

## CHƯƠNG TRÌNH MÔ-ĐUN

**Tên mô đun: Thực tập doanh nghiệp 2**

**Mã mô đun: MĐ27**

**Thời gian thực hiện mô đun: 135 giờ;** (Lý thuyết: 0 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 135 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 môn.

- Tính chất: Rèn luyện kỹ năng nghề nghiệp thực tế cho sinh viên, nâng cao tay nghề và hoàn thiện kiến thức để giải quyết một vấn đề cụ thể về chuyên môn đặt ra.

### II. Mục tiêu mô đun:

- Về kiến thức: nâng cao nhận thức về vai trò của các công đoạn công nghệ sau thu hoạch nông sản, biết vận dụng kiến thức cơ sở và chuyên ngành đã học vào quá trình đánh giá chất lượng nông hải sản, thực phẩm. Thực hiện khá thành thạo các công đoạn trong quá trình bảo quản sau thu hoạch, chế biến các sản phẩm thực phẩm.

- Về kỹ năng: tham gia vào qui trình công nghệ sau thu hoạch, bảo quản, chế biến nông hải sản, chế biến tạo ra sản phẩm cụ thể theo qui trình, đánh giá được chất lượng nông sản và các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng nông sản qua quá trình bảo và chế biến.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: có tác phong làm việc trong môi trường công nghiệp, tính kỷ luật trong sản xuất. Có khả năng tham gia sản xuất ở các công đoạn khác nhau trên quy trình công nghệ sau thu hoạch nông sản.

### 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: Tìm hiểu chung về doanh nghiệp	8	0	8	0
2	Bài 2: Tìm hiểu qui trình công	45	0	45	0

	nghệ sau thu hoạch nông sản				
3	Bài 3: Tìm hiểu cách thức quản lý năng suất của qui trình công nghệ sau thu hoạch, chế biến tại doanh nghiệp	24	0	24	0
4	Bài 4: Tìm hiểu các yếu tố ảnh hưởng đến qui trình sản xuất cũng như sự ổn định của chất lượng sản phẩm cuối	34	0	34	0
5	Bài 5: Tìm hiểu hệ thống quản lý chất lượng sản phẩm	24	0	24	0
6	Kiểm tra kết thúc mô đun	0	0	0	0
	<b>Cộng:</b>	<b>135</b>	<b>0</b>	<b>135</b>	<b>0</b>

## 2. Nội dung chi tiết:

### **Bài 1: Tìm hiểu chung về doanh nghiệp**

Thời gian: 8 giờ

1. Mục tiêu của bài: Sau khi học xong chương này người học nắm bắt được những thông tin cơ bản nhất về doanh nghiệp chế biến thực phẩm, thủy sản,..mà mình đến thực tập như: lịch sử hình thành, vị trí địa lý của doanh nghiệp, những sản phẩm mà công ty đang sản xuất và phát triển

#### 2. Nội dung bài:

2.1. Tìm hiểu sơ lược lịch sử hình thành và phát triển của doanh nghiệp.

2.2. Vị trí địa lý mà nhà máy, xí nghiệp đang hoạt động sản xuất và kinh doanh

2.3. Tìm hiểu quá trình phát triển các sản phẩm của doanh nghiệp (chủng loại, sản lượng)

### **Bài 2: Tìm hiểu quy trình công nghệ sau thu hoạch nông sản**

Thời gian: 45 giờ

1. Mục tiêu của bài: Sau khi học xong chương này người học nắm được các công đoạn cơ bản trong quy trình chế biến nông sản thực phẩm. Hiểu được kỹ thuật và thực hành tay nghề chế biến qua các công đoạn sản xuất khá thành thạo.

## 2. Nội dung bài:

2.1. Tiêu chuẩn đánh giá, xếp loại nguyên liệu. Cách tiến hành đánh giá chất lượng của nguyên liệu.

2.2. Tìm hiểu qui trình chế biến các sản phẩm mà nhà máy, xí nghiệp đang sản xuất.

2.3. Thuyết minh phân tích qui trình và giải thích mục đích yêu cầu cần đạt, các thông số kỹ thuật công nghệ.

### **Bài 3: Tìm hiểu cách thức quản lý năng suất của qui trình công nghệ sau thu hoạch, chế biến tại doanh nghiệp**

Thời gian: 24 giờ

1. Mục tiêu của bài: Sau khi học xong chương này người học hiểu và thực hiện được một số công đoạn chế trong quy trình công nghệ sau thu hoạch nông sản thực phẩm. Tính được năng suất sản xuất của 1 ca, kíp. Tính được định mức của một vài công đoạn sản xuất.

## 2. Nội dung bài:

2.1. Tìm hiểu cách thức quản lý các lô nguyên liệu và cách triển khai sản xuất đối với các lô hàng đó.

2.2. Các hiện tượng hao hụt, hư hỏng thường gặp của nguyên liệu, tác hại của nó đến năng suất của qui trình.

2.3. Định mức sản phẩm

### **Bài 4: Tìm hiểu các yếu tố ảnh hưởng đến qui trình sản xuất cũng như sự ổn định của chất lượng sản phẩm cuối**

Thời gian: 34 giờ

1. Mục tiêu của bài: Sau khi học xong chương này người học hiểu và tích được các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng cũng như sự ổn định của sản phẩm cuối.

## 2. Nội dung bài:

Yếu tố chính ảnh hưởng đến chất lượng của sản phẩm để từ đó có cơ sở để điều chỉnh các thông số kỹ thuật.

### **Bài 5: Tìm hiểu hệ thống quản lý chất lượng sản phẩm**

Thời gian: 24 giờ

1. Mục tiêu của bài: Sau khi học xong chương này người học hiểu và trình bày hệ thống quản lý chất của doanh nghiệp.

2. Nội dung bài:

2.1. Quản lý chất lượng theo hệ thống HACCP

2.2. Quản lý chất lượng theo hệ thống ISO 9001; 14000; 2200

#### **IV. Điều kiện thực hiện mô đun:**

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

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 người học nâng cao kỹ năng nghề nghiệp ở quy mô công nghiệp trong lĩnh vực thực phẩm; hiểu biết sâu sắc và thực hiện được các công đoạn đánh giá, bảo quản nguyên liệu, chế biến, bảo quản và đánh giá chất lượng các sản phẩm thực phẩm.

- Kỹ năng: sau khi học xong mô đun này học sinh phải có khả năng tham gia vào qui trình chế biến tạo ra sản phẩm cụ thể theo qui trình, đánh giá các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng của sản phẩm từ qui trình chế biến tạo ra.

- 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 mô đun:

- Đối với giáo viên, giảng viên: liên hệ các cơ sở thực tập, hướng dẫn học sinh các yêu cầu và tác phong khi tham gia sản xuất 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 phương pháp và kỹ năng sản xuất thực tế.

## 4. Tài liệu tham khảo:

Phạm Xuân Vượng, 2007). Giáo trình kiểm tra chất lượng thực phẩm. Nhà xuất bản Hà Nội.

Mai Thị Thanh Xuân, 2006. Phát triển công nghiệp chế biến nông sản ở Việt Nam. Nhà xuất bản Chính trị Quốc gia.

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 Thị Bích Thủy, 2007. Giáo trình Công nghệ bảo quản và chế biến rau quả. Nhà xuất bản Hà Nội.

Lương Đức Phẩm, 2011. Sản xuất và sử dụng chế phẩm sinh học trong nông nghiệp. Nhà xuất bản Giáo dục.

**TRƯỞNG KHOA/BỘ MÔN**

**GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN**

**Trần Thanh Đới**