

TRƯỜNG ĐẠI HỌC HỌC NAM CẦN THƠ
KHOA KỸ THUẬT – CÔNG NGHỆ



LÊ KHÁNH BĂNG

**KHẢO SÁT YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG TỚI
QUÁ TRÌNH SẢN XUẤT GẠO VÀ HIỆU SUẤT
THU HỒI SẢN PHẨM TRONG QUÁ TRÌNH
SẢN XUẤT GẠO TẠI NHÀ MÁY TÁN PHÁT**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công Nghệ Thực Phẩm

Mã số ngành: 7540101

7/2020

**TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ
KHOA KỸ THUẬT - CÔNG NGHỆ**

**LÊ KHÁNH BĂNG
MSSV:166291**

**KHẢO SÁT YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG ĐẾN QUÁ
TRÌNH SẢN XUẤT GẠO VÀ HIỆU SUẤT THU
HỒI SẢN PHẨM TRONG QUÁ TRÌNH SẢN
XUẤT GẠO TẠI NHÀ MÁY TẤN PHÁT**

**BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP
Ngành: Công Nghệ Thực Phẩm
Mã số ngành: 7540101
Lớp: DH16CNT01**

**CÁN BỘ HƯỚNG DẪN
ThS. PHẠM HUỲNH THÚY AN**

7/2020

LỜI CẢM ƠN

Qua bốn năm học tập ở trường Đại học Nam Cần Thơ, chúng em đã được quý Thầy/Cô tận tình hướng dẫn và giảng dạy. Song song với việc học lý thuyết trên lớp nhà trường còn tạo điều kiện cho chúng em được học thực hành tại phòng thí nghiệm và được đi thực tập tại các công ty, nhà máy, xí nghiệp giúp chúng em tiếp xúc với thực tế để có thể tự mình vận dụng kiến thức được học tại trường. Đặc biệt là cảm ơn Cô Phạm Huỳnh Thúy An đã giúp đỡ em trong quá trình làm và hoàn thành bài báo cáo, sự giúp đỡ nhiệt tình và tận tâm của cô giúp em có thêm lòng tin để tự tin vượt qua những khó khăn để hoàn thành một cách tốt nhất có thể các mục tiêu của nhà trường đã giao trong chuyến đi thực tập này.

Thực tập tốt nghiệp là cơ hội để chúng em có thêm những bài học kiến thức về thực tế những bài học kinh nghiệm sống cách làm việc và cách giao tiếp. Trong 6 tuần thực tập tại Nhà máy sản xuất gạo Tấn Phát đã giúp em nhận được nhiều kinh nghiệm có ích và làm quen với công việc ở nhà máy.

Kết thúc thực tập này tại nhà máy em xin chân thành cảm ơn Doanh nghiệp tư nhân Tấn Phát đã tạo điều kiện tốt nhất cho chúng em có được 6 tuần thực tập tốt ở nhà máy. Với sự giúp đỡ của chú và các anh, chị trong nhà máy đã giúp em hiểu rõ hơn về quá trình sản xuất gạo và biết thêm rất nhiều điều về công việc trong nhà máy, giúp em biết thêm những kiến thức bổ ích về gạo, về thiết bị và nguyên tắc làm việc của thiết bị. Tuy nhiên trong thời gian ngắn thực tập tại nhà máy mà phải tiếp thu khá nhiều kiến thức nên bài báo cáo của chúng em sẽ không tránh khỏi những thiếu sót, hiểu không hết về nguyên tắc làm việc của thiết bị trong nhà máy. Chúng em mong Thầy/Cô góp ý để bài báo cáo được tốt hơn.

Một lần nữa, chúng em xin chân thành cảm ơn và chúc quý thầy cô cùng chú và các anh chị tại Doanh nghiệp tư nhân Tấn Phát luôn vui vẻ có nhiều sức khỏe để đạt nhiều thành công trong công việc. Chúng em rất biết ơn mọi người đã giúp đỡ chúng em trong suốt thời gian qua.

EM XIN CHÂN THÀNH CẢM

ƠN!

LỜI MỞ ĐẦU

Do khí hậu nước ta nằm trong vành đai ôn đới, mang đặc điểm của nhiệt đới gió mùa quanh năm hai mùa mưa nắng rõ rệt, thuận lợi cho việc phát triển kinh tế, đặc biệt là công nghiệp lúa nước phát triển rất mạnh mẽ. Tận dụng được những điều đó Nhà Máy Gạo Tấn Phát đã thành lập nên và cho ra đời những sản phẩm gạo chất lượng nhất cung cấp cho thị trường nội địa.

Trong quá trình thực tập tại nhà máy em có cơ hội học hỏi và tìm hiểu về quy trình sản xuất tại nhà máy, đặc biệt là **KHẢO SÁT YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG TỚI QUÁ TRÌNH SẢN XUẤT GẠO VÀ HIỆU SUẤT THU HỒI SẢN PHẨM TRONG QUÁ TRÌNH SẢN XUẤT GẠO TẠI NHÀ MÁY TẤN PHÁT** để hiểu rõ hơn về quá trình sản xuất gạo, nâng cao vốn kiến thức của bản thân và tận dụng vào trong nghề nghiệp sau này.

MỤC LỤC

LỜI MỞ ĐẦU	
LỜI CẢM ƠN	
DANH MỤC HÌNH.....	
DANH MỤC BẢNG.....	
CHƯƠNG 1.....	1
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:	2
1.5 Các loại sản phẩm chính và phụ:	5
CHƯƠNG 2.....	7
NỘI DUNG THỰC TẬP.....	7
2.1 Quy trình công nghệ:	7
2.2 Thuyết minh quy trình:	8
2.2.1 Tiếp nhận nguyên liệu:	8
2.2.2 Sàng tạp chất.....	8
2.2.3 Công đoạn xát trắng:.....	8
2.2.4 Công đoạn lau bóng:	8
2.2.5 Quá trình tách thóc:.....	9
2.2.6 Sàng đảo:.....	9
2.2.7 Trồng chọn hạt:	9
2.2.8 Gạo thành phẩm:	9
2.2.9 Đóng gói, bảo quản:.....	10
2.3 Một số máy móc và thiết bị trong nhà máy:.....	10
2.4 Chỉ tiêu sản phẩm:	15
2.4.1 Chỉ tiêu chất lượng sản phẩm gạo nguyên liệu:.....	15
2.4.2 Chỉ tiêu chất lượng sản phẩm gạo thành phẩm:.....	16
2.5 Khảo sát yếu tố ảnh hưởng đến quá trình sản xuất gạo:.....	16
2.6 Hiệu suất thu hồi sản phẩm:	19
CHƯƠNG 3.....	20
KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ	20
3.1 Kết luận:	20
3.2 Kiến nghị:	20
TÀI LIỆU THAM KHẢO	