

HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN HỌC PHẦN THỰC TẬP TỐT NGHIỆP NGÀNH QUẢN TRỊ KINH DOANH THỰC PHẨM

(Tại công ty sản xuất/kinh doanh 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 các hoạt động cơ bản marketing, bán hàng, mua hàng, hoạch định tổng hợp và theo dõi các hoạt động doanh nghiệp;
- Sinh viên hiểu và giải thích được mô hình hoạt động, qui trình vận hành của cơ sở thực tập;
- Sinh viên hiểu được quy trình, tiêu chí đánh giá và chế độ khen thưởng, đào tạo, tái đào tạo...
- Sinh viên hiểu được quy trình công nghệ sản xuất các sản phẩm thực phẩm tại cơ sở thực tập;
- Sinh viên hiểu được các phương pháp bảo quản, đảm bảo chất lượng, an toàn về sinh thực phẩm và áp dụng, phân tích được phương pháp kiểm tra chất lượng sản phẩm tại các kênh phân phối;
- Sinh viên hiểu và giải thích được các bước phát triển một sản phẩm từ thực phẩm (từ ý tưởng đến thị trường) tại cơ sở thực tập;
- Sinh viên tìm hiểu các tiêu chuẩn/nguyên tắc quản lý chất lượng tại cơ sở thực tập (nếu công ty có áp dụng).

Kỹ năng

- Chủ động lập kế hoạch, tích cực làm việc nhóm và tìm tòi giải quyết vấn đề;
- Kết hợp kỹ năng đã được học để giải quyết một vấn đề cụ thể trong quá trình thực tập;
- Hình thành ý tưởng, thiết kế, triển khai và vận hành các hoạt động cơ bản về marketing, thu thập dữ liệu tại doanh nghiệp;
- Thực hành thành thực kiểm tra chất lượng của nguyên liệu, thành phẩm (cảm quan) (nếu được phân công thực tập tại vị trí QC tại các kênh phân phối);
- 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;
- Tuân thủ các quy định của Khoa và công ty thực tập.

2. YÊU CẦU

- Sinh viên theo dõi và ghi nhận các hoạt động cơ bản marketing, bán hàng, mua hàng, các hoạt động doanh nghiệp thông qua việc thống kê, phân tích dữ liệu thu thập người tiêu dùng;
- Sinh viên phân tích được mô hình hoạt động kinh doanh, quản trị, qui trình vận hành của cơ sở thực tập (ít nhất trong vòng một quý);
- Sinh viên tìm hiểu về quy trình, tiêu chí đánh giá và chế độ khen thưởng, đào tạo, tái đào tạo tại cơ sở thực tập;
- Sinh viên tìm hiểu quy trình công nghệ sản xuất các sản phẩm thực phẩm tại cơ sở thực tập;
- Sinh viên tìm hiểu các phương pháp bảo quản, đảm bảo chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm và áp dụng, phân tích được phương pháp kiểm tra chất lượng sản phẩm tại các kênh phân phối;
- Sinh viên tìm hiểu được các bước phát triển một sản phẩm từ thực phẩm (từ ý tưởng đến thị trường) tại cơ sở thực tập;
- Sinh viên tìm hiểu các tiêu chuẩn/nguyên tắc quản lý chất lượng tại cơ sở thực tập (nếu công ty có áp dụng);
- 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 Đại học Công Thương 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 thực tập: từ ngàyđến ngày(tối thiểu 12 ngày làm việc tại cơ sở thực tập)
- Hạn nộp bài báo cáo cho GVHD: dự kiến tháng 10/2024.

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

Chương 1: TỔNG QUAN VỀ CƠ SỞ THỰC TẬP

1.1 Khái quát về doanh nghiệp

1.1.1. Thông tin chung

1.1.2. Quá trình hình thành và phát triển

1.1.3. Đặc điểm sản xuất kinh doanh

1.1.4. Cơ cấu tổ chức doanh nghiệp

1.1.4.1. Sơ đồ cơ cấu tổ chức

1.1.4.2. Nhiệm vụ của các phòng ban

1.2. Tình hình hoạt động doanh nghiệp trong hai năm gần đây

Chương 2: TỔNG QUAN VỀ VỊ TRÍ THỰC TẬP

THÀNH PHỐ HỒ

CHÍNH

- 2.1. Sơ đồ chức năng bộ phận thực tập
- 2.2. Nhiệm vụ từng vị trí (mô tả các vị trí trong bộ phận thực tập)
- 2.3. Quy trình phối hợp bộ phận thực tập với các bộ phận khác

Chương 3: NỘI DUNG CÔNG VIỆC THỰC TẬP (*)

- 3.1. Quy trình công nghệ sản xuất các sản phẩm thực phẩm
- 3.2. Các phương pháp bảo quản, đảm bảo chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm
- 3.3. Các tiêu chuẩn/nguyên tắc quản lý chất lượng tại cơ sở thực tập
- 3.4. Quy trình phát triển một sản phẩm từ thực phẩm
- 3.5. Các hoạt động cơ bản marketing
- 3.6. Các hoạt động quản trị doanh nghiệp
- 3.7. Thống kê, phân tích dữ liệu thu thập người tiêu dùng
- 3.8. Quy trình, tiêu chí đánh giá và chế độ khen thưởng, đào tạo, tái đào tạo

(*) Tùy theo vị trí thực tập, yêu cầu trình bày các nội dung phù hợp của chương nhưng đảm bảo ít nhất 04 nội dung.

Chương 4: NHẬN XÉT VÀ BÀI HỌC KINH NGHIỆM

4.1. Nhận xét

4.1.1. Nhận xét chung (về hoạt động doanh nghiệp qua quá trình thực tập tìm hiểu được)

4.1.2. Nhận xét về bộ phận thực tập (Mức độ quan trọng và mức độ hoàn thành nhiệm vụ của bộ phận)

4.1.3. Nhận xét về thực trạng công việc được giao

4.2. Bài học kinh nghiệm của cá nhân

4.2.1. Bài học kinh nghiệm về cách thực hiện công việc

4.2.2. Bài học kinh nghiệm về kỹ năng

4.2.3. Bài học kinh nghiệm về thái độ

TÀI LIỆU THAM KHẢO

PHỤ LỤC: Các bảng dữ liệu,...; nhật ký thực tập (có thể để chung với báo cáo và để phía sau phần phụ lục).

5. BÁO CÁO THỰC TẬP

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

6. CÁCH ĐÁNH GIÁ

- Điểm đánh giá được tính theo tỷ lệ: cơ sở 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 đề cương môn học.

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 27 tháng 5 năm 2024

Khoa CNTP


Lê Nguyễn Đoàn Duy

CHÍ MINH
HÀM