

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Tên học phần : Thực tập chuyên ngành ngoài trường

(Field trip on Food Processing Technology)

- Mã số học phần: NNH608

- Số tín chỉ học phần: 2 tín chỉ

- Số tiết học phần: 60 tiết thực hành

2. Đơn vị phụ trách học phần:

- Bộ môn: Công nghệ thực phẩm

- Khoa: Nông Nghiệp

3. Điều kiện tiên quyết: không

4. Mục tiêu của học phần

Mục tiêu	Nội dung mục tiêu	CĐR CTĐT
4.1	Mở rộng kiến thức chuyên môn thông qua hoạt động sau thu hoạch nông sản trong thực tế	6.1.2b 6.1.3b,c
4.2	Phân tích và giải quyết vấn đề liên quan đến công tác quản lý chất lượng chuỗi giá trị nông sản sau thu hoạch	6.2.1c .
4.3	Thu thập, tổng hợp thông tin; lập kế hoạch, tổ chức công việc, viết báo cáo và thuyết trình	6.2.2
4.4	Vận dụng và có thái độ đúng trong giải quyết vấn đề như sự chính xác, tính trung thực và sự hợp tác trong công việc.	6.3b

5. Chuẩn đầu ra của học phần:

CĐR HP	Nội dung chuẩn đầu ra	Mục tiêu	CĐR CTĐT
	Kiến thức		
CO1	Kiến thức chuyên ngành thực tế về ngũ cốc, rau quả, thịt, trứng sữa, thủy sản, lén men,...; nguyên tắc hoạt động và vận hành thiết bị trong nhà máy chế biến thực tập mà sinh viên đến thực tập.	4.1	6.1.2b
CO2	Kiến thức về tổ chức sản xuất và PR của các công ty trong nước hay ngoài nước.	4.1	6.1.3c
CO3	Phân tích, so sánh và giải thích các biến đổi trong quá trình sản xuất và chế biến thực phẩm; tính toán nguyên liệu, phụ gia và hóa chất chuẩn bị cho quá trình bảo quản và chế biến thực phẩm.	4.1	6.1.3b

CĐR HP	Nội dung chuẩn đầu ra	Mục tiêu	CĐR CTĐT
	Kỹ năng		
CO4	Kỹ năng thu thập và sàng lọc thông tin, thu thập xử lý và phân tích dữ liệu.	4.2	6.2.1c
CO5	Sử dụng các phần mềm văn phòng cơ bản như MicrosoftWord, Excel, Power-point, khai thác và sử dụng internet, làm việc nhóm, tác phong công nghiệp.	4.3	6.2.2
	Thái độ/Mức độ tự chủ và trách nhiệm		
CO6	Nhận thức được tầm quan trọng của thực tập thực tế ngoài trường.	4.4	6.3b
CO7	Đạo đức nghề nghiệp, ý thức trách nhiệm trong công việc và tổ chức kỷ luật tốt.	4.4	6.3b

6. Mô tả tóm tắt nội dung học phần

Nội dung của học phần chủ yếu là tham quan thực tập ngoài trường, học viên có thể tiếp cận các công nghệ sơ chế, bảo quản, chế biến thực phẩm ở các cơ sở sản xuất và nhà máy (cho hoạt động buôn bán trong nước hoặc xuất khẩu). Trong học phần này, được sự hướng dẫn của các giảng viên, học viên vận dụng các kiến thức từ lý thuyết đã được học ở nhà trường và kết hợp các kiến thức thực tế được truyền đạt bởi những người làm việc trực tiếp tại cơ sở sản xuất để nâng cao kiến thức toàn diện về các hoạt động sản xuất thực phẩm trong nước. Khi kết thúc quá trình thực tập, học viên tổng hợp các kiến thức thực tế, kết hợp với lý thuyết để viết báo cáo về các hoạt động đã được tham quan và học tập. Kết quả báo cáo sẽ được đánh giá bởi hội đồng gồm các giảng viên tham gia giảng dạy và hướng dẫn thực tập.

7. Cấu trúc nội dung học phần

7.1. Lý thuyết

7.2. Thực hành

TT	Nội dung	Số tiết	CĐR CTĐT
1.	Rau-Hoa-Quả/Nông sản Tham quan các nhà máy chế biến rau quả tại DBSCL, TPHCM, Bình Dương, các Tỉnh Miền Trung và Tây Nguyên Tham quan mô hình trồng, thu hoạch, sơ chế, bảo quản rau, hoa, quả tại DBSCL, TPHCM, Bình Dương, các Tỉnh Miền Trung và Tây Nguyên. <i>Dự kiến 2-4 địa điểm tham quan thực tế (1-2 địa điểm/ngày, tùy hoạt động)</i>	20	Tất cả các mục tiêu của học phần
2	Súc sản (Thịt, sữa, trứng) Tham quan các trang trại nuôi, công ty xử lý và tồn trữ sau thu hoạch các sản phẩm gia súc, gia cầm.	20	Tất cả các mục tiêu của học phần

TT	Nội dung	Số tiết	CĐR CTĐT
	<ul style="list-style-type: none"> - Các nhà máy giết mổ, chế biến từ gia súc, gia cầm - Tham quan quy trình thu nhận và xử lý sữa bò tươi - Công ty chế biến trứng gia cầm <p><i>Dự kiến 2-4 địa điểm tham quan thực tế (1-2 địa điểm/ngày, tùy hoạt động)</i></p>		
3	Thủy sản Tham quan tại các nhà máy chế biến thủy hải sản, quy trình nuôi trồng, đánh bắt, vận chuyển và chế biến các sản phẩm từ thủy sản <p><i>Dự kiến 2-4 địa điểm tham quan thực tế (1-2 địa điểm/ngày, tùy hoạt động)</i></p>	20	Tất cả các mục tiêu của học phần

8. Phương pháp giảng dạy

- Bộ môn chịu trách nhiệm quản lý học phần, phân công nhóm giảng viên phụ trách.
- Nhóm giảng viên có nhiệm vụ:
 - + Liên lạc với các nhà máy/ công ty chế biến và bảo quản sau thu hoạch xin phép cho học viên được tham quan.
 - + Hướng dẫn học viên chuẩn bị một số kỹ năng/ kiến thức/ hành trang cho đợt thực tập.
 - + Giảng viên cùng tham gia với học viên trong suốt đợt thực tập, kịp thời cung cấp thông tin hay nhắc nhở học viên hoàn thành nhiệm vụ.

9. Nhiệm vụ của học viên

Học viên phải thực hiện các nhiệm vụ như sau:

- Tự tìm hiểu trước về nơi thực tập và các vấn đề cần phải quan tâm trước khi đến nhà máy/công ty.
- Tuân thủ, chấp hành các quy định của công ty/nhà máy thực tập. Các vấn đề phát sinh cần được báo cáo với giảng viên trực tiếp hướng dẫn.
- Tham dự đầy đủ số tiết tham quan/thực tập. Các trường hợp vắng mặt do các yếu tố khách quan sẽ được xem xét cụ thể.
- Học viên phải ghi nhật ký khi tham quan các dây chuyền công nghệ trong các nhà máy/ công ty chế biến và bảo quản nông sản.
- Phải có đăng ký bảo hiểm tai nạn, còn thời hạn sử dụng trong thời gian thực tập.
- Học viên sẽ được tổ chức và hỗ trợ một phần hay toàn bộ chi phí đi lại trong thời gian tham quan, thực tập (tùy theo kinh phí phân giao của Trường, Khoa, Bộ môn); các chi phí về ăn, ở và các chi phí cá nhân khác do sinh viên tự chi trả.

10. Đánh giá kết quả học tập của sinh viên

10.1. Cách đánh giá

Học viên được đánh giá tích lũy học phần như sau:

TT	Điểm thành phần	Quy định	Trọng số	CĐR CTĐT
1	Chuyên cần	Điều kiện tiên quyết Học viên vien không tham dự đầy đủ các buổi thực tập đều phải thực hiện lại học phần (trừ một số trường hợp đặc biệt được xem xét riêng)	20%	CO4, CO6
2	Phúc trình thực tập	Hoàn thành và không sao chép, bao gồm: - Báo cáo cho từng quy trình của các nhà máy/công ty mà học viên tham quan. - Bài nhận xét chung về chuyến đi thực tập nhận thức: phương thức tổ chức, quản lý, sắp xếp của nhà trường (tạo chuyến đi thực tế cho học viên) và của các nhà máy/công ty	30%	Tất cả các mục tiêu của học phần
3	Thi kết thúc học phần	- Báo cáo nhóm, mỗi nhóm 2-3 học viên - Bắt buộc dự thi	50%	Tất cả các mục tiêu của học phần

10.2. Cách tính điểm

- Điểm đánh giá thành phần và điểm thi kết thúc học phần được chấm theo thang điểm 10 (từ 0 đến 10), làm tròn đến một chữ số thập phân.
- Điểm học phần là tổng điểm của tất cả các điểm đánh giá thành phần của học phần nhân với trọng số tương ứng. Điểm học phần theo thang điểm 10 làm tròn đến một chữ số thập phân, sau đó được quy đổi sang điểm chữ và điểm số theo thang điểm 4 theo quy định về công tác học vụ của Trường.

11. Tài liệu học tập

Thông tin về tài liệu	Số đăng ký cá biệt
1. Nguyễn Trọng Cản, Lê Thé Soạn, Đỗ Minh Phụng. - Công nghệ. 1987. chế biến thủy sản; T1 / Nha Trang: Đại học Thủy sản Nha Trang, 119tr.- 664.94/ C121 .	NN.006626
2. Bùi Thanh Nhã, Huỳnh Lê Tâm và Else Marie Andersen. 2004. Hướng dẫn quản lý hoạt động kiểm nghiệm tại cơ sở chế biến thủy sản - Hà Nội : Nông nghiệp. (SeaQIP) - 664.949/ Nh100	NN.003197, FAO000020
3. Lê Bạch Tuyết. 1994. Các Quá Trình Công Nghệ Cơ Bản Trong Sản Xuất Thực Phẩm, Nhà Xuất Bản Giáo Dục, 1994. 664.024/T528	M017030, MOL.021263, MON.112264
4. Nguyễn Minh Thủy. 2011. Giáo trình thực tập Công nghệ thực phẩm (PTN). Nhà xuất bản Đại học Cần Thơ. 664/ Th523	NN.015991, MOL.063358
5. Nguyễn Trọng Cản, Đỗ Minh Phụng . 2004. Nguyên liệu chế	TS.001002

- biển thủy sản /.- Nha Trang: Đại học Thủy sản. 167 tr., 27 cm.- 664.949/ C121 .
6. Schoustra S. 1999. *Food Fermentation*. Department of Food Technology and Nutritional Sciences, Wageningen Agricultural University. 664/ F686/P.1 MON.038486, CNSH.000159
 7. Bùi Ái. 2005. Công nghệ lên men ứng dụng trong công nghệ thực phẩm / Tái bản lần thứ 1.- Thành phố Hồ Chí Minh: Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh, 235 tr.; minh họa, 21 cm.- 663.13/ A103 MON.038189
 8. Bùi Đức Hợi (chủ biên). 2009. Kỹ thuật chế biến lương thực- T.1 / - Hà Nội: Khoa học và Kỹ thuật, 2009.- 370 tr.; minh họa, 27 cm.- 664.7/ H462/T.1. MOL.061796
 9. Bùi Đức Hợi (chủ biên). 2010. Kỹ thuật chế biến lương thực- T.1 / - Hà Nội: Khoa học và Kỹ thuật, 2009.- 370 tr.; minh họa, 27 cm.- 664.7/ H462/T.2. MOL.058515
 10. Những vấn đề cơ bản về vệ sinh an toàn thực phẩm đối với sức khỏe của con người: Hệ thống quy chuẩn kỹ thuật quốc tế về phụ gia thực phẩm và vệ sinh an toàn thực phẩm / Cục An toàn Vệ sinh Thực phẩm - Hà Nội: Lao động - Xã hội, 2010.- 546 tr., 28 cm.- 344.5970423/ C506 TS.002072
 11. Đỗ Thị Anh Dao. 2005. Kỹ thuật bao bì thực phẩm / - Thành phố Hồ Chí Minh: Nhà xuất bản Thành phố Hồ Chí Minh- 269 tr., 24 cm.- 664.028/ Đ108 MOL.037304
 12. Chất phụ gia thực phẩm: Cẩm nang cho người tiêu dùng / Trung tâm khoa học thực phẩm và dinh dưỡng ứng dụng (ANFOS), Hội dinh dưỡng thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh - In lần thứ 2.- Thành phố Hồ Chí Minh: Tổng hợp thành phố Hồ Chí Minh, 2011.- 75 tr., 15 cm+ Minh họa (Tủ sách sức khỏe và nâng cao chất lượng cuộc sống), 9786045800553.- 363.19/ Tr513

12. Hướng dẫn học viên tự học

TT	Phần 1. Nội dung bắt buộc	Lý thuyết (tiết)	Thực hành (tiết)	Nhiệm vụ của học viên
1.	Giới thiệu về nhà máy (cơ sở sản xuất)	0		Tìm hiểu thực tế
2.	Thiết kế nhà máy (hoặc cơ sở sản xuất) - Bố trí dây chuyền sản xuất và chế biến thực phẩm.	0	5	-Nghiên cứu trước: [1,2,3,4,5, 7, 8, 9]
3.	Quy trình công nghệ tiên tiến của các công ty trong nước và nước ngoài ở các Công ty/Nhà máy đến tham quan	0	10	-Nghiên cứu trước [1,2,3,4,5, 7, 8, 9]
4.	Công nghệ và thiết bị sản xuất - Các phương pháp kỹ thuật được sử dụng trong các giai đoạn của quá trình sản xuất. Các thông số kỹ thuật trên dây chuyền công nghệ	0	10	-Nghiên cứu trước: +Tài liệu [1,2,3,4,5, 7, 8, 9]
5.	Nhận diện và hiểu biện pháp khắc phục các vấn đề thường xảy ra trong các nhà máy chế biến thực phẩm		5	-Nghiên cứu trước: +Tài liệu [1,2,3,4,5, 7, 8, 9]

TT	Phần 1. Nội dung bắt buộc	Lý thuyết (tiết)	Thực hành (tiết)	Nhiệm vụ của học viên
6.	Các dạng sản phẩm: phân loại, đánh giá chất lượng, các tiêu chuẩn áp dụng để đánh giá.	0	5	-Nghiên cứu trước: [1,2,3,4,5, 7, 8, 9]
7.	Biện pháp giám sát vệ sinh an toàn người trực tiếp tham gia vào hoạt động thực phẩm	0	5	-Nghiên cứu trước: +Tài liệu [10]
8.	Phương pháp bao gói (loại bao bì) và bảo quản sản phẩm	0	5	-Nghiên cứu trước: +Tài liệu [11]
9.	Các chất phụ gia và hóa học sử dụng trong xử lý và bảo quản nông sản sau thu hoạch.	0	5	-Nghiên cứu trước: +Tài liệu [12]
10	Hệ thống quản lý chất lượng tiên tiến của các công ty trong nước và nước ngoài tại các điểm đến tham quan.		5	-Nghiên cứu trước: [1,2,3,4,5, 7, 8, 9]
11.	Biện pháp phân phối sản phẩm và tiếp cận với thị trường buôn bán; phương thức chuyên nghiệp về quan hệ cộng đồng và marketing của các công ty trong nước và nước ngoài tại các điểm đến tham quan.	0	5	-Nghiên cứu trước: [1,2,3,4,5, 7, 8, 9]

Cần Thơ, ngày 27 tháng 10 năm 2020

TM. GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN

PGS. TS. Trần Thanh Trúc

