

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



**TRÂM VIỆT TIẾN**

**KHẢO SÁT HỆ THỐNG QUẢN LÝ VÀ KIỂM  
TRA CHẤT LƯỢNG SẢN PHẨM TẠI DOANH  
NGHIỆP TƯ NHÂN SẢN XUẤT GẠO  
TẤN PHÁT**

**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**

**TRÀM VIỆT TIẾN  
MSSV 165914**

**KHẢO SÁT HỆ THỐNG QUẢN LÝ VÀ KIỂM  
TRA CHẤT LƯỢNG SẢN PHẨM TẠI DOANH  
NGHIỆP TƯ NHÂN SẢN XUẤT GẠO  
TẤN PHÁT**

**THỰC TẬP TỐT NGHIỆP ĐẠI HỌC**

**Ngành: Công Nghệ Thực Phẩm**

**Mã số ngành: 7540101**

**Lớp: DH16CNT01**

**GIẢNG VIÊN HƯỚNG DẪN  
TRẦN DUY KHANG**

Tháng 7 - năm 2020

## LỜI CẢM ƠN

Qua 4 năm học tập tại trường Đại Học Nam Cần Thơ, em đã được quý thầy cô tận tình hướng dẫn, giảng dạy từ chuyên môn lý thuyết – thực hành đến đạo đức và lối sống làm việc. Song với việc học tập các kiến thức về lý thuyết trên lớp, nhà trường cũng đã tạo điều kiện cho em được đi thực tập tại nhà máy nhằm giúp cho em tiếp xúc với thực tế để có thể tự mình kiểm tra kiến thức đã được học tại trường. Trải qua 6 tuần thực tập, tuy khoảng thời gian đó không lâu để giúp em trở thành một cử nhân thực sự nhưng đó là khoảng thời gian mà em có thêm được những bài học về thực tiễn, cách làm việc cũng như cách giao tiếp từ đó đúc kết được một phần kinh nghiệm để làm nền tảng cho công việc sau này, trở thành một người lao động vừa có năng lực làm việc và biết cách ứng xử giao tiếp với xã hội.

Cũng không còn bao lâu nữa em đã hoàn thành chương trình học tập ở trường để bước vào công việc mới. Để được kết quả này em cũng có đôi lời cảm ơn gửi đến Ban Giám Hiệu nhà trường cũng như toàn thể quý thầy cô bộ môn và thầy cô trong khoa Kỹ Thuật - Công Nghệ đã trang bị cho em đầy đủ những kiến thức về ngành học cũng như đã giúp đỡ em trong suốt quá trình học tập tại trường, đó là những kiến thức vô cùng quý báu mà thầy cô đã truyền đạt lại cho em và nó sẽ giúp em tự tin hơn để tiếp bước trên con đường dài phía trước. Bên cạnh đó em xin gửi lời cảm ơn chân quý đến nhà máy Gạo Tấn Phát đã tạo điều kiện tốt nhất cho em thực tập và tiếp xúc thực tế tại nhà máy giúp em rút ra nhiều kinh nghiệm về những thuận lợi và khó khăn khi làm việc.

Đặc biệt em xin chân thành gửi lời cảm ơn thầy Trần Duy Khang đã hướng dẫn tận tình trong suốt quá trình làm và hoàn thiện bài báo cáo tại Doanh Nghiệp Tư Nhân Tấn Phát.

Từ những vốn kiến thức đã học trong nhà trường và ngoài thực tiễn em đã đúc kết, ghi chép lại để hoàn thiện bài báo cáo này cũng như hoàn thiện chín bản thân mình. Tuy nhiên, do thời gian thực tập quá ngắn mà phải tiếp thu một lượng lớn kiến thức khá nhiều cộng thêm kinh nghiệm chưa có nên bài báo cáo em khó tránh khỏi những thiếu sót rất mong quý thầy cô và Ban Giám Đốc nhà máy thông cảm.

Một lần nữa, em xin chân thành cảm ơn và chúc Ban Giám Hiệu nhà trường, quý thầy cô cùng toàn thể Nhà Máy Gạo Tấn Phát luôn vui vẻ, có nhiều sức khỏe để đạt được nhiều thành công trong công việc. Em rất biết ơn thầy cô cũng như mọi người trong nhà máy đã giúp đỡ em. Em sẽ cố gắng hoàn thiện các chương trình học tại trường và làm việc thật tốt khi ra trường không phụ lòng thầy cô và cha mẹ.

**EM XIN CHÂN THÀNH CẢM ƠN !**

## LỜI MỞ ĐẦU

Nước ta là một nước có khí hậu gió mùa ẩm, đất đai phì nhiêu, phù sa màu mỡ nên rất thích hợp cho việc phát triển nông nghiệp, đặc biệt là trồng cây lúa nước. Công nghệ chế biến lương thực đã trải qua một quá trình phát triển rất dài trước khi hình thành các xí nghiệp chế biến lương thực như ngày nay. Các quy trình chế biến ngày càng được cải tiến, từ cối chày bằng đá tiến đến các máy móc có động cơ điện và dây truyền sản xuất tự động hóa toàn bộ.

Hiện nay trong giai đoạn công nghiệp hóa hiện đại hóa, việc đầu tư sản xuất ngành công nghiệp thực phẩm nói chung và công nghệ sản xuất lương thực nói riêng đã và đang được nhà nước đầu tư và phát triển rộng rãi.

Do lương thực giữ vai trò quan trọng trong đời sống của con người và chăn nuôi gia súc. Trên 75% năng lượng dùng cho hoạt động sống của con người và gia súc là do lương thực cung cấp. Cùng với đó do chịu những thiên tai hiện nay như bão, chiến tranh còn đang diễn biến phức tạp cũng như dịch bệnh COVID 19 vừa qua, vì vậy nhu cầu tiêu thụ nguồn lớn lương thực không thể thiếu là lúa gạo, bên cạnh đó chất lượng gạo là một yếu tố rất quan trọng lại có tính chất quyết định giá thành của sản phẩm. Vì thế để hạn chế những ảnh hưởng xấu đến chất lượng gạo, đó là vấn đề cần đặt ra để biết được nguyên nhân gây ra thì cần phải tìm hiểu sâu từ khâu thu mua nguyên liệu đến khâu chế biến gạo thành phẩm.

Đề tài nghiên cứu: “Khảo sát hệ thống quản lý và kiểm tra chất lượng sản phẩm” tại doanh nghiệp tư nhân sản xuất gạo Tấn Phát, nhằm mục đích biết được chất lượng gạo thành phẩm, qua đó chúng ta có thể hạn chế sự hao hụt do hư hỏng thấp nhất có thể trong quá trình bảo quản gạo.

Nội dung bài báo cáo gồm những phần chính sau:

Chương 1: Tổng quan về doanh nghiệp

Chương 2: Quy trình sản xuất gạo jasmine

Sơ đồ quy trình sản xuất

Thuyết minh quy trình

Chương 3: Khảo sát hệ thống quản lý và kiểm tra chất lượng sản phẩm

Hệ thống quản lý chất lượng sản phẩm

Hệ thống và phương pháp kiểm tra chất lượng sản phẩm

Chương 4: Kết luận và đề xuất

## MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN .....	i
LỜI MỞ ĐẦU .....	ii
MỤC LỤC.....	iii
DANH MỤC BẢNG.....	v
DANH MỤC HÌNH .....	vi
DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT.....	vii
<b>CHƯƠNG 1: TỔNG QUAN VỀ DOANH NGHIỆP .....</b>	<b>1</b>
1.1 Lịch sử hình thành và phát triển.....	1
1.2 Vị trí địa lý .....	2
1.3 Tổ chức bộ máy quản lý của doanh nghiệp.....	4
1.4 Các loại nguyên liệu chính của doanh nghiệp.....	6
1.5 Vấn đề thu mua, tiếp nhận và tồn trữ nguyên liệu .....	7
1.5.1 Nguồn thu mua nguyên liệu .....	7
1.5.2 Tiếp nhận nguyên liệu.....	7
1.5.3 Tồn trữ nguyên liệu.....	8
1.5.4 Các loại sản phẩm của doanh nghiệp.....	8
1.6 Những thuận lợi, khó khăn và định hướng phát triển .....	9
1.6.1 Thuận lợi .....	9
1.6.2 Khó khăn .....	9
1.6.3 Định hướng phát triển .....	10
1.7 Công tác vệ sinh công nghiệp, đảm bảo an toàn lao động và phòng cháy chữa cháy tại nhà máy.....	10
1.7.1 Vệ sinh công nghiệp.....	10
1.7.2 Đảm bảo an toàn lao động.....	10
1.7.3 Công tác kiểm tra an toàn và phòng cháy chữa cháy.....	10
<b>CHƯƠNG 2: QUY TRÌNH SẢN XUẤT GẠO JASMINE.....</b>	<b>12</b>
2.1 Sơ đồ quy trình sản xuất gạo jasmine .....	12
2.2 Thuyết minh quy trình.....	13
2.2.1 Tiếp nhận nguyên Liệu .....	13
2.2.2 Sàng tạp chất .....	13
2.2.3 Xát trắng.....	15

2.2.4 Lau bóng.....	17
2.2.5 Tách thóc .....	19
2.2.6 Sàng đảo .....	20
2.2.7 Trồng chọn hạt .....	21
2.2.8 Thiết bị bồn chứa .....	23
2.2.9 Thiết bị trộn gạo .....	23
2.2.10 Thiết bị SiLo chứa đựng cám.....	24
2.2.11 Thiết bị gàu tải .....	24
<b>CHƯƠNG 3: KHẢO SÁT HỆ THỐNG QUẢN LÝ VÀ KIỂM TRA CHẤT LƯỢNG SẢN PHẨM.....</b>	<b>25</b>
3.1 Hệ thống quản lý chất lượng sản phẩm (QA) .....	25
3.2 Hệ thống và phương pháp kiểm tra chất lượng sản phẩm .....	26
3.2.1 Hệ thống kiểm tra chất lượng sản phẩm (QC) .....	26
3.2.2 Phương pháp kiểm tra chất lượng sản phẩm.....	26
3.3 Các thiết bị kiểm tra sản phẩm.....	30
<b>CHƯƠNG 4: KẾT LUẬN VÀ ĐỀ XUẤT.....</b>	<b>34</b>
4.1 Kết luận .....	34
4.2 Đề xuất .....	34
<b>TÀI LIỆU THAM KHẢO .....</b>	<b>35</b>