VIỆN CÔNG NGHỆ SINH HỌC VÀ THỰC PHẨM
BỘ MÔN CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

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

NỘI DUNG THỰC TẬP DOANH NGHIỆP

Khóa 19 chuyên ngành Công nghệ Thực phẩm, năm học 2026-2027

Thời gian thực tập: từ ngày 01/06/2026 – 26/07/2026

A. MỤC ĐÍCH YÊU CẦU

1. Rèn luyện tác phong làm việc công nghiệp, lao động có kỷ luật, có kỹ thuật và năng suất cao.

2. 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 và định hướng nghề nghiệp sau khi tốt nghiệp.

3. Qua thực tế sản xuất, củng cố lại kiến thức đã học, làm quen với môi trường thực tế đồng thời rèn luyện khả năng vận dụng kiến thức đã học vào phục vụ sản xuất, hoàn thiện các kiến thức chuyên môn, rèn luyện kỹ năng nghề và năng lực sản xuất.

4. Khiêm tốn, chăm chỉ học hỏi, quan hệ tốt với mọi người, ghi chép nhật ký thực tập đều đặn.

5. Mỗi sinh viên viết theo rubric và nộp một bản báo cáo đúng hạn (bằng chữ viết tay, không chấp nhận bản đánh máy hoặc photocopy).

6. Khi kết thúc đợt thực tập phải có xác nhận và phiếu nhận xét của cán bộ hướng dẫn về tinh thần và thái độ thực tập của SV tại cơ sở sản xuất.

B. NỘI DUNG THỰC TẬP

PHẦN 1: TÌM HIỂU CHUNG VỀ CƠ SỞ SẢN XUẤT THỰC PHẨM

1. Tìm hiểu lịch sử hình thành và phát triển, xu hướng phát triển sản xuất và kinh doanh của cơ sở sản xuất.

2. Tìm hiểu quá trình phát triển các sản phẩm tại cơ sở sản xuất: Tên gọi, chủng loại sản phẩm, cơ cấu sản phẩm, sản lượng và thị trường tiêu thụ.

3. Tìm hiểu cơ cấu tổ chức và quản lý của cơ sở sản xuất: Sơ đồ tổ chức bộ máy sản xuất kinh doanh, số lượng, trình độ và cơ cấu nhân lực trong bộ máy; phân công nhiệm vụ cho từng bộ phận, chế độ trách nhiệm của từng bộ phận.

4. Tìm hiểu sơ đồ mặt bằng tổng thể, mặt bằng phân xưởng sản xuất. Vẽ và phân tích ưu – nhược điểm của mặt bằng.

5. Hệ thống quản lý chất lượng tại nhà máy

6. An toàn vệ sinh thực phẩm, an toàn lao động và PCCC

7. Xử lý môi trường tại nhà máy

PHẦN 2: THỰC TẬP VỀ CÔNG NGHỆ TẠI CƠ SỞ SẢN XUẤT

Sinh viên về thực tập tại cơ sở sản xuất nào sẽ tìm hiểu theo sản phẩm tại cơ sở sản xuất đó.

I. Tìm hiểu về nguyên liệu:

1. Tên thường dùng, tên tiếng Anh, tên khoa học và những tên khác của nguyên liệu tại cơ sở sản xuất.

2. Nguồn nguyên liệu, đặc điểm và tính chất của nguyên liệu chính và phụ.

3. Đánh giá chất lượng nguyên liệu: tiêu chuẩn đánh giá, phương pháp đánh giá chất lượng nguyên liệu.

4. Phương pháp bảo quản, vận chuyển nguyên liệu từ nơi thu mua về cơ sở sản xuất và phương pháp bảo quản nguyên liệu tại cơ sở sản xuất.

5. Các hiện tượng hư hỏng thường gặp của nguyên liệu, tác hại, nguyên nhân, cách phòng ngừa và khắc phục.

II. Công nghệ sản xuất thực phẩm:

1. Tìm hiểu sơ đồ quy trình công nghệ, giải thích các công đoạn sản xuất.

2. Các biến đổi thường gặp của bán thành phẩm, sản phẩm và những sự cố thường gặp trong quá trình sản xuất, nguyên nhân và cách phòng ngừa, khắc phục.

3. Đánh giá chất lượng sản phẩm: tiêu chuẩn đánh giá chất lượng sản phẩm, phương pháp đánh giá.

4. Tìm hiểu bao bì và cách tổ chức bao gói sản phẩm: vật liệu, hình dáng, mẫu mã, ký hiệu, mã số,…

5. Điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm.

6. Tìm hiểu về các chỉ tiêu kiểm soát chất lượng, tiêu chuẩn chất lượng, vận hành quản lý kiểm soát chất lượng

PHẦN 3: THỰC TẬP VỀ MÁY VÀ THIẾT BỊ

1. Tên gọi, chức năng nhiệm vụ, nguyên lý hoạt động, năng suất, công suất của máy, thiết bị được sử dụng tại cơ sở sản xuất.

2. Sơ đồ cấu tạo, sơ đồ truyền động, nguyên lý vận hành và các thông số kỹ thuật của máy móc, thiết bị.

3. Có khả năng vận hành máy và thiết bị tại cơ sở sản xuất.

3. Nhận xét ưu – nhược điểm của máy, thiết bị.

4. Các sự cố thường gặp, nguyên nhân và cách phòng ngừa, khắc phục.

C. HÌNH THỨC TRIỂN KHAI

Giảng viên hướng dẫn kết hợp với cán bộ hướng dẫn của cơ sở sản xuất.

Lưu ý: SV cần nghiên cứu kỹ đề cương trước khi bắt tay vào thực tập để luôn có ý thức mình cần làm gì và cần có những phương pháp nào để đạt những mục tiêu qua thực tế.