TRƯỜNG ĐẠI HỌC VĂN HIẾN CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

**KHOA KỸ THUẬT – CÔNG NGHỆ Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

**ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN**

**1. Thông tin học phần**

* Tên học phần: Nhập môn ngành công nghệ thực phẩm (Introduction To Food Engineering)
* Mã số học phần: FOT301
* Số tín chỉ: 2 (2/0/4)
* Bậc đào tạo: Đại học
* Loại học phần (bắt buộc/tự chọn): Bắt buộc
* Học phần tiên quyết/ Học phần trước: Không có
* Đơn vị phụ trách học phần: Khoa Kỹ Thuật – Công Nghệ
* Số giờ tín chỉ: 30, trong đó:
* Lý thuyết: 30 (1 tín chỉ LT = 15 tiết)

**2. Thông tin về giảng viên**

* Họ và tên: Lâm Đức Cường
* Chức danh, học vị: Thạc Sĩ

**3. Tóm tắt nội dung học phần**

* Nhóm ngành công nghệ thực phẩm truyền thống: Thịt, cá, trứng, sữa v.v…
* Nhóm ngành công nghệ thực phẩm hiện đại: F&B, FCMG. Horeca v.v…
* Tư duy và phân tích, nghiên cứu và phát triển sản phẩm thực phẩm
* Quản trị, sản xuất và khởi nghiệp ngành công nghệ thực phẩm

**4. Mục tiêu của học phần**

Cung cấp cho sinh viên các kiến thức nền tảng về:

* Kiến thức tổng quan và cơ bản về ngành công nghệ thực phẩm
* Kiến thức tổng quan và cơ bản về tư duy và phân tích trong nghiên cứu và phát triển sản phẩm thực phẩm
* Kiến thức tổng quan và cơ bản về thị trường, quản lý và sản xuất thực phẩm

**5. Chuẩn đầu ra của học phần**

| **Mã CĐR** | **Nội dung chuẩn đầu ra**  (Bắt đầu bằng động từ theo thang Bloom) |
| --- | --- |
| **Kiến thức** | |
| CLO1 | Diễn giải được các tính chất cơ bản của thực phẩm |
| **Kỹ năng** | |
| CLO2 | Hiểu được về thị trường, các loại hình sản xuất, dạng sản phẩm trong công nghiệp thực phẩm |
| **Mức độ tự chủ và trách nhiệm** | |
| CLO3 | Xây dụng một kế hoạch phát triển, kinh doanh và làm việc trong ngành công nghiệp thực phẩm |

**Ma trận liên kết giữa Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo và Chuẩn đầu ra học phần**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Chuẩn đầu ra** | **PLO1** | **PLO2** | **PLO3** | **PLO4** | **PLO5** | **PLO6** | **PLO7** | **PLO8** | **PLO9** |
| **CLO1** | X | X |  |  |  | X | X | X | X |
| **CLO2** | X | X |  |  |  | X | X | X | X |
| **CLO3** | X | X | X |  |  | X | X | X | X |

***Ghi chú: PLOs*** *(ProgrammeLearningOutcomes): Chuẩn đầu ra cấp CTĐT*

***CLOs****(Course LearningOutcomes): Chuẩn đầu ra học phần*

**6. Nội dung chi tiết của học phần**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Chương** | **Nội dung** | **Đáp ứng CLOs** |
| **Chương 1** | **Tổng quan ngành Công Nghệ Thực Phẩm** | **CLO1, CLO2, CLO3** |
| 1.1 | Các khái niệm, định nghĩa thực phẩm |
| 1.2 | Lịch sử ngành công nghiệp thực phẩm |
| 1.3 | Các ngành công nghiệp thực phẩm truyền thống |
| 1.4 | Các loại hình sản phẩm thực phẩm truyền thống |
| 1.5 | Các ngành công nghiệp thực phẩm hiện đại | **CLO1, CLO2, CLO3** |
| 1.6 | Các loại hình sản phẩm thực phẩm hiện đại |
| **Chương 2** | **Tư duy và phân tích** |
| 2.1 | Phương pháp tư duy |
| 2.2 | Phương pháp phân tích |
| 2.3 | Tổng hợp và kết luận vấn đề |
| 2.4 | Các lỗi tư duy và phân tích cần tránh |
| **Chương 3** | **Sản xuất và chế biến thực phẩm** |
| 3.1 | Nguyên liệu thực phẩm |
| 3.2 | Quá trình chế biến thực phẩm |
| 3.3 | Hoàn thiện sản phẩm thực phẩm |
| 3.4 | Đóng gói và bảo quản sản phẩm |
| 3.5 | Các loại hình sản phẩm thực phẩm truyền thống |
| 3.6 | Các loại hình sản phẩm thực phẩm hiện đại |
| 3.7 | Các loại hình dịch vụ thực phẩm |
| **Chương 4** | **Nghiên cứu và phát triển sản phẩm thực phẩm** |
| 4.1 | Các khái niệm và định nghĩa |
| 4.2 | Quy trình nghiên cứu sản phẩm thực phẩm |
| 4.3 | Quy trình phát triển sản phẩm thực phẩm |
| 4.4 | Sáng tạo và đổi mới sản phẩm thực phẩm |
| **Chương 5** | **Quản trị sản xuất thực phẩm** |
| 5.1 | Các khái niệm và định nghĩa |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Chương** | **Nội dung** | **Đáp ứng CLOs** |
| 5.2 | Các mô hình sản xuất thực phẩm | **CLO1, CLO2, CLO3** |
| 5.3 | Xây dựng kế hoạch sản xuất thực phẩm |
| 5.4 | Tái cấu trúc sản xuất thực phẩm |
| **Chương 6** | **Chiến lược và kinh doanh thực phẩm** |
| 6.1 | Các khái niệm và định nghĩa |
| 6.2 | Các mô hình kinh doanh thực phẩm |
| 6.3 | Xây dựng chiến lược kinh doanh ngành thực phẩm |
| 6.4 | Khởi nghiệp kinh doanh ngành thực phẩm |

**7. Phân bổ thời gian theo tiết học và điều kiện thực hiện**

| **Chương** | **Tên chương** | **Số tiết tín chỉ** | | | | | **Ghi chú** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lý thuyết** | **Bài tập** | **Thực hành** | **Tự học** | **Tổng** |
| 1 | Tổng quan ngành Công Nghệ Thực Phẩm | 5 |  |  | 2 |  |  |
| 2 | Tư duy và phân tích | 5 |  |  | 2 |  |  |
| 3 | Sản xuất và chế biến thực phẩm | 5 |  |  | 2 |  |  |
| 4 | Nghiên cứu và phát triển sản phẩm thực phẩm | 5 |  |  | 2 |  |  |
| 5 | Quản trị sản xuất thực phẩm | 5 |  |  | 2 |  |  |
| 6 | Chiến lược và kinh doanh thực phẩm | 5 |  |  | 2 |  |  |
| **Tổng** | | **30** |  |  | **12** | **42** |  |

**8. Phương pháp giảng dạy**

Giảng viên giảng dạy với sự kết hợp của một số phương pháp sau:

* Thuyết giảng
* Hỏi lại hoặc vấn đáp kiến thức cũ
* Tóm lược nội dung tài liệu tham khảo
* Động não nhanh (câu hỏi luận về tư duy cá nhân)

**Ma trận liên kết giữa Chuẩn đầu ra với phương pháp giảng dạy**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Phương pháp giảng dạy** | **CLO1** | **CLO2** | **CLO3** |
| Thuyết giảng | X | X | X |
| Hỏi lại hoặc vấn đáp kiến thức cũ | X | X | X |
| Đọc và tóm lược nội dung tài liệu | X | X | X |
| Động não nhanh | X | X | X |

**9. Phương pháp học tập**

Sinh viên học tập với sự kết hợp của một số phương pháp sau:

* Đọc bài giảng trước ở nhà
* Đi học chuyên cần
* Tập trung nghe giảng và ghi chép bài giảng đầy đủ
* Tự học, tự nghiên cứu

**Ma trận liên kết giữa Chuẩn đầu ra với phương pháp học tập**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Phương pháp học tập** | **CLO1** | **CLO2** | **CLO3** |
| Đọc bài giảng trước ở nhà | X | X | X |
| Đi học chuyên cần | X | X | X |
| Tập trung nghe giảng và ghi chép bài giảng đầy đủ | X | X | X |
| Tự học, tự nghiên cứu | X | X | X |

**10. Nhiệm vụ của sinh viên**

* Chủ động tổ chức thực hiện giờ tự học.
* Tham gia đầy đủ các giờ lên lớp và giờ thuyết trình (sinh viên chỉ được vắng mặt tối đa 20% thời gian lên lớp của học phần).
* Đọc tài liệu tham khảo bắt buộc và bổ trợ do giảng viên giới thiệu.
* Hoàn thành đầy đủ các bài tập cá nhân, bài tập nhóm.
* Tham gia kỳ thi kết thúc học phần.

**11. Thang điểm đánh giá:** Điểm đánh giá quá trình và điểm thi kết thúc học phần được chấm theo thang điểm 10 (từ 0 đến 10), làm tròn đến 1 chữ số thập phân.

**12. Phương pháp kiểm tra, đánh giá kết quả học tập**

* Sinh viên được đánh giá kết quả học tập trên cơ sở hai điểm thành phần như sau:
* Điểm đánh giá quá trình: trọng số 40% bao gồm:
* Điểm chuyên cần: 6 buổi học, trọng số 10%
* Điểm kiểm tra giữa kỳ: Trắc nghiệm, trọng số 30%
* Điểm thi kết thúc học phần: trọng số 60%
* Hình thức thi: Trắc nghiệm, trọng số 60%

**Ma trận quan hệ giữa Chuẩn đầu ra và phương pháp kiểm tra, đánh giá**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Hình thức đánh giá** | **CLO1** | **CLO2** | **CLO3** |
| Chuyên cần | X | X | X |
| Trắc nghiệm quá trình | X | X | X |
| Trắc nghiệm cuối kỳ | X | X | X |
| Tự học, tự nghiên cứu | X | X | X |

**13. Tài liệu phục vụ cho học phần (các tài liệu xuất bản từ năm 2017 trở lại đây và cung cấp được cho Trung tâm Học liệu nơi đặt tài liệu)**

**13.1 Tài liệu chính**

* *Quản lý chất lượng thực phẩm.* Đống Thị Anh Đào, 2015
* *Quản trị sản xuất và điều hành.* Hồ Tiến Dũng, 2018

**13.2 Tài liệu tham khảo**

* *Introduction to Food Engineering 5th ed.* R. Paul Singh và Dennis R. Heldman, tái bản 2017.

*Tp.HCM, ngày 10 tháng 09 năm 2023*

**Trưởng Bộ môn Người biên soạn**

A close-up of a signature

Description automatically generated with medium confidence *(Ký và ghi rõ họ tên) (Ký và ghi rõ họ tên)*

**` Th.S Lâm Đức Cưởng**

**TRƯỞNG KHOA**

*(DUYỆT)*