

**ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH ĐỒNG THÁP  
TRƯỜNG CAO ĐẲNG CỘNG ĐỒNG ĐỒNG THÁP**



**GIÁO TRÌNH**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số /QĐ-CDCTD ngày tháng năm 2017  
của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Cộng đồng Đồng Tháp)*

**MÔN HỌC/ MÔ ĐUN: THỰC TẬP NGHỀ NGHIỆP  
NGÀNH, NGHỀ: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM  
TRÌNH ĐỘ: TRUNG CẤP**

**Đồng Tháp, năm 2017**

## **TUYÊN BỐ BẢN QUYỀN**

Tài liệu này thuộc loại sách giáo trình nên các nguồn thông tin có thể được phép dùng nguyên bản hoặc trích dùng cho các mục đích về đào tạo và tham khảo.

Mọi mục đích khác mang tính lệch lạc hoặc sử dụng với mục đích kinh doanh thiếu lành mạnh sẽ bị nghiêm cấm.

TaiLieu.vn

## **LỜI GIỚI THIỆU**

Là mô đun được thực hiện cho tốt nghiệp của chương trình đào tạo Công nghệ thực phẩm trình độ trung cấp. Sinh viên sau khi đã học các học phần bắt buộc và các học phần đào tạo sẽ đến nhà máy để tham gia sản xuất.

Mô đun cho sinh viên trực tiếp tham gia vào hoạt động sản xuất ở cơ sở thực tập.

Tailieu.vn

## MỤC LỤC

|                                            | TRANG |
|--------------------------------------------|-------|
| <b>Lời giới thiệu</b>                      | 1     |
| <b>Bài 1. Khảo sát doanh nghiệp</b>        | 4     |
| 1. Tìm hiểu cơ cấu tổ chức.                | 4     |
| 2. Khảo sát chuyên môn.                    | 8     |
| <b>Bài 2. Thực tập chuyên môn</b>          | 25    |
| 1. Thực tập chuyên nghề.                   | 25    |
| 2. Phân tích kỹ thuật.                     | 25    |
| <b>Bài 3. Kiểm tra - Đánh giá tổng hợp</b> | 28    |
| 1. Kiểm tra.                               | 28    |
| 2. Đánh giá tổng hợp.                      | 32    |

## **GIÁO TRÌNH MÔN HỌC/MÔ ĐUN**

**Tên môn học/mô đun:** Thực tập nghề nghiệp

**Mã môn học/mô đun:** TCN432

**Vị trí, tính chất, ý nghĩa và vai trò của môn học/mô đun:**

- Vị trí: Mô đun này được thực hiện cho chương trình đào tạo nghề Công nghệ thực phẩm trình độ trung cấp nghề. Học sinh sau khi đã học các môn học và các mô đun đào tạo nghề tại trường sẽ được đi thực tập tại các cơ sở sản xuất, các doanh nghiệp chế biến thủy sản để hoàn chỉnh các bài trong mô đun đào tạo nghề mà trường chưa có điều kiện thực hiện.

- Tính chất: Mô đun này cho học sinh trực tiếp tham gia vào dây chuyền sản xuất tại doanh nghiệp để bổ sung kiến thức và kỹ năng nghề.

- Ý nghĩa và vai trò của môn học/mô đun:

**Mục tiêu của môn học/mô đun:**

- Kiến thức:

- + Nêu được cách tổ chức quản lý tại cơ sở sản xuất
- + Trình bày được qui trình công nghệ tại cơ sở sản xuất
- + Nêu được các yếu tố thường xảy ra trong các quá trình sản xuất các sản phẩm thủy sản

- Kỹ năng:

- + Thực hiện được các bước trong qui trình sản xuất các mặt hàng thủy sản tại cơ sở sản xuất.

+ Ghi chép tổng hợp kiến thức

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Có ý thức tổ chức kỷ luật nghiêm, tác phong lao động công nghiệp, chịu trách nhiệm trước công việc được giao.

**Nội dung của môn học/mô đun:**

# **BÀI 1: KHẢO SÁT DOANH NGHIỆP**

**Mã Bài:**

**Giới thiệu:**

**Mục tiêu:**

- Tìm hiểu về: Tổ chức quản lý, sản phẩm, sản lượng, quy trình công nghệ, trình độ kỹ thuật chung, trang thiết bị và máy cụ thể ở cơ sở thực tập.
- Biết giao tiếp, ứng xử, nắm bắt vấn đề. Ghi chép tổng hợp.
- Thái độ khiêm tốn, cầu thị, chủ động, cần cù, chịu khó.

**Nội dung chính:**

## **1. Tìm hiểu cơ cấu tổ chức**

- Tìm hiểu sơ đồ bộ máy quản lý, quy mô nhân sự, phương pháp tổ chức sản xuất và kinh doanh của cơ sở.
- Thông qua các cán bộ hướng dẫn, công nhân nơi thực tập tìm hiểu tài liệu cơ sở tham quan phòng kỹ thuật.
- Ghi chép đầy đủ số liệu vào nhật ký thực tập.

Ví dụ: Cơ cấu tổ chức của công ty TNHH Hùng Cá

### **1.1 Lịch sử hình thành và phát triển công ty**

Thành lập chính thức vào tháng 2 năm 2006 tại Khu Công nghiệp Bình Thành, tỉnh Đồng Tháp, với diện tích vùng nuôi ban đầu là 250 hecta và vốn đầu tư 45,000,000 USD, trải qua hơn 10 năm hình thành và phát triển, Hùng Cá trở thành một trong những Công ty nuôi trồng, chế biến và xuất khẩu thủy sản uy tín và lớn nhất Việt Nam. Hiện nay công ty sở hữu vùng nuôi hơn 700 hecta trải dài qua 5 huyện của Đồng Tháp là Hồng Ngự, Tam Nông, Thanh Bình, Cao Lãnh, Tân Hồng, trong đó 80 hecta đạt chuẩn Global GAP. Với hơn 30 năm kinh nghiệm trong nghề nuôi trồng cá Tra, Basa, Hùng Cá tự hào là 1 trong những công ty sở hữu vùng nuôi cá Tra lớn nhất vùng đồng bằng sông Cửu Long.



**Hình 1.1. Nhà máy Hùng Cá và nhà máy Vạn Ý tổng công suất 370 tấn nguyên liệu/ngày**

## **1.2 Vị trí kinh tế**

**Tên doanh nghiệp:** CÔNG TY TNHH HÙNG CÁ

**Tên thương mại:** HUNGCA Co.,Ltd

Năm thành lập : tháng 2/2006

Trụ sở chính :quốc lộ 30-khu công nghiệp Thanh Bình-huyện Thanh Bình -tỉnh Đồng Tháp

[Tel:067.3541.379](tel:067.3541.379)

**Fax: 067.3541.345**

**Email:info@hungca.com**

**Wed:http//www.hungca.com**

Văn phòng đại diện :**20khu A,Trường Sơn ,P.15 ,Q10,Thành Phố HCM**

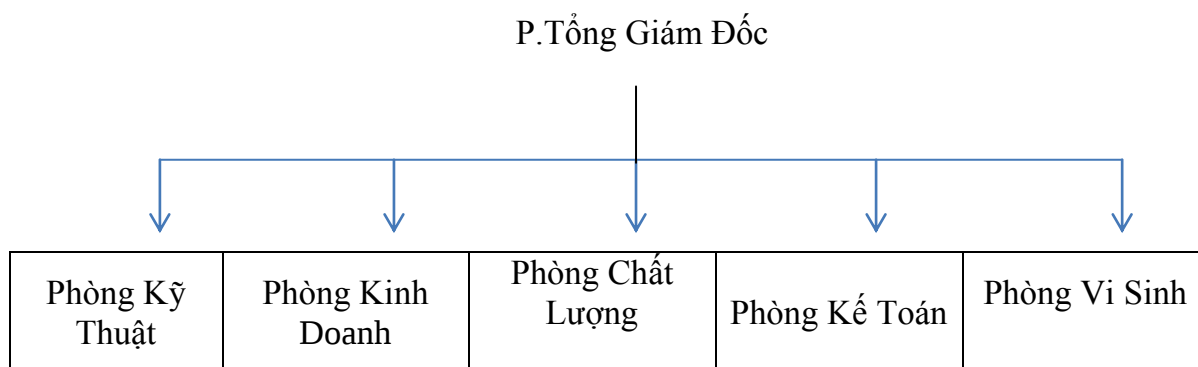
[Tel:086 .2646 888](tel:086.2646.888)

**Fax:086. 2646 156**

## **1.3 Sơ đồ tổ chức**

Tổng Giám Đốc





**Hình 1.2: Sơ đồ tổ chức bộ máy quản lý và sản xuất**

## **1.4 Quy mô năng suất và các sản phẩm**

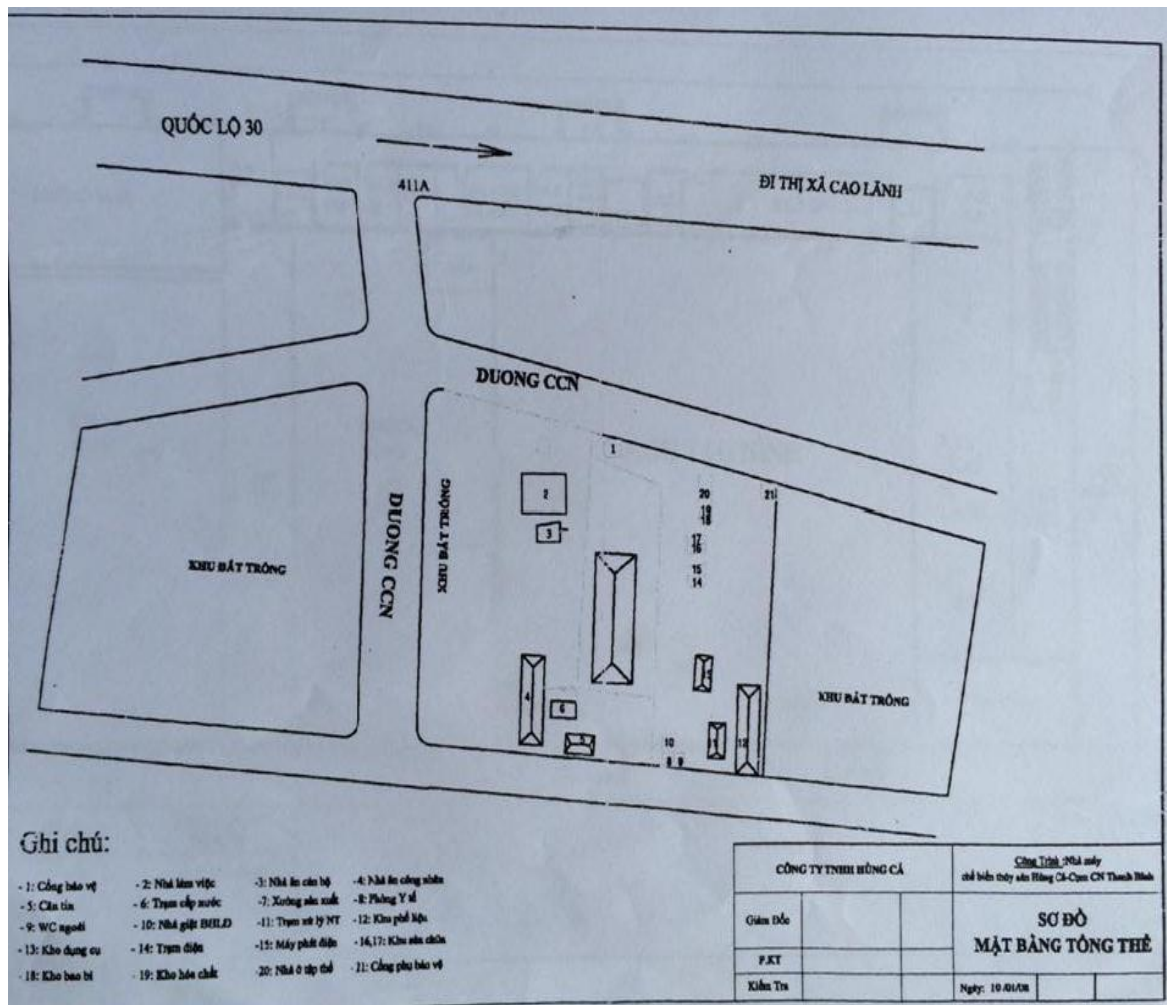
### **1.4.1 Quy mô năng suất**

- Tổng vốn đầu tư 45.000.000 USD
- Nhu cầu năng lực 3.000 người với 312 ha nuôi và trại dài trên 81 ao nuôi ,sản xuất hơn 90.000 tấn mỗi năm và đạt giá trị xuất khẩu lên tới 30tr USD năm 2009

### **1.4.2 Các sản phẩm**

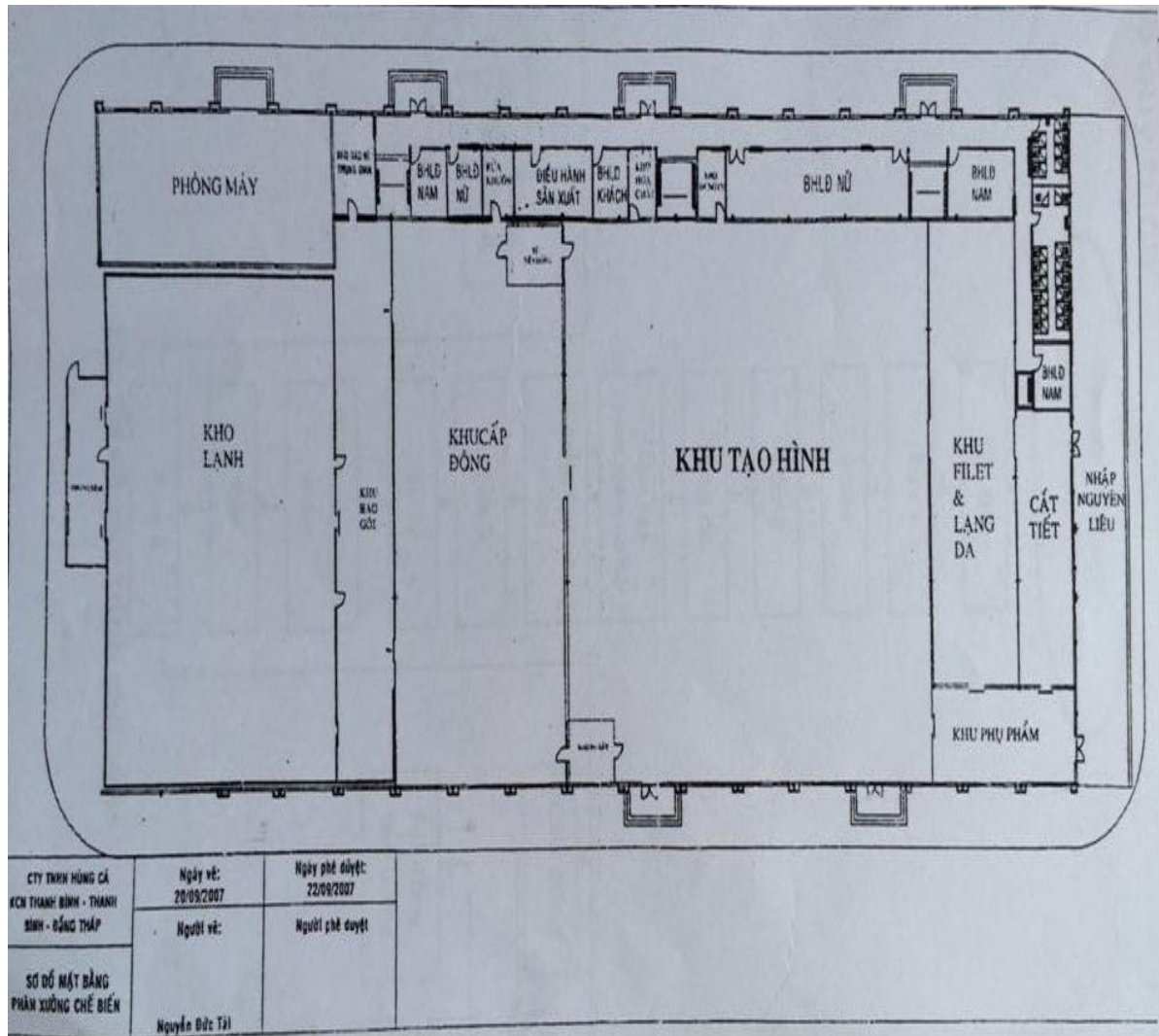
- Cá tra fillet
- Cá xẻ bướm
- Cá nguyên con
- Cá cắt khúc

## 1.5 Sơ đồ mặt bằng tổng thể



*Hình 1.3. Sơ đồ mặt bằng tổng thể công ty*

## 1.6 Sơ đồ mặt bằng phân xưởng sản xuất



### Hình 1.4. Sơ đồ mặt bằng phân xưởng

## 2. Khảo sát chuyên môn

- Khảo sát tìm hiểu các phân xưởng sản xuất hiện có của cơ sở theo mô đun đào tạo nghề chế biến và bảo quản thủy sản.
- Nhận biết được sơ bộ quy trình sản xuất và các công việc trực tiếp tham gia.
- Xác định được các thông số kỹ thuật yêu cầu công nghệ đối chiếu với kiến thức đã được học.
- Ghi chép đầy đủ, phân tích, đối chiếu so sánh với các nội dung kiến thức đã học.

### Ví dụ về khảo sát quy trình công nghệ sản xuất cá tra fillet đông lạnh