TRƯỜNG ĐH NÔNG LÂM TP.HCM CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
KHOA: CƠ KHÍ CÔNG NGHỆ **Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 02 tháng 05 năm 2018

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN
CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC

NGÀNH: CÔNG NGHỆ KỸ THUẬT CƠ KHÍ
(Chuyên ngành: Cơ khí chế biến bảo quản nông sản thực phẩm)

I. Thông tin chung về học phần

- Tên học phần:

NHẬP MÔN NGÀNH CƠ KHÍ CHẾ BIẾN BẢO QUẢN NÔNG SẢN THỰC PHẨM

- Tên tiếng Anh: Freshman Orientation to Engineering of processing and preserving
- Mã học phần: 207240
- Số tín chỉ: 1 tín chỉ (1 tín chỉ lý thuyết)
- Điều kiện tham gia học tập học phần:
- Môn học tiên quyết:
- Môn học trước:
- Bộ môn: Máy sau thu hoạch và chế biến
- Khoa: Cơ khí - Công nghệ
- Phân bố thời gian: 5 tuần (15 tiết lý thuyết + 3 tiết tự học/ tuần)
- Học kỳ: 1 (năm thứ 1)

Học phần thuộc khối kiến thức:

Cơ bản ☒		Cơ sở ngành ☐		Chuyên ngành ☐	
Bắt buộc ☒	Tự chọn ☐	Bắt buộc ☐	Tự chọn ☐	Bắt buộc ☐	Tự chọn ☐

Ngôn ngữ giảng dạy: tiếng Anh ☐ Tiếng Việt ☒

II. Thông tin về giảng viên

- Họ và tên: PGS.TS. Lê Anh Đức
- Chức danh, học hàm, học vị: Giảng viên cao cấp/Phó Giáo sư/Tiến sĩ.
- Thời gian, địa điểm làm việc: 7-17h từ thứ 2 đến thứ 6, tại Khoa CKCN
- Địa chỉ liên hệ: Khoa CKCN, Trường Đại học Nông Lâm TP.HCM
- Điện thoại, email: leanhduc@hcmuaf.edu.vn
- Các hướng nghiên cứu chính: Cơ khí bảo quản chế biến nông lâm thủy sản
- Thông tin về trợ giảng/ giảng viên cùng giảng dạy:

III. Mô tả học phần (Course description)

3.1. Tiếng Việt

Nội dung môn học trang bị cho sinh viên những kiến thức tổng quan về ngành học; khung chương trình chuyên ngành bao gồm các học phần thuộc khối kiến thức cơ bản, cơ sở ngành, chuyên ngành và tốt nghiệp; yêu cầu chuẩn đầu ra của chuyên ngành đào tạo; vai trò của chuyên ngành đào tạo trong đời sống xã hội và định hướng nghề nghiệp của chuyên ngành; phương pháp học tập phù hợp với yêu cầu của bậc học và chuyên ngành đào tạo; các kiến thức để sinh viên hiểu rõ nhiệm vụ, vai trò, trách nhiệm của người kỹ sư chuyên ngành cơ khí chế biến bảo quản nông sản thực phẩm.

3.2. Tiếng Anh

The course equips students with general knowledge about the field of study; the specialized curriculum framework includes modules of basic knowledge, fundamental knowlege, major knowlege and graduate; learning outcomes of the program; the role of the program in social life and the career orientation; learning methods in accordance with the requirements of the specialized training; knowledge for students to understand the tasks, roles and responsibilities of a specialized engineer in the field of agricultural products processing and preservation engineering.

IV. Mục tiêu và chuẩn đầu ra

- Mục tiêu:

  + Kiến thức:

  - Hiểu biết chuyên ngành được đào tạo, chương trình đào tạo, mối quan hệ của các môn học trong chương trình đào tạo và các yêu cầu chuẩn đầu ra của chuyên ngành đào tạo.

  - Hiểu biết vai trò của ngành học trong đời sống xã hội và định hướng nghề nghiệp của chuyên ngành.

  + Kỹ năng:

  - Hình thành phương pháp, kỹ năng học tập phù hợp với yêu cầu của bậc học và chuyên ngành đào tạo.

  - Khả năng định hướng nghề nghiệp, xây dựng kế hoạch học tập phù hợp với chuyên ngành

- Học phần đóng góp cho Chuẩn đầu ra sau đây của CTĐT theo mức độ sau: *(Bảng thể hiện sự đóng góp của mỗi học phần cho PLOs của CTĐT).*

Mã HP	Tên HP	Mức độ đóng góp của học phần cho CĐR của CTĐT											
		PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9	PLO10	PLO11	PLO12
207240	Nhập môn ngành cơ khí chế biến bảo quản nông sản thực phẩm											X	x

Ghi chú:

x: Có đóng góp/liên quan nhưng không nhiều

X : Đóng góp nhiều/liên quan nhiều

Chuẩn đầu ra của học phần (Theo thang đo năng đo năng lực của Bloom):

Ký hiệu	Chuẩn đầu ra của học phần Hoàn thành học phần này, sinh viên thực hiện được	CĐR của CTĐT
	Kiến thức	
CLO1	Hiểu rõ khung chương trình đào tạo và các khối kiến thức sẽ được đào tạo trong lĩnh vực cơ khí chế biến bảo quản nông sản thực phẩm. Nắm vững yêu cầu chuẩn đầu ra của chuyên ngành đào tạo. Hiểu rõ vai trò của chuyên ngành đào tạo trong đời sống xã hội và định hướng nghề nghiệp của chuyên ngành	PLO11
	Kỹ năng	
CLO2	Nhận thức và xây dựng thái độ học tập đúng đắn về ngành học, hình thành kỹ năng trong việc giải quyết các vấn đề thuộc lĩnh vực cơ khí chế biến bảo quản nông sản thực phẩm.	PLO11
	Thái độ và phẩm chất đạo đức	
CLO3	Thể hiện ý thức tổ chức kỷ luật và tôn trọng quy chế học tập. Chủ động, tích cực và sáng tạo trong học tập.	PLO12

V. Phương pháp giảng dạy và học tập

1. Phương pháp giảng dạy:

- Trình bày lý thuyết bằng file word, powerpoint, video clip kết hợp với phấn, bảng.
- Đưa ra chủ đề cho sinh viên thảo luận.

2. Phương pháp học tập:

- Sinh viên nghe giảng, thảo luận trên lớp, thực hiện các nội dung được giao về nhà.

VI. Nhiệm vụ của sinh viên

- Chuyên cần: sinh viên phải tham dự 80% số giờ trên lớp.
- Chuẩn bị cho bài học: sinh viên phải đọc các tài liệu liên quan do giảng viên cung cấp; tự làm các nội dung được giao về nhà.
- Thái độ: tự giác, nghiêm túc, chăm chỉ và tích cực trong học tập.

VII. Đánh giá và cho điểm

1. Thang điểm: 10

2. Kế hoạch đánh giá và trọng số

Bảng 1. Matrix đánh giá CĐR của học phần

Các CĐR của học phần	Chuyên cần	Kiểm tra cuối kỳ
	(20%)	(80%)
CLO1	x	x
CLO2	x	x
CLO3	x	x

Bảng 2. Rubric đánh giá học phần

1. Điểm chuyên cần

Tiêu chí	Tỷ lệ (%)	Mức độ			
		Tốt	Khá	Trung bình	Không đạt yêu cầu
		9-10	Từ 7-8	4-6	< 4
Có mặt trên lớp	70	96%-100% tổng số buổi học của học phần	86%-95% tổng số buổi học của học phần	80%-85% tổng số buổi học của học phần	< 80% tổng số buổi học của học phần
Thái độ tham dự	30	Nhiệt tình phát biểu, đặt câu hỏi, và tham gia các hoạt động trên lớp	Có phát biểu, đặt câu hỏi, và tham gia các hoạt động trên lớp	Rất ít khi phát biểu, đặt câu hỏi, và tham gia các hoạt động trên lớp	Không bao giờ phát biểu, đặt câu hỏi hay tham gia các hoạt động trên lớp

2. Điểm thi kết thúc học phần

Tiêu chí	Tỷ lệ (%)	Mức độ			
		Tốt	Khá	Trung bình	Không đạt
		9-10	7-8	4-6	<4
Nội dung	100	Theo thang điểm về nội dung của đề và đáp án thi cuối kỳ.			

3. Đánh giá chung

Điểm	**10**	**9**	**8**	**7**	**6**	**5**	**4**	**3**	**2**	**1**	**0**
Đánh	Hoàn thành môn	Hoàn thành môn	Hoàn thành môn	Hoàn thành môn	Hoàn thành môn	Hoàn thành môn	Hoàn thành môn				

giá chung	học loại xuất sắc	học loại giỏi	học loại khá giỏi	học loại khá	học loại trung bình khá	học loại trung bình	học	Không đạt

VIII. Giáo trình/ tài liệu tham khảo

Sổ tay sinh viên. Trường Đại học Nông Lâm Tp.HCM.

Đặng Đình Bôi, 2008. Bài giảng "Kỹ năng làm việc nhóm", Trường Đại học Nông Lâm TP.HCM .

Nguyễn Kim Phước, 2012. Phương pháp nâng cao hiệu quả học tập. Nhà xuất bản Bách khoa, Hà Nội.

Trương Huệ, 2012. Phương pháp học tập khoa học. Nhà xuất bản Bách khoa Hà Nội.

Robert B.M., 2008. Xây dựng nhóm làm việc (Team Building). Nhà xuất bản Tổng hợp TP.HCM.

Tuần	Nội dung	CĐR chi tiết (LLOs)	Hoạt động dạy và học	Hoạt động đánh giá	CĐR học phần (CLOs)
1	**Chương 1. Giới thiệu về Trường Đại học Nông Lâm TP.HCM, Khoa Cơ khí Công nghệ, Bộ môn Máy sau thu hoạch và chế biến** ***A/* Các nội dung và PPGD chính trên lớp***: 1.1. Giới thiệu về Trường Đại học Nông Lâm Tp.HCM 1.1.1. Lịch sử hình thành và phát triển 1.1.2. Tầm nhìn và sứ mạng 1.1.3. Định hướng phát triển 1.2. Giới thiệu về Khoa Cơ khí Công nghệ 1.2.1. Lịch sử hình thành và phát triển 1.2.2. Tầm nhìn và sứ mạng 1.2.3. Định hướng phát triển 1.2.4. Cơ cấu tổ chức 1.3. Giới thiệu về Bộ môn Máy sau thu hoạch và chế biến 1.3.1. Lịch sử hình thành và	Hiểu rõ về trường, khoa, bộ môn chuyên ngành	Thuyết giảng, thảo luận	Rubric1 Rubric2	CLO1, CLO2

	phát triển 1.3.2. Nhân sự bộ môn 1.3.3. Đào tạo 1.3.4. Nghiên cứu khoa học và chuyển giao công nghệ. 1.4. Tìm hiểu về các quy định trong "Sổ tay sinh viên" ***B/* Các nội dung cần tự học ở nhà**: Đọc tài liệu và website giới thiệu về Trường, Khoa, Bộ môn Đọc "Sổ tay sinh viên"				
2	**Chương 2. Tổng quan về tình hình chế biến, bảo quản sau thu hoạch của Việt Nam** ***A/* Các nội dung và PPGD chính trên lớp***: **Nội dung GD lý thuyết:** 2.1. Tổng quan về tổn thất sau thu hoạch trên thế giới, khu vực châu Á và tại Việt Nam 2.2. Tình hình sơ chế, chế biến các loại nông sản chủ lực tại Việt Nam 2.3. Tình hình bảo quản các loại nông sản chủ lực tại Việt Nam. **B. Các nội dung cần tự học ở nhà**: Đọc tài liệu và các thông tin liên quan trên website.	Một số kiến thức chung về chế biến, bảo quản sau thu hoạch của Việt Nam	Thuyết giảng, thảo luận	Rubric1 Rubric2	CLO1, CLO2
3	**Chương 3: Khung chương trình và chuẩn đầu ra của chuyên ngành** ***A/* Các nội dung và PPGD chính trên lớp***: **Nội dung GD lý thuyết:** 3.1. Tổng quan về ngành học 3.2. Vai trò của ngành học trong đời sống và xã hội 3.3. Các ngành nghề liên quan đến ngành học 3.4. Khung chương trình chuyên ngành đào tạo 3.4.1. Các học phần thuộc khối kiến thức cơ bản 3.4.2. Các học phần thuộc khối	Nắm vững khung chương trình đào tạo và chuẩn đầu ra của chuyên ngành, các ngành nghề liên quan đến ngành học	Thuyết giảng, thảo luận	Rubric1 Rubric2	CLO1, CLO2

	kiến thức cơ sở ngành 3.4.3. Các học phần thuộc khối kiến thức chuyên ngành 3.4.4. Các học phần tốt nghiệp 3.5. Chuẩn đầu ra của chuyên ngành đào tạo **B. Các nội dung cần tự học ở nhà**: Lý thuyết trên lớp. Nghiên cứu chuẩn đầu ra của chuyên ngành, nội dung các môn học và phân tích mối liên quan giữa các môn học và chuẩn đầu ra.				
4-8	**Chương 4. Phương pháp học tập và nghiên cứu khoa học** ***A/* Các nội dung và PPGD chính trên lớp***: **Nội dung GD lý thuyết:** 4.1. Xác định mục đích và động cơ học tập 4.2. Xây dựng kế hoạch học tập và biểu đồ quản lý thời gian 4.3. Giới thiệu các phương pháp học tập hiệu quả 4.4. Giới thiệu một số kỹ năng hỗ trợ quá trình học tập và nghiên cứu ***B/* Các nội dung cần tự học ở nhà**: Lý thuyết trên lớp Lập kế hoạch học tập và biểu đồ quản lý thời gian cho 1 tuần	Xây dựng được phương án học tập	Thuyết giảng, thảo luận	Rubric1 Rubric2	CLO2, CLO3

IX. Hình thức tổ chức dạy học:

Nội dung	Hình thức tổ chức dạy học môn học (tiết)					Tổng
	Lý thuyết	Bài tập trên lớp	Thảo luận	TH/TT	Tự học	
Chương 1	2	0	1	0	3	6
Chương 2	2	0	1	0	3	6
Chương 3	5	0	1	0	6	12
Chương 4	2	0	1	0	3	6
Tổng	11	0	4	0	15	30

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

Phương tiện phục vụ giảng dạy: phòng học có máy chiếu

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 02 tháng 05 năm 2018

TRƯỞNG KHOA	TRƯỞNG BỘ MÔN	GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN
(Ký và ghi rõ họ tên)	*(Ký và ghi rõ họ tên)*	*(Ký và ghi rõ họ tên)*
PGS.TS. Nguyễn Huy Bích	TS. Bùi Ngọc Hùng	Võ Anh Đức