

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC**  
**NGÀNH ĐÀO TẠO: CÔNG NGHỆ VÀ KINH DOANH THỰC PHẨM**

**ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN**  
**CP03078: THỰC TẬP NGHỀ NGHIỆP (Internship)**

**I. Thông tin về học phần**

- Mã học phần: CP03078
- Học kỳ: 5
- Tín chỉ: **13 (Lý thuyết: 0 – Thực hành: 13)**
- **Tự học: 39**
- Giờ tín chỉ đối với các hoạt động học tập
  - + Thực tập thực tế ngoài trường: 195
- Tự học: 585 tiết
- Đơn vị phụ trách:
  - + Khoa Công nghệ thực phẩm
- Học phần thuộc khối kiến thức:

Đại cương <input type="checkbox"/>		Cơ sở ngành		Chuyên ngành <input checked="" type="checkbox"/>	
Bắt buộc <input type="checkbox"/>	Tự chọn <input type="checkbox"/>	Bắt buộc <input type="checkbox"/>	Tự chọn <input type="checkbox"/>	Bắt buộc <input checked="" type="checkbox"/>	Tự chọn <input type="checkbox"/>

- Học phần tiên quyết: không
- Ngôn ngữ giảng dạy: tiếng Anh  Tiếng Việt

**II. Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo mà học phần đáp ứng**

*\* Cột chuẩn đầu ra và chỉ báo của chương trình đào tạo mà học phần đóng góp:*

<b>Chuẩn đầu ra của CTĐT</b> Sau khi hoàn tất chương trình, sinh viên có thể:	<b>Chỉ báo của chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo</b>
<b>Kiến thức chuyên môn</b>	
CDR4: <b>Lựa chọn</b> công nghệ, thiết bị để phát triển sản phẩm mới và tổ chức sản xuất trong các doanh nghiệp chế biến thực phẩm.	4.2. Lựa chọn các công nghệ và thiết bị trong chế biến để tổ chức sản xuất thực phẩm.
<b>Kỹ năng chung</b>	
CDR5: <b>Sử dụng</b> công nghệ thông tin và trang thiết bị hiện đại phục vụ hiệu quả hoạt động quản lý, sản xuất và kinh doanh thực phẩm.	5.2. Sử dụng thiết bị hiện đại trong sản xuất thực phẩm

<b>Chuẩn đầu ra của CTĐT</b> Sau khi hoàn tất chương trình, sinh viên có thể:	<b>Chỉ báo của chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo</b>
CĐR7: <b>Làm việc</b> nhóm đạt mục tiêu đề ra ở vị trí là thành viên hay người trưởng nhóm.	7.2. Chủ động giải quyết các vấn đề trong tổ chức, triển khai công việc.
CĐR8: <b>Sử dụng</b> tư duy phản biện và sáng tạo để giải quyết các vấn đề trong nghiên cứu, sản xuất và kinh doanh thực phẩm một cách hiệu quả.	8.2. Sử dụng tư duy phản biện và sáng tạo để giải quyết các vấn đề trong sản xuất và kinh doanh thực phẩm
<b>Kỹ năng chuyên môn</b>	
CĐR10: <b>Thực hiện</b> được các phân tích chất lượng và an toàn của nguyên liệu và thành phẩm.	10.1. Thực hiện phân tích các chỉ tiêu chất lượng dinh dưỡng và chất lượng cảm quan của nguyên liệu và thành phẩm.
CĐR11: <b>Giám sát</b> và kiểm tra các công đoạn của quy trình sản xuất theo yêu cầu kỹ thuật để đảm bảo năng suất, chất lượng sản phẩm.	11.1. Giám sát quy trình sản xuất, kiểm soát các thông số kỹ thuật từ đầu vào đến đầu ra 11.2. Thực hiện việc kiểm tra chất lượng các công đoạn của quy trình sản xuất
<b>Năng lực tự chủ và trách nhiệm</b>	
CĐR13: <b>Thể hiện</b> tinh thần khởi nghiệp và có động cơ học tập suốt đời.	13.2. Thể hiện động cơ học tập suốt đời
CĐR14: <b>Thể hiện</b> trách nhiệm xã hội và đạo đức nghề nghiệp, tuân thủ các quy định và luật về sản xuất và <u>kinh doanh thực phẩm</u> .	14.2. Tuân thủ các quy định và luật về sản xuất và kinh doanh thực phẩm.

### III. Mục tiêu và kết quả học tập mong đợi

#### \* Mục tiêu của học phần:

- Về kiến thức: Học phần giúp sinh viên áp dụng kiến thức cơ sở và chuyên ngành CNTP vào thực tiễn sản xuất ở các lĩnh vực sơ chế, bảo quản và chế biến thực phẩm, từ đó phát triển kiến thức chuyên môn nghề nghiệp.
- Về kỹ năng: Học phần rèn luyện cho sinh viên kỹ năng nghề nghiệp chuyên môn, đặc biệt kỹ năng trong thực tiễn sản xuất công nghiệp, phát triển tư duy phản biện và kỹ năng làm việc nhóm và thích ứng với môi trường làm việc công nghiệp
- Về thái độ: Học phần giúp rèn luyện sinh viên tinh thần làm việc nghiêm túc và chủ động, có thái độ đạo đức nghề nghiệp.

#### \* Kết quả học tập mong đợi của học phần:

Học phần đóng góp cho Chuẩn đầu ra sau đây của CTĐT theo mức độ sau:

*I – Giới thiệu (Introduction); P – Thực hiện (Practice); R – Củng cố (Reinforce); M – Đạt được (Master)*

Mã HP	Tên HP	Mức độ đóng góp của học phần cho CĐR của CTĐT							
		4.2	5.2	7.2	8.2	11.1	11.2	13.2	14.2
CP03078	Thực tập nghề nghiệp	M	M	M	M	M	M	R	R

Ký hiệu	KQHTMD của học phần Hoàn thành học phần này, sinh viên có thể:	Chỉ báo của CĐR của CTĐT
Kiến thức		
K1	<b>Vận dụng</b> được các kiến thức cơ sở và chuyên ngành để phân tích các công nghệ, thiết bị trong sản xuất thực phẩm tại các doanh nghiệp.	4.2
Kỹ năng		
K2	<b>Sử dụng</b> được thiết bị trong các dây chuyền sản xuất tại doanh nghiệp	5.2
K3	<b>Phát triển</b> được một số kỹ năng mềm như tổ chức và làm việc nhóm hiệu quả	7.2
K4	<b>Sử dụng</b> tư duy phản biện và sáng tạo để giải quyết các vấn đề thực tiễn trong sản xuất và kinh doanh thực phẩm tại các doanh nghiệp	8.2
K5	<b>Giám sát</b> được quy trình sản xuất, kiểm soát được các thông số kỹ thuật trong quy trình sản xuất tại các doanh nghiệp chế biến thực phẩm	11.1
K6	<b>Thực hiện</b> được việc kiểm tra chất lượng các công đoạn của quy trình sản xuất	11.2
Năng lực tự chủ và trách nhiệm		
K7	<b>Thể hiện</b> tinh thần trách nhiệm với bản thân, thúc đẩy thái độ học tập suốt đời	13.2
K8	<b>Thể hiện</b> sự tôn trọng luật/các qui định về sản xuất thực phẩm, đặc biệt liên quan đến sức khỏe con người và bảo vệ môi trường.	14.2

#### IV. Nội dung tóm tắt của học phần

##### CP03075. Thực tập nghề nghiệp (Internship). (13TC: 0 – 13–39).

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.

#### V. Phương pháp giảng dạy và học tập

##### 1. Phương pháp giảng dạy

- Hướng dẫn trực tiếp tại dây chuyền sản xuất
- Trao đổi với phòng ban chức năng của doanh nghiệp

- Trao đổi/thảo luận
- Rèn luyện kỹ năng làm việc nhóm, viết báo cáo, trình bày và trao đổi kinh nghiệm qua Báo cáo thực tập.

## 2. 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);

## VI. Nhiệm vụ của sinh viên

- Tham dự: Sinh viên tham dự học phần này phải 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: Tất cả sinh viên tham dự học phần này phải tích cực, chủ động, có tinh thần trách nhiệm với các hoạt động của nhóm; phải chuẩn bị thuyết trình bài báo cáo thực tập giáo trình theo nhóm.
- Thi cuối kì: Sinh viên tham gia đánh giá cuối cuối kỳ theo nhóm (3-5 sinh viên tham gia cùng nhau ở các công đoạn trong dây chuyền sản xuất). Việc đánh giá được thực hiện qua 3 nội dung: Đánh giá của cán bộ của cơ sở sản xuất, Đánh giá báo cáo bản cứng và đánh giá thuyết trình theo nhóm giảng viên hướng dẫn của Khoa.

## VII. Đánh giá và cho điểm

### 1. Thang điểm: 10

2. Điểm trung bình của học phần là tổng điểm của các rubric nhân với trọng số tương ứng của từng rubric

### 3. Phương pháp đánh giá

Rubric	KQHTMĐ được đánh giá	Trọng số (%)	Tuần
Rubric 1: Đánh giá ý thức, thái độ	K7, K8	20	1-13
Rubric 2 – Đánh giá báo cáo tổng kết (bản cứng)	K1, K2	30	Theo lịch của Khoa (tuần sau khi kết thúc rèn nghề)
Rubric 3 – Đánh giá thuyết trình	K1, K2, K3, K4, K5, K6	30	Theo lịch của Khoa (tuần sau khi kết thúc rèn nghề)
Rubric 4 – Đánh giá của cơ sở sản xuất	K1, K2, K3, K4, K5, K6	20	13 (tuần cuối của đợt TT)

**Rubric 1: Đánh giá ý thức, tổ chức kỷ luật làm việc**  
 Rubric này được dùng để đánh giá K7 và K8

Tiêu chí	Trọng số (%)	Tốt 8.5-10	Khá Tốt 6.5-8.4	Đạt 4.0-6.4	Kém 0-3.9
Tinh thần, trách nhiệm trong công việc	50	Trách nhiệm cao trong công việc; Thực hiện <b>tốt</b> công việc được phân công của cán bộ quản lý	Trách nhiệm trong công việc; Thực hiện <b>khá</b> tốt công việc được phân công của cán bộ quản lý	Thực hiện <b>khá</b> tốt công việc được phân công của cán bộ quản lý nhưng thường xuyên phải hướng dẫn, nhắc nhở	Trách nhiệm thấp, thường xuyên phải nhắc nhở
Ý thức tổ chức, kỷ luật	50	Tuân thủ <b>tốt</b> mọi quy định TTNN của HV và cơ sở sản xuất, đặc biệt liên quan đến giờ giấc, an toàn lao động, an toàn thực phẩm và bảo vệ môi trường	Tuân thủ <b>Khá</b> tốt các quy định TTNN của HV và cơ sở sản xuất, <b>có 1-3 lỗi</b> liên quan đến giờ giấc, tinh thần thái độ làm việc và sự chấp hành chỉ đạo của người hướng dẫn	Tuân thủ <b>Khá</b> tốt các quy định TTNN của HV và cơ sở sản xuất, <b>có 4-5 lỗi</b> liên quan đến giờ giấc, tinh thần thái độ làm việc và sự chấp hành chỉ đạo của người hướng dẫn	Mắc rất nhiều lỗi/không tuân thủ quy định của HV, cơ sở SX

## Rubric 2. Đánh giá Báo cáo tổng kết

Rubric này được sử dụng để đánh giá K1 và K2

Tiêu chí	Trọng số %	Tốt 8,5 – 10 điểm	Khá 6,5 – 8,4 điểm	Trung bình 4,0 – 6,4 điểm	Kém 0 – 3,9 điểm	
Hình thức, cấu trúc báo cáo	10	Hình thức đẹp, đúng quy định, không lỗi chính tả; Cấu trúc cân đối, hợp lý	Hình thức khá đẹp, đúng quy định, tồn tại một số lỗi chính tả, chệch bản; Cấu trúc khá cân đối, hợp lý	Hình thức bình thường, tương đối đúng quy định, tồn tại khá nhiều lỗi chính tả, chệch bản; Cấu trúc tương đối cân đối	Hình thức xấu, không đúng quy định; Cấu trúc ít/không cân đối, hợp lý	
Tổng quan tài liệu của lĩnh vực thực tập	10	Nội dung tổng quan đầy đủ, phù hợp. Trích dẫn nguồn đúng quy định.	Nội dung tổng quan khá đầy đủ, phù hợp. Có một số lỗi trích dẫn.	Nội dung tổng quan chưa đầy đủ, có một số lỗi trích dẫn.	Nội dung tổng quan sơ sài, ít liên quan tới lĩnh vực thực tập. Có nhiều lỗi trích dẫn.	
Nội dung báo cáo	Tính đầy đủ	40	Có đầy đủ kết quả theo đề cương thực tập	Thiếu một vài nội dung nhỏ	Thiếu một vài nội dung lớn	Thiếu nhiều nội dung lớn
	Chất lượng thông tin kết quả thực	30	Kết quả (thông tin) chính xác, khách quan; Liên hệ lý thuyết với	Một số kết quả chưa chuẩn xác; Có liên hệ lý thuyết với thực tiễn; có phân tích, so sánh	Nhiều kết quả chưa chuẩn xác; Ít thảo luận phân tích, so sánh	Rất kém tin cậy; Không hiểu nhiều về vấn đề trình bày

Tiêu chí		Trọng số %	Tốt 8,5 – 10 điểm	Khá 6,5 – 8,4 điểm	Trung bình 4,0 – 6,4 điểm	Kém 0 – 3,9 điểm
	tập và thảo luận		thực tiễn tốt, có phân tích, so sánh, kết luận			
	Kết luận và kiến nghị	10	Phù hợp kết quả, kiến nghị được xây dựng trên cơ sở phân tích những tồn tại thực tế của cơ sở sản xuất	Kết luận khá phù hợp kết quả, chất lượng kiến nghị khá tốt	Kết luận tương đối phù hợp kết quả, chất lượng kiến nghị trung bình	Kết luận thiếu/không thuyết phục, ít gắn với KQ thực tập, không/ít kiến nghị

### Rubric 3: Đánh giá thuyết trình nhóm

Rubric này được sử dụng để đánh giá K1, K2, K3, K4, K5, K6

Tiêu chí	Trọng số (%)	Tốt 8,5 – 10 điểm	Khá 6,5 – 8,4 điểm	Trung bình 4,0 – 6,4 điểm	Kém 0 – 3,9 điểm
Nội dung	10	Đầy đủ	Khá đầy đủ, còn thiếu 1 nội dung quan trọng	Tương đối đầy đủ, còn thiếu 2 nội dung quan trọng	Thiếu hơn 3 nội dung quan trọng
Cấu trúc bài trình bày (điểm chung của nhóm)	10	Cấu trúc hợp lý	Cấu trúc khá hợp lý	Cấu trúc tương đối hợp lý	Cấu trúc ít/không hợp lý
Kỹ năng thuyết trình (điểm cá nhân)	10	Rõ ràng, mạch lạc	Khá rõ ràng, mạch lạc	Tương đối rõ ràng, mạch lạc	Ít/không rõ ràng, mạch lạc
Quản lý thời gian, phối hợp nhóm (điểm chung của nhóm)	10	Hoàn thành đúng thời gian, phối hợp tốt	Hoàn thành khá đúng thời gian, phối hợp khá tốt	Hoàn thành tương đối đúng thời gian, phối hợp tương đối tốt	Quá giờ, không/ít phối hợp nhóm
Trả lời câu hỏi (điểm cá nhân)	60	Trả lời thỏa đáng tất cả các câu hỏi	Khá thỏa đáng các câu hỏi, còn 1 câu quan trọng chưa trả lời được	Tương đối thỏa đáng các câu hỏi, còn 2 câu quan trọng chưa trả lời được	Còn 3 câu quan trọng trở lên chưa trả lời được

### Rubric 4: Đánh giá của cơ sở sản xuất

Rubric này được sử dụng để đánh giá K1, K2, K3, K4, K5, K6

Tiêu chí	Trọng số (%)	Tốt 8,5 – 10 điểm	Khá 6,5 – 8,4 điểm	Trung bình 4,0 – 6,4 điểm	Kém 0 – 3,9 điểm
----------	--------------	----------------------	-----------------------	------------------------------	---------------------

<b>Tiêu chí</b>	<b>Trọng số (%)</b>	<b>Tốt 8,5 – 10 điểm</b>	<b>Khá 6,5 – 8,4 điểm</b>	<b>Trung bình 4,0 – 6,4 điểm</b>	<b>Kém 0 – 3,9 điểm</b>
Ý thức kỷ luật	20	Tham gia đầy đủ thời gian, thực hiện tốt quy định của Công ty	Tham gia khá đầy đủ thời gian (vắng <10%), thực hiện khá tốt quy định của Công ty	Tham gia khá đầy đủ thời gian (vắng 10-20%), mắc một số lỗi nhỏ	Ý thức kém, vắng >30%, mắc một lỗi nghiêm trọng trở lên
Tinh thần, trách nhiệm trong công việc	20	Tự chủ lập kế hoạch và thực hiện đầy đủ, nhiệt tình công việc thuộc trách nhiệm được giao	Thực hiện đầy đủ công việc được giao, chưa nhiệt tình	Thực hiện phần lớn công việc được giao	Thực hiện rất ít các công việc được giao
Giao tiếp hiệu quả	10	Chủ động giao tiếp thành công	Thực hiện giao tiếp theo yêu cầu đạt hiệu quả	Thực hiện giao tiếp theo yêu cầu nhưng phần lớn chưa đạt hiệu quả	Thực hiện giao tiếp theo yêu cầu nhưng hoàn toàn không hiệu quả
Giải quyết công việc chuyên môn thành công	50	Thực hiện công việc chuyên môn có chất lượng cao, có thảo luận, đề xuất	Làm tốt phần lớn công việc, còn hạn chế ở một số ít kỹ năng	Thực hiện tương đối tốt công việc, còn hạn chế ở nhiều kỹ năng	Thực hiện tốt một số rất ít công việc

#### 4. Các yêu cầu, quy định đối với học phần

*Tổ chức:* Thành lập các nhóm 25 sinh viên/doanh nghiệp. Tại đây chuyên sản xuất, sinh viên được phân thành các tổ 3-5 sinh viên làm việc cùng nhau ở cùng một công đoạn. Thời gian làm việc ở các công đoạn do CSSX và Khoa thống nhất nhưng đảm bảo nguyên tắc sinh viên phải được làm việc trong tất cả các công đoạn của dây chuyền sản xuất sau khi kết thúc thực tập.

*Tham dự các buổi thực tập:* Không tham gia đầy đủ các buổi thực tập, không tham gia viết báo cáo và thuyết trình (trừ lý do bất khả kháng): 0 điểm.

*Trình bày báo cáo:* Sinh viên làm việc nhóm, viết và trình bày báo cáo theo tổ 3-5 sinh viên.

*Yêu cầu về đạo đức:* Sinh viên đến thực tập tại cơ sở cần có bảo hộ lao động phù hợp, ăn mặc gọn gàng, lịch sự, có thái độ tôn trọng, lễ phép và cư xử đúng mực với các cán bộ, công nhân tại cơ sở thực tập, với thầy cô và bạn học; tuân thủ các quy định, nội quy tại cơ sở thực tập.

#### VIII. Giáo trình/ tài liệu tham khảo

*Giáo trình/bài giảng và sách tham khảo các học phần công nghệ chuyên ngành.*

#### IX. Lịch thực tập nghề nghiệp

<b>TT</b>	<b>Nội dung thực tập</b>	<b>Địa điểm thực hiện</b>
<b>Tuần 1</b>	Phổ biến thông tin cho sinh viên về yêu cầu và quy định thực tập nghề nghiệp Thống nhất địa điểm và đề cương thực tập với giảng viên	Học viện Cơ sở thực tập

	hướng dẫn và cơ sở thực tập	
<b>Tuần 2 - 7</b>	Tìm hiểu lịch sử hình thành phát triển, cơ cấu tổ chức, văn hóa của doanh nghiệp.	Phòng nhân sự - Cơ sở thực tập
	Tìm hiểu các hoạt động sản xuất, marketing, kinh doanh của CSSX	Phòng Kinh doanh – Cơ sở thực tập
	Phân tích hệ thống đảm bảo chất lượng của doanh nghiệp	Phòng QA – Cơ sở thực tập
	Tìm hiểu thành phần, tiêu chuẩn chất lượng nguyên liệu của công ty	Phòng QC và làm việc thực tế tại Cơ sở thực tập
	Tìm hiểu, phân tích thiết bị (loại, model, thông số kỹ thuật, cấu tạo, nguyên lý hoạt động, quy trình vận hành) và các thông số công nghệ trong từng công đoạn của quy trình sản xuất	Tại phân xưởng sản xuất
	Các chỉ tiêu và phương pháp kiểm tra, đánh giá ở từng công đoạn của quy trình sản xuất.	Tại phân xưởng sản xuất
	Chỉ tiêu chất lượng sản phẩm	Tại phân xưởng sản xuất
	Tham gia trực tiếp sản xuất trong dây chuyền	Cơ sở thực tập
	Tổng hợp thông tin và chuẩn bị báo cáo, bài thuyết trình	
<b>Tuần 8</b>	Đánh giá quá trình thực tập nghề nghiệp	Học viện

#### **X. Yêu cầu của giảng viên đối với học phần:**

- Phòng học: dạy được tối đa 100 sinh viên, gọn gàng và sạch đẹp và có thể truy cập Internet.
- Phương tiện phục vụ giảng dạy và thuyết trình của sinh viên: có đầy đủ máy chiếu/projector tốt, có bảng chiếu, bảng viết phấn, máy tăng âm, hệ thống dây ổ điện và phích cắm.
- Cơ sở sơ chế, chế biến thực phẩm công nghiệp: khả năng có thể bố trí được 25 sinh viên/ nhóm.

**TRƯỞNG KHOA**  
(Ký và ghi rõ họ tên)

Hà Nội, ngày tháng năm 2023  
**GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN**  
(Ký và ghi rõ họ tên)

**PGS.TS. Nguyễn Hoàng Anh**

**TS. Nguyễn Thị Hạnh**

**GIÁM ĐỐC**  
(Ký và ghi rõ họ tên)



## THÔNG TIN VỀ ĐỘI NGŨ GIẢNG VIÊN GIẢNG DẠY HỌC PHẦN

### Giảng viên phụ trách học phần

Họ và tên: Nguyễn Thị Hạnh	Học hàm, học vị: Tiến sỹ
Cơ quan: P. Trưởng khoa Công nghệ thực phẩm, Học viện Nông nghiệp Việt Nam	Điện thoại liên hệ: 0359360163
Email: <a href="mailto:nthanh.cntp@vnua.edu.vn">nthanh.cntp@vnua.edu.vn</a>	Trang web: <a href="https://cntp.vnua.edu.vn/gioi-thieu/ban-chu-nhiem-khoa.html">https://cntp.vnua.edu.vn/gioi-thieu/ban-chu-nhiem-khoa.html</a>
Cách liên lạc với giảng viên: Email và điện thoại	

### Giảng viên giảng dạy học phần

Họ và tên: Trần Thị Định	Học hàm, học vị: PGS.TS
Cơ quan: Trưởng BM CNCB, khoa CNTP, Học viện Nông nghiệp Việt Nam	Điện thoại liên hệ: 0974.013.348
Email: <a href="mailto:tt dinh@vnua.edu.vn">tt dinh@vnua.edu.vn</a>	Trang web: <a href="https://cntp.vnua.edu.vn/bo-mon/cong-nghe-che-bien.html">https://cntp.vnua.edu.vn/bo-mon/cong-nghe-che-bien.html</a>
Cách liên lạc với giảng viên: Email và điện thoại	

### Giảng viên giảng dạy học phần

Họ và tên: Lại Thị Ngọc Hà	Học hàm, học vị: Tiến sỹ
Cơ quan: Trưởng BM Hóa sinh & CNSH thực phẩm, Học viện Nông nghiệp Việt Nam	Điện thoại liên hệ: 0973.829.482
Email: <a href="mailto:ltnha@vnua.edu.vn">ltnha@vnua.edu.vn</a>	Trang web: <a href="https://cntp.vnua.edu.vn/bo-mon/hoa-sinh-cnsh-thuc-pham.html">https://cntp.vnua.edu.vn/bo-mon/hoa-sinh-cnsh-thuc-pham.html</a>
Cách liên lạc với giảng viên: Email và điện thoại	

### Giảng viên giảng dạy học phần

Họ và tên: Trần Thị Lan Hương	Học hàm, học vị: PGS.TS
Cơ quan: Trưởng BM Thực phẩm và Dinh dưỡng, Học viện Nông nghiệp Việt Nam	Điện thoại liên hệ: 0912905691
Email: <a href="mailto:ttlhuong.cntp@vnua.edu.com">ttlhuong.cntp@vnua.edu.com</a>	Trang web: <a href="https://cntp.vnua.edu.vn/bo-mon/thuc-pham-va-dinh-duong.html">https://cntp.vnua.edu.vn/bo-mon/thuc-pham-va-dinh-duong.html</a>
Cách liên lạc với giảng viên: Email và điện thoại	

### Giảng viên phụ trách học phần

Họ và tên: Nguyễn Thị Bích Thủy	Học hàm, học vị: PGS.TS
Cơ quan: Trưởng BM CNSTH, khoa CNTP, Học viện Nông nghiệp Việt Nam	Điện thoại liên hệ: 0989.589.497
Email: <a href="mailto:ntbthuy@vnua.edu.vn">ntbthuy@vnua.edu.vn</a>	Trang web: <a href="https://cntp.vnua.edu.vn/bo-mon/cong-nghe-sau-thu-hoach.html">https://cntp.vnua.edu.vn/bo-mon/cong-nghe-sau-thu-hoach.html</a>
Cách liên lạc với giảng viên: Email và điện thoại	

### Giảng viên phụ trách học phần

Họ và tên: Nguyễn Thị Thanh Thủy	Học hàm, học vị: PGS.TS
Cơ quan: Trưởng BM QLCL&ATTP, khoa CNTP, Học viện Nông nghiệp Việt Nam	Điện thoại liên hệ: 0912.641.428

Email: [nttthuy@vnua.edu.vn](mailto:nttthuy@vnua.edu.vn)

Trang web: <https://cntp.vnua.edu.vn/bo-mon/qlcl-va-an-toan-thuc-pham.html>

Cách liên lạc với giảng viên: Email và điện thoại

**Các lần cải tiến**

- Lần 1: 7/ 2019
- *Rà soát và cập nhật nội dung thực tập*
- Lần 2: 7/ 2020
- *Rà soát và cập nhật phương pháp đánh giá (rubric)*
- Lần 3: 7/ 2021
- *Rà soát và cập nhật phương pháp đánh giá (rubric)*
- Lần 4: 7/ 2022
- *Rà soát và cập nhật phương pháp đánh giá (rubric)*
- Lần 5: 7/ 2023
- *Rà soát kết quả học tập mong đợi của học phần tương ứng với chỉ báo của chuẩn đầu ra, rà soát và cập nhật phương pháp đánh giá (rubric)*