

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Tên học phần: Luận văn nghiệp (Graduation thesis)

- Mã số học phần: NN229
- Số tín chỉ học phần: 10 tín chỉ
- Số tiết học phần: 300 tiết

2. Đơn vị phụ trách học phần:

- Bộ môn : Công nghệ Thực phẩm
- Khoa: Nông Nghiệp và Sinh học Ứng Dụng

3. Điều kiện tiên quyết: Sinh viên tích lũy > 105 TC

4. Mục tiêu của học phần:

4.1. Kiến thức:

- 4.1.1. Có kiến thức tổng quan tổng hợp về hoạt động nghiên cứu và chế biến thực phẩm.
- 4.1.2. Biết phân tích, xử lý số liệu liên quan lĩnh vực nghiên cứu.
- 4.1.3. Biết viết và trình bày một báo cáo khoa học.

4.2. Thái độ:

- 4.2.1. Sinh viên phải có khả năng tự học, tự tham khảo tài liệu và tự bố trí thí nghiệm phục vụ cho mục tiêu của nghiên cứu.
- 4.2.2. Độc lập quản lý công việc.

5. Mô tả tóm tắt nội dung học phần:

Nội dung học phần sinh viên thực hiện nghiên cứu 1 vấn đề về bảo quản hoặc chế biến thực phẩm trong phòng thí nghiệm trong thời gian 4 tuần.

5. Cấu trúc nội dung học phần:

	Nội dung	Số tiết	Mục tiêu
Phương án 1	Nghiên cứu tại phòng thí nghiệm	300	4.1.1, 4.1.2, 4.1.3
	1. Đặt vấn đề: Giới thiệu mục đích tổng quát vấn đề sẽ thực hiện, đề ra mục tiêu cần đạt được trong nghiên cứu. 2. Lược khảo tài liệu Lược khảo tài liệu khoa học làm cơ sở cho quá trình nghiên cứu. Giới thiệu tình hình nghiên cứu trong và ngoài nước		

	<p>3. Phương tiện - phương pháp nghiên cứu Phương tiện – thời gian và địa điểm thí nghiệm Phương pháp nghiên cứu – phương pháp phân tích; Bố trí thí nghiệm</p> <p>4. Kết quả nghiên cứu - thảo luận Trình bày kết quả số liệu nghiên cứu, phân tích dữ liệu đã được xử lý thống kê, đưa ra nhận xét và bàn luận về kết quả đã thu nhận được.</p> <p>5. Kết luận – Đề nghị Tóm tắt kết quả đạt được và nêu đề nghị tiếp tục nghiên cứu những vấn đề mà đề tài chưa thực hiện được.</p>		
Phương án 2	Thực tập tại các cơ sở sản xuất	300	4.1.1, 4.1.2, 4.1.3
	<p>1. Giới thiệu về nhà máy</p> <p>2. Thiết kế nhà máy</p> <p>3. Tổ chức nhà máy</p> <p>4. Công nghệ và Thiết bị sản xuất</p> <p>6. Nghiên cứu một công đoạn trong dây chuyền sản xuất</p> <p>5. Nhận xét và kết luận</p>		

7. Phương pháp giảng dạy:

Sau khi hoàn thành khối kiến thức cơ sở ngành và kiến thức ngành, sinh viên sẽ thực hiện luận văn tốt nghiệp theo 2 phương án:

1. Chọn đề tài nghiên cứu tốt nghiệp tại Phòng thí nghiệm
2. Khảo sát quá trình chế biến tại nhà máy sản xuất thực phẩm ngoài thực tế.

Thực hiện trong khoảng thời gian 10 tuần, sau đó tính toán kết quả, viết phúc trình và báo cáo trước Hội đồng chấm tốt nghiệp.

8. Nhiệm vụ của sinh viên:

Sinh viên phải thực hiện các nhiệm vụ như sau:

- Sinh viên tự nghiên cứu dưới sự hướng dẫn của các giáo viên.
- Hoạch định thí nghiệm và thu thập dữ liệu.
- Thống kê kết quả thí nghiệm.
- Tổng kết kết quả viết báo cáo.
- Trình bày báo cáo khoa học trước hội đồng đánh giá.

9. Đánh giá kết quả học tập của sinh viên:

9.1. Cách đánh giá

Sinh viên nộp quyền đề tài, trình bài kết quả trước hội đồng. Kết quả đánh giá do hội đồng chấm luận văn.

9.2. Cách tính điểm

- Điểm đánh giá gồm phần trình bài trước hội đồng và phần trả lời do hội đồng đánh giá luận văn quyết định theo thang điểm 10 (từ 0 đến 10), làm tròn đến một chữ số thập phân, sau đó được quy đổi sang điểm chữ và điểm số theo thang điểm 4 theo quy định về công tác học vụ của Trường.

10. Tài liệu học tập:

Tùy vào đề tài và giáo viên hướng dẫn.

11. Hướng dẫn sinh viên tự học:

Làm việc trực tiếp với giáo viên hướng dẫn.

TL. HIỆU TRƯỞNG
**TRƯỞNG KHOA/GIÁM ĐỐC VIỆN/
GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM**

TRƯỞNG BỘ MÔN

Cần Thơ, ngày ... tháng ... năm 20...

TL. HIỆU TRƯỞNG
TRƯỞNG BỘ MÔN