



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 2**
- Tiếng Anh: **SUBJECT PRACTICUM 2**

Mã học phần: SPT364

Số tín chỉ: 2 (0-2)

Đào tạo trình độ: Đại học

Học phần tiên quyết: Học phần Thực tập sản xuất 1

2. Thông tin về GV:

Họ và tên: Trần Thị Huyền

Chức danh, học vị: Giảng viên, Thạc sĩ

Điện thoại: 0988860693

Email: huyentt@ntu.edu.vn

Địa chỉ NTU E-learning: <https://elearning.ntu.edu.vn/course/view.php?id=12409>

Địa chỉ Google Meet: <https://meet.google.com/duj-jedm-tda>

Địa điểm tiếp SV: làm việc online trên google meet, zoom, 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, thực tập tay nghề và kỹ năng phát hiện, giải quyết các vấn đề trong quy trình sản xuất sản phẩm cụ thể tại nhà máy; tìm hiểu về chương trình quản lý chất lượng sản phẩm, cách thức xử lý nguyên liệu còn lại, nước thải mà doanh nghiệp đang áp dụng.

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, sử dụng nguyên liệu còn lại và xử lý nước thải, nắm rõ phương pháp đảm bảo chất lượng tại nhà máy.

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

- a) Trình bày được sơ đồ cơ cấu tổ chức - quản lý sản xuất, vấn đề về tiền lương, chính sách lao động tại doanh nghiệp.
- b) Trình bày được cách thức điều hành một ca sản xuất.
- c) Trải nghiệm trực quan công việc tại khâu tiếp nhận nguyên liệu (xuống hàng, rửa, định giá, xác định khối lượng, chất lượng, bảo quản nguyên liệu, nhận diện các hư hỏng của nguyên liệu, kiểm tra hồ sơ liên quan đến an toàn thực phẩm tại cơ sở thực tập).
- d) 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).
- e) Trình bày được các loại định mức (nguyên vật liệu, nhân công, ...) và phương pháp xác định các loại định mức sản xuất tại nhà máy.

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.

g) Nhận diện được tiềm năng nguyên liệu còn lại và đánh giá được vấn đề sử dụng chất thải của doanh nghiệp.

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/ điểm danh, bài tập tự nghiên cứu/ báo cáo	a, b, c, d, e, f, g	25
2		Chăm báo cáo	a, b, c, d, e, f, g	25
3	Thi cuối kỳ	Vấn đáp	a, b, c, d, e, f, g	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 TTSX2	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	Đông 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	Nguyễn Thuần Anh	Bài giảng đảm bảo chất lượng và luật thực phẩm	2014	BM ĐBCL&ATTP	Thư viện ĐHNT		X
8	Thái Văn Đức	Bài giảng Kỹ thuật Bảo hộ lao động	2015	BM CNTP	Thư viện ĐHNT		X
9	Nguyễn Xuân Duy	Bài giảng Sản xuất sạch hơn trong chế biến thủy sản	2011	BM CNCB	Thư viện ĐHNT		X
10	Huỳnh Nguyễn Duy Bảo	Bài giảng Phương pháp nghiên cứu khoa học	2013	BM CNCB	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
Thực tập sản xuất					
1	Tìm hiểu chung về nhà máy	a, b	10		
1.1	Cơ cấu tổ chức quản lý, quản lý nhân sự			- SV tự nghiên cứu	- Đọc tài liệu tham khảo số 1,4,5
1.2	Sơ đồ tổng thể và mặt bằng phân xưởng			- Thảo luận với GV và cán bộ nhà máy	- Chuẩn bị câu hỏi thảo luận về chủ đề
1.3	Cách thức điều hành một ca sản xuất				
1.4	Vấn đề tiền lương, chính sách thưởng, phạt				
1.5	Phương pháp xác định chi phí, giá thành				
1.6	Cơ cấu sản phẩm, thị trường và tiêu chuẩn chất lượng các thị trường tiêu thụ				
2	Tìm hiểu về nguyên liệu sản xuất	c, d, e	10		
2.1	Các loại nguyên vật liệu sử dụng trong quá trình sản xuất			- SV tự nghiên cứu	- Đọc tài liệu tham khảo số 1,2,3,6
2.2	Yêu cầu kỹ thuật của các loại nguyên vật liệu sử dụng			- Thăm quan trực tuyến tại các nhà máy chế biến	- Thu thập dữ liệu về quy trình chế biến, đặt câu hỏi thảo luận, trình bày phân chuẩn bị
2.3	Phương pháp vận chuyển, bảo quản nguyên liệu từ nơi thu mua về nhà máy			- Thảo luận, phân tích quy trình cùng GV và cán bộ nhà máy	

2.4	Phương pháp tiếp nhận; <u>phân cỡ</u> , phân hạng; sơ chế và bảo quản nguyên liệu tại nhà máy				
2.5	Phương pháp định giá nguyên liệu				
2.6	Các dạng hư hỏng thường gặp của nguyên liệu tại nhà máy				
3	Tìm hiểu về công nghệ chế biến sản phẩm thủy sản	d, e, 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 - Thu thập dữ liệu về quy trình chế biến, đặt câu hỏi thảo luận, trình bày phần chuẩn bị
3.1	Quy trình công nghệ sản xuất các sản phẩm thủy sản tại nhà máy				
3.2	Các định mức và phương pháp xác định định mức sản xuất				
3.3	Các dạng hư hỏng thường gặp của bán thành phẩm và sản phẩm thủy sản và các giải pháp khắc phục				
3.4	Bao bì, kỹ thuật bao gói sản phẩm ở nhà máy				
3.5	Máy móc, thiết bị sử dụng trong công nghệ chế biến, bảo quản sản phẩm tại nhà máy.				
4	Tìm hiểu về quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm, đảm bảo an toàn lao động và quản lý chất thải	f, g	15	- SV nghiên cứu tài liệu - Thuyết trình của Doanh nghiệp - Thảo luận	- Đọc tài liệu tham khảo số 1,7,8,9 - SV đặt câu hỏi thu thập thông tin
4.1	Chương trình quản lý chất lượng đang áp dụng tại nhà máy				
4.2	Quy định vệ sinh và ATTP tại nhà máy				
4.3	Chủ đề đảm bảo an toàn lao động tại nhà máy (điện, hóa chất, âm thanh, ánh sáng, áp lực cao).				
4.4	Chủ đề bảo quản và sử dụng nguyên liệu còn lại tại nhà máy				
4.5	Chủ đề xử lý nước thải tại nhà máy				
5	Phát hiện và giải quyết vấn đề bất cập tại Doanh nghiệp	a, b, c, d, e, f, g	5	- SV tự nghiên cứu - Thảo luận với GV và cán bộ nhà máy - Nghiên cứu tình huống	- Đọc tài liệu tham khảo số 1,9,10 - Tổng hợp và chọn lựa vấn đề nghiên cứu

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: 12/10/2021

GIẢNG VIÊN
(Ký và ghi họ tên)

Trần Thị Huyền

CHỦ NHIỆM HỌC PHẦN
(Ký và ghi họ tên)

TRƯỞNG BỘ MÔN
(Ký và ghi họ tên)

Nguyễn Trọng Bách