

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin chung

Tên học phần: TRẢI NGHIỆM SẢN XUẤT
Internship in Food Processing Factory

Mã số:

Thời lượng: 2 (0-2)

Loại: *Bắt buộc*

Học phần tiên quyết: *Không*

Nhằm mục tiêu: Tạo điều kiện cho người học nâng cao kỹ năng nghề nghiệp ở quy mô công nghiệp trong lĩnh vực thực phẩm; hiểu biết sâu sắc và thực hiện được các công đoạn đánh giá, bảo quản nguyên liệu, chế biến, bảo quản và đánh giá chất lượng các sản phẩm thực phẩm.

Bộ môn quản lý: Công nghệ thực phẩm

Thông tin về giảng viên

Giảng viên	Bộ môn	Điện thoại	Email
GVC.TS Thái Văn Đức	CNTP	0913417474	ductv.ntu@gmail.com

Thông tin về lớp học

Tên lớp: CHTP 2018

Thuộc ngành: CNTP

Sĩ số: 07

Học kỳ: II năm học 2019- 2020

Địa điểm và thời gian dạy – học

- Tư vấn học viên ngoài giờ thực tập

Hình thức	Địa điểm	Thời gian						
		T2	T3	T4	T5	T6	T7	CN
Tư vấn	văn phòng bộ môn CNTP hoặc mail		9h30- 11h				14h30- 16h30	

2. Mô tả

Học phần rèn luyện cho người học kỹ năng thực hành ở quy mô công nghiệp trong lĩnh vực thực phẩm, 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 sau khi ra trường.

3. Mục tiêu

Sau khi học xong học phần, học viên có thể:

1. Biết cách lựa chọn nguyên liệu thực phẩm
2. Biết và vận dụng được các phương pháp bảo quản nguyên liệu tiên tiến nhằm đảm bảo chất lượng vệ sinh, an toàn thực phẩm.

3. Thực hiện khá thành thạo các công đoạn trong quá trình chế biến, sản xuất các sản phẩm thực phẩm.
4. Đánh giá được ưu nhược điểm của qui trình công nghệ, đề xuất các biện pháp nâng cao chất lượng sản phẩm.
5. Sử dụng được các thiết bị chính và phụ trợ của dây chuyền; sử dụng tốt thiết bị phân tích, đánh giá chất lượng nguyên liệu, bán sản phẩm và sản phẩm
6. Vận dụng tốt các hệ thống quản lý chất lượng thực phẩm

4. Nội dung

TT	Chủ đề	Nhằm mục tiêu	Số tiết	
			LT	TH
1. 1.1. 1.2.	Nguyên liệu Thực phẩm. Đặc tính sinh học, đặc điểm cấu tạo và thành phần hóa học của nguyên liệu Đánh giá thực trạng phương pháp bảo quản nguyên liệu và đưa ra các giải pháp mới nhằm nâng cao chất lượng nguyên liệu trong quá trình bảo quản thực phẩm tại nhà máy.	<i>KQHT thứ 1-2</i>	0	6
2. 2.1. 2.2 2.3.	Công nghệ sản xuất các sản phẩm thực phẩm Qui trình công nghệ và các biến đổi của bán sản phẩm trong quá trình sản xuất. Đánh giá thực trạng và đề xuất các giải pháp hữu hiệu nâng cao chất lượng sản phẩm trong quá trình sản xuất tại nhà máy. Kiểm tra, đánh giá chất lượng sản phẩm	<i>KQHT thứ 3-4</i>	0	10
3. 3.1. 3.2.	Thiết bị thực phẩm Thiết bị sản xuất, đánh giá thực phẩm và qui trình vận hành an toàn thiết bị thực phẩm Đánh giá thực tế điều kiện vận hành thiết bị và đề xuất các giải pháp nâng cao hiệu quả sử dụng thiết bị.	<i>KQHT thứ 5</i>	0	8
4 4.1 4.2	Quản lý chất lượng vệ sinh và an toàn thực phẩm Hệ thống quản lý chất lượng Đánh giá thực tế điều kiện sản xuất, vệ sinh và an toàn thực phẩm và đề xuất các biện pháp hữu hiệu trong hoạt động kiểm tra, đánh giá chất lượng vệ sinh và an toàn thực phẩm.	<i>KQHT thứ 6</i>	0	6

5. Học liệu:

- 1) Bùi Đức Hợi và các tác giả (2006). Kỹ thuật chế biến lương thực. NXB Khoa học và Kỹ thuật.
- 2) Dennis R.Heldman (2007). Handbook of food Engineering. NXB CRC Express
- 3) Michael and Irene Ash (2008). Handbook of food Additive. NXB CRC Express
- 4) Geoffrey Campbell-Plat (2010). Food Science and technology. Wiley Blackwell

6.Lịch trình dạy - học

Tuần	Ngày	Nội dung	Hình thức dạy học	Tài liệu
1.	10/05/2020 – 20/05/2020	Nguyên liệu Thực phẩm. Đặc tính sinh học, đặc điểm cấu tạo và thành phần hóa học của nguyên liệu Đánh giá thực trạng phương pháp bảo quản nguyên	<i>Thực tập</i>	

		liệu và đưa ra các giải pháp mới nhằm nâng cao chất lượng nguyên liệu trong quá trình bảo quản thực phẩm tại nhà máy.		
2.	21/05/2020 – 29/05/2020	Công nghệ sản xuất các sản phẩm thực phẩm Quy trình công nghệ và các biến đổi của bán sản phẩm trong quá trình sản xuất. Đánh giá thực trạng và đề xuất các giải pháp hữu hiệu nâng cao chất lượng sản phẩm trong quá trình sản xuất tại nhà máy. Kiểm tra, đánh giá chất lượng sản phẩm	<i>Thực tập</i>	
3.	02/06/2020 – 12/06/2020	Thiết bị thực phẩm Thiết bị sản xuất, đánh giá thực phẩm và quy trình vận hành an toàn thiết bị thực phẩm Đánh giá thực tế điều kiện vận hành thiết bị và đề xuất các giải pháp nâng cao hiệu quả sử dụng thiết bị.	<i>Thực tập</i>	
4	13/06/2020 – 25/06/2020	Quản lý chất lượng vệ sinh và an toàn thực phẩm Hệ thống quản lý chất lượng Đánh giá thực tế điều kiện sản xuất, vệ sinh và an toàn thực phẩm và đề xuất các biện pháp hữu hiệu trong hoạt động kiểm tra, đánh giá chất lượng vệ sinh và an toàn thực phẩm.	<i>Thực tập</i>	

7. Lịch kiểm tra – đánh giá

TT	Hoạt động kiểm tra – đánh giá	Ngày giao	Hạn nộp
1.	Báo cáo thực tập cho cá nhân	10/5/2020	05/07/2020
2.	Thi kết thúc học phần	10/10/2020	

8. Yêu cầu đối với học viên

Yêu cầu học viên đọc tài liệu, đi thực tập đầy đủ.

TRƯỞNG BỘ MÔN

GIẢNG VIÊN

TS. Thái Văn Đức

TS. Thái Văn Đức

TRƯỞNG KHOA/VIỆN

PGS.TS. Vũ Ngọc Bội