



TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC
PHẨM TP.HCM

ĐƠN VỊ: KHOA CNTP

Mã hoá: HS/7.5.1a/ĐT

Ban hành lần: 07

Hiệu lực từ ngày: 5-9-2022

Trang/ tổng số trang: 1/2

HƯỚNG DẪN THỰC TẬP TỐT NGHIỆP (NGÀNH: CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN THỦY SẢN K11,K12)

Hệ đào tạo: Đại học chính quy

I. Mục đích – yêu cầu

1. Mục đích:

Giúp cho sinh viên làm quen với thực tế sản xuất, tìm hiểu về quy trình sản xuất, cách bố trí quy trình trên mặt bằng sản xuất, thao tác kỹ thuật tại tất cả các công đoạn của quá trình sản xuất, tìm hiểu máy móc thiết bị, dụng cụ chế biến trong nhà máy. Tìm hiểu về nguyên liệu, một số sản phẩm, điều kiện vệ sinh và hệ thống quản lý chất lượng sản phẩm như: HACCP, ISO, BRC... Phân tích các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm và đề xuất biện pháp để nâng cao chất lượng sản phẩm.

2. Yêu cầu: Sau đợt thực tập sinh viên phải:

- Tổng quan về nhà máy chế biến thủy sản
- Tìm hiểu về một số nguyên liệu và sản phẩm của nhà máy
- Tìm hiểu qui trình công nghệ chế biến sản phẩm của nhà máy.
- Tìm hiểu hệ thống quản lý chất lượng mà nhà máy đang áp dụng
- Đảm bảo an toàn lao động, vệ sinh công nghiệp và vệ sinh thực phẩm trong quá trình thực tập.
- Tuân thủ các nội qui, các qui định cũng như thời gian đi và về do đơn vị thực tập đề ra trong suốt quá trình thực tập.

II. Địa điểm thực tập:

.....
.....

III. Thời gian thực tập:

Bắt đầu từ 23/06/2023 đến 30/7/2023

IV. Nội dung thực tập:

1. Tổng quan nhà máy.

- Lịch sử thành lập và phát triển của nhà máy.
- Địa điểm xây dựng nhà máy.
- Sơ đồ bố trí mặt bằng nhà máy.
- Sơ đồ tổ chức và bố trí nhân sự.



**TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC
PHẨM TP.HCM**
ĐƠN VỊ: KHOA CNTP

Mã hoá: HS/7.5.1a/ĐT
Ban hành lần: 07
Hiệu lực từ ngày: 5-9-2022
Trang/ tổng số trang: 2/2

2. Nguyên liệu sản xuất:

- Vai trò của từng loại nguyên liệu.
- Phương pháp vận chuyển, kiểm tra và xử lý nguyên liệu.

3. Sản phẩm :

- Các sản phẩm chính, phụ, phế phẩm của nhà máy.
- Tiêu chuẩn chất lượng sản phẩm.
- Cách thức bảo quản sản phẩm.

4. Quy trình công nghệ sản xuất:

- Sơ đồ khối của qui trình.
- Thuyết minh qui trình.
- Tìm hiểu nguyên lý hoạt động của các máy móc thiết bị
- Phân tích các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm và đề xuất biện pháp để nâng cao chất lượng sản phẩm..

5. Hệ thống quản lý chất lượng

- Tìm hiểu hệ thống quản lý chất lượng mà nhà máy đang áp dụng

V. Báo cáo thực tập:

Trong quá trình thực tập sinh viên phải ghi chép đầy đủ số nhật ký thực tập. Sau đợt thực tập sinh viên phải viết báo cáo thực tập tốt nghiệp. Có nhận xét của cán bộ xí nghiệp và nộp cho giáo viên hướng dẫn theo đúng thời hạn mà khoa quy định.

Thời gian nộp báo cáo: Ngày 06 tháng 08 năm 2023.

Địa điểm nộp báo cáo tại: Văn phòng khoa Công nghệ Thực phẩm.

TP.HCM, ngày 29 tháng 3 năm 2023

Khoa CNTP

Lê Nguyễn Đoàn Duy