

HƯỚNG DẪN THỰC TẬP TỐT NGHIỆP NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM VÀ NGÀNH ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM

1. MỤC ĐÍCH

Kiến thức

- Hiểu văn hóa của doanh nghiệp và cơ cấu tổ chức của doanh nghiệp
- Sinh viên hiểu 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 biết và giải thích được các thông số kỹ thuật trong quy trình chế biến/sản xuất thực phẩm/thủy sản;
- Sinh viên biết 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 hiểu các tiêu chuẩn/nguyên tắc quản lý chất lượng (ISO 9001) hoặc quản lý an toàn (HACCP codex, HACCP RvA, BRC, ISO 22000, FSSC 22000...) tại cơ sở thực tập
- Hiểu biết các kiến thức, kỹ năng, năng lực, thái độ làm việc mà doanh nghiệp cần ở người lao động nói chung, người kỹ sư nói riêng

Kỹ năng

- Lập kế hoạch, làm việc nhóm và 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 các công đoạn trong quy trình sản xuất/chế biến;
- Thực hành 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
- Đọc hiểu các tài liệu về hệ thống quản lý chất lượng, quản lý an toàn;
- Trình bày báo cáo thực tập.

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 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 quy, các qui định tại đơn vị thực tập.
- 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)
- Mối quan hệ lao động (yêu cầu, chuẩn mực, quy tắc ứng xử) giữa: các thành viên trong cùng một tổ/nhóm/phòng, tổ/nhóm/phòng này với tổ/nhóm/phòng khác, cấp dưới với cấp trên.
- Các hệ thống/phương pháp QLCL hoặc QL ATTP tại cơ sở thực tập
- 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 có ý thức tổ chức kỷ luật, tuân thủ các nội quy, các qui định tại đơn vị thực tập.
- 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)

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: 20/9/2022 đến ngày 25/12/2022 (*Lưu ý: sinh viên đảm bảo thời lượng thực tập tốt nghiệp tối thiểu 24 ngày làm việc*).
- Hạn nộp bài báo cáo cho GVHD: 26/12 - 05/01/2022
- Tổ chức báo cáo thực tập: 06 – 12/01/2022

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 sản xuất tốt (GMP) theo từng bước trên quy trình sản xuất
- Chương trình Thực hành vệ sinh tốt (GHP) cho cơ sở/xưởng sản xuất

AI HỌC CÔNG NGHIỆP
CÔNG NGHỆ

- 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 QLCL hoặc QL ATTP 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, bài báo cáo phải có nhận xét và đánh giá của cán bộ hướng dẫn tại cơ sở thực tập (30%) và nộp cho giáo viên hướng dẫn theo đúng thời hạn qui định.

Tp.Hồ Chí Minh, ngày 18 tháng 8 năm 2022

Khoa CNTP



Vs. Nguyễn Đoàn Duy

