BỘ NÔNG NGHIỆP
VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN
HỌC VIỆN NÔNG NGHIỆP VIỆT NAM

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC
NGÀNH ĐÀO TẠO: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN
CP94382: THỰC TẬP NGHỀ NGHIỆP (Internship)

I. Thông tin về học phần

- Mã học phần: CP94382
- Học kỳ: 5
- Tín chỉ: **10 (Lý thuyết: 0 – Thực hành: 10)**
- **Tự học: 30**
- Giờ tín chỉ đối với các hoạt động học tập

  + Thực tập thực tế ngoài trường: 150
- Tự học: 450 tiết
- Đơn vị phụ trách:

  + Khoa Công nghệ thực phẩm
- Học phần thuộc khối kiến thức:

Đại cương ☐		Cơ sở ngành		Chuyên ngành ☒	
Bắt buộc ☐	Tự chọn ☐	Bắt buộc ☐	Tự chọn ☐	Bắt buộc ☒	Tự chọn ☐

- 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

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

Chuẩn đầu ra của CTĐT Sau khi hoàn tất chương trình, sinh viên có thể:	**Chỉ báo của chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo**
Kiến thức chuyên môn	
CĐR 2. Áp dụng các kiến thức khoa học thực phẩm trong nghiên cứu phát triển và sản xuất thực phẩm.	2.2. Áp dụng các kiến thức khoa học thực phẩm trong sản xuất và đánh giá chất lượng thực phẩm.
CĐR4. Xây dựng quy trình sản xuất, các chương trình và hệ thống quản lý đảm bảo chất	4.2. Xây dựng các chương trình và hệ thống quản lý đảm bảo chất lượng thực phẩm theo quy chuẩn quốc gia và quốc tế.

Chuẩn đầu ra của CTĐT Sau khi hoàn tất chương trình, sinh viên có thể:	Chỉ báo của chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo
lượng thực phẩm theo quy chuẩn quốc gia và quốc tế.	
Kỹ năng chung	
CĐR5. Giao tiếp đa phương tiện, đa văn hóa, sử dụng hiệu quả công nghệ thông tin và ngoại ngữ trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm	5.1. Ứng xử phù hợp với các bên có liên quan trong môi trường làm việc chuyên nghiệp đa văn hóa, đa ngôn ngữ
CĐR 6. Làm việc độc lập, làm việc nhóm đạt mục tiêu đề ra	6.1. Chủ động giải quyết các vấn đề trong tổ chức, triển khai công việc. 6.2. Tổng hợp ý kiến, phối hợp với các thành viên trong công việc
Kỹ năng chuyên môn	
CĐR 7. Vận dụng tư duy phản biện, sáng tạo để giải quyết hiệu quả các vấn đề trong nghiên cứu và thực tiễn sản xuất thực phẩm.	7.2. Vận dụng tư duy phản biện, sáng tạo để giải quyết hiệu quả các vấn đề trong thực tiễn sản xuất thực phẩm
CĐR 9. Tham gia quá trình sản xuất và kiểm soát chất lượng thực phẩm từ nguyên liệu tới thành phẩm.	9.1. Tham gia quá trình sản xuất đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy chuẩn quốc gia và quốc tế 9.2. Tham gia kiểm soát chất lượng thực phẩm từ nguyên liệu tới thành phẩm.
Năng lực tự chủ và trách nhiệm	
CĐR10: Thể hiện ý thức học tập suốt đời và tinh thần khởi nghiệp.	10.2. Đề xuất các ý tưởng khởi nghiệp.
CĐR11: Hình thành trách nhiệm xã hội và đạo đức nghề nghiệp, tuân thủ các quy định và luật về sản xuất và kinh doanh thực phẩm.	11.2. 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									
		2.2	4.2	5.1	6.1	6.2	7.2	9.1	9.2	10.2	11.2
CP03078	Thực tập nghề nghiệp	M	R	R	R	M	M	M	M	R	R

Ký hiệu	KQHTMĐ của học phần Hoàn thành học phần này, sinh viên có thể:	Chỉ báo của CĐR của CTĐT
Kiến thức		
K1	**Áp dụng** các kiến thức cơ sở và chuyên ngành để phân tích các công nghệ, thiết bị trong sản xuất thực phẩm và đánh giá chất lượng thực phẩm tại doanh nghiệp.	2.2. Áp dụng các kiến thức khoa học thực phẩm trong sản xuất và đánh giá chất lượng thực phẩm.
K2	**Đề xuất** các chương trình và hệ thống quản lý đảm bảo chất lượng thực phẩm tại doanh nghiệp	4.2. Xây dựng các chương trình và hệ thống quản lý đảm bảo chất lượng thực phẩm theo quy chuẩn quốc gia và quốc tế.
Kỹ năng		
K3	**Ứng xử** phù hợp trong môi trường làm việc tại doanh nghiệp	5.1. Ứng xử phù hợp với các bên có liên quan trong môi trường làm việc chuyên nghiệp đa văn hóa, đa ngôn ngữ
K4	**Chủ động** trong tổ chức và thực hiện công việc được giao	6.1. Chủ động giải quyết các vấn đề trong tổ chức, triển khai công việc.
K5	**Làm việc** nhóm đạt hiệu quả để thực hiện công việc được giao	6.2. Tổng hợp ý kiến, phối hợp với các thành viên trong công việc
K6	**Sử dụng** tư duy phản biện và sáng tạo để giải quyết các vấn đề thực tiễn trong sản xuất và kinh doanh thực phẩm tại doanh nghiệp	7.2. Vận dụng tư duy phản biện, sáng tạo để giải quyết hiệu quả các vấn đề trong thực tiễn sản xuất thực phẩm

K7	**Thực hiện** được các công đoạn của quy trình sản xuất thực phẩm tại doanh nghiệp	9.1. Tham gia quá trình sản xuất đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy chuẩn quốc gia và quốc tế
K8	**Giám sát** quy trình, kiểm soát các thông số kỹ thuật trong quy trình sản xuất tại doanh nghiệp chế biến thực phẩm	9.2. Tham gia kiểm soát chất lượng thực phẩm từ nguyên liệu tới thành phẩm.
Năng lực tự chủ và trách nhiệm		
K9	**Đề xuất** các ý tưởng phát triển sản phẩm và kinh doanh thực phẩm tại doanh nghiệp	10.2. Đề xuất các ý tưởng khởi nghiệp.
K10	**Thể hiện** 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.	11.2. Tuân thủ các quy định và luật về sản xuất và kinh doanh thực phẩm.

IV. Nội dung tóm tắt của học phần

CP94382. Thực tập nghề nghiệp (Internship). (10TC: 0 – 10–30).

Lịch sử hình thành, phát triển; hoạt động sản xuất, kinh doanh; tổ chức và văn hóa doanh nghiệp của các cơ sơ 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 tiệu 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	K3, K4, K10	20	1-5
Rubric 2 – Đánh giá báo cáo tổng kết (bản cứng)	K1, K2, K6, K9	30	Theo lịch của Khoa (tuần sau khi kết thúc rèn nghề)
Rubric 3 – Đánh giá thuyết trình	K1, K2, K5, K6, K9	30	Theo lịch của Khoa (tuần sau khi kết thúc rèn nghề)
Rubric 4 – Đánh giá của sơ sở sản xuất	K2, K3, K4, K6, K7, K8, K9	20	5 (tuần cuối của đợt TT)

Rubric 1: Đánh giá ý thức, tổ chức kỷ luật làm việc
Rubric này được dùng để đánh giá K3, K4, K10

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 **tốt** công việc được phân công của cán bộ quản lý	Trách nhiệm trong công việc; Thực hiện **khá** tốt công việc được phân công của cán bộ quản lý	Thực hiện **khá** 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 **tốt** mọi quy định TTNN của HV và cơ sở sản xuất, đặc biệt liên quan đến	Tuân thủ **Khá** tốt các quy định TTNN của HV và cơ sở sản xuất, **có 1-3 lỗi** liên quan đến giờ	Tuân thủ **Khá** tốt các quy định TTNN của HV và cơ sở sản xuất, **có 4-5 lỗi** liên quan đến	Mắc rất nhiều lỗi/không tuân thủ quy định của HV, cơ sở SX

		giờ giấc, an toàn lao động, an toàn thực phẩm và bảo vệ môi trường	giấc, tinh thần thái độ làm việc và sự chấp hành chỉ đạo của người hướng dẫn	giờ giấc, tinh thần thái độ làm việc và sự chấp hành chỉ đạo của người hướng dẫn	

Rubric 2. Đánh giá Báo cáo tổng kết
Rubric này được sử dụng để đánh giá K1, K2, K6, K9

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, chế bản; Cấu trúc khá cân đối, hợp lý	Hình thức bình thường, tương đối đúng quy định, tồn tại khá nhiều lỗi chính tả, chế 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 tập và thảo luận	30	Kết quả (thông tin) chính xác, khách quan; Liên hệ lý thuyết với thực tiễn tốt, có phân tích, so sánh, kết luận	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
	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, K5, K6, K9

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 K2, K3, K4, K6, K7, K8, K9

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
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

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
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 dây chuyền 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 cở 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 tủ 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

TT	Nội dung thực tập	Địa điểm thực hiện
Tuần 1 - 5	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	
Tuần 6	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.

Hà Nội, ngày 11 tháng 6 năm 2024

TRƯỞNG KHOA
(Ký và ghi rõ họ tên)

PGS.TS. Nguyễn Hoàng Anh

GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN
(Ký và ghi rõ họ tên)

TS. Nguyễn Thị Hạnh

KT. GIÁM ĐỐC
(Ký và ghi rõ họ tên)

PHÓ GIÁM ĐỐC
Phạm Văn Cường

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:nthanh.cntp@vnua.edu.vn	Trang web: https://cntp.vnua.edu.vn/gioi-thieu/ban-chu-nhiem-khoa.html
Cách liên lạc với giảng viên: Email và điện thoại	

Giảng viên giảng dạy học phần

Họ và tên: Nhiều giảng viên	Học hàm, học vị:
Cơ quan: Khoa CNTP, Học viện Nông nghiệp Việt Nam	Điện thoại liên hệ:
	Trang web: https://cntp.vnua.edu.vn/bo-mon/cong-nghe-che-bien.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)*
- 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)*
- Lần 6: 7/ 2024
- *Rà soát và cập nhật nội dung thực tập*