

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 02 tháng 04 năm 2018

THÔNG BÁO

(V/v hướng dẫn thực hiện học phần Kiến tập đối với sinh viên khóa 06DHBD, 06DHTP, 16CDTP)

Theo chương trình đào tạo của các ngành Công nghệ thực phẩm; Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm; Khoa học dinh dưỡng và ẩm thực, kể từ khóa tuyển sinh năm 2015, sinh viên phải hoàn thành học phần Kiến tập vào học kỳ thứ 6 (đối với sinh viên hệ đại học) và học kỳ thứ 4 (đối với sinh viên hệ cao đẳng). Khoa Công nghệ thực phẩm thông báo hướng dẫn thực hiện học phần Kiến tập cụ thể như sau:

1. Mục đích

Học phần Kiến tập được thiết kế với mục đích tạo cơ hội cho sinh viên tìm hiểu tổng quan về thực tế sản xuất trong các nhà máy công nghiệp, tiếp cận phương pháp tổ chức quản lý sản xuất hiện đại, hình thành kỹ năng nghề nghiệp qua đó xây dựng lòng yêu nghề, ý thức tích cực rèn luyện bản thân để trở thành nguồn lao động chất lượng cao được xã hội chấp nhận. Sau khi kết thúc học phần sinh viên phải:

- Hiểu được những đặc trưng của doanh nghiệp sản xuất, hiểu cơ cấu tổ chức quản lý, chức năng và nhiệm vụ các bộ phận trong đơn vị tham quan thực tế;
- Mô tả được những quy trình công nghệ sản xuất được tham quan tại đơn vị;
- Vận dụng những kiến thức đã học để giải thích thực tế công nghệ tại đơn vị tham quan

2. Yêu cầu

Học phần Kiến tập yêu cầu sinh viên tham quan tìm hiểu thực tế tại các nhà máy có quy mô sản xuất công nghiệp, hiện đại, có hệ thống quản lý chất lượng tiên tiến (ISO 9001, FFSC 22000, ISO 22000, HACCP...);

Thời gian hoàn thành: sinh viên chủ động sắp xếp việc tham quan tại các đơn vị sản xuất trong thời gian phù hợp và hoàn thành trước khi kết thúc học kỳ 6 (đối với sinh viên hệ đại học), học kỳ 4 (đối với sinh viên hệ cao đẳng). Sinh viên có thể tự liên hệ địa điểm và thực hiện kiến tập hoặc tham gia vào các đợt tham quan nhà máy do CLB Khoa học và công nghệ thực phẩm thuộc LCD khoa Công nghệ thực phẩm tổ chức.

Số lượng đơn vị tham quan: ít nhất 03 nhà máy thuộc 03 nhóm lĩnh vực khác nhau trong số sau:

- Nhóm nhà máy sản xuất đồ uống (rượu, bia, nước giải khát)
- Nhóm nhà máy sản xuất sữa, dầu, chất béo
- Nhóm nhà máy sản xuất đường, bánh, kẹo
- Nhóm nhà máy nước chấm, gia vị
- Nhóm nhà máy chế biến lương thực, mì ăn liền
- Nhóm nhà máy chế biến thủy sản
- Trung tâm phân tích (cho sinh viên ngành Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm).

Thời gian tham quan: tối thiểu 1 ngày/nhà máy.

Sau khi tham quan thực tế tại nhà máy, sinh viên viết bài thu hoạch các nội dung đã được tìm hiểu ở đơn vị và nộp kèm với giấy xác nhận tham quan thực tế có xác nhận của nhà máy (*Mẫu 05a,b-K.CNTP*) cho giáo viên hướng dẫn để làm cơ sở đánh giá học phần.

Bài thu hoạch của 3 nhà máy được đóng cuốn (gáy lò xo) và nộp về Văn phòng khoa Công nghệ thực phẩm

Thời hạn nộp báo cáo cụ thể như sau:

- Khóa 06DHTP: từ 7h00 đến 11h30 ngày 31/5/2018
- Khóa 06DHDB: từ 13h00 đến 16h30 ngày 31/5/2018
- Khóa 16CDTP: từ 7h00 đến 11h30 ngày 01/6/2018

3. Công tác hỗ trợ

Nhằm hỗ trợ cho sinh viên trong việc thực hiện học phần Kiến tập, CLB Khoa học và công nghệ thực phẩm thuộc LCDĐ khoa Công nghệ thực phẩm thường xuyên tổ chức các chuyến tham quan thực tế tại các công ty, nhà máy sản xuất trong nhiều lĩnh vực về công nghệ thực phẩm như: Ajinomoto Việt Nam; Yakult; Bibica; Kinh Đô; Heineken; Vedan Việt Nam; CocaCola...

Sau khi tham gia các chuyến tham quan với CLB, nếu có nhu cầu, sinh viên sẽ được cấp giấy chứng nhận tham quan thực tế theo quy định (*Mẫu 06-K.CNTP*).

Sinh viên có thể chủ động theo dõi thông báo tổ chức tham quan thực tế của CLB trên website khoa Công nghệ thực phẩm <http://foodtech.hufi.vn> để đăng ký tham gia theo hướng dẫn.

TRƯỞNG KHOA



Lê Thị Hồng Ánh



**TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP
THỰC PHẨM TP.HCM
KHOA CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM**

Mã hoá: BM/P.ĐT/03/02
Ban hành lần: 07
Hiệu lực từ ngày: 01-03-2014
Trang/tổng số trang: 3/8

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

- 1. Tên học phần:** KIẾN TẬP
2. Mã học phần: 05205058
3. Số tín chỉ: 1(0,1,2)
4. Loại học phần: Bắt buộc
5. Đối tượng học: Sinh viên đại học chính quy ngành Công nghệ thực phẩm

6. Giảng viên giảng dạy:

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1.	Khoa Công nghệ Thực phẩm		Khoa CNTP

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp: 30 tiết
- Tự học: 60 tiết
- Lý thuyết: 00 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH): 30 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: không
- Học phần trước: Học phần này được học khi sau khi sinh viên đã học các môn Công nghệ.

- Học phần song hành: không

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có khả năng:

- Trình bày được nội quy, quy định và các sản phẩm của nhà máy đã kiến tập.
- Trình bày được quy trình sản xuất của nhà máy.
- Nêu lên được những kiến thức, kỹ năng cần học tập và rèn luyện để áp dụng vào thực tế sản xuất tại nhà máy.

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này gồm các nội dung sau:

- Hướng dẫn mở đầu
- Chuẩn bị cơ sở thực hiện quá trình kiến tập

- Thực hiện quá trình kiến tập

11. Nhiệm vụ của sinh viên:

- Tự ôn lại kiến thức đã học, nỗ lực tra cứu và tham khảo các tài liệu có liên quan.
- Liên hệ giảng viên hướng dẫn và tuân thủ theo sự chỉ dẫn của giảng viên.
- Tham quan nhà máy: 3 nhà máy.
- Làm báo cáo kiến tập.

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính: không

12.2. Tài liệu tham khảo:

[1] Bộ môn Công nghệ chế biến thực phẩm, *Bài giảng Công nghệ chế biến thực phẩm*, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh (Lưu hành nội bộ).

[2] Bộ môn Kỹ thuật thực phẩm, *Bài giảng Kỹ thuật thực phẩm 1, 2*, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh (Lưu hành nội bộ).

[3] Lê Văn Việt Mẫn, *Công nghệ chế biến thực phẩm*, Trường ĐH QG Tp HCM, 2009.

[4] Lê Bạch Tuyết, *Các quá trình công nghệ cơ bản trong sản xuất thực phẩm*, NXB Khoa học kỹ thuật, 1990.

13. Thang điểm đánh giá: 10/10

14. Đánh giá học phần:

- Điểm quá trình kiến tập: 20%
- Điểm báo cáo kiến tập: 80%

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương (bài) trong học phần:

TT	Tên bài (chương)	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Hướng dẫn mở đầu	9	0	0	0	3	6
2	Chuẩn bị cơ sở thực hiện quá trình kiến tập	15	0	0	0	5	10
3	Thực hiện quá trình kiến tập	66	0	0	0	22	44
Tổng		90	0	0	0	30	60

15.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Chương 1. Hướng dẫn mở đầu

- 1.1. Giao nhiệm vụ, phổ biến kế hoạch thực hiện
- 1.2. Hướng dẫn tìm hiểu, tập hợp thông tin, tài liệu

Chương 2. Chuẩn bị cơ sở thực hiện quá trình kiến tập

2.1. Liên hệ nhà máy, chuẩn bị phương tiện vận chuyển

2.2. Tìm hiểu sơ lược về nhà máy

Chương 3. Thực hiện quá trình kiến tập

3.1. Tham quan nhà máy

3.2. Tìm hiểu nội quy, quy định của nhà máy

3.3. Viết báo cáo kiến tập

3.4. Nộp báo cáo và sửa báo cáo

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập

Tài liệu tham khảo, nhà máy sản xuất...

17. Hướng dẫn thực hiện

– Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học chính quy ngành Công nghệ thực phẩm từ năm học 2014-2015.

– Học phần được bố trí học trong học kỳ 6.

18. Phê duyệt

Ngày tháng năm 20

Trưởng Khoa

Ngày tháng năm 20

Trưởng Bộ môn

Ngày tháng năm 20

Người biên soạn



**TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP
THỰC PHẨM TP.HCM
KHOA CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM**

Mã hoá: BM/P.ĐT/03/02
Ban hành lần: 07
Hiệu lực từ ngày: 01-03-2014
Trang/tổng số trang: 6/8

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

- 1. Tên học phần:** KIẾN TẬP
- 2. Mã học phần:** 22205065
- 3. Số tín chỉ:** 1(0,1,2)
- 4. Loại học phần:** Bắt buộc
- 5. Đối tượng học:** Sinh viên đại học chính quy ngành ĐBCL-ATTP
- 6. Giảng viên giảng dạy:**

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác
1.	Khoa Công nghệ Thực phẩm		Khoa CNTP

7. Phân bố thời gian:

- Học trên lớp: 30 tiết
- Tự học: 60 tiết
- Lý thuyết: 00 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH): 30 tiết

8. Điều kiện tham gia học tập học phần:

- a. Học phần tiên quyết: không
- b. Học phần trước: Học phần này được học khi sau khi sinh viên đã học các môn Công nghệ và kiểm soát chất lượng.
- c. Học phần song hành: không

9. Chuẩn đầu ra của học phần:

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có khả năng:

- a. Trình bày được nội quy, quy định và các sản phẩm của nhà máy đã kiến tập.
- b. Trình bày được quy trình sản xuất của nhà máy.
- c. Nêu lên được những kiến thức, kỹ năng cần học tập và rèn luyện để áp dụng vào thực tế sản xuất tại nhà máy.

10. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này gồm các nội dung sau:

- a. Hướng dẫn mở đầu
- b. Chuẩn bị cơ sở thực hiện quá trình kiến tập
- c. Thực hiện quá trình kiến tập

11. Nhiệm vụ của sinh viên:

- Tự ôn lại kiến thức đã học, nỗ lực tra cứu và tham khảo các tài liệu có liên quan.
- Liên hệ giảng viên hướng dẫn và tuân thủ theo sự chỉ dẫn của giảng viên.
- Tham quan nhà máy: 3 nhà máy.
- Làm báo cáo kiến tập.

12. Tài liệu học tập:

12.1. Tài liệu chính: không

12.2. Tài liệu tham khảo:

[1] Bộ môn Công nghệ chế biến thực phẩm, *Bài giảng các môn Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thực phẩm*, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh (Lưu hành nội bộ).

[2] Bộ môn QLCL-ATTP, *Bài giảng phân tích hóa lý*, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh (Lưu hành nội bộ).

[3] Bộ môn QLCL-ATTP, *Bài giảng các hệ thống quản lý chất lượng-ATTP*, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh (Lưu hành nội bộ).

[4] Lê Văn Việt Mẫn, *Công nghệ chế biến thực phẩm*, Trường ĐH QG Tp HCM, 2009.

[5] Lê Bạch Tuyết, *Các quá trình công nghệ cơ bản trong sản xuất thực phẩm*, NXB Khoa học kỹ thuật, 1990.

13. Thang điểm đánh giá: 10/10

14. Đánh giá học phần:

- Điểm quá trình kiến tập: 20%
- Điểm báo cáo kiến tập: 80%

15. Nội dung học phần:

15.1. Phân bố thời gian các chương (bài) trong học phần:

TT	Tên bài (chương)	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Hướng dẫn mở đầu	9	0	0	0	3	6
2	Chuẩn bị cơ sở thực hiện quá trình kiến tập	15	0	0	0	5	10
3	Thực hiện quá trình kiến tập	66	0	0	0	22	44
Tổng		90	0	0	0	30	60

15.2. Đề cương chi tiết của học phần:

Chương 1. Hướng dẫn mở đầu

1.1. Giao nhiệm vụ, phổ biến kế hoạch thực hiện

1.2. Hướng dẫn tìm hiểu, tập hợp thông tin, tài liệu

Chương 2. Chuẩn bị cơ sở thực hiện quá trình kiến tập

2.1. Liên hệ nhà máy, chuẩn bị phương tiện vận chuyển

2.2. Tìm hiểu sơ lược về nhà máy

Chương 3. Thực hiện quá trình kiến tập

3.1. Tham quan nhà máy

3.2. Tìm hiểu nội quy, quy định của nhà máy

3.3. Viết báo cáo kiến tập

3.4. Nộp báo cáo và sửa báo cáo

16. Cơ sở vật chất phục vụ học tập

Tài liệu tham khảo, nhà máy sản xuất...

17. Hướng dẫn thực hiện

a. Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học chính quy ngành ĐBCL-ATTP từ năm học 2014-2015.

b. Học phần được bố trí học trong học kỳ 6.

18. Phê duyệt

Ngày tháng năm 20

Trưởng Khoa

Ngày tháng năm 20

Trưởng Bộ môn

Ngày tháng năm 20

Người biên soạn

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

GIẤY XÁC NHẬN

Công ty/Nhà máy:.....

Địa chỉ:.....

Xác nhận sinh viên:.....

MSSV:.....Lớp:..... đã tìm hiểu thực tế sản xuất tại
công ty/nhà máy của chúng tôi.

Thời gian:.....

Giảng viên hướng dẫn

T/M Công ty/nhà máy
(Ký và ghi rõ họ tên)

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

GIẤY XÁC NHẬN

Công ty/Nhà máy:.....

Địa chỉ:.....

Xác nhận cho ... sinh viên (có danh sách đính kèm) đã tìm hiểu thực tế sản xuất tại công ty/nhà máy của chúng tôi.

Thời gian:.....

Giảng viên hướng dẫn

T/M Công ty/nhà máy

(Ký và ghi rõ họ tên)

**DANH SÁCH SINH VIÊN THAM QUAN THỰC TẾ
NHÀ MÁY ...**

Địa chỉ:

Thời gian:

STT	Họ và tên	MSSV	Lớp	Ghi chú
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
...				

Xác nhận của nhà máy

Người lập

**LCD KHOA CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM
CLB KHOA HỌC & CNTP**

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

GIẤY XÁC NHẬN

Căn cứ giấy xác nhận tham quan thực tế cấp cho đoàn tham quan của Câu lạc bộ khoa học và công nghệ thực phẩm – Liên chi đoàn khoa Công nghệ thực phẩm của công ty/Nhà máy.....

Nay CLB khoa học và công nghệ thực phẩm xác nhận sinh viên:.....MSSV:.....

Lớp:.....đã tham quan tìm hiểu thực tế sản xuất tại công ty/nhà máy

.....

Địa chỉ:.....

Thời gian:.....

Giảng viên hướng dẫn

Xác nhận của Câu lạc bộ KH&CNTP

(Ký và ghi rõ họ tên)