TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
VIỆN CÔNG NGHỆ SINH HỌC VÀ THỰC PHẨM

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

Số: 08 /KH-SHTP

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 12 tháng 3 năm 2026

KẾ HOẠCH
V/v triển khai thực tập doanh nghiệp cho sinh viên Khóa 19 ngành Công nghệ Thực phẩm năm 2026

Căn cứ Tiến độ đào tạo năm học 2025 - 2026 được ban hành kèm theo Quyết định số 798/QĐ-ĐHCN ngày 14/03/2025 của Hiệu trưởng trường Đại học Công nghiệp Thành phố Hồ Chí Minh.

Nhằm đảm bảo thực hiện đúng kế hoạch đào tạo đối với sinh viên Khóa 19 ngành Công nghệ Thực phẩm. Bộ môn Công nghệ Thực phẩm lập Kế hoạch triển khai về học phần thực tập doanh nghiệp năm 2026 như sau:

I. MỤC ĐÍCH – YÊU CẦU

Tổ chức kỳ thực tập doanh nghiệp cho sinh viên Khóa 19 ngành Công nghệ Thực phẩm nhằm:

- Giúp sinh viên vận dụng kiến thức chuyên ngành vào thực tế sản xuất và nghiên cứu tại doanh nghiệp;
- Rèn luyện kỹ năng nghề nghiệp, thái độ làm việc và tác phong công nghiệp;
- Tích cực học hỏi kiến thức thực tế, trực tiếp tham gia các quá trình sản xuất theo sự phân công của tổ chức và chấp hành nghiêm chỉnh nội quy, kỷ luật, chấp hành sự phân công và chịu sự giám sát của của cơ sở sản xuất – nơi sinh viên đến thực tập, qua đó giúp sinh viên tự đánh giá năng lực bản thân, tự rút kinh nghiệm từ thực tế để hoàn thiện đạo đức nghề nghiệp, kỷ luật lao động.
- Đánh giá chuẩn đầu ra môn học Thực tập doanh nghiệp theo quy định của Bộ môn và nhà trường;
- Tạo điều kiện kết nối sinh viên với các doanh nghiệp nhằm định hướng nghề nghiệp sau tốt nghiệp.

II. ĐỐI TƯỢNG THỰC TẬP

Sinh viên Khóa 19, ngành Công nghệ Thực phẩm.

III. THỜI GIAN VÀ ĐỊA ĐIỂM

3.1. Thời gian thi kết thúc học phần trước thực tập

Sinh viên Khóa 19 hoàn thành thi kết thúc các học phần trước ngày **01/6/2026.**

3.2. Thời gian thực tập tại doanh nghiệp

Nội dung	Thời gian bắt đầu	Thời gian kết thúc
Thực tập tại doanh nghiệp	01/06/2026	26/07/2026
Nộp báo cáo thực tập	27/07/2026	08/08/2026

Chấm điểm & nhập điểm	08/08/2026	20/12/2026

3.3. Địa điểm

Sinh viên tự liên hệ doanh nghiệp hoặc được Bộ môn hỗ trợ giới thiệu thông qua công văn giới thiệu chính thức. Địa điểm thực tập là các doanh nghiệp, cơ sở sản xuất, viện nghiên cứu thuộc lĩnh vực công nghệ thực phẩm (ưu tiên các DN có hệ thống dây chuyền sản xuất hiện đại, quy mô lớn) trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh và các tỉnh lân cận.

IV. NỘI DUNG THỰC TẬP

Sinh viên thực hiện các nội dung sau trong thời gian thực tập:

1. Tìm hiểu chung về doanh nghiệp: lịch sử hình thành, cơ cấu tổ chức, sơ đồ tổ chức bộ máy sản xuất kinh doanh, lĩnh vực hoạt động, quy mô sản xuất, cơ cấu sản phẩm, sơ đồ mặt bằng tổng thể, mặt bằng phân xưởng sản xuất, hệ thống quản lý chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm, an toàn lao động tại doanh nghiệp;

2. Tìm hiểu về công nghệ tại doanh nghiệp: nguyên liệu, quy trình công nghệ, dây chuyền sản xuất, đánh giá chất lượng nguyên liệu và sản phẩm, bao bì và cách tổ chức bao gói sản phẩm, những sự cố thường gặp trong quá trình sản xuất, nguyên nhân và cách phòng ngừa, khắc phục, chỉ tiêu kiểm soát chất lượng, tiêu chuẩn chất lượng tại doanh nghiệp;

3. Tìm hiểu về máy và thiết bị tham gia trong quá trình sản xuất: chức năng nhiệm vụ, nguyên lý hoạt động, năng suất, công suất của máy, nguyên lý vận hành và các thông số kỹ thuật, sự cố thường gặp, nguyên nhân và cách phòng ngừa, khắc phục tại doanh nghiệp;

4. Tham gia trực tiếp vào các hoạt động sản xuất, kiểm tra chất lượng hoặc nghiên cứu – phát triển, có khả năng vận hành máy và thiết bị tại doanh nghiệp;

5. Nhận xét, đánh giá và đề xuất cải tiến quy trình (nếu có) theo góc nhìn của sinh viên;

6. Viết báo cáo thực tập theo mẫu quy định của Bộ môn.

V. PHÂN CÔNG THỰC HIỆN

5.1. Giảng viên chủ nhiệm phụ trách: Thầy Nguyễn Huỳnh Đình Thuấn

- Hướng dẫn, phổ biến kế hoạch thực tập đến toàn bộ sinh viên K19;
- Triển khai công văn giới thiệu sinh viên đến doanh nghiệp;
- Theo dõi, nhắc nhở và hỗ trợ sinh viên trong quá trình thực tập;
- Thu thập báo cáo, phiếu đánh giá từ doanh nghiệp và giảng viên hướng dẫn;
- Tổng hợp phiếu điểm và đánh giá chuẩn đầu ra môn học Thực tập doanh nghiệp.

5.2. Giảng viên hướng dẫn

- Toàn bộ giảng viên bộ môn Công nghệ Thực phẩm và giảng viên bộ môn khác hỗ trợ (nếu có);
- Hướng dẫn chuyên môn cho sinh viên trong quá trình thực tập;

- Liên hệ với doanh nghiệp để nắm tiến độ thực tập của sinh viên được phân công;

- Đánh giá, chấm điểm báo cáo thực tập và hoàn trả phiếu điểm về Bộ môn theo đúng thời hạn.

5.3. Sinh viên Khóa 19

- Chủ động tìm kiếm và liên hệ đơn vị thực tập (hoặc đăng ký qua Bộ môn);
- Thực hiện đúng nội quy của doanh nghiệp và quy định thực tập của Bộ môn;
- Nộp đầy đủ hồ sơ thực tập gồm: Báo cáo thực tập, Nhật ký thực tập, Phiếu đánh giá của doanh nghiệp;
- Nộp báo cáo đúng thời hạn. Sinh viên không nộp báo cáo đúng hạn sẽ bị xử lý theo quy định.

VI. HỒ SƠ THỰC TẬP

Sinh viên nộp đầy đủ hồ sơ thực tập gồm:

1. Báo cáo thực tập doanh nghiệp (theo mẫu Bộ môn quy định, đóng bìa cứng, in màu);
2. Nhật ký thực tập có xác nhận của đơn vị;
3. Phiếu đánh giá thực tập do doanh nghiệp điền, có đóng dấu.

VII. TIÊU CHÍ ĐÁNH GIÁ VÀ THANG ĐIỂM

Tiêu chí đánh giá	Người đánh giá	Tỷ trọng (%)
Theo rubrics	CBHD tại doanh nghiệp	50
Theo rubrics	GVHD	50
TỔNG CỘNG		**100**

VIII. ĐIỀU KHOẢN THỰC HIỆN

Kế hoạch này áp dụng cho toàn bộ sinh viên Khóa 19 ngành Công nghệ Thực phẩm thuộc Viện Công nghệ Sinh học và Thực phẩm, Trường Đại học Công nghiệp Thành phố Hồ Chí Minh;

Sau khi thực tập, nếu sinh viên không đóng học phí môn học Thực tập doanh nghiệp, thì Bộ môn sẽ không nhập điểm và hủy kết quả thực tập;

Trong quá trình thực hiện, nếu có phát sinh vướng mắc, Bộ môn sẽ phối hợp với Viện để điều chỉnh cho phù hợp và kịp thời./.

Nơi nhận:
- Bộ môn công nghệ thực phẩm;
- Lưu: VT, Viện CNSH&TP.

VIỆN TRƯỞNG

TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP TP.HỒ CHÍ MINH
VIỆN CÔNG NGHỆ SINH HỌC VÀ THỰC PHẨM
TP.HỒ CHÍ MINH

TS. Nguyễn Bá Thanh