

## HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN HỌC PHẦN THỰC TẬP KỸ SƯ 1 VÀ KỸ SƯ 2 NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

### 1. MỤC ĐÍCH

#### *Kiến thức*

- Sinh viên hiểu được văn hóa của doanh nghiệp và cơ cấu tổ chức của doanh nghiệp tại nơi thực tập;
- Sinh viên hiểu và giải thích rõ mục đích, cách tiến hành và yêu cầu của từng công đoạn trong quy trình chế biến/sản xuất thực phẩm/thủy sản;
- Sinh viên giải thích, phân tích được các thông số kỹ thuật trong quy trình chế biến/sản xuất thực phẩm/thủy sản;
- Sinh viên phân tích được các chỉ tiêu và phương pháp kiểm soát chất lượng của nguyên liệu, bán thành phẩm và thành phẩm (cảm quan, hóa lý, vi sinh).
- Sinh viên tìm hiểu các tiêu chuẩn/nguyên tắc quản lý chất lượng ISO 9001, HACCP, ISO 22000, FSSC 22000... tại cơ sở thực tập.

#### *Kỹ năng*

- Chủ động lập kế hoạch, tích cực làm việc nhóm và tìm tòi giải quyết vấn đề;
- Hình thành ý tưởng, thiết kế, triển khai và vận hành sản xuất trong bối cảnh thực tế của doanh nghiệp;
- Thực hành thành thực các công đoạn trong quy trình sản xuất/chế biến;
- Thực hành thành thực kiểm tra chất lượng của nguyên liệu, bán thành phẩm và thành phẩm (cảm quan, hóa lý, vi sinh);
- Tìm hiểu, phân tích các sự cố và đưa ra giải pháp khắc phục;
- Chủ động đọc hiểu các tài liệu về qui trình công nghệ cũng như hệ thống quản lý chất lượng, quản lý an toàn;
- Trình bày báo cáo thực tập theo yêu cầu.

#### *Thái độ*

- Rèn luyện ý thức tổ chức kỷ luật, ý thức trách nhiệm, tinh thần hăng say lao động cho sinh viên;
- Rèn luyện tác phong công nghiệp và đạo đức nghề nghiệp cho sinh viên.

### 2. YÊU CẦU

- Sinh viên biết toàn bộ quy trình sản xuất, hiểu và giải thích được các thông số kỹ thuật của toàn quy trình chế biến/sản xuất thực phẩm/thủy sản;
- Sinh viên biết cấu tạo, nguyên lý hoạt động và quy trình vận hành các thiết bị trong dây chuyền sản xuất/chế biến;
- Sinh viên thao tác thành thạo các phương pháp kiểm tra các chỉ tiêu chất lượng của nguyên liệu, bán thành phẩm và thành phẩm trong quy trình chế biến/sản xuất thực phẩm/thủy sản;
- Sinh viên đảm bảo an toàn lao động và vệ sinh trong quá trình thực tập;

- Sinh viên có ý thức tổ chức kỷ luật, tuân thủ các nội qui, các qui định tại đơn vị thực tập;
- Sinh viên tìm hiểu, ghi nhận các sự cố trong sản xuất (liên quan đến nguyên vật liệu, chất lượng, sản lượng, mâu thuẫn trách nhiệm công việc...), phân tích và đưa ra hướng xử lý. Đánh giá kết quả xử lý (nếu có);
- Sinh viên tìm hiểu các hệ thống/phương pháp quản lý chất lượng hoặc quản lý an toàn thực phẩm tại cơ sở thực tập;
- Sinh viên tìm hiểu các tiêu chí đánh giá người lao động của doanh nghiệp (liên quan đến kiến thức, kỹ năng, thái độ & mức độ hoàn thành công việc);
- Sinh viên lập kế hoạch làm việc cá nhân và phối hợp lập kế hoạch làm việc cho nhóm thực tập (nếu có, trong quá trình thực tập, làm báo cáo);
- Sinh viên tích cực học hỏi, tìm hiểu thực tế, quan hệ tốt với cán bộ, công nhân viên đơn vị thực tập, tôn trọng mọi người, tạo ấn tượng tốt đẹp về người sinh viên trường ĐH Công nghiệp Thực phẩm Tp.Hồ Chí Minh.

### **3. ĐỊA ĐIỂM THỰC TẬP VÀ THỜI GIAN THỰC TẬP**

#### **3.1. Địa điểm thực tập**

#### **3.2. Thời gian thực tập**

- Thời gian tại thực tập tại nhà máy:
- Hạn nộp bài báo cáo cho GVHD:

*Lưu ý: + Báo cáo thực tập phải có nhận xét của nhà máy;*

*+ Sinh viên định kỳ nộp từng phần báo cáo theo quy định của GV hướng dẫn.*

### **4. NỘI DUNG BÀI BÁO CÁO:**

#### **4.1. Tổng quan nhà máy**

- Lịch sử thành lập và phát triển;
- Địa điểm xây dựng;
- Sơ đồ bố trí mặt bằng nhà máy;
- Sơ đồ tổ chức và bố trí nhân sự;
- Tình hình sản xuất và kinh doanh;
- An toàn lao động và phòng cháy chữa cháy;
- Xử lý phế thải và vệ sinh công nghiệp;

#### **4.2 Nguyên liệu và thành phẩm**

- Các loại nguyên liệu và thành phẩm;
- Chỉ tiêu chất lượng và phương pháp kiểm soát nguyên liệu và thành phẩm;
- Các phương pháp kiểm tra chất lượng của nguyên liệu và thành phẩm;

#### **4.3 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;
- Chương trình Thực hành vệ sinh tốt (GHP) cho cơ sở/xưởng sản xuất
- Các phương pháp/tiêu chuẩn kiểm soát chất lượng/an toàn sản phẩm:
- Mô tả danh sách các sự cố, phân tích và đưa ra giải pháp. Đánh giá giải pháp (kết quả xử lý sự cố)
- Đề xuất (và giải thích) các ý tưởng thay thế, cải tiến, PTSP

#### **4.4. Công tác quản lý**

- Các vị trí việc làm và bảng mô tả công việc cho từng vị trí;
- 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;
- Một hệ thống/phương pháp quản lý chất lượng hoặc quản lý an toàn thực phẩm tại cơ sở thực tập hiện có.

#### 4.5. Nhận xét và đề nghị

### 5. BÁO CÁO THỰC TẬP

Sau đợt thực tập sinh viên phải viết báo cáo thực tập tốt nghiệp, có nhận xét của nhà máy thực tập và nộp cho giáo viên hướng dẫn theo đúng thời hạn qui định.

### 6. CÁCH ĐÁNH GIÁ

- Điểm đánh giá được tính theo tỷ lệ: nhà máy 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 đề cương môn học.

Tp.Hồ Chí Minh, ngày tháng năm 2024  
Khoa CNTP



Lê Nguyễn Đoàn Duy

