

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 2

Mã mô-đun: MĐ29

Thời gian thực hiện môn học: 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 môn học:

- Vị trí: là môn học 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 môn học:

- Về kiến thức: Giúp cho sinh viên nâng cao nhận thức về vai trò của nhà sản xuất thực phẩm trong thực tế sản xuất, biết vận dụng kiến thức đã học vào quá trình đánh giá chất lượng các sản phẩm thực phẩm. Thực hiện khá thành thạo các công đoạn trong quá trình chế biến, sản xuất các sản phẩm thực phẩm.

- Về kỹ năng: sau khi học xong môn học này người học 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.

- 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 chế biến thực phẩm.

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	7	0	7	0
2	Bài 2: Tìm hiểu qui trình chế biến sản phẩm của nhà máy	79	0	75	4
3	BÀI 3: Tìm hiểu cách thức quản lý năng suất của qui trình công nghệ chế biến tại xí nghiệp	47	0	45	2
4	BÀI 4: Tìm hiểu các yếu tố ảnh hưởng đến qui trình sản xuất cũng	47	0	45	2

	như sự ổn định của chất lượng sản phẩm cuối				
5	BÀI 5: Tìm hiểu hệ thống quản lý chất lượng sản phẩm	45	0	45	0
	Cộng	225	0	217	8

2. Nội dung chi tiết:

BÀI 1- TÌM HIỂU CHUNG VỀ DOANH NGHIỆP

Thời gian: 7 giờ (LT: 0, TH: 7, KT:0)

1. Mục tiêu: Sau khi học xong bài 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:

- 1.1. Tìm hiểu sơ lược lịch sử hình thành và phát triển của doanh nghiệp.
- 1.2. Vị trí địa lý mà nhà máy, xí nghiệp đang hoạt động sản xuất và kinh doanh
- 1.3. Tìm hiểu quá trình phát triển các sản phẩm của doanh nghiệp (chủng loại, sản lượng)

BÀI 2- TÌM HIỂU QUI TRÌNH CHẾ BIẾN PHẨM CỦA CÁC SẢN PHẨM TẠI NHÀ MÁY.

Thời gian: 79 giờ (LT: 0, TH: 75, KT: 4)

1. Mục tiêu: Sau khi học xong bài này người học nắm được các công đoạn cơ bản trong quy trình chế biến 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 quy 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.

* Kiểm tra vấn đáp: báo cáo đầy đủ nội dung đã thực hiện được (4 giờ)

BÀI 3- TÌM HIỂU CÁCH THỨC QUẢN LÝ NĂNG SUẤT CỦA QUI TRÌNH CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN TẠI XÍ NGHIỆP.

Thời gian: 47 giờ (LT: 0, TH: 45, KT: 2)

1. Mục tiêu: Sau khi học xong bài này người học hiểu và thực hiện được một số công đoạn chế trong quy trình chế biến sản phẩm 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

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

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

3.3. Định mức sản phẩm

* Kiểm tra vấn đáp: báo cáo đầy đủ nội dung đã thực hiện được về quản lý năng suất sản xuất tại nhà máy đang áp dụng (2 giờ)

BÀI 4- NGHIÊN CỨU CÁC YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN QUI TRÌNH SẢN XUẤT CŨNG NHƯ SỰ ỔN ĐỊNH CỦA CHẤT LƯỢNG SẢN PHẨM CUỐI.

Thời gian: 47 giờ (LT: 0, TH: 45, KT: 2)

1. Mục tiêu: Sau khi học xong bài 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.

* Kiểm tra vấn đáp: báo cáo đầy đủ nội dung đã thực hiện được về các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm (2 giờ)

BÀI 5- TÌM HIỂU HỆ THỐNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG SẢN PHẨM

Thời gian: 45 giờ (LT: 0, TH: 45)

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

2. Nội dung BÀI:

5.1 Quản lý chất lượng theo hệ thống HACCP

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

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

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 môn học 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 môn học: chương trình mô đun được sử dụng để giảng dạy cho trình độ Trung cấp chế biến và bảo quản thủy sản.

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.

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

Trần Thị Luyện (1996), Công nghệ sản xuất surimi và các sản phẩm mô phỏng, Đại học Nha Trang.

TRƯỞNG KHOA/BỘ MÔN

GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN