

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 rèn luyện cho sinh viên kỹ năng thực hành xử lý, bảo quản sản phẩm sau thu hoạch, kỹ năng sản xuất các sản phẩm từ nông sản, thủy sản ở quy mô công nghiệp và kỹ năng nghiên cứu khoa học về lĩnh vực chuyên môn liên quan đến công nghệ sau thu hoạch.

3. Mục tiêu:

Giúp cho sinh viên nâng cao tay nghề và khả năng nghiên cứu trong lĩnh vực công nghệ sau thu hoạch, 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/tình hình nghiên cứu tại viện công nghệ sau thu hoạch.
- b) Ứng dụng kỹ thuật tiên tiến trong xử lý, bảo quản sản phẩm sau thu hoạch.
- c) Lựa chọn nguyên liệu thích hợp cho việc sản xuất một sản phẩm cụ thể.
- d) Thao tác thành thạo các công đoạn trong quy trình sản xuất sản phẩm từ nông sản và thủy sản.
- e) Vận dụng được phương pháp đảm bảo chất lượng thực phẩm tại cơ sở sản xuất.
- f) Đề xuất được các giải pháp nhằm giải quyết vấn đề về lĩnh vực công nghệ sau thu hoạch từ thực tiễn sản xuất đặt ra.

5. Nội dung:

STT	Chương/Chủ đề	Nhằm đạt KQHT	Số tiết	
			LT	TH
1	Cơ sở sản xuất/viện nghiên cứu công nghệ sau thu hoạch	a		10
1.1	Giới thiệu về cơ sở sản xuất/viện nghiên cứu công nghệ sau thu hoạch			

1.2	Cơ cấu tổ chức và quản lý của cơ sở sản xuất/viện nghiên cứu công nghệ sau thu hoạch			
1.3	Tình hình hoạt động sản xuất kinh doanh tại cơ sở sản xuất/tình hình nghiên cứu tại viện công nghệ sau thu hoạch			
2	Thu hoạch, xử lý, bảo quản nguyên liệu	b		25
2.1	Nguồn nguyên liệu, đặc điểm và thành phần của nguyên liệu, tiêu chuẩn chất lượng nguyên liệu.			
2.2	Phương pháp thu hoạch nông sản thực phẩm			
2.3	Ứng dụng kỹ thuật tiên tiến trong xử lý, bảo quản sản phẩm sau thu hoạch.			
3	Công nghệ sản xuất các sản phẩm từ nông sản và thủy sản	c.d		50
3.1	Công nghệ sản xuất các sản phẩm từ nông sản			
3.2	Công nghệ sản xuất các sản phẩm từ thủy sản			
3.3	Máy móc, thiết bị trong dây chuyền sản xuất của cơ sở sản xuất.			
3.4	Kiểm tra, đánh giá chất lượng của sản phẩm			
4	Đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm	e		25
4.1	Hoạt động kiểm tra, quản lý chất lượng thực phẩm tại cơ sở sản xuất hoặc viện nghiên cứu công nghệ sau thu hoạch			
4.2	Vệ sinh an toàn thực phẩm tại cơ sở sản xuất hoặc viện nghiên cứu công nghệ sau thu hoạch			
5	Chuyên đề về lĩnh vực công nghệ sau thu hoạch từ thực tiễn đặt ra	f		25
5.1	Một số vấn đề về lĩnh vực công nghệ sau thu hoạch từ thực tiễn sản xuất đặt ra.			
5.2	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 - Davisx	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	Giảng viên		x

				Nội			
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:

<i>STT</i>	<i>Hình thức đánh giá</i>	<i>Nhằm đạt KQHT</i>	<i>Trọng số (%)</i>
1	Chuyên cần và báo cáo thực tập	a, b, c, d, e, f	50
2	Đánh giá kết thúc thực tập	a, b, c, d, e, f	50

GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN

(Ký và ghi họ tên)

TS. Nguyễn Thị Mỹ Hương

TRƯỞNG KHOA/VIỆN

(Ký và ghi họ tên)

TRƯỞNG BỘ MÔN

(Ký và ghi họ tên)

TS. Vũ Ngọc Bội

TS. Nguyễn Thị Mỹ Hương