

CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN

(Kèm theo Thông tư số:03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017
của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)

Tên mô đun: Thực tập doanh nghiệp 1

Mã mô đun: MĐ28

Thời gian thực hiện mô đun: 225 giờ; (Lý thuyết: 0 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 217 giờ; Kiểm tra: 8 giờ)

I. Vị trí, tính chất của mô đun:

- Vị trí: là mô đun bắt buộc thuộc phần kiến thức cơ sở 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 đun giúp sinh viên trang bị những kiến thức chuyên ngành thực tế, quy trình sản xuất thực phẩm tại các công ty chế biến thực phẩm, các thiết bị phục vụ sản xuất.

- Về kỹ năng: học phần rèn luyện cho học kỹ năng quan sát ghi nhận kiến thức chuyên môn 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 nhà máy chế biến thực phẩm (rượu, bia, bánh kẹo, mì ăn liền, tinh bột...) 2. Tham quan các nông trại trồng trọt và xử lý nông sản sau thu hoạch	92		90	2
2	Bài 2: Thực tập sản xuất tại nhà máy chế biến thực phẩm 1. Tổng quan về đơn vị thực tập 2. Quy trình chế biến 3. Phương pháp quản lý năng suất	129		127	2

	4. Kỹ thuật vận hành thiết bị, máy móc sản xuất 5. Hệ thống quản lý chất lượng sản phẩm				
5	Kiểm tra kết thúc Mô đun	4			4
	Cộng	225		217	8

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Tham quan thực tế ngành nghề

Thời gian: 92 giờ (LT: 0, TH: 90, KT: 2, TRL: 0)

1. Mục tiêu: Sau khi học xong bài này sinh viên nắm 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 nắm 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: 129 giờ (LT: 0, TH: 127, KT: 2, TRL: 0)

1. Mục tiêu: 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, Mô đun còn giúp sinh viên biết được cách thức quản lý năng suất, vận hành thiết bị và hệ thống quản lý chất lượng 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

2.4. Kỹ thuật vận hành thiết bị, máy móc sản xuất

2.5. Hệ thống quản lý chất lượng sản phẩm

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 Mô đun 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 thực phẩm.

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 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:

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

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

TRƯỜNG KHOA/BỘ MÔN

GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN