

HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN HỌC PHẦN THỰC TẬP KỸ SƯ 1 & KỸ SƯ 2

Ngành: Công nghệ thực phẩm, ĐBCL & ATTP, Công nghệ chế biến thủy sản

1. MỤC ĐÍCH

SV đạt được kiến thức, kỹ năng & thái độ như sau:

Kiến thức

- Hiểu được văn hóa của doanh nghiệp và cơ cấu tổ chức của doanh nghiệp/trung tâm phân tích, kiểm nghiệm tại nơi thực tập;
- Hiểu và giải thích rõ mục đích, yêu cầu, cách tiến hành, vận hành & phân tích được các thông số kỹ thuật của công đoạn hoặc từng công đoạn trong quy trình chế biến/sản xuất thực phẩm/thủy sản hoặc quy trình phân tích kiểm nghiệm mà sinh viên được tiếp cận tại doanh nghiệp/trung tâm;
- Nắm được các tiêu chuẩn/nguyên tắc quản lý chất lượng hiện đang áp dụng 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/phân tích trong bối cảnh thực tế của doanh nghiệp;
- Thực hành thành thực các công đoạn trong quy trình sản xuất/chế biến/phân tích mà sinh viên được tiếp cận;
- Tìm hiểu, phân tích các sự cố và đưa ra giải pháp khắc phục;
- Có khả năng đánh giá & đề xuất với cán bộ hướng dẫn, cán bộ quản lý của doanh nghiệp/trung tâm về các hoạt động cải tiến nhằm nâng cao chất lượng sản phẩm/kết quả phân tích, tăng sản lượng/năng suất & giảm chi phí vận hành;
- Chủ động đọc hiểu các tài liệu về qui trình công nghệ, hệ thống quản lý chất lượng, quản lý an toàn & đối chiếu với các sự vận hành thực tế tại doanh nghiệp/trung tâm
- 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 lao động cho sinh viên;
- Rèn luyện tác phong công nghiệp và đạo đức nghề nghiệp cho sinh viên;
- Chủ động & tích cực trao đổi với cán bộ hướng dẫn, cán bộ quản lý của doanh nghiệp về nội dung, tiến độ thực tập & các hoạt động cải tiến hiệu quả công việc.

2. YÊU CẦU THỰC TẬP & NỘI DUNG BÀI BÁO CÁO

2.1. Thực tập kỹ sư 1

Dành cho SV thực tập tại các nhà máy/cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm

Lưu ý: nội dung dưới đây áp dụng cho SV được phép thực tập trên phạm vi toàn bộ dây chuyền sản xuất hoặc tại một/một số công đoạn của dây chuyền sản xuất (gọi chung là phạm vi được thực tập chính)

2.1.1. Tổng quan nhà máy

Mô tả ngắn gọn các nội dung sau:

- Sơ đồ bố trí mặt bằng nhà máy;
- An toàn lao động và phòng cháy chữa cháy;
- Xử lý phế thải và vệ sinh công nghiệp;
- Các sản phẩm của công ty.

2.1.2. Quy trình công nghệ

- Mô tả đầy đủ quy trình công nghệ của phạm vi được thực tập chính, bao gồm:
 - + Tiêu chuẩn nguyên liệu, phụ gia thực phẩm (hoặc bán thành phẩm), bao bì đầu vào; xử lý nguyên liệu (hoặc bán thành phẩm)
 - + Quy trình hoặc quá trình sản xuất (thao tác, vận hành, thông số quá trình)
 - + Tiêu chuẩn chất lượng của thành phẩm (hoặc bán thành phẩm),
- Mô tả đặc điểm kỹ thuật & sự vận hành của các thiết bị trong phạm vi được thực tập chính
- Đánh giá sự phù hợp của quy trình sản xuất & các thông số kỹ thuật trong phạm vi được thực tập chính & so sánh với yêu cầu trong các tài liệu công nghệ sản xuất thực phẩm.
- Phân tích thực trạng của công nghệ sản xuất (nguyên liệu, quy trình sản xuất, máy móc thiết bị) trong phạm vi được thực tập chính & nêu ra những hạn chế của chúng.

- Đề xuất các giải pháp cải tiến công nghệ sản xuất (nguyên liệu, quy trình sản xuất, máy móc thiết bị) trong phạm vi được thực tập chính trong điều kiện hiện có & thực tế tại doanh nghiệp.
- Phác thảo một kế hoạch tổ chức cho 1 ca sản xuất (tại phạm vi được thực tập chính, với các điều kiện hiện có & thực tế của doanh nghiệp), bao gồm 04 hoạt động: chuẩn bị nguyên vật liệu, máy móc thiết bị, nhân sự; tổ chức thực hiện; đánh giá kết quả; đề xuất cải thiện hiệu quả.
- Xây dựng sổ tay/tài liệu hướng dẫn vận hành công nghệ (bao gồm vận hành máy móc, thiết bị), vệ sinh bảo trì thiết bị, xử lý sự cố kỹ thuật cho công nhân, nhân viên sản xuất/làm việc.

Dành cho SV thực tập tại các đơn vị phân tích, kiểm nghiệm thực phẩm

2.1.1. Tổng quan đơn vị phân tích, kiểm nghiệm

Mô tả ngắn gọn các nội dung sau:

- Sơ đồ bố trí mặt bằng khu vực phân tích, kiểm nghiệm của đơn vị;
- An toàn lao động và phòng cháy chữa cháy;
- Xử lý phế thải và vệ sinh công nghiệp;
- Các sản phẩm, dịch vụ, phạm vi hoạt động của đơn vị;

2.1.2. Quy trình phân tích, kiểm nghiệm

- Mô tả đầy đủ quy trình phân tích, kiểm nghiệm mẫu dịch vụ, bao gồm:
 - + Nhận mẫu từ khách hàng (các yêu cầu đối với mẫu phân tích, kiểm nghiệm)
 - + Các công đoạn phân tích kiểm nghiệm (thao tác, vận hành, thông số quá trình)
 - + Trả kết quả cho khách hàng
 - + Các hoạt động sau dịch vụ (giải quyết khiếu nại khách hàng, truy xuất kết quả, đánh giá, cải tiến...)
- Mô tả đặc điểm kỹ thuật & sự vận hành của các thiết bị trong hoạt động phân tích, kiểm nghiệm
- Đánh giá sự phù hợp của qui trình & kỹ thuật phân tích/kiểm nghiệm tại đơn vị thực tập & so sánh với các yêu cầu trong các tài liệu hướng dẫn tiêu chuẩn .
- Phân tích thực trạng của hoạt động phân tích/kiểm nghiệm (quy trình, thao tác, phương pháp, máy móc thiết bị) & nêu ra những hạn chế của chúng.
- Đề xuất các giải pháp cải tiến hoạt động phân tích/kiểm nghiệm (quy trình, thao tác, phương pháp, máy móc thiết bị) trong điều kiện hiện có & thực tế tại đơn vị thực tập.

THÀNH PHỐ HỒ
THỰC P

- Phác thảo một kế hoạch tổ chức cho 1 ca/ngày/tuần làm việc tại đơn vị thực tập, bao gồm 04 hoạt động: chuẩn bị mẫu/hoá chất, máy móc thiết bị phân tích/kiểm nghiệm, nhân sự; tổ chức thực hiện; đánh giá kết quả; đề xuất cải thiện hiệu quả.
- Xây dựng sổ tay/tài liệu hướng dẫn vận hành bao gồm vận hành máy móc, thiết bị, vệ sinh bảo trì thiết bị, xử lý sự cố kỹ thuật cho nhân viên phân tích/kiểm nghiệm

2.2. Thực tập kỹ sư 2

Dành cho SV thực tập tại các nhà máy/cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm

Lưu ý: nội dung dưới đây áp dụng cho SV được phép thực tập trên phạm vi toàn bộ dây chuyền sản xuất hoặc tại một/một số công đoạn của dây chuyền sản xuất (gọi chung là phạm vi được thực tập chính)

2.2.1. Tổ chức của doanh nghiệp

Mô tả ngắn gọn các nội dung sau:

- Sơ đồ tổ chức;
- Chức năng, nhiệm vụ & trách nhiệm, quyền hạn của các phòng ban gián tiếp & các bộ phận trong nhà máy

2.2.2. Hoạt động quản lý (chất lượng, sản lượng, chi phí)

- Mô tả đầy đủ hệ thống hoặc biện pháp quản lý chất lượng & an toàn thực phẩm tại phạm vi được thực tập chính
- Đánh giá ưu, nhược điểm của hệ thống hoặc biện pháp quản lý chất lượng & an toàn thực phẩm tại phạm vi được thực tập chính & so sánh với yêu cầu của một vài hệ thống quản lý chất lượng & an toàn thực phẩm quốc tế.
- Phác thảo một kế hoạch quản lý chất lượng & an toàn thực phẩm tại phạm vi được thực tập chính (với các điều kiện hiện có & thực tế của doanh nghiệp), bao gồm 03 hoạt động: tổ chức thực hiện, kiểm tra & đánh giá kết quả, đề xuất cải thiện hiệu quả
- Phân tích, đánh giá thực trạng & đề xuất sự phối hợp trong công việc của bộ phận R&D, QA/QC, Sản xuất để đạt mục tiêu Chất lượng-Sản lượng-Chi phí của nhà máy
- Đề xuất các giải pháp cải tiến hệ thống hoặc biện pháp quản lý chất lượng & an toàn thực phẩm tại phạm vi được thực tập chính trong điều kiện hiện có & thực tế đơn vị thực tập .
- Đề xuất áp dụng một vài mô hình, biện pháp cải tiến hoạt động quản lý, điều hành nhằm tăng hiệu quả quản lý chất lượng nhưng vẫn đáp ứng yêu cầu về sản lượng, chi phí sản xuất/vận hành trong điều kiện hiện có & thực tế tại đơn vị thực tập

- Xây dựng được sổ tay/tài liệu hướng dẫn công nhân, nhân viên QA/QC thực hiện thao tác sản xuất, kiểm tra chất lượng & xử lý, báo cáo sản phẩm không phù hợp

Dành cho SV thực tập tại các đơn vị phân tích, kiểm nghiệm thực phẩm

2.2.1. Tổ chức của đơn vị

Mô tả ngắn gọn các nội dung sau:

- Sơ đồ tổ chức;
- Chức năng, nhiệm vụ & trách nhiệm, quyền hạn của các phòng ban gián tiếp & bộ phận phân tích, kiểm nghiệm

2.2.2. Hoạt động quản lý (chất lượng, chi phí, thời gian)

- Mô tả đầy đủ hệ thống quản lý chất lượng tại đơn vị phân tích, kiểm nghiệm
- Đánh giá ưu, nhược điểm của hệ thống hoặc biện pháp quản lý chất lượng trong quy trình hoặc công đoạn phân tích/kiểm nghiệm tại đơn vị thực tập & so sánh với yêu cầu của một vài hệ thống quản lý chất lượng quốc tế.
- Phác thảo một kế hoạch quản lý chất lượng cho quy trình hoặc công đoạn phân tích/kiểm nghiệm tại đơn vị thực tập (với các điều kiện hiện có & thực tế của đơn vị thực tập), bao gồm 03 hoạt động: tổ chức thực hiện, kiểm tra & đánh giá kết quả, đề xuất cải thiện hiệu quả
- Phân tích, đánh giá thực trạng & đề xuất sự phối hợp trong công việc của phòng kiểm nghiệm, bộ phận dịch vụ khách hàng để đạt mục tiêu Chất lượng (độ chính xác) Dịch vụ (thời gian trả kết quả) của đơn vị kiểm nghiệm
- Đề xuất các giải pháp cải tiến hệ thống hoặc biện pháp quản lý chất lượng cho quy trình hoặc công đoạn phân tích/kiểm nghiệm tại đơn vị thực tập trong điều kiện hiện có & thực tế tại đơn vị.
- Đề xuất áp dụng một vài mô hình, biện pháp cải tiến hoạt động quản lý, điều hành nhằm tăng hiệu quả quản lý chất lượng trong hoạt động phân tích/kiểm nghiệm nhưng vẫn đáp ứng yêu cầu về số lượng công việc, chi phí vận hành trong điều kiện hiện có & thực tế tại đơn vị thực tập
- Xây dựng được sổ tay/tài liệu hướng dẫn nhân viên thực hiện việc đánh giá, kiểm tra kết quả phân tích/kiểm nghiệm (khi có kết quả bất thường) & xử lý, báo cáo kết quả phân tích/kiểm nghiệm không phù hợp

3. BÁO CÁO THỰC TẬP

- Sau đợt thực tập sinh viên phải nộp Báo cáo thực tập kỹ sư như nội dung ở mục 2 theo thời gian quy định

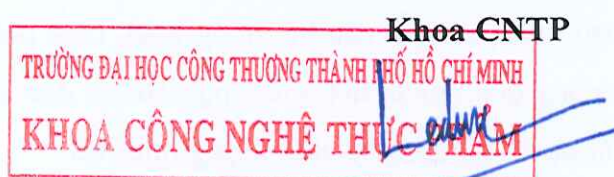
CHỈ MINH
HẮM

- 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).

4. 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 03 tháng 6 năm 2026



Lê Nguyễn Đoàn Duy

