

TIÊU CHUẨN KỸ NĂNG NGHỀ

*(Ban hành kèm theo Thông tư số /2012/TT-BNNPTNT ngày tháng
năm 2012 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)*

TÊN NGHỀ: CHẾ BIẾN VÀ BẢO QUẢN THUỶ SẢN

MÃ SỐ NGHỀ:

GIỚI THIỆU CHUNG

I. QUÁ TRÌNH XÂY DỰNG

Căn cứ vào Quyết định số : 09/2008/QĐ-BLĐTBXH ngày 27 tháng 3 năm 2008 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành Quy định nguyên tắc, quy trình xây dựng và ban hành tiêu chuẩn kỹ năng nghề quốc gia.

Thực hiện các Quyết định của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn về việc thành lập Ban Chủ nhiệm, Tiểu ban phân tích nghề : Chế biến và bảo quản thủy sản. Từ tháng 8/2009 Ban chủ nhiệm, Tiểu ban phân tích nghề Chế biến và bảo quản thủy sản đã thực hiện nhiệm vụ xây dựng tiêu chuẩn kỹ năng nghề cho nghề Chế biến và bảo quản thủy sản, trong suốt quá trình triển khai thực hiện Ban Chủ nhiệm, Tiểu ban phân tích nghề đã tiến hành thu thập các thông tin các tài liệu có liên quan đến tiêu chuẩn kỹ năng nghề, đồng thời tiến hành khảo sát thực tế tại các doanh nghiệp, địa phương đáp ứng những yêu cầu của nghề chế biến và bảo quản thủy sản như : Công ty Seasafico; Công ty Cổ phần chế biến và dịch vụ thủy sản Cát Hải; Công ty Cổ phần đồ hộp Hạ Long; Công ty Chế biến và xuất khẩu thủy sản Hải Phòng (F42); Công ty Cổ phần dịch vụ và xuất khẩu thủy sản Thái Bình, Công ty cổ phần Thủy sản Nghệ An, Công ty Chế biến xuất khẩu thủy sản Quảng Ninh Ngoài việc khảo sát thực tế, thu thập tài liệu trực tiếp các thành viên trong Ban Chủ nhiệm xây dựng tiêu chuẩn kỹ năng nghề, Tiểu ban phân tích nghề còn tiến hành công việc dựa trên những thông tin từ các đồng nghiệp, Doanh nghiệp từ các tỉnh phía Nam để làm phong phú thêm nguồn cơ sở tư liệu tạo điều kiện tốt nhất cho việc xây dựng Tiêu chuẩn kỹ năng nghề . Thực hiện quy trình xây dựng theo các nội dung hướng dẫn tại Quyết định số 09/2008/QĐ-BLĐTBXH ngày 27 tháng 3 năm 2008 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội sau khi thực hiện các công việc thu thập tài liệu, khảo sát thực tế Ban chủ nhiệm đã tổ chức nhiều lần Hội thảo khoa học như : Hội thảo phân tích nghề, hoàn thiện sơ đồ phân tích nghề, trên cơ sở sơ đồ phân tích nghề xây dựng bộ phiếu phân tích công việc, Hội thảo hoàn thiện bộ phiếu phân tích công việc, Hội thảo xây dựng danh mục các công việc theo các bậc trình độ kỹ năng từ những kết quả thông qua hội thảo, qua việc tổ chức xin ý kiến các chuyên gia có nhiều kinh

nghiệm có năng lực chuyên môn cao Ban chủ nhiệm đã chỉnh sửa, bổ sung hoàn thiện Tiêu chuẩn kỹ năng của nghề: Chế biến và bảo quản Thủy sản.

Tiêu chuẩn kỹ năng nghề quốc gia nghề Chế biến và bảo quản thủy sản là căn cứ giúp người lao động định hướng phấn đấu nâng cao trình độ về kiến thức và kỹ năng của bản thân và có cơ hội thăng tiến trong nghề nghiệp, người sử dụng lao động có cơ sở để tuyển dụng lao động, bố trí công việc và trả lương hợp lý; Các cơ sở đào tạo có căn cứ để xây dựng chương trình dạy nghề gần với chuẩn quốc gia; cơ quan có thẩm quyền có căn cứ để tổ chức đánh giá, cấp chứng chỉ kỹ năng nghề quốc gia cho người lao động.

II. DANH SÁCH THANH VIÊN THAM GIA XÂY DỰNG:

1. Ban chủ nhiệm

TT	Họ và Tên	Nơi làm việc
1.	Vũ Trọng Hà	Vụ Tổ chức cán bộ, Bộ Nông nghiệp và PTNT - Chủ nhiệm
2.	Phạm Văn Khoát	Trường Cao đẳng nghề thủy sản Miền Bắc – Phó Chủ nhiệm
3	Hoàng Ngọc Thịnh	Vụ Tổ chức cán bộ, Bộ Nông nghiệp và PTNT
4	Nguyễn Trường Duy	Vụ Khoa học, Công nghệ và Môi trường, Bộ Nông nghiệp và PTNT
5	Trần Hoàng Yến	Hiệp hội Chế biến và Xuất khẩu thủy sản Việt Nam
6	Nguyễn Trường Thọ	Công ty Xuất nhập khẩu thủy sản Hà Nội
7.	Nguyễn Thị Minh Tân	Công ty Xuất nhập khẩu thủy sản Hà Nội
8.	Nguyễn Xuân Thi	Viện nghiên cứu Hải sản Hải Phòng

2. Tiểu ban phân tích nghề

TT	Họ và Tên	Nơi làm việc
2.	Phạm Văn Khoát	Trường Cao đẳng nghề thủy sản Miền Bắc - Trưởng Tiểu ban
3.	Hoàng Ngọc Thịnh	Vụ Tổ chức cán bộ, Bộ Nông nghiệp và PTNT
4.	Nguyễn Anh Tuấn	Trường Cao đẳng nghề thủy sản Miền Bắc
5.	Trần Thế Phiệt	Trường Cao đẳng nghề thủy sản Miền Bắc
6.	Nguyễn Đình Cự	Trường Cao đẳng nghề thủy sản Miền Bắc
7.	Trần Phương Hạnh	Trường Cao đẳng nghề thủy sản Miền Bắc
8.	Ngô Thị Ngọc Anh	Trường Cao đẳng nghề thủy sản Miền Bắc
9.	Nguyễn Tiến Hà	Công ty CP dịch vụ và chế biến thủy sản Cát Hải

10.	Vũ Thị Hoà	Công ty Chế biến thủy sản xuất khẩu Hải Phòng
11.	Nguyễn Thị Thu Vinh	Công ty Seasafico Hà Nội
12.	Nguyễn Thị Hằng	Công ty Cổ phần đồ hộp Hạ Long
13.	Nguyễn Lâm Ngọc	Công ty Cổ phần đồ hộp Hạ Long

II. DANH SÁCH THÀNH VIÊN HỘI ĐỒNG THẨM ĐỊNH

TT	Họ và Tên	Nơi làm việc
1.	Phạm Hùng	Vụ Tổ chức cán bộ, Bộ Nông nghiệp và PTNT - Chủ tịch
2.	Ngô Quang Tú	Cục Chế biến, Thương mại nông, lâm thủy sản và nghề muối – Phó Chủ tịch
3.	Phùng Hữu Cần	Vụ Tổ chức cán bộ, Bộ Nông nghiệp và PTNT – thư ký
4.	Nguyễn Hoài Nam	Hiệp hội Chế biến và Xuất khẩu thủy sản Việt Nam (VASEP)
5.	Kiều Thị Sơn Thu	Công ty CP chế biến hàng xuất khẩu Cầu Tre
6.	Trần Thị Dung	Viện Kinh tế và Quy hoạch thủy sản
7.	Vũ Văn Quý	Trường Trung cấp nghề thủy sản Hải Phòng

MÔ TẢ NGHỀ

TÊN NGHỀ: CHẾ BIẾN VÀ BẢO QUẢN THUỶ SẢN

MÃ SỐ NGHỀ:

Nghề Chế biến và bảo quản thủy sản bao gồm những nhiệm vụ: Thu mua, bảo quản, vận chuyển nguyên liệu thủy sản; Chế biến lạnh đông thủy sản; Chế biến Surimi; Chế biến chả cá; Chế biến đồ hộp thủy sản; Chế biến khô thủy sản; Chế biến bột cá; Chế biến dầu cá; Sản xuất chitozan; Chế biến Agar- Agar; Chế biến nước mắt; Chế biến mắt các loại; Quản lý chất lượng thủy sản theo HACCP và kiểm tra chất lượng thủy sản

Người lao động cần có kiến thức chuyên môn và năng lực thực hành các công việc của nghề Chế biến và bảo quản thủy sản. Để tham gia vào dây chuyền sản xuất của một công việc độc lập hoặc tổ chức theo nhóm trong cơ sở chế biến và bảo quản thủy sản của cá nhân, tập thể, Các công ty trách nhiệm hữu hạn, công ty cổ phần, các doanh nghiệp nhà nước và liên doanh ở trong và ngoài nước..

Ngoài ra người lao động phải biết sử dụng, bảo dưỡng các máy móc và thiết bị cơ bản trong dây chuyền như thiết bị vận chuyển; các máy chế biến cơ học; các thiết bị nhiệt được bố trí trong dây chuyền sản xuất đáp ứng yêu cầu kỹ thuật đạt năng suất cao và an toàn

Người lao động phải có đạo đức và lương tâm nghề nghiệp; có ý thức tổ chức kỷ luật, tác phong công nghiệp; có đủ sức khỏe cả tinh thần trách nhiệm cao để hoàn thành các công việc được giao.

DANH MỤC CÁC CÔNG VIỆC

TÊN NGHỀ: CHẾ BIẾN VÀ BẢO QUẢN THỦY SẢN

MÃ SỐ NGHỀ: 50540105

TT	Mã số công việc	Công việc	Trình độ kỹ năng nghề				
			Bậc 1	Bậc 2	Bậc 3	Bậc 4	Bậc 5
	A	Thu mua, bảo quản, vận chuyển nguyên liệu thủy sản					
1	A01	Thu mua nguyên liệu thủy sản			x		
2	A02	Bảo quản nguyên liệu thủy sản			x		
3	A03	Vận chuyển nguyên liệu thủy sản		x			
4	A04	Tiếp nhận nguyên liệu thủy sản				x	
	B	Chế biến lạnh đông thủy sản					
5	B01	Chuẩn bị nguyên liệu		x			
6	B02	Sơ chế nguyên liệu			x		
7	B03	Rửa		x			
8	B04	Phân loại bán thành phẩm				x	
9	B05	Kiểm soát và cân		x			
10	B06	Xếp khuôn		x			
11	B07	Chờ đông, cấp đông			x		
12	B08	Tách khuôn, mạ băng		x			
12	B09	Kiểm tra thành phẩm				x	
13	B10	Bao gói và bảo quản thành phẩm			x		
	C	Chế biến Surimi					
14	C01	Chuẩn bị nguyên liệu		x			
15	C02	Sơ chế, tách thịt cá		x			
16	C03	Rửa thịt cá			x		
17	C04	Nghiền trộn			x		
18	C05	Bao gói, định hình		x			
19	C06	Cấp đông			x		

20	C07	Tách khuôn, đóng thùng, bảo quản			X		
	D	Chế biến chả cá					
21	D01	Chuẩn bị nguyên liệu		X			
22	D02	Sơ chế, tách thịt cá		X			
23	D03	Nghiền trộn			X		
24	D04	Định hình, gia nhiệt			X		
25	D05	Bao gói, xếp khuôn		X			
26	D06	Cấp đông			X		
27	D07	Tách khuôn, đóng thùng, bảo quản			X		
	E	Chế biến đồ hộp thủy sản					
28	E01	Chuẩn bị nguyên liệu		X			
29	E02	Xử lý cơ học		X			
30	E03	Xử lý nhiệt sơ bộ				X	
31	E04	Nấu nước sốt			X		
32	E05	Vào hộp		X			
34	E05	Bài khí, ghép mí			X		
35	E06	Thanh trùng, làm nguội					X
36	E07	Bảo ôn		X			
37	E08	Kiểm tra đồ hộp thành phẩm					X
38	E09	Bao gói, bảo quản		X			
	F	Chế biến khô thủy sản					
39	F01	Chuẩn bị nguyên liệu		X			
40	F02	Xử lý nguyên liệu		X			
41	F03	Ướp muối, khử muối			X		
42	F04	Xử lý nhiệt			X		
43	F05	Bao gói, bảo quản		X			
	G	Chế biến bột cá					
44	G01	Chuẩn bị nguyên liệu		X			
45	G02	Xử lý cơ học nguyên liệu		X			
46	G03	Xử lý nhiệt nguyên liệu			X		
47	G04	Ép nguyên liệu			X		
48	G05	Xử lý dịch ép				X	
49	G06	Sấy khô bã			X		
50	G07	Nghiền sàng, tách kim loại			X		
51	G08	Kiểm nghiệm chất lượng sản phẩm					X
52	G09	Bao gói và bảo quản bột cá			X		

	H	Chế biến agar – agar					
53	H01	Chuẩn bị nguyên liệu		x			
54	H02	Xử lý rong trước khi nấu			x		
55	H03	Nấu chiết agar – agar				x	
56	H04	Xử lý hỗn hợp sau khi nấu			x		
57	H05	Phương pháp tách nước từ agar – agar				x	
58	H06	Nghiền bột		x			
59	H07	Kiểm tra sản phẩm agar - agar					x
60	H08	Bao gói, bảo quản sản phẩm			x		
	I.	Sản xuất chitozan					
61	I01	Chuẩn bị nguyên liệu		x			
62	I02	Ngâm axit			x		
63	I03	Nấu xút			x		
64	I04	Tẩy màu				x	
65	I05	Khử gốc axetyl				x	
66	I06	Sấy khô, bao gói, bảo quản			x		
	K	Chế biến dầu cá					
67	K01	Chuẩn bị nguyên liệu		x			
68	K02	Nấu nguyên liệu			x		
69	K03	Phân li tách bã nấu			x		
70	K04	Khử axit béo tự do				x	
71	K05	Khử mùi dầu				x	
72	K06	Khử màu dầu			x		
73	K07	Bao gói, bảo quản dầu			x		
	L	Chế biến nước mắm					
74	L01	Chuẩn bị nguyên liệu		x			
75	L02	Chế biến chượp			x		
76	L03	Xử lý nhiệt			x		
77	L04	Lọc và pha đấu nước mắm				x	
78	L05	Bao gói, bảo quản thành phẩm		x			
	M	Chế biến mắm các loại					
79	M01	Chuẩn bị nguyên liệu		x			
80	M02	Xử lý nguyên liệu		x			
81	M03	Ướp muối		x			
82	M04	Ép sơ bộ, nghiền nhỏ			x		
83	M05	Lên men					x
84	M06	Bao gói, bảo quản sản phẩm			x		
	N	Quản lý chất lượng thủy sản					

		theo HACCP					
85	N01	Chuẩn bị xây dựng kế hoạch HACCP					X
86	N02	Thực hiện kế hoạch HACCP					X
	P	Kiểm tra chất lượng thủy sản					
87	P01	Lấy mẫu và xử lý mẫu		X			
88	P02	Kiểm tra cảm quan				X	
89	P03	Kiểm tra hoá học				X	
90	P04	Kiểm tra vi sinh vật				X	

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên Công việc: Thu mua nguyên liệu thủy sản

Mã số Công việc: A01

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC:

Lựa chọn, phân hạng, loại, định giá và giao nhận nguyên liệu thủy sản tại các đại lý hoặc đầm nuôi.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN:

- + Chuẩn bị các điều kiện làm việc phù hợp với công việc
- + Lấy mẫu theo đúng nguyên tắc lấy mẫu
- + Nguyên liệu thu mua phù hợp cho từng quy trình công nghệ cụ thể
- + Đảm bảo nguyên tắc thu mua
- + Đánh giá chất lượng, cỡ, hạng nguyên liệu chính xác, định giá phù hợp
- + Sử dụng thuần thục các dụng cụ và thiết bị thông thường
- + Thời gian thực hiện đúng quy định
- + Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU:

1. Kỹ năng:

- + Chuẩn bị dụng cụ đủ và đúng chủng loại
- + Phân cỡ, phân loại nhanh, chính xác
- + Sử dụng tốt các thiết bị dụng cụ có liên quan
- + Pha chất tẩy rửa, chất khử trùng đúng yêu cầu
- + Đảm bảo vệ sinh nơi làm việc
- + Sắp xếp dụng cụ đúng quy định

2. Kiến thức:

- + Nguyên tắc và các phương pháp thu mua nguyên liệu thủy sản
- + Thành phần, tính chất và đặc điểm của nguyên liệu thủy sản
- + Các phương pháp đánh giá chất lượng
- + Cách phân cỡ, phân loại nguyên liệu
- + Các nhân tố ảnh hưởng đến chất lượng nguyên liệu trong quá trình thu mua
- + Tính chất chất tẩy rửa, chất khử trùng và nêu được nồng độ sử dụng quy định của chất tẩy rửa, chất khử trùng.
- + Nguyên tắc về an toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC:

- | | |
|----------------------------------|--------------------------------|
| + Nguyên liệu thủy sản | + Máy đo độ tươi |
| + Cân | + Các loại giấy thử cần thiết. |
| + Bàn phân cỡ, phân loại cơ động | + Hồ sơ thu mua, giao nhận |
| + Nước đá | + Phương tiện vận chuyển |
| + Nước sạch | + Chất tẩy rửa, chất sát trùng |
| + Nhiệt kế | + Dụng cụ vệ sinh |
| | + Dụng cụ chuyên dùng |

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG:

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
+ Chuẩn bị các điều kiện làm việc	+ Đối chiếu với quy định
+ Cách thử các loại test thử đúng quy định. Sử dụng được máy đo độ tươi và nhiệt kế	+ Theo dõi các thao tác thực hiện, so sánh với quy định và thao tác mẫu
+ Đánh giá được chất lượng nguyên liệu theo tiêu chuẩn. Phân cỡ, phân loại nguyên liệu chính xác	+ Đối chiếu với tiêu chuẩn qui định
+ Pha hoá chất	+ Kiểm tra kết quả pha hoá chất so sánh với tiêu chuẩn
	+ Theo dõi quá trình thực hiện đối chiếu

+ Vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động	với tiêu chuẩn về vệ sinh thực phẩm và an toàn lao động
+ Thời gian thực hiện	+ Thời gian so với định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên Công việc: Bảo quản nguyên liệu thủy sản

Mã số Công việc: A02

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC:

Nguyên liệu sau khi thu mua được bảo quản lạnh bằng cách dùng nước đá theo tỷ lệ phù hợp để giữ được chất lượng nguyên liệu tốt nhất.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN:

- + Chuẩn bị tốt các điều kiện làm việc
- + Sử dụng thuần thục các loại dụng cụ thông thường
- + Giữ được chất lượng nguyên liệu thủy sản

- + Thời gian thực hiện đúng quy định
- + Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU:

1. Kỹ năng:

- + Chuẩn bị phương tiện dụng cụ phù hợp với nguyên liệu
- + Sử dụng và hợp lý các dụng cụ thiết bị
- + Bảo quản nguyên liệu thuỷ sản đúng trình tự
- + Thao tác nhanh, nhẹ nhàng
- + Pha các chất tẩy rửa, khử trùng đúng yêu cầu
- + Thực hiện các biện pháp vệ sinh công nghiệp
- + Sắp xếp dụng cụ đúng quy định

2. Kiến thức:

- + Nhiệm vụ và nội dung của công tác tổ chức lao động, tổ chức nơi làm việc.
- + Thành phần, tính chất và đặc điểm của các loại nguyên liệu thuỷ sản
- + Các biến đổi của nguyên liệu thuỷ sản sau khi chết
- + Tác dụng của nhiệt độ thấp
- + Trình bày các phương pháp bảo quản
- + Các nhân tố ảnh hưởng đến quá trình bảo quản
- + Nguyên tắc pha hoá chất
- + Yêu cầu về nước đá và dụng cụ dùng trong bảo quản
- + Tính chất chất tẩy rửa, chất khử trùng và nêu được nồng độ sử dụng quy định của chất tẩy rửa, chất khử trùng.
- + Nguyên tắc về an toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC:

- | | |
|------------------------|--------------------------------|
| + Nguyên liệu thuỷ sản | + Nhiệt kế |
| + Thùng bảo quản | + Phương tiện vận chuyển |
| + Nước đá | + Chất tẩy rửa, chất sát trùng |
| + Nước sạch | + Dụng cụ vệ sinh |
| + Dụng cụ chuyên dùng | |

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG:

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
+ Chuẩn bị các điều kiện làm việc	+ Đối chiếu với qui định
+ Chất lượng của nguyên liệu	+ Theo dõi, kiểm tra, đánh giá bằng cảm quan, đối chiếu qui định
+ Nhiệt độ bảo quản đảm bảo ổn định và đạt yêu cầu	+ Kiểm tra nhiệt độ nguyên liệu bằng nhiệt kế sau khi bảo quản đối chiếu

+ Sắp xếp nơi bảo quản gọn gàng, hợp lý + Vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động + Thời gian thực hiện	với yêu cầu + Theo dõi, kiểm tra đối chiếu với yêu cầu + Theo dõi quá trình thực hiện đối chiếu với tiêu chuẩn vệ sinh thực phẩm SSOP và an toàn lao động + Thời gian so với định mức
---	--

Tailieu.vn

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên Công việc: Vận chuyển nguyên liệu thủy sản

Mã số Công việc: A03

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC:

Nguyên liệu sau khi được bảo quản sẽ vận chuyển bằng xe lạnh chuyên dùng về phân xưởng chế biến.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN:

- + Chuẩn bị tốt các điều kiện làm việc
- + Đảm bảo thời gian vận chuyển
- + Luôn theo dõi và kiểm tra trong quá trình vận chuyển, đảm bảo nhiệt độ bảo quản ổn định.
- + Thời gian thực hiện đúng quy định
- + Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU:

1. Kỹ năng:

- + Chuẩn bị chủng loại dụng cụ
- + Sắp xếp nguyên liệu bảo quản trên phương tiện hợp lý
- + Theo dõi nhiệt độ và chất lượng nguyên liệu trong quá trình vận chuyển
- + Thực hiện các biện pháp vệ sinh phương tiện

2. Kiến thức:

- + Nhiệm vụ và nội dung của công tác tổ chức lao động, tổ chức nơi làm việc.
- + Thành phần, tính chất và đặc điểm của các loại nguyên liệu Thủy sản
- + Tác dụng của nhiệt độ thấp
- + Các biến đổi của nguyên liệu thủy sản sau khi chết
- + Yêu cầu đối với phương tiện vận chuyển
- + Những nhân tố ảnh hưởng đến quá trình vận chuyển và bảo quản
- + Trình bày được tính chất chất tẩy rửa, chất khử trùng và nêu được nồng độ sử dụng quy định của chất tẩy rửa, chất khử trùng.
- + Nguyên tắc về an toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC:

- | | |
|------------------------|--------------------------------|
| + Nguyên liệu thủy sản | + Nhiệt kế |
| + Thùng bảo quản | + Phương tiện vận chuyển |
| + Nước đá | + Chất tẩy rửa, chất sát trùng |
| + Nước sạch | + Dụng cụ vệ sinh |
| + Dụng cụ chuyên dùng | |

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG:

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
+ Chuẩn bị các điều kiện làm việc + Thời gian vận chuyển + Nhiệt độ nguyên liệu ổn định + Vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động + Thời gian	+ Đối chiếu với qui định + Theo dõi quá trình thực hiện đối chiếu với quy định + Kiểm tra nhiệt độ nguyên liệu bằng nhiệt kế chuyên dùng so với tiêu chuẩn + Điều kiện vệ sinh đối chiếu với quy phạm vệ sinh chuẩn + Xác định thời gian thực tế so với tiêu chuẩn

Tailieu.vn

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên Công việc: Tiếp nhận nguyên liệu thủy sản

Mã số Công việc: A04

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC:

Nguyên liệu vận chuyển về phân xưởng chế biến được kiểm tra, đánh giá lại chất lượng, phân loại sơ bộ nếu chưa sản xuất kịp thì bảo quản lại.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN:

- + Chuẩn bị tốt các điều kiện làm việc
- + Đánh giá nguyên liệu nhanh và chính xác theo tiêu chuẩn
- + Đảm bảo nguyên tắc giao nhận
- + Sử dụng thuần thục các loại dụng cụ, thiết bị có liên quan
- + Bảo quản lại đạt yêu cầu
- + Nguyên liệu có nhiệt độ ổn định $< 4^{\circ}\text{C}$
- + Thời gian thực hiện đúng quy định
- + Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động
- + Làm việc theo nhóm

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU:

1. Kỹ năng:

- + Chuẩn bị dụng cụ
- + Phân cỡ, loại
- + Đánh giá chất lượng nguyên liệu
- + Bảo quản nguyên liệu đúng phương pháp
- + Sử dụng các thiết bị dụng cụ có liên quan
- + Xử lý tình huống
- + Pha chất tẩy rửa, chất khử trùng đúng yêu cầu
- + Thực hiện các biện pháp vệ sinh công nghiệp
- + Sắp xếp dụng cụ đúng quy định
- + Tổ chức sản xuất theo nhóm

2. Kiến thức:

- + Nhiệm vụ và nội dung của công tác tổ chức lao động, tổ chức nơi làm việc.
- + Thành phần, tính chất và đặc điểm của các loại nguyên liệu thủy sản
- + Phương pháp tiếp nhận nguyên liệu thủy sản
- + Phương pháp đánh giá chất lượng

- + Nguyên tắc pha hoá chất
- + Các nhân tố ảnh hưởng đến chất lượng nguyên liệu trong quá trình tiếp nhận
- + Phương pháp quản nguyên liệu thuỷ sản.
- + Phương pháp kiểm tra, theo dõi nguyên liệu trong quá trình bảo quản
- + Tính chất chất tẩy rửa, chất khử trùng và nêu được nồng độ sử dụng quy định của chất tẩy rửa, chất khử trùng.
- + Nguyên tắc về an toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC:

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> + Nguyên liệu thuỷ sản + Cân + Bàn phân cỡ, phân loại + Thùng bảo quản + Nước đá + Nước sạch + Dụng cụ chuyên dùng | <ul style="list-style-type: none"> + Nhiệt kế + Máy đo độ tươi + Giấy thử sunfite, kháng sinh + Hồ sơ thu mua, giao nhận + Chất tẩy rửa, chất sát trùng + Dụng cụ vệ sinh |
|--|---|

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG:

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
+ Chuẩn bị các điều kiện làm việc + Đánh giá được chất lượng nguyên liệu theo tiêu chuẩn + Pha hoá chất + Vệ sinh an toàn thực phẩm và an toàn lao động + Thời gian thực hiện	+ Đối chiếu với qui định + So sánh với tiêu chuẩn chất lượng, Sử dụng được máy đo độ tươi và nhiệt kế + Kiểm tra nồng độ, kết quả pha hoá chất so với chuẩn + Theo dõi quá trình thực hiện đối chiếu với tiêu chuẩn về vệ sinh thực phẩm và an toàn lao động + Thời gian so với định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên Công việc: Chuẩn bị nguyên liệu

Mã số Công việc: B01

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC:

Cân số lượng và kiểm tra chất lượng nguyên liệu ban đầu bằng phương pháp cảm quan.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN:

- + Chuẩn bị tốt các điều kiện làm việc. Xác định đúng, đủ số lượng chủng loại, dụng cụ thiết bị.
- + Kiểm tra hồ sơ nguyên liệu, phân loại sơ bộ nguyên liệu theo đúng kích cỡ chủng loại
- + Theo dõi mặt cân ghi số lượng chính xác cho từng loại nguyên liệu
- + Lựa chọn được nguyên liệu theo quy cách chế biến đạt yêu cầu
- + Bảo quản được nguyên liệu sau khi cân
- + Tuân thủ đúng quy trình tiếp nhận
- + Thời gian thực hiện đúng quy định
- + Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU:

1. Kỹ năng:

- + Quan sát, đánh giá chất lượng nguyên liệu nhanh, chính xác
- + Kiểm tra, phân loại nguyên liệu theo chủng loại, kích cỡ
- + Pha các chất tẩy rửa, khử trùng
- + Thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động

2. Kiến thức:

- + Nhiệm vụ và nội dung của quá trình tổ chức lao động, tổ chức nơi làm việc hợp lý
- + Tiêu chuẩn đánh giá cảm quan chất lượng nguyên liệu
- + Phương pháp bảo quản nguyên liệu
- + Pha nồng độ các chất tẩy rửa khi trùng theo quy định
- + Nguyên tắc vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC:

- | | |
|-------------------------|----------------------------------|
| + Nguyên liệu thủy sản | + Máy xay đá |
| + Bàn xử lý nguyên liệu | + Xe vận chuyển nguyên liệu |
| + Nước rửa | + Dụng cụ vệ sinh |
| + Nước đá xay | + Chất tẩy rửa và chất khử trùng |
| + Dụng cụ chuyên dùng | |

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG:

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
+ Chuẩn bị tốt điều kiện làm việc	+ Quan sát, kiểm tra nơi làm việc việc đối chiếu với nội quy, quy định
+ Phân loại, lựa chọn nguyên liệu đúng yêu cầu	+ Theo dõi, giám sát, đánh giá bằng cảm quan. So sánh với quy định
+ Bảo quản nguyên liệu sau khi tiếp nhận.	+ Kiểm tra chất lượng, theo dõi đối chiếu với quy định trong quy trình công nghệ
+ Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn lao động	+ Theo dõi quá trình thực hiện đối chiếu với tiêu chuẩn quy trình SSOP về vệ sinh thực phẩm và an toàn lao động
+ Thời gian thực hiện	+ Thời gian so với quy định trong quy trình công nghệ

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên Công việc: Sơ chế nguyên liệu

Mã số Công việc: B02

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC:

Nguyên liệu được bỏ đầu, bóc vỏ, đánh vảy, bỏ nội tạng, phi lê lột da sau đó có thể chần, hấp, luộc.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN:

- + Chuẩn bị tốt các điều kiện làm việc
- + Xử lý được nguyên liệu đúng yêu cầu kỹ thuật
- + Tuân thủ đúng qui trình xử lý
- + Bảo quản được bán thành phẩm đúng qui định
- + Thời gian thực hiện đúng quy định
- + Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU:

1. Kỹ năng: