

HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN HỌC PHẦN THỰC TẬP TỐT NGHIỆP GUIDELINES FOR COMPLETING THE GRADUATION INTERNSHIP PROGRAM

NGÀNH: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM, ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG VÀ
AN TOÀN THỰC PHẨM, CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN THỦY SẢN

Majors: Food Technology, Food Quality and Safety Assurance, Seafood Processing Technology

1. MỤC ĐÍCH

Kiến thức

- Đánh giá được tính hợp lý, hiệu quả của quy trình công nghệ, hệ thống quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm hoặc quy trình kiểm nghiệm tại đơn vị thực tập.
- Phân tích và so sánh giữa kiến thức chuyên môn đã học với thực tiễn sản xuất, kiểm nghiệm.
- Nhận diện, đánh giá các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm, hiệu quả sản xuất hoặc độ tin cậy của kết quả phân tích.
- Đề xuất được các giải pháp cải tiến hoặc khuyến nghị phù hợp dựa trên cơ sở khoa học và thực tiễn.

Kỹ năng

- Thực hiện được các thao tác kỹ thuật, vận hành thiết bị sản xuất, kiểm nghiệm hoặc phương pháp đo đạc, kiểm nghiệm theo hướng dẫn của đơn vị.
- Thu thập, tổng hợp và phân tích dữ liệu liên quan đến quá trình sản xuất, kiểm soát chất lượng hoặc kiểm nghiệm thực phẩm.
- Phân tích nguyên nhân của các vấn đề phát sinh trong quá trình sản xuất hoặc phân tích mẫu.
- Phối hợp làm việc nhóm nhịp nhàng; giao tiếp và giải quyết hiệu quả các tình huống phát sinh tại vị trí làm việc.
- Viết báo cáo thực tập và trình bày kết quả một cách logic, khoa học và chuyên nghiệp.

Thái độ

- Chấp hành nghiêm túc nội quy, quy định về an toàn lao động, an toàn thực phẩm và bảo mật thông tin của đơn vị thực tập.
- Thể hiện tinh thần trách nhiệm, trung thực, chủ động học hỏi và cầu thị trong công việc.

- Có ý thức hợp tác, giao tiếp hiệu quả và làm việc chuyên nghiệp với cán bộ hướng dẫn và đồng nghiệp.
- Tuân thủ đạo đức nghề nghiệp và tác phong của một người lao động được đào tạo về công nghệ phục phẩm ở trình độ cao.

2. NỘI DUNG CẦN THỰC HIỆN TẠI ĐƠN VỊ THỰC TẬP

TRƯỜNG HỢP THỰC TẬP TẠI ĐƠN VỊ SẢN XUẤT THỰC PHẨM

2.1. Thông tin chung

- Tìm hiểu các sản phẩm, dịch vụ hoặc lĩnh vực hoạt động chính; mặt bằng sản xuất,...
- Tìm hiểu chức năng, nhiệm vụ và cơ cấu tổ chức của đơn vị.
- Tìm hiểu hệ thống quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm, an toàn lao động và môi trường đang áp dụng.

2.2. Quy trình công nghệ

2.1.1. Nguyên phụ liệu và thành phẩm

- Tìm hiểu quy trình công nghệ sản xuất một hoặc nhiều sản phẩm chủ lực.
- Tìm hiểu nguyên liệu, phụ gia, bao bì, thành phẩm và các chỉ tiêu, yêu cầu kiểm soát chất lượng.

2.1.2. Quy trình sản xuất

- Quan sát và/hoặc tham gia các công đoạn sản xuất theo yêu cầu của đơn vị.
- Vận hành các máy móc, thiết bị sản xuất tại các công đoạn được phân công & giám sát.
- Tìm hiểu các điểm kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm và truy xuất nguồn gốc trong quá trình sản xuất.
- Tìm hiểu các sự cố hoặc vấn đề chất lượng thường gặp và biện pháp khắc phục.
- Trực tiếp đo đạc hoặc tìm hiểu kết quả đo đạc các thông số kỹ thuật (nhiệt độ, áp suất, pH, độ Brix...) tại các công đoạn và các điểm kiểm soát trọng yếu (CCP) hoặc tại công đoạn được thực tập.
- Chủ động, tích cực tham gia ghi nhận các lỗi kỹ thuật, phế phẩm phát sinh, hao hụt và cùng đội ngũ kỹ thuật, QA/QC tìm nguyên nhân, giải pháp khắc phục.

2.3. Lập kế hoạch trong hoạt động sản xuất

- Tìm hiểu mục tiêu, nguồn lực, quy trình hoạt động và các yêu cầu quản lý tại đơn vị thực tập.
- Tìm hiểu thông tin về các hoạt động cần được lập kế hoạch trong hoạt động sản xuất, quản lý chất lượng và phát triển sản phẩm

- Tìm hiểu và xác định các công việc, mục tiêu, nguồn lực, thời gian thực hiện và các yếu tố ảnh hưởng đối với **một hoạt động chuyên môn** cần được lập kế hoạch nêu trên tại đơn vị.

TRƯỜNG HỢP THỰC TẬP TẠI ĐƠN VỊ PHÂN TÍCH, KIỂM NGHIỆM THỰC PHẨM

2.1. Thông tin chung

- Tìm hiểu các thông tin theo yêu cầu của Báo cáo thực tập

2.2. Quy trình dịch vụ phân tích, kiểm nghiệm

- Tìm hiểu quy trình tiếp nhận, phân tích, lưu mẫu, trả kết quả, xử lý phản hồi/ khiếu nại kết quả,....
- Tham gia hoặc quan sát thực hiện các hoạt động phân tích, kiểm nghiệm (hóa học, vi sinh hoặc cảm quan) trên các mẫu thực phẩm thực tế
- Tìm hiểu nguyên lý hoạt động, vận hành và hiệu chuẩn một số thiết bị phân tích.
- Tìm hiểu hệ thống đảm bảo chất lượng kết quả thử nghiệm và các yêu cầu của tiêu chuẩn áp dụng.
- Tìm hiểu quy định an toàn phòng thí nghiệm; pha chế các loại hóa chất, dung dịch chuẩn, môi trường nuôi cấy vi sinh đúng liều lượng và quy trình.
- Sử dụng và hiệu chuẩn cơ bản các thiết bị phân tích thông dụng và chuyên sâu, nếu có (máy đo pH, khúc xạ kế, máy sắc ký, hệ thống phá mẫu...).
- Ghi chép nhật ký phòng thí nghiệm (logbook), tính toán kết quả và xử lý các sai số bằng công cụ thống kê.

2.3. Lập kế hoạch trong hoạt động dịch vụ phân tích, kiểm nghiệm

- Tìm hiểu mục tiêu, nguồn lực, quy trình hoạt động và các yêu cầu quản lý tại đơn vị thực tập.
- Tìm hiểu thông tin về các hoạt động cần được lập kế hoạch trong hoạt động phân tích kiểm nghiệm, quản lý chất lượng và phát triển dịch vụ mới
- Tìm hiểu và xác định các công việc, mục tiêu, nguồn lực, thời gian thực hiện và các yếu tố ảnh hưởng đối với **một hoạt động chuyên môn** cần được lập kế hoạch nêu trên tại đơn vị.

3. NỘI DUNG BÀI BÁO CÁO

Sau khi thực hiện các nội dung ở mục 2 tại đơn vị thực tập, SV phải viết Báo cáo thực tập tốt nghiệp với các nội dung sau:

TRƯỜNG HỢP THỰC TẬP TẠI ĐƠN VỊ SẢN XUẤT THỰC PHẨM

3.1. Giới thiệu về đơn vị thực tập

- Sơ đồ bố trí mặt bằng nhà máy;
- Cơ cấu tổ chức và bố trí nhân sự;

HÀNH PHỐ HỒ
THỰC P

- Lãnh vực và tình hình sản xuất, kinh doanh;
- Hệ thống bảo đảm chất lượng và an toàn thực phẩm
- An toàn lao động và phòng cháy chữa cháy;
- Xử lý phế thải và vệ sinh công nghiệp;
- Các vị trí việc làm và bảng mô tả công việc cho từng vị trí, nếu có (QA, QC, R&D, Quản lý sản xuất);
- Các tiêu chí đánh giá người lao động;
- Công tác quản lý hồ sơ chất lượng/nhân sự/sản xuất và biện pháp xử lý vi phạm kỷ luật lao động trong quá trình sản xuất;

3.2. Quy trình công nghệ

3.1.1. Nguyên liệu và thành phẩm

- Các loại nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, bao bì và thành phẩm;
- Chỉ tiêu chất lượng và phương pháp kiểm tra, kiểm soát chất lượng nguyên liệu, phụ gia thực phẩm và thành phẩm;

3.1.2. Quy trình sản xuất – Thiết bị

- Sơ đồ quy trình sản xuất và thuyết minh quy trình sản xuất;
- Các thiết bị chính trong dây chuyền hoặc công đoạn sản xuất được thực tập;
- Các chương trình tiên quyết (GMP, GHP/SSOP)
- Các điểm kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm và truy xuất nguồn gốc trong dây chuyền hoặc công đoạn sản xuất được thực tập.
- Các sự cố hoặc vấn đề chất lượng thường gặp và biện pháp khắc phục

3.3. Phân tích, đánh giá và đề xuất

Dựa trên hiện trạng đã quan sát và đánh giá tại dây chuyền hoặc công đoạn sản xuất được thực tập, thực hiện:

- Phân tích và đánh giá ưu điểm, hạn chế và các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm, năng suất và chi phí
- Liên hệ và so sánh với kiến thức khoa học, công nghệ đã được đào tạo hoặc tài liệu khoa học, công nghệ thực phẩm.
- Đề xuất, kiến nghị cụ thể nhằm cải tiến công nghệ, cải tiến quy trình công việc, giảm tỷ lệ phế phẩm, nâng cao hiệu quả bảo đảm chất lượng và an toàn thực phẩm hoặc nâng cao hiệu suất năng lượng/năng suất lao động

3.4. Lập kế hoạch

- Xây dựng một kế hoạch thực hiện (theo công cụ 5W + 1H) có ý nghĩa thực tế cho một hoạt động cụ thể liên quan đến sản xuất, kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm hoặc phát triển sản phẩm tại đơn vị thực tập.
- Giải thích cho từng nội dung trong bản kế hoạch này

Ghi chú:

Các kế hoạch công việc có thể chọn, bao gồm:

- Kế hoạch sản xuất một lô sản phẩm.
- Kế hoạch kiểm soát chất lượng cho một dây chuyền sản xuất.
- Kế hoạch lấy mẫu và kiểm nghiệm một nhóm chỉ tiêu chất lượng.
- Kế hoạch vệ sinh và khử trùng thiết bị sản xuất.
- Kế hoạch triển khai chương trình GMP, SSOP hoặc HACCP cho một công đoạn.
- Kế hoạch phát triển hoặc cải tiến một sản phẩm.

TRƯỜNG HỢP THỰC TẬP TẠI ĐƠN VỊ PHÂN TÍCH, KIỂM NGHIỆM THỰC PHẨM

3.1. Giới thiệu về đơn vị thực tập

- Lãnh vực và tình hình hoạt động, dịch vụ;
- Sơ đồ bố trí mặt bằng khu vực phân tích, kiểm nghiệm;
- Cơ cấu tổ chức và bố trí nhân sự;
- Hệ thống bảo đảm chất lượng và an toàn thực phẩm
- An toàn lao động và phòng cháy chữa cháy;
- Xử lý phế thải và vệ sinh công nghiệp;
- Các vị trí việc làm và bảng mô tả công việc cho từng vị trí trong hoạt động phân tích, kiểm nghiệm mẫu;
- Các tiêu chí đánh giá người lao động;
- Công tác quản lý hồ sơ chất lượng/nhân sự và biện pháp xử lý vi phạm kỷ luật lao động trong quá trình sản xuất;

3.2. Quy trình dịch vụ phân tích, kiểm nghiệm

- Giới thiệu hệ thống quản lý chất lượng của phòng Lab (ví dụ: ISO/IEC 17025);
- Tổng quan lý thuyết về các phương pháp phân tích, kiểm nghiệm đã thực hiện tại đơn vị thực tập.
- Mô tả chi tiết quy trình xử lý mẫu và phân tích, kiểm nghiệm đối với các chỉ tiêu cụ thể của mẫu thực phẩm.

3.3. Phân tích, đánh giá và đề xuất

Dựa trên hiện trạng đã quan sát và đánh giá tại dây chuyền hoặc công đoạn sản xuất được thực tập, thực hiện:

- Phân tích, đánh giá độ tin cậy của kết quả thu được (thông qua mẫu trắng, mẫu lặp, hoặc độ thu hồi).
- Nhận diện các nguyên nhân có thể dẫn đến sai số (do thao tác, thiết bị hay môi trường) và cách khắc phục.

CHỈ MINH
HẮM

- Đối chiếu kết quả phân tích với các tiêu chuẩn, quy chuẩn hiện hành (QCVN, TCVN, CODEX...) để đưa ra kết luận về chất lượng và an toàn của mẫu thực phẩm đó
- Đề xuất, kiến nghị cụ thể nhằm cải tiến quy trình công việc, giảm rủi ro sai lỗi kết quả hoặc nâng cao hiệu suất năng lượng/năng suất lao động

3.4. Lập kế hoạch

- Xây dựng một kế hoạch thực hiện (theo công cụ 5W + 1H) có ý nghĩa thực tế cho một hoạt động cụ thể liên quan đến hoạt động dịch vụ phân tích/kiểm nghiệm, bao gồm: kế hoạch vệ sinh/khử trùng phòng Lab, kế hoạch bảo trì/bảo dưỡng thiết bị phân tích kiểm nghiệm, kế hoạch cải tiến hoặc phát triển một dịch vụ/chỉ tiêu kiểm nghiệm mới,...
- Giải thích cho từng nội dung trong bản kế hoạch này

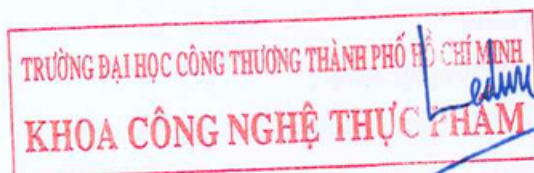
4. BÁO CÁO THỰC TẬP

- Sau đợt thực tập sinh viên phải nộp Báo cáo thực tập tốt nghiệp như nội dung ở mục 3 theo thời gian quy định
- Đơn vị thực tập có nhận xét, cho điểm SV về thái độ, tính chủ động, kỹ năng làm việc nhóm, tính kỷ luật và chuyên cần.
- Sinh viên định kỳ nộp từng phần báo cáo theo quy định của GV hướng dẫn (nếu có).

5. ĐÁNH GIÁ

- Điểm đánh giá được tính theo tỷ lệ: đơn vị thực tập 30%, giáo viên hướng dẫn 30%, hội đồng bảo vệ thực tập 40%.
- Về điểm thành phần, giảng viên hướng dẫn thực hiện đánh giá theo rubrics của đề cương môn học.

Tp.Hồ Chí Minh, ngày 25 tháng 5 năm 2026
Khoa CNTP



Lê Nguyễn Đoàn Duy