



**TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG**  
**Khoa/Viện: 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 2**

Tiếng Anh:

**INTERNSHIP IN FOOD TECHNOLOGY 2**

Mã học phần:

Số tín chỉ: 2(0-2) (6 tuần)

Đào tạo trình độ: Đại học

Học phần tiên quyết: Thực tập sản xuất 1

**2. Mô tả học phần:** Học phần giúp cho sinh viên tìm hiểu chung về cơ sở sản xuất; công nghệ chế biến; máy và thiết bị; các hoạt động phục vụ sản xuất kinh doanh; vệ sinh, an toàn lao động và xử lý chất thải tại cơ sở sản xuất. Bên cạnh đó, học phần giúp rèn kỹ năng thực hành sản xuất sản phẩm thực phẩm ở quy mô công nghiệp.

**3. Mục tiêu:** Học phần giúp sinh viên vận dụng kiến thức đã học vào thực tế sản xuất tại cơ sở sản xuất thực phẩm; nâng cao kiến thức, hiểu rõ và thực hiện thành thạo các công đoạn trong quy trình sản xuất thực phẩm; hiểu rõ cơ cấu tổ chức, cách điều hành ca sản xuất, các phương pháp đảm bảo chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm; an toàn lao động cũng như nắm rõ quản lý chất thải tại nhà máy.

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

- 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.
- 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.
- Thực hiện thành thạo các thao tác kỹ thuật tại một số/toàn bộ công đoạn trong quy trình.
- Vận hành và xác định được các sự cố thường gặp của các thiết bị tại nhà máy thực tập.
- Phân tích, đánh giá được chất lượng thực phẩm và điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm; xác định được các điểm mạnh, điểm yếu trong hoạt động quản lý chất lượng; thực hành vệ sinh tốt.
- Vận dụng được các nguyên tắc an toàn lao động- vệ sinh môi trường, xử lý nước thải tại cơ sở sản xuất.

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

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



e						X		X		
f								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: Chung 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	Tìm hiểu nguyên liệu	b		10
2.1	Tên gọi (tên tiếng Anh, tên khoa học)			
2.2	Đặc điểm và tính chất của nguyên liệu			
2.3	Đánh giá chất lượng nguyên liệu: tiêu chuẩn, phương pháp đánh giá			
2.4	Phương pháp bảo quản, vận chuyển nguyên liệu			
2.5	Các hiện tượng hư hỏng thường gặp của nguyên liệu			
3	Công nghệ chế biến sản phẩm	c,d,e		20
3.1	Sơ đồ quy trình công nghệ			
3.2	Thuyết minh quy trình			
3.3	Các biến đổi thường gặp của bán thành phẩm, sản phẩm và những sự cố thường gặp			
3.4	Đánh giá chất lượng sản phẩm: tiêu chuẩn sản phẩm, phương pháp đánh giá			
3.5	Định mức thực hiện trong sản xuất cho từng loại sản phẩm			
3.6	Bao bì và cách tổ chức bao gói sản phẩm			
3.7	Khảo sát cấu trúc và hoạt động của các kho ở cơ sở sản xuất			
3.8	Điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm			
3.9	Hệ thống quản lý chất lượng			
4	Máy và thiết bị	d,e		15
4.1	Nguyên lý hoạt động			
4.2	Sơ đồ cấu tạo, thông số kỹ thuật			
4.3	Ưu nhược điểm thiết bị			
4.4	Các sự cố thường gặp và khắc phục			
5	Vệ sinh, an toàn lao động và xử lý chất thải và nước thải	e,f		10
5.1	Các nội quy vệ sinh cá nhân, vệ sinh thiết bị, phân xưởng			
5.2	Chế độ bảo hộ lao động, đảm bảo an toàn lao động			
5.3	Quy trình xử lý phế liệu			
5.4	Hệ thống xử lý chất thải, nước thải			

## 7. Phương pháp dạy học:

TT.	Phương pháp dạy học	Áp dụng cho chủ đề	Nhằm đạt CLOs
1	Dạy học trong môi trường doanh nghiệp (Place-based learning). GV chuẩn bị nội dung học tập dưới dạng đề	1,2,3,4,5	a,b,c,d,e,f



	cương thực tập tại doanh nghiệp. Người học được giao thực hiện đề cương trên cơ sở cá nhân/nhóm và có sự hỗ trợ, hướng dẫn từ doanh nghiệp.		
--	---	--	--

### 8. Đánh giá kết quả học tập:

TT.	Hoạt động đánh giá	Nhằm đạt CLOs	Trọng số (%)
1	Chuyên cần/thái độ	a,b,c,d,e,f	25
2	Báo cáo thực tập	a,b,d,e,f	25
3	Thi kết thúc học phần (vấn đáp)	a,b,c,d,e,f	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 CNTT	Đề cương hướng dẫn Thực tập sản xuất tại cơ sở sản xuất	2016	Lưu hành nội bộ	E-learning	X	
2	Quản trị sản xuất	Đông Thị Thanh Phương	2008	NXB Thống kê	Thư viện số ĐHNT	X	
3	Phương pháp và kỹ năng quản lý nhân sự	Lê Anh Cường và cộng sự	2004	NXB Lao động	Thư viện số ĐHNT		X
4	Handbook of food Engineering	Dennis R.Heldman	2007	NXB CRC Express	Thư viện số ĐHNT		X

Ngày cập nhật: 11/11/2022

**CHỦ NHIỆM HỌC PHẦN**



**ThS. Trần Thanh Giang**

**TRƯỞNG BỘ MÔN**



**TS. Thái Văn Đức**

**BAN CHỦ NHIỆM CTĐT**



