

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ

KHOA KỸ THUẬT CÔNG NGHỆ



NAM CAN THO UNIVERSITY

SINH VIÊN THỰC HIỆN

TRẦN THỊ KIM HƯƠNG

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH VÀ CHỈ TIÊU ĐÁNH
GIÁ CHẤT LƯỢNG TRONG SẢN XUẤT GẠO
TẠI DOANH NGHIỆP TƯ NHÂN TẤN PHÁT**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP ĐẠI HỌC

Ngành: Công Nghệ Thực Phẩm

Mã số ngành: 7540101

THÁNG 7 NĂM 2020

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ
KHOA KỸ THUẬT CÔNG NGHỆ

SINH VIÊN THỰC HIỆN
TRẦN THỊ KIM HƯƠNG
MSSV: 166236

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH VÀ CHỈ TIÊU ĐÁNH
GIÁ CHẤT LƯỢNG TRONG SẢN XUẤT GẠO
TẠI DOANH NGHIỆP TƯ NHÂN TẤN PHÁT**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP ĐẠI HỌC

NGÀNH: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Mã số ngành: 7540101

GIÁO VIÊN HƯỚNG DẪN
PHẠM HUỲNH THÚY AN

THÁNG 7 NĂM 2020

LỜI CẢM ƠN

Sau thời gian gần 4 năm học ở trường em đã được thầy cô tận tình giảng dạy nhiều điều trên lý thuyết nhưng chưa được tiếp xúc thực tế về môi trường làm việc và công việc làm thật sự của ngành. Quá trình đi thực tập là cơ hội để em tiếp cận với môi trường làm việc thực tế, áp dụng kiến thức đã học được vào công việc thực tiễn tại doanh nghiệp. Trên thực tiễn không có sự thành công nào mà không gắn liền với sự hỗ trợ giúp đỡ dù trực tiếp hay gián tiếp. Biết được những điều đó với lòng biết ơn sâu sắc em xin chân thành cảm ơn quý thầy, cô trường Đại Học Nam Cần Thơ đặc biệt là giáo viên hướng dẫn Phạm Huỳnh Thúy An đã luôn tận tình giúp đỡ, hướng dẫn em hoàn thành tốt bài báo cáo thực tập.

Xin chân thành cảm ơn Doanh Nghiệp Tư Nhân Tấn Phát và công nhân viên nhà máy đã tạo cơ hội cho em được làm việc thực tập tại doanh nghiệp để em có thể ứng dụng những kiến thức đã được học vào thực tế, ngoài ra Doanh nghiệp Tư Nhân Tấn Phát đã tạo điều kiện thuận lợi để hoàn thành khóa thực tập và đó cũng là hành trang quý báu vững chắc sau khi chúng em tốt nghiệp ra trường. Em cảm ơn mọi người rất nhiều, em chúc mọi người luôn hoàn thành tốt công việc và đạt được nhiều thành công trong cuộc sống.

LỜI MỞ ĐẦU

Việt Nam là nước có khí hậu nhiệt đới ẩm gió mùa, đất đai phì nhiêu màu mỡ, rất thuận lợi cho việc phát triển ngành nông nghiệp nhất là ngành xuất khẩu lúa gạo. Dân số nước ta hiện nay hơn 90 triệu dân trong đó dân số ở nông thôn chiếm khoảng 65,6% và dân số thành thị là 34,4%. Lực lượng dân số lao động trong ngành nông nghiệp chiếm khoảng 45,4% lực lượng lao động cả nước. Điều đó cho thấy lĩnh vực nông nghiệp trồng lúa thu hút lực lượng lao động cả nước, đóng vai trò quan trọng cho nền kinh tế nước nhà.

Ngày nay, nền nông nghiệp nước ta vẫn được coi là thế mạnh. Với sự tiến bộ khoa học kỹ thuật con người đã tạo ra nhiều giống gạo mới, ứng dụng cơ giới hóa trong việc sản xuất lúa, gạo nên làm cho nền kinh tế chuyển biến tích cực, đáp ứng cầu trong nước còn lại là mặt hàng xuất khẩu có giá trị cao. Vì vậy công tác chế biến, kiểm nghiệm, bảo quản lúa gạo ngày càng quan trọng và đòi hỏi một đội ngũ cán bộ có năng lực.

Đến với Doanh Nghiệp Tư Nhân Tấn Phát, em được tìm hiểu thực tế về quy trình sản xuất. Và các chỉ tiêu đánh giá chất lượng gạo như: Mức xát trắng, tỷ lệ, độ ẩm, hạt nguyên, hạt xanh non, hạt sọc đỏ... Bởi vì những chỉ tiêu này khi sản xuất gạo được xử lý nghiêm ngặt. Khi gạo đạt được chất lượng tốt thì việc sản xuất tại doanh nghiệp sẽ thuận lợi và ngày càng phát triển. Qua đây em cũng học hỏi được những kinh nghiệm mà các chú, các anh chị hướng dẫn và chỉ dạy cho em để có thể làm nền tảng cho công việc sau này.

Do thời gian thực tập tại doanh nghiệp không nhiều, tại chưa có nhiều kinh nghiệm va chạm thực tế nên chắc hẳn em khó tránh khỏi nhiều thiếu sót trong bài báo cáo, em rất mong sự góp ý cũng như sự hướng dẫn của ban lãnh đạo doanh nghiệp và quý thầy cô có thể chỉ dạy và bỏ qua những sai sót trong bài báo cáo của em.

MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN	i
LỜI MỞ ĐẦU	ii
CHƯƠNG I. GIỚI THIỆU VỀ DOANH NGHIỆP	1
1.1. Giới thiệu chung.....	1
1.2. Lịch sử hình thành và phát triển doanh nghiệp.....	1
1.3. Sơ đồ nhà máy.....	2
1.4. Cơ cấu tổ chức	3
1.5. Các loại sản phẩm chính và phụ	5
1.5.1 .Các loại sản phẩm chính	5
1.5.2. Các loại sản phẩm phụ	6
1.6. Những thuận lợi, khó khăn và định hướng phát triển	6
1.6.1. Thuận lợi	6
1.6.2. Khó khăn	6
1.6.3. Định hướng phát triển	7
CHƯƠNG II. NỘI DUNG THỰC TẬP	8
2.1. Quy trình sản xuất gạo	8
2.2. Thuyết minh quy trình	9
2.2.1. Nguyên liệu	9
2.2.2. Sàng tạp chất	9
2.2.3. Xát trắng gạo	9
2.2.4. Lau bóng gạo.....	10
2.2.5. Sàng tách thóc	10
2.2.6. Tháp sấy	11
2.2.7. Trồng chọn hạt	11
2.2.8. Đóng bao, chất cây.....	11
2.2.9. Bảo quản.....	11
2.3. Máy móc và thiết bị.....	12
2.3.1. Bò dài	12
2.3.2. Băng tải	13
2.3.3. Sàng tạp chất	14
2.3.4. Máy xát trắng	16
2.3.5. Máy lau bóng.....	17
2.3.6. Sàng đảo	19
2.3.7. Trồng chọn hạt	20
2.4. Các chỉ tiêu cơ bản đánh giá chất lượng nguyên liệu	21
2.4.2. Hạt bạc bụng	22
2.4.3. Hạt xanh non	23

2.4.4. Hạt đỏ, sọc đỏ.....	24
2.4.5. Tâm	25
2.4.6. Độ đồng đều của hạt.....	26
2.4.7. Hạt nguyên	26
2.4.8. Hạt âm vàng	27
2.4.9. Hạt rạn gãy	27
2.4.10. Mức xát	27
2.5. Dụng cụ khác.....	28
2.5.1. Xiên lấy mẫu	28
2.5.2. Máy đo độ ẩm (Kett).....	28
2.5.3. Cân điện tử	29
2.5.4. Sàng.....	30
CHƯƠNG III: KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ.....	31
3.1. Kết luận	31
3.2. Kiến nghị.....	31
TÀI LIỆU THAM KHẢO.....	32