

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Khoa/Viện: Công nghệ thực phẩm

Bộ môn: Công nghệ Chế biến

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin về học phần:

Tên học phần:

- Tiếng Việt: **THỰC TẬP SẢN XUẤT 2**
- Tiếng Anh: **SUBJECT PRACTICUM 2**

Mã học phần: SPT364

Số tín chỉ: 2 (0-2)

Đào tạo trình độ: Đại học

2. Thông tin về giảng viên:

Họ và tên: Vũ Lệ Quyên

Chức danh, học vị: Giảng viên, Thạc sĩ

Điện thoại: 0988860693

Email: quyenvl@ntu.edu.vn

Họ và tên: Đặng Thị Thu Hương Chức danh, học vị: Giảng viên, Tiến sĩ

Điện thoại: 0988860693

Email: dangthithuhuong@ntu.edu.vn

Địa chỉ NTU E-learning: <https://elearning.ntu.edu.vn/course/view.php?id=23362>

Địa chỉ Google Meet: <https://meet.google.com/dsb-ezhu-iiy?pli=1&authuser=0>

Địa điểm tiếp SV: làm việc online trên google meet, email.

3. Mô tả tóm tắt học phần:

Học phần cung cấp cho người học cơ hội tìm hiểu hoạt động sản xuất kinh doanh của doanh nghiệp chế biến thủy sản, thực tập tay nghề và kỹ năng phát hiện, giải quyết các vấn đề trong quy trình sản xuất sản phẩm cụ thể tại nhà máy; tìm hiểu về chương trình quản lý chất lượng sản phẩm, cách thức xử lý nguyên liệu còn lại, nước thải mà doanh nghiệp đang áp dụng.

4. Mục tiêu:

Học phần giúp sinh viên vận dụng kiến thức đã học vào thực tế sản xuất tại doanh nghiệp chế biến thủy sản để nâng cao kiến thức, rèn luyện kỹ năng và tay nghề sản xuất một số sản phẩm thủy sản; nắm được cơ cấu tổ chức và cách thức tổ chức, quản lý sản xuất trong doanh nghiệp chế biến thủy sản, sử dụng nguyên liệu còn lại và xử lý nước thải, nắm rõ phương pháp đảm bảo chất lượng tại nhà máy.

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

- Trình bày được sơ đồ cơ cấu tổ chức - quản lý sản xuất, vấn đề về tiền lương, chính sách lao động tại doanh nghiệp.
- Trình bày được cách thức điều hành một ca sản xuất.
- Trải nghiệm trực quan công việc tại khâu tiếp nhận nguyên liệu (xuống hàng, rửa, định giá, xác định khối lượng, chất lượng, bảo quản nguyên liệu, nhận diện các hư hỏng của nguyên liệu, kiểm tra hồ sơ liên quan đến an toàn thực phẩm tại cơ sở thực tập).

(d) Trình bày và thực hiện được quy trình sản xuất tại nhà máy (tên sản phẩm, sơ đồ quy trình, mục đích, yêu cầu, thao tác thực hiện tại mỗi công đoạn và tiêu chuẩn chất lượng sản phẩm).

(e) Trình bày được các loại định mức (nguyên vật liệu, nhân công, ...) và phương pháp xác định các loại định mức sản xuất tại nhà máy.

(f) Nhận diện được các lỗi thường gặp trong quá trình sản xuất gây ảnh hưởng xấu đến chất lượng và ATTP thủy sản tại cơ sở thực tập, đề xuất được biện pháp hạn chế.

(g) Nhận diện được tiềm năng nguyên liệu còn lại và đánh giá được vấn đề sử dụng chất thải của doanh nghiệp.

6. Đánh giá kết quả học tập:

<i>ST T</i>	<i>Hình thức đánh giá</i>	<i>Nhằm đạt KQHT</i>	<i>Trọng số (%)</i>
1	Chuyên cần/thái độ	a, b, c, d, e, f, g	10
2	Hoàn thành nhiệm vụ tự nghiên cứu	a, b, c, d, e, f, g	15
3	Chăm báo cáo	a, b, c, d, e, f, g	25
4	Vấn đáp	a, b, c, d, e, f, g	50

7. Tài liệu dạy học:

<i>ST T</i>	<i>Tên tác giả</i>	<i>Tên tài liệu</i>	<i>Năm xuất bản</i>	<i>Nhà xuất bản</i>	<i>Địa chỉ khai thác tài liệu</i>	<i>Mục đích sử dụng</i>	
						<i>Tài liệu chính</i>	<i>Tham khảo</i>
1	Bộ môn CNCB	Đề cương HP và DCCT HP TTSX 2	2019	BM CNCB	Wed BM CNCB	X	
2	Nguyễn Anh Tuấn & Nguyễn Trọng Bách	Bài giảng công nghệ chế biến lạnh thủy sản	2018	Lưu hành nội bộ	Thư viện số ĐHNT	X	
3	Trần Đức Ba- Nguyễn Văn Tài	Công nghệ lạnh thủy sản	2004	ĐH QG TP. Hồ Chí Minh	Thư viện ĐHNT	X	



4	Phương pháp và kỹ năng quản lý nhân sự	Lê Anh Cường, Nguyễn Thị Lệ Huyền, Nguyễn Thị Mai	2004	Nhà xuất bản lao động và xã hội	Thư viện		X
5	Quản trị sản xuất	Đông Thị Thanh Phuong	2008	Nhà xuất bản thống kê	Thư viện		X
6	Công nghệ chế biến thực phẩm Tập 1: Nguyên liệu chế biến thủy sản	Nguyễn Trọng Cảnh, Đỗ Minh Phụng, Nguyễn Anh Tuấn	2006	Nhà xuất bản Nông Nghiệp	Thư viện		X
7	Bài giảng đảm bảo chất lượng và luật thực phẩm	Nguyễn Thuận Anh	2014	BM ĐBCL&ATTP	Thư viện		X
8	Bài giảng kỹ thuật bảo hộ lao động	Thái Văn Đức	2015	BM CNTP	Thư viện		X
9	Sản xuất sạch hơn trong chế biến thủy sản	Nguyễn Xuân Duy	2011	BM CNCB	Thư viện		X
10	Phương pháp nghiên cứu khoa học	Huỳnh Nguyễn Duy Bảo	2013	BM CNCB	Thư viện		X

8. Kế hoạch thực tập:

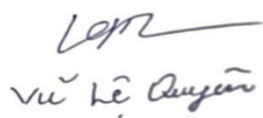
STT	Chương/Chủ đề	Nhằm đạt KQH T	Số tuần	Phương pháp dạy học	Chuẩn bị của người học
1 1.1 1.2	Tìm hiểu chung về nhàmáy Cơ cấu tổ chức quản lý, quản lý nhân sự. Sơ đồ tổng thể và mặt bằng phân xưởng	a, b	1	- SV tự nghiên cứu. - Thảo luận với cán bộ nhàmáy.	- Đọc tài liệu tham khảo số 1,4,5. - Chuẩn bị câu hỏi thảo luận.

1.3	Cách thức điều hành ca sản xuất.				
1.4	Tiền lương và chính sách thưởng phạt				
1.5	Phương pháp xác định chi phí, giá thành				
1.6	Cơ cấu sản phẩm, thị trường và tiêu chuẩn chất lượng các thị trường tiêu thụ				
2	Tìm hiểu về nguyên liệu sản xuất	c, d, e	1	- SV tự nghiên cứu. - Thăm quan trực tuyến tại các nhà máy chế biến - Thảo luận, phân tích quy trình cùng GV và cán bộ nhà máy	- Đọc tài liệu tham khảo số 1,2,3,6. - Thu thập dữ liệu về quy trình chế biến. - Đặt câu hỏi thảo luận.
2.1	Các loại nguyên vật liệu sử dụng trong quá trình sản xuất				
2.2	Yêu cầu kỹ thuật của các loại nguyên liệu.				
2.3	Phương pháp vận chuyển, bảo quản NL từ nơi thu mua về nhà máy				
2.4	Phương pháp tiếp nhận; phân cỡ, phân hạng, sơ chế và bảo quản nguyên liệu tại nhà máy. Phương pháp định giá lô NL.				
2.5	Các dạng hư hỏng thường gặp của nguyên liệu tại nhà máy				
2.6					
3	Tìm hiểu về công nghệ chế biến sản phẩm thủy sản	d, e, f	2,5	- SV tự nghiên cứu. - Quan sát và trực tiếp tham gia vào các công đoạn chế biến sản phẩm tại doanh nghiệp - Thảo luận, phân tích quy trình cùng GV và cán bộ nhà máy	- Đọc tài liệu tham khảo số 1,2,3,6. - Thu thập dữ liệu về quy trình chế biến, đặt câu hỏi thảo luận.
3.1	Quy trình CNCB các sản phẩm thủy sản tại nhà máy				
3.2	Các định mức và phương pháp xác định định mức sản xuất				
3.3	Các dạng hư hỏng thường gặp của bán thành phẩm và các sản phẩm thủy sản				
3.4	Bao bì và kỹ thuật bao gói sản phẩm ở nhà máy				
3.5	Máy móc, thiết bị sử dụng trong CNCB và bảo quản sản phẩm tại nhà máy				
4	Tìm hiểu về quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm, đảm bảo an toàn lao động và quản lý chất thải.	f, g	2,0	- SV nghiên cứu tài liệu - Thảo luận	- Đọc tài liệu tham khảo số 1,7, 8, 9. - Sinh viên đặt câu hỏi thảo luận
4.1	Chương trình quản lý chất lượng đang áp dụng tại nhà				

4.2	máy Quy định vệ sinh và ATTP				
4.3	Chủ đề về đảm bảo an toàn lao động tại nhà máy (điện, hóa chất, âm thanh, ánh sáng, áp lực cao)				
4.4	Chủ đề bảo quản và sử dụng nguyên liệu còn lại tại nhà máy				
4.5	Chủ đề xử lý nước thải tại nhà máy				
5	Phát hiện và giải quyết vấn đề bất cập tại doanh nghiệp	a, b, c, d, e, f, g	1,5	- SV tự nghiên cứu. - Thảo luận với GV và cán bộ nhà máy.	- Đọc tài liệu tham khảo số 1,9,10 - Tổng hợp và chọn lựa vấn đề nghiên cứu

9. Yêu cầu đối với người học: theo qui định trong bộ tài liệu hướng dẫn thực tập của BMCNCB 6/2019.

GIẢNG VIÊN


Vũ Lê Quỳnh

CHỦ NHIỆM HỌC PHẦN


Nguyễn Bảo

TRƯỞNG BỘ MÔN



Nguyễn Trọng Bách