



TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Khoa: Công nghệ Thực phẩm

Bộ môn: Công nghệ Thực phẩm

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

(Ban hành kèm theo Quyết định số: 1221/QĐ-ĐHNT ngày 16 tháng 11 năm 2021 của Hiệu trưởng Trường Đại học Nha Trang)

1. Thông tin về học phần:

Tên học phần:

- Tiếng Việt: THỰC TẬP SẢN XUẤT 1
- Tiếng Anh: INTERNSHIP IN FOOD TECHNOLOGY 1

Mã học phần: FOT342

Số tín chỉ: 2 (0-2) (6 tuần)

Đào tạo trình độ: Đại học

Học phần tiên quyết: Các học phần cơ sở ngành; công nghệ đồ hộp thực phẩm; công nghệ lạnh và lạnh đông thực phẩm; công nghệ rượu, bia, nước giải khát; công nghệ sản phẩm từ cây nhiệt đới; công nghệ sản xuất đường mía, bánh, kẹo.

2. Mô tả 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 chuyên ngành đã học, bao gồm kiến thức về thiết bị chế biến thực phẩm; công nghệ đồ hộp thực phẩm; công nghệ lạnh và lạnh đông thực phẩm; công nghệ rượu, bia, nước giải khát; công nghệ sản phẩm từ cây nhiệt đới; công nghệ sản xuất đường mía, bánh, kẹo; các bếp ăn cung ứng suất ăn công nghiệp.

3. Mục tiêu: Cung cấp các kiến thức, kỹ năng thực hành thực tế tại nhà máy để người học có khả năng vận dụng kiến thức cơ sở và chuyên ngành vào thực tiễn ngành nghề; có khả năng giải quyết các vấn đề trong lĩnh vực thực phẩm.

4. Chuẩn đầu ra (CLOs): Sau khi học xong học phần, người học có thể:

- a) Mô tả được cơ cấu tổ chức và quản lý sản xuất; mặt bằng tổng thể, mặt bằng phân xưởng, và cơ cấu, chủng loại sản phẩm của cơ sở sản xuất.
- b) Đánh giá được chất lượng của nguyên liệu; lựa chọn được phương pháp bảo quản hiệu quả từng loại nguyên liệu tại nhà máy thực tập.
- c) Phân tích được quy trình sản xuất tại nhà máy thực tập.
- d) Vận hành và xác định được các sự cố thường gặp của các thiết bị tại nhà máy thực tập.
- e) Phân tích, đánh giá được chất lượng thực phẩm và điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm.

5. Ma trận tương thích giữa Chuẩn đầu ra học phần với Chuẩn đầu ra CTĐT Ngành CNTP:

CĐR HP (CLOs)	CĐR CTĐT (PLOs)									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
a				x			x		x	x
b				x			x		x	x
c				x			x			x
d				x			x			x

e				x			x			x
---	--	--	--	---	--	--	---	--	--	---

6. Nội dung:

TT.	Chủ đề	Nhằm đạt CLOs	Số tiết	
			LT	TH
1	Tìm hiểu chung về cơ sở sản xuất	a		5
1.1	Lịch sử hình thành và phát triển cơ sở sản xuất			
1.2	Tìm hiểu chung về sản phẩm: chủng loại, sản lượng, thị trường tiêu thụ			
1.3	Cơ cấu tổ chức và quản lý sản xuất			
1.4	Sơ đồ mặt bằng tổng thể, mặt bằng phân xưởng			
2	Nguyên vật liệu sản xuất	b		10
2.1	Đặc điểm, tính chất, thành phần của nguyên vật liệu.			
2.2	Phương pháp bảo quản, vận chuyển nguyên vật liệu.			
2.3	Các hiện tượng hư hỏng thường gặp của nguyên vật liệu.			
2.4	Tiêu chuẩn đánh giá chất lượng của nguyên vật liệu.			
3	Quy trình công nghệ chế biến	ce		30
3.1	Nắm vững quy trình công nghệ chế biến.			
3.2	Các biến đổi, hiện tượng hư hỏng của bán thành phẩm và thành phẩm.			
3.3	Tiêu chuẩn đánh giá chất lượng của thành phẩm.			
3.4	Bao bì, bao gói thực phẩm.			
3.5	Điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm			
4	Máy và thiết bị sản xuất	d		15
4.1	Chức năng, nguyên lý hoạt động của máy, thiết bị sản xuất.			
4.2	Các sự cố hư hỏng thường gặp của máy, thiết bị sản xuất.			

7. Phương pháp dạy học:

TT.	Phương pháp dạy học	Áp dụng cho chủ đề	Nhằm đạt CLOs
1	Tham gia sản xuất trực tiếp tại nhà máy	1,2,3	a,b,c
2	Nghiên cứu tài liệu, thảo luận	4,5	d,e

8. Đánh giá kết quả học tập:

TT.	Hoạt động đánh giá	Nhằm đạt CLOs	Trọng số (%)
1	Đánh giá quá trình	a,b,c,d,e	25%
2	Đánh giá đồ án/ báo cáo	a,b,c,d,e	25%
3	Thi cuối kỳ	a,b,c,d,e	50%

9. Tài liệu dạy học:

TT.	Tên tác giả	Tên tài liệu	Năm xuất bản	Nhà xuất bản	Địa chỉ khai thác tài liệu	Mục đích sử dụng	
						Tài liệu chính	Tham khảo
1	Bộ môn CNTP	Đề cương hướng dẫn	2016	Lưu hành nội bộ	E-learning	x	

		thực tập sản xuất tại cơ sở sản xuất					
2	Đông Thị Thanh Phương	Quản trị doanh nghiệp và marketing	2008	Thống kê	Thư viện ĐHNT		x
3	Nguyễn Xuân Phương	Kỹ thuật lạnh thực phẩm	2004	Khoa học Kỹ thuật	Thư viện ĐHNT		x
4	Nguyễn Trọng Căn, Nguyễn Lệ Hà	Nguyên lý sản xuất đồ hộp thực phẩm	2009	Khoa học kỹ thuật	Thư viện ĐHNT		x
6	Nguyễn Văn Tạng và Nguyễn Thị Hiền	Giáo trình công nghệ sản xuất chè, cà phê & ca cao	2010	Lao động	Thư viện ĐHNT		x
7	Hồ Hữu Long	Kỹ thuật sản xuất kẹo	2008	Khoa học Kỹ thuật	Thư viện ĐHNT		x
9	Đông Thị Anh Đào	Kỹ thuật bao bì thực phẩm	2005	Đại học Quốc gia TP HCM	Thư viện ĐHNT		x

Ngày cập nhật: 11/11/2022

CHỦ NHIỆM HỌC PHẦN
(Ký và ghi họ tên)



ThS. Trần Thanh Giang

TRƯỞNG BỘ MÔN
(Ký và ghi họ tên)



TS. Thái Văn Đức

BAN CHỦ NHIỆM CTĐT
(Ký và ghi họ tên)



