xã hội và bảo vệ môi trường	Xác định được các yếu tố kỹ thuật trong sản xuất ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm Phân tích được ưu nhược điểm của các công nghệ chế biến. Từ đó đề xuất được công nghệ phù hợp với từng bối cảnh/doanh nghiệp cụ thể
Kỹ năng chung	CDR5: Xây dựng hệ thống sản xuất, chương trình và hệ thống đảm bảo chất lượng thực phẩm theo quy chuẩn quốc gia và quốc tế. CDR6: Làm việc nhóm đạt mục tiêu đề ra	- Thiết lập được dây chuyền sản xuất các sản phẩm thực phẩm phổ biến; - Đề xuất các chương trình/hệ thống đảm bảo chất lượng phù hợp. Thể hiện tinh thần phối hợp với sinh viên, giảng viên và cán bộ hỗ trợ
	CDR7: Giao tiếp đa phương tiện, đa văn hoá một cách hiệu quả; đạt chuẩn Tiếng Anh theo qui định của Bộ GD&ĐT. CDR8: Sử dụng công nghệ thông tin và trang thiết bị hiện đại trong quản lý, sản xuất và kinh doanh trong lĩnh vực thực phẩm.	- Viết và trình bày một cách rõ ràng, mạch lạc báo cáo của NCKH/project. - Tiếng Anh đáp ứng yêu cầu của NCKH/project Sử dụng công nghệ thông tin, thiết bị phân tích trong giải quyết các vấn đề của NCKH/project.
Kỹ năng chuyên môn	CDR9: Vận dụng tư duy phản biện và sáng tạo để giải quyết các vấn đề về nghiên cứu, công nghệ và quản lý trong ngành CNTP một cách hiệu quả. CDR10: Vận dụng kỹ năng thu thập, phân tích và xử lý thông tin phục vụ NCKH và khảo sát các vấn đề của thực tiễn sản xuất.	Vận dụng tư duy hệ thống, tư duy phản biện và tư duy sáng tạo trong giải quyết các vấn đề của NCKH/project Thực hiện tốt việc thu thập, phân tích và xử lý thông tin phục vụ cho đề tài.
	CDR11: Phân tích chất lượng và an toàn của nguyên liệu, bán thành phẩm và thành phẩm.	Thực hiện thành thạo các phương pháp phân tích chất lượng thực phẩm;
	CDR12: Tính toán các thông số công nghệ để lựa chọn máy và thiết bị phù hợp và đạt hiệu quả kinh tế cho quá trình sản xuất thực phẩm.	Đề xuất được máy và thiết bị phù hợp cho từng bối cảnh (doanh nghiệp) cụ thể
Thái độ	CDR13: Vận hành quy trình sản xuất và kiểm soát chất lượng thực phẩm.	Phân tích được mục đích và các yêu cầu trong từng công đoạn của quy trình sản xuất thực phẩm
	CDR14: Thể hiện tinh thần khởi nghiệp, có động cơ học tập suốt đời CDR15: Thực hiện trách nhiệm xã hội và thể hiện sự tôn trọng đạo đức nghề nghiệp, tuân thủ quy định và luật về sản xuất thực phẩm.	Thể hiện ý thức kỷ luật trong công việc và ý thức tự học, tự nghiên cứu Nghiêm túc, trung thực trong nghiên cứu; tuân thủ các quy định và luật trong sản xuất thực phẩm.

NỘI DUNG HỌC PHẦN

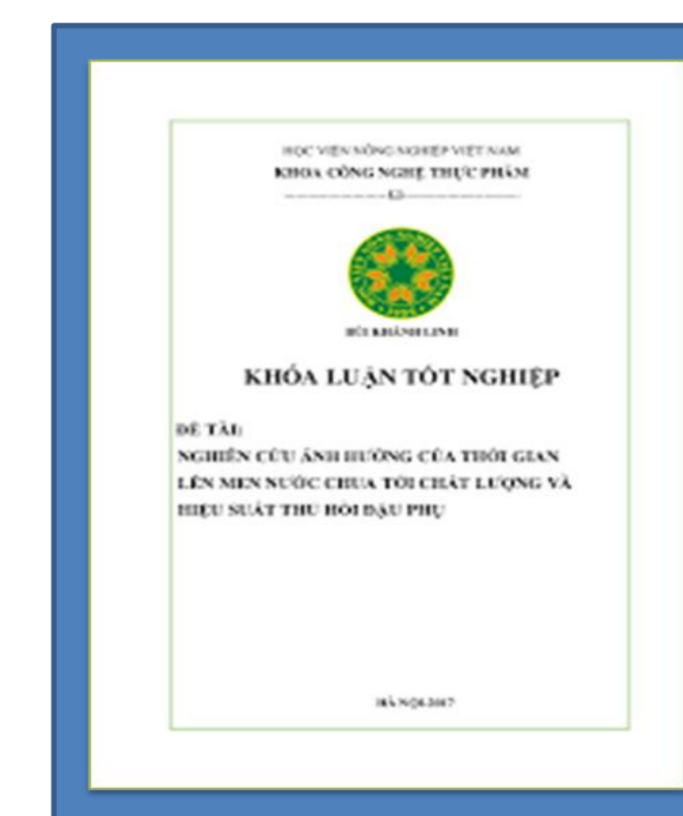
NHIỆM VỤ CỦA SINH VIÊN

ĐÁNH GIÁ VÀ CHO ĐIỂM

Trong học phần khóa luận sinh viên được 01 giảng viên hướng dẫn để vận dụng các kiến thức, kinh nghiệm và phương pháp nghiên cứu khoa học đã học trong chương trình vào việc thực hiện 01 đề tài nghiên cứu khoa học hay project ứng dụng thuộc các lĩnh vực của chuyên ngành Công nghệ thực phẩm như sơ chế, bảo quản nông sản thực phẩm, chế biến và phát triển sản phẩm thực phẩm, dinh dưỡng và sức khỏe cộng đồng, quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm... Cuối cùng, sinh viên được giảng viên hướng dẫn viết báo cáo về NCKH/project đó và bảo vệ trước Hội đồng.

- Thời gian thực hiện 5 tháng. SV nghiên cứu, khảo sát, thu thập dữ liệu tại phòng thí nghiệm/cơ sở sản xuất trong vòng 4 tháng.
- Sinh viên viết và chỉnh sửa đề cương, viết và bảo vệ khóa luận tốt nghiệp.

Thang điểm: 10
Trọng số: Đánh giá cuối kỳ: 100%; Báo cáo (văn bản): 40%; Thuyết trình và trả lời câu hỏi: 60%



GIẢNG VIÊN PHỤ TRÁCH

GV phụ trách học phần: TS. Giang Trung Khoa (0983.398.416, gtkhoa@vnua.edu.vn)

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

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

PHƯƠNG PHÁP HỌC TẬP

- Tổng hợp tài liệu, viết đề cương NCKH/project
- Thực hiện NCKH/project
- Xử lý số liệu của NCKH/project
- Viết báo cáo tổng kết NCKH/project và bảo vệ trước HĐ

