

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

Tên mô đun: Thực tập doanh nghiệp 1

Mã mô đun: MD26

Thời gian thực hiện mô đun: 225 giờ; (Lý thuyết: 0 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 225 giờ; Kiểm tra: 0 giờ)

I. Vị trí, tính chất của mô đun:

- Vị trí: là mô đun bắt buộc thuộc phần kiến thức chuyên ngành.

- Tính chất: Rèn luyện kỹ năng nghề nghiệp thực tế cho sinh viên, nâng cao nhận thức chuyên môn, giúp sinh viên có cách nhìn tổng quát về ngành học.

II. Mục tiêu mô đun:

- Về kiến thức: mô tả được những kiến thức chuyên ngành thực tế, quy trình thu hoạch, bảo quản, sản xuất thực phẩm tại các nông trại, cơ sở sơ chế đóng gói, công ty chế biến thực phẩm, các thiết bị phục vụ sản xuất.

- Về kỹ năng: phát họa được quy trình bảo quản và chế biến thực phẩm từ thực tế sản xuất, tham gia sản xuất để rèn luyện tay nghề.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: có tính kỷ luật cao, tác phong công nghiệp, có tinh thần trách nhiệm tập thể.

III. Nội dung mô đun:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

Số TT	Tên các bài trong mô đun	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Bài 1: Tham quan thực tế ngành nghề 1. Tham quan các nông trại trồng trọt và xử lý nông sản sau thu hoạch 2. Tham quan các nhà máy chế biến thực phẩm (chế biến rau quả, rượu, bia, bánh kẹo, mì ăn liền, tinh bột...)	48		48	0
2	Bài 2: Thực tập sản xuất tại nhà máy chế biến thực phẩm 1. Tổng quan về đơn vị thực tập	97		97	0

	2. Quy trình chế biến 3. Phương pháp quản lý năng suất				
3	Bài 3: Thiết bị sản xuất 1. Quy trình vận hành các thiết bị sản xuất 2. Đánh giá thực trạng vận hành thiết bị tại nhà máy và có giải pháp nâng cao hiệu quả sử dụng thiết bị	80		80	0
4	Kiểm tra kết thúc mô đun	0			0
	Cộng:	225		225	0

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Tham quan thực tế ngành nghề

Thời gian: 48 giờ

1. Mục tiêu của bài: Sau khi học xong chương này sinh viên mô tả được các quy trình chế biến thực phẩm tại các công ty chế biến thực phẩm như chế biến sữa, nước giải khát, chế biến thịt, chế biến thủy sản, rượu bia, trà, cà phê, ca cao... Ngoài ra, sinh viên còn trình bày được cách thức thu hoạch, bảo quản và chế biến nông sản. Qua đó, giúp sinh viên định hướng được nghề nghiệp sau khi ra trường.

2. Nội dung bài:

2.1. Tham quan các nhà máy chế biến thực phẩm (rượu, bia, bánh kẹo, mì ăn liền, tinh bột...)

2.2. Tham quan các nông trại trồng trọt và xử lý nông sản sau thu hoạch

Bài 2: Thực tập sản xuất tại nhà máy chế biến thực phẩm

Thời gian: 97 giờ

1. Mục tiêu của bài: rèn luyện cho sinh viên tác phong làm việc công nghiệp, lao động có kỷ luật, biết vận dụng các kiến thức đã học vào thực tế sản xuất. Bên cạnh đó, chương này còn giúp sinh viên biết được cách thức quản lý năng suất tại các nhà máy chế biến thực phẩm.

2. Nội dung bài:

2.1. Tổng quan về đơn vị thực tập

2.2. Quy trình chế biến

2.3. Phương pháp quản lý năng suất

Bài 3: Thiết bị sản xuất

Thời gian: 80 giờ

1. Mục tiêu của bài: Sau khi học xong chương này giúp học sinh biết được trình tự vận hành một số thiết bị trong chế biến thực phẩm. Kỹ thuật vận hành an toàn các thiết bị trong sản xuất.

2. Nội dung bài:

2.1. Quy trình vận hành các thiết bị sản xuất

2.2. Đánh giá thực trạng vận hành thiết bị tại nhà máy và có giải pháp nâng cao hiệu quả sử dụng thiết bị

IV. Điều kiện thực hiện mô đun:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: xí nghiệp hoặc công ty chế biến thực phẩm.

2. Trang thiết bị máy móc: không yêu cầu.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:

- Bài giảng các môn học chuyên môn.

- Dụng cụ: áo blouse, ủng, bao tay, nón, khẩu trang.

4. Các điều kiện khác: liên hệ các cơ sở thực tập.

V. Nội dung và phương pháp, đánh giá:

1. Nội dung:

- Kiến thức: tạo điều kiện cho cho người học nâng cao được nhận thức thực tế, có kiến thức thực tế về quá trình sản xuất tại doanh nghiệp.

- Kỹ năng: ghi nhận và đánh giá các quy trình sản xuất thực tế.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: rèn luyện tác phong công nghiệp, kỹ năng làm việc thực tế.

2. Phương pháp:

- Viết báo cáo thực tập và vấn đáp.

- Theo quy định đào tạo của Bộ Lao động thương binh – xã hội và quy chế học vụ của Nhà Trường.

VI. Hướng dẫn thực hiện mô đun:

1. Phạm vi áp dụng mô đun: chương trình mô đun được sử dụng để giảng dạy cho trình độ Cao đẳng Công nghệ sau thu hoạch.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:

- Đối với giáo viên, giảng viên: liên hệ các cơ sở thực tập, hướng dẫn sinh viên các yêu cầu và tác phong khi tham quan thực tế tại nhà máy.

- Đối với người học: Phải đảm bảo được số giờ học và phải chấp hành nội quy của nhà máy.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Chú ý các quy trình sản xuất, tuân theo sự hướng dẫn của cán bộ kỹ thuật tại công ty.

4. Tài liệu tham khảo:

Trần Đức Ba và cộng sự, 2006. Công nghệ lạnh thủy sản. Nhà xuất bản Đại học quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh.

Nguyễn Xuân Phương, Nguyễn Văn Thoa, 2005. Cơ sở lý thuyết và kỹ thuật sản xuất thực phẩm. Nhà xuất bản giáo dục.

Nguyễn Minh Thủy, 2010. Kỹ thuật sau thu hoạch rau quả. Nhà xuất bản nông nghiệp

TRƯỞNG KHOA/BỘ MÔN

GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN

Nguyễn Chí Linh