

# 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 NGÀNH CÔNG NGHỆ SAU THU HOẠCH**
  - Tiếng Anh: **GENERAL POSTHARVEST TECHNOLOGY PRACTICUM**
  - Mã học phần: POT354
- 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 tạo cơ hội cho người học tìm hiểu hoạt động sản xuất kinh doanh của doanh nghiệp, rèn luyện cho người học kỹ năng thực hành xử lý, bảo quản sản phẩm sau thu hoạch, sản xuất các sản phẩm từ nông sản, thủy sản ở quy mô công nghiệp và kỹ năng phát hiện, giải quyết các vấn đề trong quá trình sản xuất liên quan đến lĩnh vực công nghệ sau thu hoạch.

### 3. Mục tiêu:

Học phần giúp sinh viên vận dụng kiến thức đã học vào thực tế sản xuất tại doanh nghiệp để nâng cao kiến thức, rèn luyện kỹ năng và tay nghề sản xuất một số sản phẩm, nâng cao năng lực làm việc sau khi ra trường.

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

- a) Phân tích tình hình hoạt động sản xuất kinh doanh tại cơ sở sản xuất hoặc tình hình nghiên cứu tại viện nghiên cứu liên quan đến lĩnh vực công nghệ sau thu hoạch.
- b) Xử lý và bảo quản đúng cách các loại nguyên liệu nông- thủy sản được sử dụng tại cơ sở sản xuất.
- c) Trình bày và thực hiện được quy trình sản xuất các sản phẩm từ nông sản và thủy sản tại cơ sở thực tập.
- 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 tận dụng phụ phẩm, việc xử lý các chất thải rắn và nước thải tại cơ sở thực tập.
- f) Đề xuất được các giải pháp nhằm giải quyết vấn đề liên quan đến lĩnh vực công nghệ sau thu hoạch từ thực tiễn sản xuất đặt ra.

### 5. Nội dung:

<i>STT</i>	<i>Chương/Chủ đề</i>	<i>Nhằm đạt KQHT</i>	<i>Số tiết</i>	
			<i>LT</i>	<i>TH</i>
<b>1</b>	<b>Cơ sở sản xuất/viện nghiên cứu công nghệ sau thu hoạch</b>	a		10
1.1	Tìm hiểu về cơ sở sản xuất hoặc viện nghiên cứu về lĩnh vực công nghệ sau thu hoạch.			
1.2	Cơ cấu tổ chức và quản lý của cơ sở sản xuất hoặc viện nghiên cứu.			
1.3	Tình hình hoạt động sản xuất kinh doanh tại cơ sở sản xuất hoặc tình hình nghiên cứu tại viện công nghệ sau thu hoạch.			
<b>2</b>	<b>Thu hoạch, xử lý, bảo quản nguyên liệu</b>	b		25
2.1	Các loại nguyên liệu sử dụng trong quá trình sản xuất.			
2.2	Tiêu chuẩn chất lượng của nguyên liệu, phân cỡ, phân hạng nguyên liệu.			
2.3	Phương pháp vận chuyển, bảo quản nguyên liệu .			
2.4	Các dạng hư hỏng thường gặp của nguyên liệu tại cơ sở thực tập.			
<b>3</b>	<b>Công nghệ sản xuất các sản phẩm từ nông sản và thủy sản</b>	c		50
3.1	Công nghệ sản xuất các sản phẩm từ nông sản và thủy sản.			
3.2	Máy móc, thiết bị trong dây chuyền sản xuất của cơ sở sản xuất.			
3.3	Các dạng hư hỏng thường gặp của bán thành phẩm và sản phẩm trong quá trình sản xuất và các giải pháp khắc phục			
3.4	Chỉ tiêu chất lượng của sản phẩm.			
<b>4</b>	<b>Quản lý chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm</b>	d		25
4.1	Chương trình quản lý chất lượng đang áp dụng tại cơ sở sản xuất.			
4.2	Quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm tại cơ sở sản xuất.			
<b>5.</b>	<b>Tình hình vệ sinh môi trường tại cơ sở thực tập</b>	e		
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, nước thải			

	tại cơ sở sản xuất.			
<b>6</b>	<b>Chuyên đề về lĩnh vực công nghệ sau thu hoạch từ thực tiễn đặt ra.</b>	f		25
6.1	Một số vấn đề về lĩnh vực công nghệ sau thu hoạch từ thực tiễn sản xuất đặt ra.			
6.2	Đề xuất các giải pháp nhằm giải quyết vấn đề đặt ra.			

## 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 Cẩn, 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	Nguyễn Mạnh Khải	Giáo trình bảo quản nông sản	2007	Giáo dục	Thư viện		x
5	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 - Davis	Thư viện		x
6	Trần Minh Tâm	Bảo quản và chế biến nông sản sau thu hoạch	2002	Nông nghiệp	Thư viện		x

7	Hà Văn Thuyết, Trần Quang Bình	Bảo quản rau quả tươi và bán chế phẩm	2000	Nông nghiệp Hà Nội	Thư viện		x
8	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
9	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
10	Lê Văn Hoàng	Cá thịt và chế biến công nghiệp	2004	Khoa học và Kỹ thuật Hà Nội	Giảng viên		x
11	Brigitte Maas-van Berkel, Brigiet van den Boogaard, Corlien Heijnen	Presevation of meat and fish	2004	Marja de Goffau-Markusse	Giảng viên		x

### 7. Đánh giá kết quả học tập:

STT	Hình thức đánh giá	Nhằm đạt KQHT	Trọng số (%)
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**