

ĐỀ CƯƠNG THỰC TẬP NGHỀ NGHIỆP
CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN/SẢN XUẤT VÀ KIỂM SOÁT CHẤT
LƯỢNG/AN TOÀN TRONG NHÀ MÁY THỰC PHẨM/THỦY SẢN

1. MỤC ĐÍCH

Kiến thức

- 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 chất lượng của nguyên liệu, bán thành phẩm và thành phẩm (cảm quan, hóa lý, vi sinh).

Kỹ năng

- Làm việc nhóm và giải quyết vấn đề;
- Hình thành ý tưởng, thiết kế, triển khai & vận hành sản xuất trong bối cảnh thực tế của doanh nghiệp & môi trường bên ngoài
- 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);
- Trình bày báo cáo thực tập.

Tư tưởng

- 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;
- Xây dựng các GMP cho từng công đoạn theo quy trình sản xuất
- Xây dựng chương trình tiên quyết SSOP cho xưởng sản xuất
- Đề xuất (và giải thích) các ý tưởng thay thế, cải tiến nguyên vật liệu, thông số quy trình, phương pháp sản xuất, thiết bị sản xuất. Các đề xuất phải phù hợp với điều kiện của doanh nghiệp
- Đề xuất (và giải thích) các ý tưởng cải tiến sản phẩm, PTSP mới, mở rộng ngành hàng. Các đề xuất phải phù hợp với công nghệ SX, ngành hàng của doanh nghiệp & kỳ vọng đáp ứng nhu cầu thị trường
- Mô tả các sự cố đã từng xảy ra tại cơ sở

- 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.
- Lập kế hoạch làm việc cá nhân & 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: 18/11/2019 đến ngày 12/01/2020
- Hạn nộp bài báo cáo cho GVHD: 16/01/2020

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 của 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 GMP theo từng bước trên quy trình sản xuất
- Chương trình SSOP cho cơ sở/xưởng sản xuất
- Các sự cố đã xảy ra tại cơ sở
- Đề xuất (và giải thích) các ý tưởng thay thế, cải tiến, PTSP

4.4. Nhận xét và đề nghị

5. BÁO CÁO THỰC TẬP

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

Tp.Hồ Chí Minh, ngày 30 tháng 8 năm 2019

Khoa CNTP



Lê Thị Hồng Ánh