

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Khoa: Công nghệ Thực phẩm

Bộ môn: Công nghệ Thực phẩm

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin về học phần:

Tên học phần:

- Tiếng Việt: **THỰC TẬP SẢN XUẤT 2**
- Tiếng Anh: PRODUCTION INTERNSHIP 2

Mã học phần: FOT359

Số tín chỉ: 02

Đào tạo trình độ: Đại học - Lớp 58CNTP1, 2 & 3

Học phần tiên quyết: Học tất cả các môn chuyên ngành Công nghệ Thực phẩm (Công nghệ đồ hộp thực phẩm; Công nghệ rượu, bia, nước giải khát; Công nghệ sản xuất thực phẩm truyền thống; Công nghệ sản phẩm từ cây nhiệt đới; Công nghệ đường mía, bánh, kẹo; Công nghệ chế biến thịt, cá, trứng, sữa; Công nghệ chế biến dầu mỡ thực phẩm,...)

2. Thông tin về giảng viên:

Họ và tên: **Lê Thị Tường**

Chức danh, học hàm, học vị: GV.TS

Điện thoại: 0905474 606

Email: tuonglt@ntu.edu.vn

Họ và tên: **Phan Thị Khánh Vinh**

Chức danh, học vị: Giảng viên, Tiến sĩ

Thời gian làm việc ở bộ môn, địa điểm: Văn phòng Bộ môn CNTP, có hẹn trước

Điện thoại, email: Mobile: 0905553437, email: vinhptk@ntu.edu.vn

Họ và tên: **Nguyễn Thị Mỹ Trang**

Chức danh, học hàm, học vị: GV.ThS

Điện thoại: 0982890695

Email: trangntm@ntu.edu.vn

Họ và tên: **Trần Thanh Giang**

Chức danh, học hàm, học vị: GV.ThS

Điện thoại: 0914462382

Email: giangtt@ntu.edu.vn

Địa chỉ trang web/nguồn dữ liệu internet của giảng viên (nếu có):

Địa điểm, lịch tiếp SV: các sáng thứ 2 tiết 2,3,4 tại văn phòng bộ môn Công nghệ Thực phẩm (tầng 9 khu nhà đa năng)

3. Mô tả tóm tắt học phần:

Học phần cung cấp cho người học kỹ năng thực hành sản xuất tại các nhà máy chế biến thực phẩm và củng cố lại kiến thức đã học về: thiết bị chế biến thực phẩm, quản trị sản xuất, công nghệ lạnh, đồ hộp, đường mía, bánh, kẹo, sản phẩm từ cây nhiệt đới,... nhằm giúp người học nâng cao năng lực vận dụng kiến thức và kỹ năng đã học vào thực tế sản xuất, nâng cao năng lực làm việc và nghiên cứu sau khi ra trường.

4. Mục tiêu:

Giúp người học nâng cao năng lực vận dụng kiến thức và kỹ năng đã học vào thực tế sản xuất, nâng cao năng lực làm việc và nghiên cứu sau khi ra trường.

5. Kết quả học tập mong đợi (KQHT): Sau khi học xong học phần, sinh viên có thể:

a) Nhận biết được các hiện tượng hư hỏng của nguyên liệu; Phân cỡ, phân loại, đánh giá được chất lượng nguyên liệu; Các phương pháp bảo quản hiệu quả từng loại nguyên liệu tại nhà máy sinh viên thực tập.

b) Đề xuất được các biện pháp cải thiện quy trình sản xuất.

c) Nắm được nguyên lý hoạt động và vận hành được các thiết bị cơ bản tại nhà máy.

d) Nâng cao được ý thức tổ chức kỷ luật tại nơi làm việc, phong cách làm việc chuyên nghiệp và tổ chức, điều hành được 1 nhóm nhỏ từ 4-6 người.

e) Nắm được vấn đề về an toàn lao động và xử lý nước thải tại nhà máy.

f) Nắm được hệ thống quản lý chất lượng nguyên liệu, bán thành phẩm và sản phẩm tại nhà máy.

6. Kế hoạch giảng dạy

STT	Chủ đề	Nhằm đạt KQHT	Số tiết	
			LT	TH
1 1.1 1.2 1.3 1.4	Nguyên vật liệu sản xuất Đặc điểm, tính chất, thành phần của nguyên vật liệu. Phương pháp bảo quản, vận chuyển nguyên vật liệu. Các hiện tượng hư hỏng thường gặp của nguyên vật liệu. Tiêu chuẩn đánh giá chất lượng của nguyên vật liệu.	a	01	1 tuần (70 tiết)
2 2.1 2.2 2.3 2.4	Quy trình công nghệ chế biến Nắm vững quy trình công nghệ chế biến. Các biến đổi, hiện tượng hư hỏng của bán thành phẩm và thành phẩm. Tiêu chuẩn đánh giá chất lượng của thành phẩm. Bao bì, bao gói thực phẩm.	b	01	1 tuần (70 tiết)
3 3.1 3.2	Máy và thiết bị sản xuất Chức năng, nguyên lý hoạt động của máy, thiết bị sản xuất. Các sự cố hư hỏng thường gặp của máy, thiết bị sản xuất.	c	0,5	1 tuần (70 tiết)
4 4.1 4.2	Quản trị sản xuất Tổ chức cơ sở sản xuất – kinh doanh Quản lý, điều hành cơ sở sản xuất – kinh doanh	d	0,5	1 tuần (70 tiết)
5 5.1 5.2	An toàn lao động và xử lý nước thải Vấn đề an toàn lao động tại nhà máy Vấn đề xử lý nước thải tại nhà máy	e	0,5	1 tuần (70 tiết)
6 6.1	Hệ thống quản lý chất lượng Hệ thống quản lý chất lượng nguyên liệu	f	0,5	1 tuần

6.2	Hệ thống quản lý chất lượng bán thành phẩm			(70
6.3	Hệ thống quản lý chất lượng sản phẩm			tiết)

7. Tài liệu dạy và học:

TT	Tên tác giả	Tên tài liệu	Năm xuất bản	Nhà Xuất bản	Địa chỉ khai thác tài liệu
1.	Đông Thị Thanh Phương	Quản trị doanh nghiệp và marketing	2008	Thống kê	Thư viện ĐHNT
2.	Nguyễn Xuân Phương	Kỹ thuật lạnh thực phẩm	2004	Khoa học Kỹ thuật	Thư viện ĐHNT
3.	Nguyễn Trọng Cần, Nguyễn Lệ Hà	Nguyên lý sản xuất đồ hộp thực phẩm	2009	Khoa học kỹ thuật	Thư viện ĐHNT
4.	Nguyễn Như Nam, Trần Thị Thanh	Máy gia công cơ học nông sản - thực phẩm	2000	Giáo dục	Thư viện ĐHNT
5.	Nguyễn Văn Tặng và Nguyễn Thị Hiền	Giáo trình công nghệ sản xuất chè, cà phê & ca cao	2010	Lao động	Thư viện ĐHNT
6.	Hồ Hữu Long	Kỹ thuật sản xuất kẹo	2008	Khoa học Kỹ thuật	Thư viện ĐHNT
7.	WOLF HAMM and RICHARD J. HAMILTON	Edible oil processing	2000	Sheffield academic press Ltd, England	Thư viện ĐHNT
8.	Đông Thị Anh Đào	Kỹ thuật bao bì thực phẩm	2005	Đại học Quốc gia TP HCM	Thư viện ĐHNT

7. Đánh giá kết quả học tập:

STT	Hình thức đánh giá	Nhằm đạt KQHT	Trọng số (%)
1	Bài báo cáo	a,b,c,d,e,f	25%
2	Chuyên cần/thái độ		25%

3	Thi kết thúc học phần (vấn đáp)	a,b,c,d,e,f	50%
---	------------------------------------	-------------	-----

GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN

(Ký và ghi họ tên)

TS. Lê Thị Tường

TRƯỞNG KHOA/VIỆN

(Ký và ghi họ tên)

TRƯỞNG BỘ MÔN

(Ký và ghi họ tên)

