



**TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG**  
**Khoa/Viện: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM**  
**Bộ môn: CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN THỦY SẢN**  
**ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN**

**1. Thông tin về học phần:**

Tên học phần:

- Tiếng Việt: **THỰC TẬP SẢN XUẤT 1**
- Tiếng Anh: **SUBJECT PRACTICUM 1**

Mã học phần: SPT374

Số tín chỉ: 2 (0-2)

Đào tạo trình độ: Đại học

Học phần tiên quyết: Công nghệ lạnh và lạnh đông thủy sản

**2. Thông tin về GV:**

Họ và tên: Đặng Trung Thành

Chức danh, học vị: Giảng viên, Tiến sỹ

Điện thoại: 0914204670

Email: thanhdt@ntu.edu.vn

Địa chỉ NTU E-learning: <https://elearning.ntu.edu.vn/course/view.php?id=12404>

Địa chỉ Google Meet: <https://meet.google.com/jmx-fxeh-ean>

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

**3. Mô tả 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 đông lạnh và thực tập tay nghề trong quy trình sản xuất sản phẩm cụ thể tại nhà máy.

**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.

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

- a. Mô tả được sơ đồ, bộ máy tổ chức và quản lý sản xuất của cơ sở thực tập.
- b. Trình bày được các yêu cầu về khối lượng và chất lượng đối với nguyên liệu thủy sản tại cơ sở thực tập.
- c. Thực hiện được công việc tại khâu tiếp nhận nguyên liệu (xuống hàng, rửa, xác định khối lượng, chất lượng đánh tỷ lệ, bảo quản nguyên liệu thủy sản)
- d. Nhận diện được các hư hỏng của nguyên liệu thủy sản thường gặp tại cơ sở thực tập và đề xuất các giải pháp ngăn ngừa.
- e. 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).

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.

### 6. Đánh giá kết quả học tập:

TT.	Hoạt động đánh giá	Hình thức/công cụ đánh giá	Nhằm đạt CLOs	Trọng số (%)
1	Đánh giá quá trình	Chuyên cần/Thái độ	a,b,c,d,e,f	20
2		Chăm báo cáo	a,b,c,d,e,f	30
3	Thi cuối kỳ	Bảo vệ	a,b,c,d,e,f	50

### 7. 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 CNCB	Đề cương HP và đề cương chi tiết HP TTSX1	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	Lê Anh Cường, Nguyễn Thị Lệ Huyền, Nguyễn Thị Mai	Phương pháp và kỹ năng quản lý nhân sự	2004	Nhà xuất bản lao động và xã hội	Thư viện ĐHNT		X
5	Đồng Thị Thanh Phương	Quản trị sản xuất	2008	Nhà xuất bản thống kê	Thư viện ĐHNT		X
6	Nguyễn Trọng Cẩn, Đỗ Minh Phụng, Nguyễn Anh Tuấn	Công nghệ chế biến thực phẩm Tập 1: Nguyên liệu chế biến thủy sản	2006	Nhà xuất bản Nông Nghiệp	Thư viện ĐHNT		X
7	Y.H. Hui	Handbook of frozen foods	2004	CRC	Thư viện ĐHNT		X

**8. Kế hoạch dạy học:**

TT.	Chủ đề	Nhằm đạt CLOs	Số tiết	Phương pháp dạy học	Nhiệm vụ của người học
<b>Thực tập sản xuất</b>					
<b>1</b>	<b>Tìm hiểu về hoạt động sản xuất kinh doanh của doanh nghiệp</b>	a	10	- SV tự nghiên cứu - Thảo luận với GV và cán bộ nhà máy	- Tìm hiểu trên web thông tin về các cơ sở chế biến thủy sản. - Đọc tài liệu tham khảo số 1,2,4,5 - Chuẩn bị câu hỏi thảo luận về chủ đề.
1.1	Tìm hiểu về lịch sử hình thành và phát triển của doanh nghiệp				
1.2	Tìm hiểu về cơ cấu tổ chức và quản lý doanh nghiệp - Sơ đồ mặt bằng tổng thể của nhà máy - Sơ đồ cơ cấu tổ chức quản lý tại nhà máy				
1.3	Tìm hiểu về sản phẩm và thị trường tiêu thụ.				
<b>2</b>	<b>Nguyên liệu và công nghệ sau thu hoạch</b>	b, c, d, f	20	- 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 - Nắm bắt được các loại nguyên liệu, quy trình chế biến, đặt câu hỏi, thảo luận, trình bày nội dung theo yêu cầu.
2.1	Nguồn nguyên liệu dùng trong sản xuất các sản phẩm tại nhà máy.				
2.2	Tiếp nhận, phân cỡ, phân loại và bảo quản nguyên liệu.				
2.3	Qui định về vệ sinh an toàn thực phẩm tại phân xưởng chế biến.				
<b>3</b>	<b>Công nghệ chế biến sản phẩm thủy sản</b>	d, e, f	30	- 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, 7 - Nắm bắt được từng công đoạn trong quy trình chế biến, đặt câu hỏi thảo luận, trình bày nội dung theo yêu cầu.
3.1	Tìm hiểu các công đoạn trong quy trình công nghệ sản xuất các sản phẩm thủy sản tại cơ sở thực tập				
3.2	Tìm hiểu các dạng hư hỏng thường gặp của nguyên liệu, bán thành phẩm và sản phẩm thủy sản tại cơ sở thực tập.				
3.3	Tìm hiểu tiêu chuẩn chất lượng của sản phẩm sản xuất tại nhà máy.				

**9. Yêu cầu đối với người học:**

- Thường xuyên cập nhật và thực hiện đúng kế hoạch dạy học, kiểm tra, đánh giá theo Đề cương chi tiết học phần trên hệ thống NTU E-learning lớp học phần;
- Thực hiện đầy đủ và trung thực các nhiệm vụ học tập, kiểm tra, đánh giá theo Đề cương chi tiết học phần và hướng dẫn của GV giảng dạy học phần.

*Ngày cập nhật: 15/10/2021*

**GIẢNG VIÊN**  
*(Ký và ghi họ tên)*

**Đặng Trung Thành**

**CHỦ NHIỆM HỌC PHẦN**  
*(Ký và ghi họ tên)*

**BM CNCB**

**TRƯỞNG BỘ MÔN**  
*(Ký và ghi họ tên)*

**Nguyễn Trọng Bách**