

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG
Khoa Công nghệ Thực phẩm
Bộ môn: Công nghệ Thực phẩm

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. Thông tin về học phần:

Tên học phần:

- Tiếng Việt: KIẾN TẬP NHÀ MÁY

- Tiếng Anh: FIELDTRIP TO FOOD PROCESSING FACTORIES

Mã học phần: Học phần mới Số tín chỉ: 1TC

Đào tạo trình độ: Đại học (59TP1, 59TP2, 59TP3)

Học phần tiên quyết: Không

2. Mô tả tóm tắt học phần:

Tạo điều kiện cho sinh viên tiếp cận với quá trình sản xuất các sản phẩm cụ thể tại nhà máy như: sản xuất các sản phẩm từ thịt gia súc, gia cầm, thủy sản, sản xuất các sản phẩm rau, củ, quả; sản xuất các sản phẩm đồ uống, bia, rượu, nước giải khát; sản xuất các sản phẩm cà phê.

3. Mục tiêu:

Giúp sinh viên có cơ hội tiếp cận với quá trình sản xuất thực tế các sản phẩm thực phẩm tại nhà máy. Thông hoạt động quan sát, trao đổi với công nhân, cán bộ kỹ thuật và quản lý tại nhà máy, sinh viên sẽ có cái nhìn bao quát về ngành chế biến thực phẩm, những khó khăn các doanh nghiệp đang gặp phải, xu hướng thị trường,... Sinh viên cũng tiếp cận được các máy móc thiết bị, cách thức quản lý, tác phong làm việc, các kiến thức kỹ năng cần có khi tham gia vào quá trình sản xuất, qua đó giúp sinh viên xác định được mục tiêu và kế hoạch cho việc học tập của mình.

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

a) Biết được tình hình chung của nhà máy như cơ cấu tổ chức quản lý và sản xuất; các mặt hàng sản xuất, thị trường tiêu thụ; các khó khăn nhà máy đang gặp phải;

b) Biết được quy trình sản xuất các sản phẩm trong nhà máy.

c) Biết được các máy thiết bị và hệ thống quản lý chất lượng tại nhà máy.

d) Biết được cách thức quản lý, tác phong làm việc, các kiến thức kỹ năng cần có khi tham gia vào quá trình sản xuất thực tế.

5. Nội dung:

STT	Chương/chủ đề	Nhằm đạt KQHT	Số tiền	
			LT	TH
1	Tìm hiểu chung về nhà máy		5	0
1.1	Cơ cấu tổ chức quản lý	a		
1.2	Các sản phẩm sản xuất và thị trường tiêu thụ	a		
1.3	Các khó khăn hiện tại nhà máy đang gặp phải	a		
2	Tìm hiểu về quá trình sản xuất		7	0
	Tìm hiểu về quy trình sản xuất	b		
	Tìm hiểu về máy và thiết bị sản xuất	b,c		
	Tìm hiểu về hệ thống quản lý chất lượng	b,c		
3	Tìm hiểu về quản lý điều hành sản xuất		3	0
3.1	Quản lý và điều hành ca sản xuất	d		
3.2	Giám sát quá trình sản xuất	d		

6. Đánh giá kết quả học tập

STT	Hình thức đánh giá	Nhằm đạt KQHT	Trọng số (%)
1	Chuyên cần/ thái độ		20
2	Bài thu hoạch	a,b,c,d	80

Giảng viên biên soạn

Lê Thị Tường,
Phạm Thị Đan Phượng
Huỳnh Thị Ái Vân

TRƯỞNG KHOA

TRƯỞNG BỘ MÔN

Vũ Ngọc Bội

Thái Văn Đức