

ĐỀ CƯƠNG THỰC TẬP NGHỀ NGHIỆP CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT/CHẾ BIẾN 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;
- 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/chế biến, hiểu và giải thích được các thông số kỹ thuật của toàn quy trình sản xuất/chế biến;
- Sinh viên biết cấu tạo, nguyên lý hoạt động và quy trình vận hành các thiết bị trong dây chuyền sản xuất/chế biến;
- Sinh viên biết các yêu cầu và phương pháp kiểm tra chất lượng nguyên liệu, bán thành phẩm, thành phẩm trong dây chuyền sản xuất/chế biến;
- Sinh viên thao tác thành thạo ở một số công đoạn sản xuất/chế biến được thực tập;
- 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 qui, các qui định tại đơn vị thực tập.
- Tích cực học hỏi, tìm hiểu thực tế, quan hệ tốt với cán bộ công nhân nhà máy, tôn trọng mọi người, tạo ấn tượng tốt đẹp về người sinh viên trường ĐH Công nghiệp Thực phẩm 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 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 THỰC TẬP

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;
- Yêu cầu kỹ thuật của nguyên liệu, bán thành phẩm và thành phẩm;
- Điều kiện vận chuyển, kiểm tra và xử lý nguyên liệu, thành phẩm.

4.3. Công nghệ sản xuất/chế biến

- Sơ đồ quy trình công nghệ;
- Thuyết minh quy trình công nghệ.

4.4. Máy móc, thiết bị

- Các thiết bị chính (nguyên lý, cấu tạo, vận hành);
- Các sự cố thường gặp, cách khắc phục và phòng ngừa.

4.5. Kiểm tra chất lượng

- Phương pháp kiểm tra nguyên liệu, bán thành phẩm, thành phẩm.

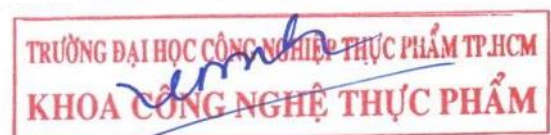
4.6. Nhận xét và kiến nghị

5. BÁO CÁO THỰC TẬP

Sau đợt thực tập sinh viên phải viết báo cáo thực tập nghề nghiệp, có nhận xét của đơn vị thực tập và nộp cho giảng 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