



**BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ**



Lê Thanh Tùng

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH SẢN XUẤT BÁNH
PIA TÂN HUÊ VIÊN**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công nghệ thực phẩm

MSSV: 177785

Mã số ngành: 7540101

Giảng viên hướng dẫn

PHẠM HUỲNH THÚY AN

NĂM 2021



**BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ**



Lê Thanh Tùng

**KHẢO SÁT QUY TRÌNH SẢN XUẤT BÁNH PÍA
TÂN HUÊ VIÊN**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Ngành: Công nghệ thực phẩm

Mã số ngành: 7540101

Giảng viên hướng dẫn

PHẠM HUỲNH THÚY AN

NĂM 2021

LỜI CẢM ƠN

Lời nói đầu tiên em xin gửi đến toàn thể thầy cô Trường Đại Học Nam Cần Thơ và quý thầy cô bộ môn khoa Công Nghệ Kỹ Thuật nói chung và thầy cô ngành Công Nghệ Thực Phẩm nói riêng. Trong suốt thời gian vừa qua từ năm 2017 đến 2021 đã dạy chúng em và truyền đạt cho chúng em rất nhiều kiến thức quan trọng trong học tập cũng như áp dụng với thực tế.

Nhờ những kiến thức thực tế đã được học từ thầy cô giúp cho em áp dụng vào thực tế rất nhiều và rất hiệu quả. Và em chân thành cảm ơn giảng viên hướng dẫn em trong đợt thực tập này là cô Phạm Huỳnh Thúy An đã tận tình hướng dẫn trong suốt thời gian thực tập.

Đồng thời bên cạnh đó em cũng cảm ơn đến ban lãnh đạo công ty trách nhiệm hữu hạn chế biến thực phẩm bánh pía - lạp xưởng Tân Huê Viên cũng như toàn bộ các anh/chị trong nhà máy sản xuất đã hỗ trợ tận tình những thắc mắc của em để giúp em hoàn thành thực tập tốt nghiệp.

Trong quá trình thực tập vì còn chưa có kinh nghiệm thực tế nên còn hạn chế về bài báo cáo. Mong quý thầy cô nhận xét và giúp đỡ em rút kinh nghiệm để hoàn thành báo cáo tốt hơn.

Em xin chân thành cảm ơn.

LỜI MỞ ĐẦU

Bánh pía là chiếc bánh nổi tiếng không chỉ ở Việt Nam mà kể cả nước ngoài, nghề bánh pía đã trở thành một nghề truyền thống và mưu sinh của người dân Sóc Trăng. Tân Huê Viên là một trong những công ty sản xuất lớn nhất và uy tín nhất ở đây. Thời gian thực tập 4 tuần ở nơi đây em có dịp tham quan toàn bộ nhà máy sản xuất với quy trình sản xuất và những thiết bị máy móc hiện đại với quy mô công nghiệp. Cuối cùng em xin cảm ơn quý thầy cô và toàn bộ cán bộ trong công ty trách nhiệm hữu hạn chế biến thực phẩm bánh pía - lạp xưởng Tân Huê Viên đã tạo điều kiện cho em tham quan học hỏi về quy trình sản xuất bánh pía cũng như quá trình hình thành và phát triển công ty, để em có thêm nhiều kinh nghiệm cũng như kiến thức để áp dụng trong cuộc sống và hoàn thiện bản thân nhiều hơn.

MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN.....	i
LỜI MỞ ĐẦU.....	ii
DANH SÁCH HÌNH.....	vii
DANH SÁCH BẢNG.....	viii
Chương 1 GIỚI THIỆU NHÀ MÁY SẢN XUẤT.....	1
1.1 Giới thiệu chung.....	1
1.2 Sơ lược về lịch sử hình thành và quá trình phát triển.....	2
1.3 Sơ đồ xưởng sản xuất của công ty TNHH CBTP bánh pía – lạp xưởng Tân Huê Viên.....	4
1.4 Sơ đồ tổ chức nhân sự của công ty trách nhiệm hữu hạn chế biến thực phẩm bánh pía – lạp xưởng Tân Huê Viên.....	5
1.5 Các sản phẩm.....	5
Chương 2 NỘI DUNG THỰC TẬP.....	7
2.1 Nguyên liệu sử dụng.....	7
2.2 Đánh giá chất lượng nguyên liệu sử dụng và đưa vào chế biến.....	7
2.3 Sơ chế và bảo quản nguyên liệu.....	7
Chương 3 QUY TRÌNH SẢN XUẤT BÁNH PÍA.....	8
3.1 Sơ đồ quy trình sản xuất bánh pía.....	12
3.2 Thuyết minh quy trình.....	13
3.2.1 Chế biến da bánh.....	16
3.2.2 Chế biến trứng muối.....	17
3.2.3 Gói bánh và nướng bánh.....	17
3.2.4 Làm nguội và đóng gói.....	18
Chương 4 QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM.....	20
4.1 Quản lý chất lượng thực phẩm.....	20
4.2 Cách vệ sinh để giữ an toàn thực phẩm.....	20
4.3 Tiêu chuẩn Việt Nam cho sản phẩm.....	21
4.4 Hệ thống quản lý theo tiêu chuẩn HACCP.....	22
Chương 5 KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ.....	24

5.1. Kết luận.....	24
---------------------------	-----------

DANH SÁCH HÌNH

Hình 1.1: Hình công ty TNHH CBTP bánh pía – lạp xưởng Tân Huê Viên.....	1
Hình 1.2: Sơ đồ công ty TNHH CBTP bánh pía – lạp xưởng Tân Huê Viên.....	4
Hình 1.3: Sơ đồ tổ chức nhân sự của công ty TNHH CBTP bánh pía – lạp xưởng Tân Huê Viên.....	5
Hình 1.4: Một số sản phẩm bánh pía của Tân Huê Viên.....	6
Hình 3.1: Nguyên liệu đậu xanh.....	8
Hình 3.2: Nguyên liệu sầu riêng.....	9
Hình 3.3: Nguyên liệu bột mì.....	11
Hình 3.4: Nguyên liệu trứng muối.....	11
Hình 3-5: Sơ đồ quy trình sản xuất bánh pía.....	12
Hình 3.6: Sơ đồ công đoạn làm nhân đậu.....	13
Hình 3.7: Đậu ngâm trong thùng nhôm.....	13
Hình 3.8: Nồi hấp đậu.....	14
Hình 3.9: Máy cán đậu.....	14
Hình 3.10: Cối quậy đậu.....	15
Hình 3.11: Băng tải làm mát.....	16
Hình 3.12: Máy nhồi bột.....	16
Hình 3.13: Lò nướng bánh pía.....	18
Hình 3.14: Giàn làm mát bánh pía.....	18
Hình 3.15: Máy đóng gói thành sản phẩm.....	19

DANH SÁCH BẢNG

Bảng 3.1 Đậu xanh: thành phần dinh dưỡng chung của đậu xanh.....	8
Bảng 3.2 Sầu riêng: thành phần dinh dưỡng có trong 100g.....	9
Bảng 3.3 Bột mì: thành phần dinh dưỡng trong 100g.....	10
Bảng 3.4 Trứng muối: Thành phần của nguyên liệu trứng muối.....	11