

TRƯỜNG ĐẠI HỌC VĂN LANG
KHOA CÔNG NGHỆ ỨNG DỤNG

ĐỀ THI/ĐỀ BÀI, RUBRIC VÀ THANG ĐIỂM
THI KẾT THÚC HỌC PHẦN
Học kỳ 3, năm học 2023-2024

I. Thông tin chung

Tên học phần:	Ứng dụng kỹ thuật lạnh trong thực phẩm		
Mã học phần:	71APRS30062	Số tín chỉ:	2
Mã nhóm lớp học phần:	233_71APRS30062_01		
Hình thức thi: Tiểu luận	Thời gian làm bài:	7	ngày
<input type="checkbox"/> Cá nhân	<input checked="" type="checkbox"/> Nhóm		
Quy cách đặt tên file	N<>_VLU_233_UD KTLtTP_Bao cao cuoi ky		

1. Format đề thi

- Font: Times New Roman
- Size: 13
- Quy ước đặt tên file đề thi/đề bài:
- + **Mã học phần**_Tên học phần_Mã nhóm học phần_TIEUL_De 1

2. Giao nhận đề thi

Sau khi kiểm duyệt đề thi, đáp án/rubric. **Trưởng Khoa/Bộ môn** gửi đề thi, đáp án/rubric về Trung tâm Khảo thí qua email: khaothivanlang@gmail.com bao gồm file word và file pdf (**nén lại và đặt mật khẩu file nén**) và nhắn tin + họ tên người gửi qua số điện thoại **0918.01.03.09** (Phan Nhất Linh).

II. Các yêu cầu của đề thi nhằm đáp ứng CLO

(Phần này phải phối hợp với thông tin từ đề cương chi tiết của học phần)

Ký hiệu CLO	Nội dung CLO	Hình thức đánh giá	Trọng số CLO trong thành phần đánh giá (%)	Câu hỏi thi số	Điểm số tối đa	Lấy dữ liệu đo lường mức đạt PLO/PI
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
CLO1	Vận hành một số quá trình và sơ đồ thiết bị của hệ thống lạnh trong chế biến, bảo quản thực phẩm.	Tiểu luận	50			
CLO2	Lập kế hoạch triển khai quy trình kỹ thuật bảo quản lạnh & làm lạnh đông thực phẩm; cơ sở về kỹ thuật bảo quản thực phẩm đã làm lạnh đông; cơ sở về kỹ thuật làm tan giá & làm ấm thực phẩm.	Tiểu luận	30			
CLO5	Hình thành tác phong làm việc khoa học, kỷ luật và thói quen nghề nghiệp.	Tiểu luận	20			

III. Nội dung đề bài

1. Đề bài

Số lượng: 3-4 Sinh viên/Nhóm

Quy trình kỹ thuật làm lạnh & lạnh đông và làm ấm & tan giá cho 02 sản phẩm mỗi loại:

1. Thủy sản, hải sản
2. Thịt
3. Rau, củ, quả

2. Hướng dẫn thể thức trình bày đề bài

HÌNH THỨC: Word và Powerpoint/Mindmap, ... (Khuyến khích có hình ảnh, videoclip minh họa)

- Font: Times New Roman

- Size: 13
- Line spacing: 1,5
- Format theo trang A4;
- Page: lề trên 2.0 cm; lề dưới 2.5cm; lề trái 3.0 cm; lề phải 2cm.
- Đánh số trang theo thứ tự trang 1, 2, 3..... (từ Chương 1), đánh số canh giữa Bottom.
- Các trang phụ (bìa, mục lục, danh sách bảng, danh sách hình, ký hiệu và chữ viết tắt) đánh số theo chữ i, ii, iii.

NỘI DUNG:

- A. Mục đích chung
- B. Đặc điểm, yêu cầu cơ bản của sản phẩm
- C. Qui trình cụ thể

3. Rubric và thang điểm

Tiêu chí	Trọng số (%)	Tốt 100%	Khá 75%	Trung bình 50%	Kém < 25%
Cấu trúc hợp lý	10	Hợp lý	Cần điều chỉnh nhỏ	Chưa hợp lý lắm	Không hợp lý
Nội dung đáp ứng các yêu cầu	60	Đầy đủ và đáp ứng hoàn toàn các yêu cầu	Đầy đủ và đáp ứng khá tốt các yêu cầu, còn sai sót nhỏ	Đầy đủ và đáp ứng tương đối các yêu cầu, có nhiều sai sót	Không đáp ứng các yêu cầu của tiêu luận
Hình thức trình bày khoa học	20	Logic, rõ ràng, sáng tạo	Logic, rõ ràng	Có thể chấp nhận	Không đạt yêu cầu
Tuân thủ đúng thời gian quy định	10	Đúng quy định	Trễ 1 ngày	Trễ 2 ngày	Trễ 3 ngày

TP. Hồ Chí Minh, ngày 01 tháng 07 năm 2024

Người duyệt đề
TL. Q. Trưởng khoa



ThS. Hồ Thị Ngọc Trâm

Giảng viên ra đề



TS. Nguyễn Nhật Phi Long