

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Khoa/Viện: Công nghệ thực phẩm

Bộ môn: Công nghệ sau thu hoạch

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. Thông tin về học phần:

Tên học phần:

- Tiếng Việt: **THỰC TẬP CHUYÊN NGÀNH CÔNG NGHỆ SAU THU HOẠCH**

- Tiếng Anh: **SPECIFIC POST-HARVEST TECHNOLOGY PRACTICUM**

- Mã học phần: POT349

Số tín chỉ: 3 (0-3)

Đào tạo trình độ: Đại học

Học phần tiên quyết: Không

2. Mô tả tóm tắt học phần:

Học phần này rèn luyện cho sinh viên kỹ năng thực hành sản xuất ở quy mô công nghiệp trong lĩnh vực chuyên môn liên quan đến việc thu hoạch, xử lý, bảo quản nguyên liệu, công nghệ lạnh và lạnh đông sản phẩm sau thu hoạch, công nghệ sản xuất các sản phẩm từ nông sản và thủy sản.

3. Mục tiêu:

Học phần giúp cho sinh viên vận dụng kiến thức đã học vào thực tế sản xuất tại các doanh nghiệp, cơ sở sản xuất hoặc nông trại; rèn luyện kỹ năng tay nghề trong lĩnh vực công nghệ sau thu hoạch. Qua thực tế sản xuất, sinh viên củng cố lại kiến thức đã học.

4. Kết quả học tập mong đợi (KQHT):

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

a) Mô tả được sơ đồ, bộ máy tổ chức và quản lý sản xuất của cơ sở thực tập. Phân tích được ưu, nhược điểm của mặt bằng tổng thể và mặt bằng phân xưởng sản xuất.

b) Xử lý và bảo quản đúng cách các loại nguyên liệu nông- thủy sản được sử dụng tại cơ sở sản xuất.

c) Thực hiện được các công đoạn trong quy trình sản xuất các sản phẩm tại doanh nghiệp hoặc cơ sở sản xuất và nêu được tiêu chuẩn chất lượng sản phẩm.

d) Nhận diện được các lỗi thường gặp trong quá trình sản xuất gây ảnh hưởng xấu đến chất lượng và an toàn thực phẩm tại cơ sở thực tập, đề xuất được các giải pháp hạn chế.

e) Đánh giá được tình hình xử lý, tận dụng phụ phẩm ở cơ sở thực tập.

5. Nội dung:

STT	Chương/Chủ đề	Nhằm đạt	Số tiết	
		KQHT	LT	TH
1	Cơ sở sản xuất	a		10
1.1	Lịch sử hình thành và phát triển của cơ sở sản xuất, xu hướng phát triển sản xuất và kinh doanh của cơ sở sản			

1.2	xuất. Cơ cấu tổ chức và quản lý của cơ sở sản xuất.			
1.3	Sơ đồ mặt bằng tổng thể, mặt bằng phân xưởng sản xuất.			
2	Thu hoạch, xử lý, bảo quản nguyên liệu	b		30
2.1	Nguồn nguyên liệu, đặc điểm và thành phần của nguyên liệu, tiêu chuẩn chất lượng nguyên liệu.			
2.2	Phương pháp xử lý nguyên liệu			
2.3	Phương pháp bảo quản nguyên liệu			
2.4	Các biến đổi, hư hỏng thường gặp của nguyên liệu, nguyên nhân và cách phòng ngừa, khắc phục.			
3	Công nghệ sản xuất các sản phẩm từ nông-thủy sản	c		55
3.1	Quy trình công nghệ sản xuất các sản phẩm tại cơ sở sản xuất.			
3.2	Các biến đổi thường gặp của bán thành phẩm và sản phẩm trong quá trình sản xuất.			
3.3	Bao bì và bao gói thực phẩm			
3.4	Tiêu chuẩn chất lượng của sản phẩm			
4	Quản lý chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm	d		30
4.1	Các khái niệm liên quan tới quản lý chất lượng			
4.2	Các phương pháp đảm bảo chất lượng thực phẩm			
4.3	Hoạt động kiểm tra, quản lý chất lượng thực phẩm tại cơ sở sản xuất.			
4.4	Vệ sinh an toàn thực phẩm và hoạt động quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm tại cơ sở sản xuất.			
5	Tình hình vệ sinh môi trường tại cơ sở thực tập	e		10
5.1	Hoạt động thu gom các phụ phẩm và hướng tận dụng phụ phẩm trong quá trình sản xuất.			
5.2	Vệ sinh môi trường, hệ thống xử lý chất thải tại cơ sở sản xuất.			

6. Tài liệu dạy và 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	Tôn Nữ Minh Nguyệt, Lê Văn Việt Mẫn, Trần Thị Thu Trà	CNCB rau trái. Tập 1: Nguyên liệu và công nghệ bảo quản sau thu hoạch	2009	ĐH. Quốc gia TP.HCM	Thư viện		x
2	Hà Văn Thuyết, Cao Hoàng Lan, Nguyễn Thị Hạnh	Công nghệ rau quả	2013	NXB Bách Khoa - Hà Nội	Thư viện		x
3	Nguyễn Trọng Căn, Đỗ Minh Phụng, Nguyễn Anh Tuấn	Công nghệ chế biến thực phẩm. Tập 1. Nguyên liệu chế biến thủy sản.	2006	Nông nghiệp	Thư viện		x
4	Lisa Kitinoja, Adel A. Kader- Chu Doãn Thành ,Lương Thị Song Vân, Nguyễn Thị Hạnh dịch	Kỹ thuật xử lý và bảo quản sau thu hoạch quy mô nhỏ: Tài liệu kỹ thuật cho rau quả và hoa cây cảnh	2004	University of California - Davisx	Thư viện		x
5	Trần Minh Tâm	Bảo quản và chế biến nông sản sau thu hoạch	2002	Nông nghiệp	Thư viện		x
6	Hà Văn Thuyết, Trần Quang Bình	Bảo quản rau quả tươi và bán chế phẩm	2000	Nông nghiệp Hà Nội	Thư viện		x
7	Huỳnh Nguyễn Duy Bảo, Huỳnh Lê Tâm, Else Marie Andersen	Hướng dẫn xử lý và bảo quản tôm sú nguyên liệu	2005	Nông nghiệp	Thư viện		x
8	Huỳnh Nguyễn Duy Bảo, Nguyễn Quang Huy, Huỳnh Lê Tâm	Hướng dẫn xử lý và bảo quản nhuyễn thể chân đầu nguyên liệu	2005	Nông nghiệp	Thư viện		x
9	Brigitte Maas-van Berkel, Brigiet van den Boogaard, Corlien Heijnen	Presevation of meat and fish	2004	Marja de Goffau- Markusse	Giảng viện		x

7. Đánh giá kết quả học tập:

<i>STT</i>	<i>Hình thức đánh giá</i>	<i>Nhằm đạt KQHT</i>	<i>Trọng số (%)</i>
1	Chuyên cần, báo cáo định kỳ cho giáo viên hướng dẫn	a, b, c, d, e, f	25
2	Báo cáo thực tập	a, b, c, d, e, f	25
3	Đánh giá kết thúc thực tập	a, b, c, d, e, f	50

GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN*(Ký và ghi họ tên)***Nguyễn Thị Mỹ Hương****TRƯỞNG KHOA/VIỆN***(Ký và ghi họ tên)***Vũ Ngọc Bội****TRƯỞNG BỘ MÔN***(Ký và ghi họ tên)***Nguyễn Thị Mỹ Hương**