

PHẦN VĂN BẢN QUY PHẠM PHÁP LUẬT
BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN

Thông tư số 05/2012/TT-BNNPTNT ngày 18 tháng 01 năm 2012
ban hành Tiêu chuẩn kỹ năng nghề quốc gia đối với các nghề
thuộc nhóm nghề nông nghiệp

TIÊU CHUẨN KỸ NĂNG NGHỀ
(Ban hành kèm theo Thông tư số 05/2012/TT-BNNPTNT ngày 18 tháng 01 năm 2012
của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

TÊN NGHỀ: CHẾ BIẾN VÀ BẢO QUẢN THỦY SẢN
MÃ SỐ NGHỀ:.....

(Tiếp theo Công báo số 201 + 202)

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: Chuẩn bị nguyên liệu
Mã số công việc: G01

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Nhận nguyên liệu, đánh giá sơ bộ, tiến hành rửa và bảo quản nguyên liệu chờ sản xuất.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

- + Chuẩn bị tốt điều kiện làm việc
- + Chọn nguyên liệu đúng chủng loại, chất lượng và kích cỡ
- + Rửa và bảo quản nguyên liệu phù hợp
- + Bảo quản nguyên liệu đúng kỹ thuật
- + Thực hiện tốt vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động
- + Thực hiện đúng thời gian quy định.

III. CÁC KIẾN THỨC VÀ KỸ NĂNG THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- + Chuẩn bị tốt các điều kiện làm việc đầy đủ

- + Đánh giá sơ bộ nguyên liệu theo chất lượng và kích cỡ
- + Sử dụng máy rửa và rửa sạch được nguyên liệu bằng máy hoặc bằng phương pháp thủ công
- + Bảo quản nguyên liệu
- + Pha chất tẩy rửa, chất khử trùng
- + Thực hiện tốt vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động.

2. Kiến thức

- + Phương pháp kiểm nghiệm cảm quan
- + Nguyên tắc rửa
- + Những biến đổi của nguyên liệu khi bảo quản lạnh
- + Yêu cầu chất tẩy rửa, chất khử trùng
- + Nguyên tắc vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- + Nguyên liệu
- + Máy và dụng cụ thiết bị chuyên dùng
- + Cân
- + Nước sạch
- + Nước đá
- + Chất tẩy rửa
- + Chất khử trùng
- + Dụng cụ vệ sinh

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
+ Chuẩn bị đủ điều kiện làm việc	+ Nơi làm việc đối chiếu với quy định trong quy trình sản xuất
+ Chất lượng nguyên liệu trước khi đưa vào sản xuất đáp ứng	+ Quan sát đánh giá sơ bộ, kiểm tra bằng phương pháp cảm quan đối chiếu yêu cầu
+ An toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động	+ Theo dõi thao tác của người làm, đối chiếu với chuẩn quy định trong quy trình về an toàn lao động và an toàn vệ sinh thực phẩm
+ Thời gian thực hiện	+ So sánh với thời gian định mức trong quy trình sản xuất

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: Xử lý cơ học nguyên liệu

Mã số công việc: G02

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Nguyên liệu được loại bỏ phần không ăn được sau đó cắt nhỏ và rửa sạch.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

- + Chuẩn bị tốt các điều kiện làm việc
- + Thao tác được và sử dụng đúng dụng cụ
- + Xử lý được tình huống xảy ra
- + Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động
- + Thực hiện đúng thời gian quy định.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU**1. Kỹ năng**

- + Chuẩn bị các điều kiện làm việc đầy đủ
- + Sử dụng thành thạo các máy móc, thiết bị
- + Xử lý sự cố xảy ra trong quá trình xử lý
- + Pha hóa chất sát trùng và chất tẩy rửa đạt yêu cầu
- + Thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động.

2. Kiến thức

- + Nhiệm vụ và nội dung của quá trình tổ chức lao động và tổ chức nơi làm việc
- + Yêu cầu của xử lý cơ học
- + Cấu tạo và nguyên lý làm việc của máy xử lý cơ học
- + Phương pháp tiến hành xử lý cơ học
- + Cách pha chất tẩy rửa, chất khử trùng.
- + Nguyên tắc vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- | | |
|------------------------------------|-----------------------------|
| + Nguyên liệu | + Nước sạch, nước đá |
| + Máy và thiết bị chuyên dùng | + Chất sát trùng và tẩy rửa |
| + Các dụng cụ thường dùng để xử lý | + Dụng cụ làm vệ sinh |

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
<ul style="list-style-type: none"> + Chuẩn bị điều kiện làm việc đúng yêu cầu + Vận hành máy đảm bảo năng suất + Chất lượng bán thành phẩm sau xử lý + Xử lý được sự cố xảy ra + An toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động + Thời gian thực hiện phù hợp 	<ul style="list-style-type: none"> + Nơi làm việc đối chiếu với quy định trong quy trình sản xuất + Thao tác so sánh với mức độ thuần thục + Quan sát và kiểm tra đối chiếu với chuẩn quy định của quy trình sản xuất + Chất lượng công việc ở mức độ nào theo yêu cầu + Theo dõi thao tác của người làm, đối chiếu với chuẩn quy định trong quy trình về an toàn lao động và an toàn vệ sinh thực phẩm đối với sản phẩm + So sánh với thời gian định mức trong quy trình

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: Xử lý nhiệt

Mã số công việc: G03

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Bán thành phẩm đưa vào nấu (hấp) sau đó sấy đến độ ẩm nhất định.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

- + Chuẩn bị tốt các điều kiện làm việc
- + Sử dụng các thiết bị nấu và sấy, thao tác đúng quy trình xử lý nhiệt
- + Xử lý sự cố xảy ra trong quá trình xử lý nhiệt
- + Pha hóa chất sát trùng và chất tẩy rửa
- + Thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động
- + Thực hiện đúng thời gian quy định.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- + Chuẩn bị các điều kiện làm việc phù hợp
- + Thao tác máy sấy và thiết bị nấu (hấp) đúng trình tự
- + Xử lý nhiệt đạt yêu cầu theo quy trình
- + Xử lý sự cố xảy ra trong quá trình xử lý
- + Pha hóa chất sát trùng và chất tẩy rửa
- + Thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động.

2. Kiến thức

- + Mục đích của xử lý nhiệt
- + Cấu tạo và hoạt động của thiết bị hấp và sấy
- + Phương pháp xử lý nhiệt
- + Pha chất tẩy rửa, chất khử trùng
- + Nguyên tắc vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- | | |
|------------------|-----------------------------|
| + Bán thành phẩm | + Dụng cụ chứa đựng |
| + Nước sạch | + Dụng cụ vệ sinh |
| + Nguồn nhiệt | + Chất tẩy rửa và sát trùng |
| + Thiết bị nhiệt | |

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
+ Chuẩn bị điều kiện làm việc đáp ứng yêu cầu	+ Nơi làm việc đối chiếu với quy định của quy trình sản xuất
+ Thao tác vận hành thiết bị đúng	+ Quan sát so sánh với yêu cầu quy định của quy trình sản xuất
+ Chất lượng bán thành phẩm sau xử lý nhiệt	+ Quan sát, kiểm tra đối chiếu với tiêu chuẩn của quy trình
+ An toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động	+ Theo dõi thao tác của người làm, đối chiếu với chuẩn quy định trong quy trình về an toàn lao động và an toàn vệ sinh thực phẩm đối với sản phẩm
+ Thời gian thực hiện phù hợp	+ Thời gian so sánh với định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: Ép

Mã số công việc: G04

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Ép bán thành phẩm tạo điều kiện sấy khô để đáp ứng yêu cầu chất lượng.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

- + Chuẩn bị tốt các điều kiện làm việc
- + Thao tác máy ép đúng quy trình, ép đúng quy trình kỹ thuật
- + Pha được hóa chất sát trùng và chất tẩy rửa
- + Thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động
- + Thực hiện đúng thời gian quy định.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- + Chuẩn bị các điều kiện làm việc đầy đủ
- + Thao tác máy ép đúng trình tự, ép nguyên liệu đảm bảo yêu cầu
- + Pha được hóa chất sát trùng và chất tẩy rửa
- + Thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động.

2. Kiến thức

- + Mục đích của quá trình ép
- + Cấu tạo, nguyên lý làm việc của máy ép
- + Cách pha chất tẩy rửa, chất khử trùng.
- + Nguyên tắc vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- | | |
|---------------------|----------------------------------|
| + Bán thành phẩm | + Nước sạch |
| + Máy ép | + Dụng cụ vệ sinh |
| + Dụng cụ chứa đựng | + Chất tẩy rửa và chất sát trùng |
| + Dụng cụ kiểm tra | |

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
+ Chuẩn bị điều kiện làm việc đủ	+ Nơi làm việc đối chiếu với quy định trong quy trình sản xuất
+ Vận hành máy ép đúng quy trình	+ Theo dõi và đối chiếu với quy định của quy trình
+ Chất lượng bán thành phẩm	+ Kiểm tra đối chiếu với tiêu chuẩn theo quy trình
+ An toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động	+ Theo dõi thao tác của người làm, đối chiếu với chuẩn quy định trong quy trình về an toàn lao động và an toàn vệ sinh thực phẩm đối với sản phẩm
+ Thời gian thực hiện phù hợp	+ Thời gian so sánh với định mức của quy trình

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: Xử lý dịch ép
Mã số công việc: G05

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Dịch ép được lắng đọng (ly tâm) để tách nước và dầu. Dầu được tinh chế, dung dịch được cô đặc.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

- + Chuẩn bị tốt điều kiện làm việc
- + Thao tác máy và thiết bị thành thạo
- + Xử lý dịch ép theo quy trình
- + Pha được hóa chất sát trùng và chất tẩy rửa
- + Thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động
- + Thực hiện đúng thời gian quy định.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU**1. Kỹ năng**

- + Chuẩn bị nơi làm việc đầy đủ
- + Thao tác thành thạo các máy thiết bị, dụng cụ chuyên dùng
- + Xử lý dịch ép theo quy trình
- + Pha chất tẩy rửa, khử trùng
- + Thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động.

2. Kiến thức

- + Mục đích của việc xử lý dịch ép
- + Cấu tạo, nguyên lý làm việc của các thiết bị ly tâm, cô đặc và xử lý dầu
- + Các phương pháp xử lý dịch ép
- + Cách pha chất tẩy rửa, chất khử trùng
- + Nguyên tắc vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- | | |
|--|----------------------------------|
| + Dịch ép | + Nguồn nhiệt |
| + Máy và thiết bị, dụng cụ chuyên dùng | + Dụng cụ vệ sinh |
| + Nước sạch | + Chất tẩy rửa và chất sát trùng |

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
+ Chuẩn bị điều kiện làm việc tốt	+ Nơi làm việc so sánh với nội quy, quy định trong quy trình sản xuất
+ Thao tác máy và thiết bị đúng	+ Thao tác so sánh yêu cầu trong quy trình sản xuất
+ Chất lượng của bán thành phẩm sau xử lý	+ Theo dõi, kiểm tra đối chiếu với tiêu chuẩn
+ An toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động	+ Theo dõi thao tác của người làm, đối chiếu với chuẩn quy định trong quy trình về an toàn lao động và an toàn vệ sinh thực phẩm đối với sản phẩm
+ Thời gian thực hiện phù hợp	+ Thời gian so sánh với định mức trong quy trình

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: Sấy khô bã

Mã số công việc: G06

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Cho bã vào thiết bị sấy, vận hành thiết bị sấy, sấy đến nhiệt độ quy định.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

- + Chuẩn bị tốt các điều kiện làm việc
- + Vận hành máy sấy đúng trình tự, theo dõi và điều chỉnh các thông số kỹ thuật, sấy bã đúng quy trình kỹ thuật
- + Pha được hóa chất sát trùng và chất tẩy rửa
- + Thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động
- + Thực hiện đúng thời gian quy định.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- + Chuẩn bị nơi làm việc đầy đủ
- + Vận hành thiết bị sấy, sấy bã theo đúng quy trình
- + Pha chất tẩy rửa, khử trùng
- + Thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động.

2. Kiến thức

- + Mục đích và yêu cầu thông số kỹ thuật của quá trình sấy khô
- + Cấu tạo, nguyên tắc của máy sấy
- + Phương pháp sấy bằng nhiệt
- + Cách pha chất tẩy rửa, chất khử trùng.
- + Nguyên tắc vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- | | |
|------------------------|----------------------------------|
| + Bán thành phẩm | + Nước sạch |
| + Thiết bị sấy | + Dụng cụ vệ sinh |
| + Dụng cụ để chứa đựng | + Chất tẩy rửa và chất sát trùng |

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
+ Chuẩn bị nơi làm việc đúng yêu cầu	+ Nơi làm việc so sánh với quy định
+ Thao tác sử dụng máy sấy và các dụng cụ đúng	+ Theo dõi và so sánh với quy định của quy trình
+ Độ ẩm của bã sau khi sấy đúng yêu cầu	+ Kiểm tra độ ẩm của bã so sánh với tiêu chuẩn của sản phẩm
+ An toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động tốt	+ Theo dõi quá trình thực hiện và đối chiếu với tiêu chuẩn an toàn đối với sản phẩm
+ Thời gian thực hiện phù hợp	+ Thời gian so sánh với định mức của quy trình

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC**Tên công việc: Nghiền sàng, tách kim loại****Mã số công việc: G07****I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC**

Bã sau khi sấy được nghiền, sàng, tách kim loại đạt tiêu chuẩn.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

- + Chuẩn bị tốt các điều kiện làm việc
- + Vận hành máy nghiền đúng trình tự, nghiền, sàng theo đúng quy trình
- + Tách hết kim loại
- + Pha hóa chất sát trùng và chất tẩy rửa
- + Thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động
- + Thực hiện đúng thời gian quy định.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU**1. Kỹ năng**

- + Chuẩn bị các điều kiện làm việc đầy đủ
- + Thao tác máy nghiền và dụng cụ đúng yêu cầu, nghiền, sàng theo đúng quy trình
- + Tách hết kim loại
- + Pha được chất tẩy rửa, khử trùng
- + Thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động.

2. Kiến thức

- + Cấu tạo và nguyên lý hoạt động của máy nghiền, trình bày mục đích nghiền, sàng, tách kim loại
- + Phương pháp nghiền, sàng, tách kim loại
- + Cách pha chất tẩy rửa, chất khử trùng
- + Nguyên tắc vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- | | |
|-------------------------------|----------------------------------|
| + Bán thành phẩm | + Nước sạch |
| + Máy và thiết bị chuyên dùng | + Dụng cụ vệ sinh |
| + Dụng cụ chứa đựng | + Chất tẩy rửa và chất sát trùng |

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
+ Chuẩn bị điều kiện làm việc tốt	+ Nơi làm việc so sánh với quy định của quy trình
+ Sử dụng máy nghiền sàng thành thạo	+ Quan sát so sánh với quy định của quy trình
+ Chất lượng bán thành phẩm sau nghiền, sàng	+ Kiểm tra so sánh với tiêu chuẩn so với chất lượng sản phẩm
+ An toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động	+ Theo dõi quá trình thực hiện và đối chiếu với tiêu chuẩn an toàn
+ Thời gian thực hiện phù hợp	+ Thời gian so sánh với định mức quy trình

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: Kiểm nghiệm chất lượng sản phẩm
Mã số công việc: G08

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Xác định thành phẩm bột cá theo tiêu chuẩn chất lượng quy định.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

- + Chuẩn bị tốt nơi làm việc
- + Sử dụng thành thạo máy và thiết bị phục vụ công việc
- + Xác định các chỉ tiêu chất lượng đúng phương pháp vận hành
- + Pha được hóa chất
- + Thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động
- + Thực hiện đúng thời gian quy định.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- + Chuẩn bị các điều kiện làm việc đầy đủ
- + Xử lý mẫu đúng quy định
- + Sử dụng thành thạo thiết bị và dụng cụ chuyên dùng
- + Kiểm tra được các chỉ tiêu chất lượng đúng phương pháp
- + Pha được hóa chất
- + Thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động.

2. Kiến thức

- + Hiểu tiêu chuẩn chất lượng của bột cá
- + Trình bày phương pháp, cách tiến hành kiểm tra các chỉ tiêu chất lượng
- + Hiểu cách pha hóa chất
- + Hiểu nguyên tắc vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- | | |
|-------------------------------|-------------------|
| + Mẫu thành phẩm bột cá | + Nước cất |
| + Phòng kiểm nghiệm sản phẩm | + Nước sạch |
| + Máy và thiết bị chuyên dùng | + Nguồn nhiệt |
| + Hóa chất | + 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 tốt	+ Nơi làm việc so sánh với nội quy, quy định của phòng kiểm nghiệm
+ Thao tác vận hành lắp ráp các thiết bị đúng	+ Thao tác so sánh với quy định của phương pháp kiểm tra
+ Độ chính xác của các chỉ tiêu chất lượng	+ Theo dõi quá trình thực hiện và đối chiếu với tiêu chuẩn quy định của tiêu chuẩn thành phẩm
+ An toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động	+ Theo dõi quá trình thực hiện và đối chiếu với tiêu chuẩn an toàn đối với yêu cầu của phòng kiểm nghiệm
+ Thời gian thực hiện phù hợp	+ Thời gian so sánh với định mức của các chỉ tiêu cụ thể

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: Bao gói, bảo quản bột cá

Mã số công việc: G09

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Bột cá được bao gói và được bảo quản đúng kỹ thuật.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

- + Chuẩn bị tốt các điều kiện làm việc
- + Sử dụng thiết bị và dụng cụ đúng quy trình
- + Bao gói, bảo quản sản phẩm đúng yêu cầu
- + Thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động
- + Thực hiện đúng thời gian quy định.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- + Chuẩn bị nơi làm việc đầy đủ
- + Bao gói đúng theo quy định
- + Xếp kho đúng yêu cầu, theo dõi, kiểm tra kho đúng quy trình, xuất nhập kho đúng quy định
- + Xử lý được sự cố
- + Pha được chất tẩy rửa, khử trùng
- + Thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động.

2. Kiến thức

- + Quy định chung về bao gói sản phẩm
- + Quy định của Nhà nước về nhãn hàng hóa và bao bì
- + Cách lựa chọn vật liệu làm bao bì với sản phẩm
- + Phương pháp bao gói, bảo quản
- + Cách pha hóa chất
- + Nguyên tắc vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| + Sản phẩm bột cá | + Thiết bị khâu túi |
| + Bao bì kín chống ẩm | + Bao bì kín chống ẩm |

- + Các thiết bị thường dùng để kiểm tra
- + Kho bảo quản sản phẩm
- + Chất tẩy rửa và chất sát trùng
- + Bình cứu hỏa phòng chống cháy
- + Dụng cụ vệ sinh

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
<ul style="list-style-type: none"> + Chuẩn bị các điều kiện làm việc đúng, đủ + Sử dụng thiết bị dụng cụ bao gói + Chất lượng sản phẩm sau bao gói, bảo quản + An toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động + Thời gian thực hiện phù hợp 	<ul style="list-style-type: none"> + Nơi làm việc so sánh với nội quy, quy định trong quy trình sản xuất + Theo dõi đối chiếu với quy định của quy trình + Kiểm tra so sánh với tiêu chuẩn của quy trình sản xuất + Theo dõi quá trình thực hiện và đối chiếu với tiêu chuẩn quy định đối với sản phẩm + Thời gian so sánh với định mức của quy trình

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: Chuẩn bị nguyên liệu

Mã số công việc: H01

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Tiếp nhận, kiểm tra cảm quan rong câu nguyên liệu trước khi xử lý.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

- + Chuẩn bị tốt các điều kiện làm việc
- + Phân loại chính xác chất lượng nguyên liệu
- + Thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động
- + Thực hiện đúng thời gian quy định.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- + Chuẩn bị các điều kiện làm việc đầy đủ
- + Phân loại rong nguyên liệu đúng yêu cầu
- + Thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động đầy đủ.

2. Kiến thức

- + Tiêu chuẩn rong câu nguyên liệu
- + Phương pháp tiến hành kiểm tra cảm quan
- + Nguyên tắc vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- + Rong nguyên liệu
- + Phòng cảm quan
- + Những dụng cụ thường dùng trong phân tích cảm quan
- + Nước sạch
- + Dụng cụ vệ sinh
- + Chất tẩy rửa, sát trùng

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 tốt	+ Nơi làm việc so sánh với nội quy, quy định của quy trình sản xuất
+ Chất lượng của rong nguyên liệu đúng	+ Kiểm tra cảm quan và kiểm tra hóa học. So sánh với tiêu chuẩn
+ An toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động	+ Theo dõi quá trình thực hiện và đối chiếu với tiêu chuẩn quy định đối với sản phẩm
+ Thời gian thực hiện phù hợp	+ Thời gian so sánh với định mức trong quy trình

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC**Tên công việc: Xử lý rong trước khi nấu****Mã số công việc: H02****I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC**

Ngâm rửa rong, xử lý kiềm, xử lý axit để tạo điều kiện cho việc nấu chiết.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

- + Chuẩn bị tốt các điều kiện làm việc
- + Rửa sạch rong và xử lý kiềm, axit đạt yêu cầu
- + Thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động tốt
- + Thực hiện đúng thời gian quy định.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU**1. Kỹ năng**

- + Chuẩn bị các điều kiện làm việc đầy đủ
- + Rửa rong nguyên liệu sạch
- + Xử lý kiềm, axit đạt yêu cầu
- + Xử lý tình huống
- + Thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động tốt.

2. Kiến thức

- + Mục đích, yêu cầu cách tiến hành ngâm rửa
- + Mục đích xử lý kiềm, axit
- + Phương pháp tiến hành xử lý kiềm, axit
- + Nguyên tắc vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- + Rong câu nguyên liệu
- + Thiết bị, dụng cụ thường dùng trong xử lý rong
- + Nước sạch
- + Hóa chất
- + Dụng cụ chứa đựng
- + Dụng cụ thông thường để kiểm tra
- + Dụng cụ làm 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 tốt	+ Nơi làm việc đối chiếu với quy định của quy trình
+ Nồng độ của axit, kiềm	+ Kiểm tra nồng độ bằng dụng cụ chuyên dùng. So sánh với thực tế
+ Chất lượng của rong sau xử lý kiềm, axit	+ Kiểm tra cảm quan và hóa học so sánh với yêu cầu của quy trình sản xuất
+ An toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động	+ Theo dõi quá trình thực hiện đối chiếu với tiêu chuẩn an toàn lao động với một số sản phẩm
+ Thời gian thực hiện phù hợp	+ Thời gian so với định mức của quy trình

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: Nấu chiết agar-agar

Mã số công việc: H03

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Rong được đưa vào nấu trong thiết bị nấu theo đúng quy trình để thu dung dịch nấu và loại bỏ bã.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

- + Chuẩn bị tốt các điều kiện làm việc
- + Thao tác nấu đúng yêu cầu kỹ thuật
- + Thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động
- + Thực hiện đúng thời gian quy định.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- + Chuẩn bị các điều kiện làm việc đầy đủ
- + Nấu chiết theo đúng quy trình
- + Thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động.

2. Kiến thức

- + Cấu tạo, nguyên tắc làm việc của thiết bị nấu chiết
- + Phương pháp nấu chiết
- + Nguyên tắc vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

+ Thiết bị nấu	+ Các dụng cụ chứa đựng
+ Nguồn nhiệt	+ Các dụng cụ và thiết bị thường dùng để kiểm tra
+ Rong đã qua xử lý	+ Dụng cụ vệ sinh
+ Hóa chất	+ Dụng cụ bảo hộ lao động
+ Nước sạch	

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 tốt	+ Nơi làm việc đối chiếu với quy định của quy trình sản xuất
+ Chất lượng của dung dịch sau khi nấu chiết đạt yêu cầu	+ Kiểm tra chỉ tiêu chất lượng so sánh với yêu cầu của quy trình công nghệ
+ An toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động	+ Theo dõi quá trình thực hiện và đối chiếu với tiêu chuẩn quy định đối với quá trình sản xuất
+ Thời gian thực hiện công việc phù hợp	+ Thời gian so sánh với định mức trong quy trình

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC**Tên công việc: Xử lý hỗn hợp sau khi nấu****Mã số công việc: H04****I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC**

Tiến hành lọc để thu hồi keo agar-agar, loại bỏ bã rong.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

- + Chuẩn bị tốt các điều kiện làm việc
- + Xử lý hỗn hợp sau khi nấu đạt yêu cầu
- + Thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động
- + Thực hiện đúng thời gian quy định.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU**1. Kỹ năng**

- + Chuẩn bị tốt các điều kiện làm việc
- + Sử dụng thiết bị lọc
- + Thao tác và sử dụng thiết bị lọc đúng yêu cầu
- + Thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động
- + Thực hiện an toàn lao động tốt.

2. Kiến thức

- + Cấu tạo và nguyên lý làm việc của thiết bị lọc
- + Phương pháp lọc
- + Nguyên tắc vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- + Dung dịch sau khi nấu
- + Thiết bị lọc
- + Dụng cụ chứa thạch
- + Nước sạch
- + 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 tốt	+ Nơi làm việc đối chiếu với quy định của quy trình
+ Đúng yêu cầu chất lượng của thạch sau khi lọc	+ Kiểm tra so sánh với quy định của quy trình
+ An toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp tốt và an toàn lao động	+ Theo dõi quá trình thực hiện và đối chiếu với tiêu chuẩn quy định công nghệ
+ Thời gian thực hiện phù hợp	+ Thời gian so sánh với định mức của quy trình

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: Phương pháp tách nước từ agar-agar
Mã số công việc: H05

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Dung dịch thạch để đông tự nhiên, sau đó cắt sợi và làm đông sau đó tan giá và sấy khô để tách nước ra khỏi agar - agar.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

- + Chuẩn bị tốt các điều kiện làm việc
- + Cắt sợi đúng kích thước
- + Làm đông, tan giá đạt yêu cầu
- + Sấy khô đạt yêu cầu
- + Thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động
- + Thực hiện đúng thời gian quy định.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU**1. Kỹ năng**

- + Chuẩn bị các điều kiện làm việc đầy đủ
- + Cắt sợi theo kích thước
- + Làm đông đạt yêu cầu
- + Sấy đến độ ẩm yêu cầu
- + Thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động.

2. Kiến thức

- + Mục đích của quá trình làm đông, tan giá và quá trình sấy
- + Nguyên lý, cấu tạo và hoạt động của hệ thống lạnh, thiết bị sấy
- + Phương pháp làm đông, tan giá, sấy
- + Nguyên tắc vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- + Dung dịch thạch
- + Hệ thống lạnh làm lạnh gián tiếp
- + Thiết bị sấy
- + Các thiết bị dụng cụ thường dùng

- + Bể nước làm tan giá
- + Dụng cụ dùng để kiểm tra
- + Dụng cụ làm vệ sinh.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
<ul style="list-style-type: none"> + Chuẩn bị các điều kiện làm việc tốt + Chất lượng thạch sau để đông + Kích thước thạch sau khi cắt + Chất lượng thạch sau làm đông, tan giá + Độ ẩm agar - agar sau khi sấy + An toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động + Thời gian thực hiện phù hợp 	<ul style="list-style-type: none"> + Nơi làm việc đối chiếu với quy định + Kiểm tra sao sánh với yêu cầu của quy trình công nghệ + Kiểm tra đối chiếu với quy định + Kiểm tra đối chiếu với yêu cầu + Kiểm tra đối chiếu với quy định + Theo dõi quá trình thực hiện và đối chiếu với tiêu chuẩn quy định của quy trình sản xuất + Thời gian so sánh với định mức quy trình công nghệ

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC**Tên công việc: Nghiền bột****Mã số công việc: H06****I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC**

Sợi agar-agar sau khi sấy khô được tiến hành nghiền thành bột.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

- + Chuẩn bị tốt các điều kiện làm việc
- + Nghiền agar-agar đạt yêu cầu
- + Thực hiện đúng thời gian quy định
- + Thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU**1. Kỹ năng**

- + Chuẩn bị các điều kiện làm việc đầy đủ
- + Thao tác máy nghiền đúng yêu cầu
- + Thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động.

2. Kiến thức

- + Cấu tạo và nguyên tắc làm việc của máy nghiền
- + Phương pháp nghiền
- + Nguyên tắc vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- + Agar-agar sợi khô đạt yêu cầu
- + Máy nghiền
- + Cân
- + Bao bì chứa đựng bột
- + Dụng cụ để làm 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 tốt	+ Nơi làm việc đối chiếu với quy định trong quy trình sản xuất
+ Chất lượng agar-agar sau khi nghiền đảm bảo chất lượng	+ Kiểm tra so sánh với quy định của chất lượng sản phẩm
+ An toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động tốt	+ Theo dõi quá trình thực hiện và đối chiếu với tiêu chuẩn quy định của quy trình sản xuất
+ Thời gian thực hiện phù hợp	+ Thời gian so sánh với định mức trong quy trình sản xuất

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: Kiểm nghiệm sản phẩm agar-agar

Mã số công việc: H07

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Agar-agar sau khi nghiền được kiểm nghiệm cảm quan và hóa học để phục vụ cho việc bao gói sản phẩm.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

- + Chuẩn bị tốt các điều kiện làm việc
- + Kiểm nghiệm cảm quan và hóa học đúng
- + Lập được bảng tiêu chuẩn chất lượng agar-agar
- + Thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động
- + Thời gian thực hiện đúng.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- + Chuẩn bị các điều kiện làm việc đầy đủ
- + Kiểm nghiệm chỉ tiêu cảm quan và hóa học của agar-agar đúng yêu cầu
- + Thực hiện tốt vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động.

2. Kiến thức

- + Tiêu chuẩn chất lượng agar-agar theo tiêu chuẩn TCVN 3591-88
- + Phương pháp kiểm nghiệm các chỉ tiêu cảm quan và hóa học
- + Nguyên tắc vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- | | |
|---|---------------------------|
| + Mẫu thành phẩm agar-agar | + Nước cất |
| + Phòng kiểm nghiệm sản phẩm | + Nước sạch |
| + Những dụng cụ trong phân tích cảm quan và hóa học | + Nguồn nhiệt |
| + Hóa chất | + Dụng cụ vệ sinh |
| | + Chất tẩy rửa, khử trùng |

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
<ul style="list-style-type: none"> + Chuẩn bị tốt các điều kiện làm việc + Độ chính xác của chỉ tiêu cảm quan và hóa học + An toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động đảm bảo tốt + Thời gian thực hiện phù hợp 	<ul style="list-style-type: none"> + Nơi làm việc so sánh với nội quy, quy định của phòng kiểm nghiệm + Kiểm tra kết quả so sánh với tiêu chuẩn TCVN 3591-88 + Theo dõi quá trình thực hiện và đối chiếu với tiêu chuẩn quy định của quy trình sản xuất + Thời gian so sánh với định mức của quy trình công nghệ

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC**Tên công việc: Bao gói, bảo quản sản phẩm****Mã số công việc: H08****I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC**

Agar-agar bột được bao gói theo đơn vị sản phẩm sau đó đóng thùng carton bảo quản.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

- + Chuẩn bị tốt các điều kiện làm việc
- + Đóng gói đúng yêu cầu
- + Bảo quản agar thành phẩm đúng yêu cầu
- + Thực hiện tốt vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động
- + Thực hiện đúng thời gian quy định.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU**1. Kỹ năng**

- + Chuẩn bị các điều kiện làm việc đầy đủ
- + Đóng gói và đóng thùng đúng yêu cầu
- + Bảo quản sản phẩm đúng quy định
- + Thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động.

2. Kiến thức

- + Quy định chung về bao gói sản phẩm và đóng thùng (kiện)
- + Quy định của Nhà nước về nhãn hàng hóa và bao bì
- + Yêu cầu chung về vật liệu làm bao bì
- + Phương pháp bảo quản thành phẩm
- + Nguyên tắc vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- | | |
|--------------------------|--|
| + Sản phẩm agar-agar bột | + Kho bảo quản sản phẩm |
| + Cân | + Dụng cụ vệ sinh |
| + Thiết bị hàn túi | + Đai nẹp |
| + Túi PE | + Thiết bị nẹp đai |
| + Thùng carton | + Các thiết bị thường dùng để kiểm tra |

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
+ Chuẩn bị tốt các điều kiện làm việc	+ Nơi làm việc so sánh với nội quy, quy định của quy trình sản xuất
+ Thao tác và sử dụng thiết bị đóng gói đúng yêu cầu	+ Sử dụng dụng cụ và thiết bị so sánh với quy định trong quy trình sản xuất
+ Chất lượng của agar-agar sau bảo quản	+ Kiểm tra cảm quan và kiểm tra hóa học. So sánh đối chiếu với tiêu chuẩn
+ An toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động tốt	+ Theo dõi công tác an toàn đối chiếu với tiêu chuẩn quy định trong quá trình sản xuất
+ Thời gian thực hiện phù hợp	+ Thời gian so sánh với định mức quá trình công nghệ

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC**Tên công việc: Chuẩn bị nguyên liệu****Mã số công việc: I01****I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC**

Kiểm tra chất lượng nguyên liệu, tiếp nhận nguyên liệu (vỏ tôm, cua), tiến hành rửa nguyên liệu, phơi khô nguyên liệu và bảo quản nguyên liệu chờ sản xuất.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

- + Xác định và chuẩn bị đúng đủ dụng cụ trang thiết bị cần thiết
- + Kiểm tra và nhận nguyên liệu đúng chủng loại và chất lượng.
- + Chọn phương pháp rửa phù hợp với loại nguyên liệu, loại bỏ được tạp chất.
- + Vệ sinh sạch dụng cụ, khu tiếp nhận, khu vực phơi (sấy) nguyên liệu và phòng bảo quản nguyên liệu, đảm bảo không có nguy cơ tiềm ẩn.
- + Làm khô nguyên liệu đến độ ẩm đạt yêu cầu.
- + Đóng bao đúng quy định.
- + Sắp xếp nguyên liệu trong kho bảo quản hợp lý.
- + Lấy nguyên liệu đi chế biến đúng trình tự.
- + Thực hiện đúng quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn lao động và vệ sinh công nghiệp.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU**1. Kỹ năng**

- + Quan sát đánh giá sơ bộ nguyên liệu theo chất lượng
- + Cân và sắp xếp nguyên liệu hợp lý sau khi cân
- + Phân biệt phương pháp rửa đối với từng loại nguyên liệu cụ thể, rửa sạch được nguyên liệu bằng máy hoặc bằng phương pháp thủ công
- + Kiểm tra độ khô của nguyên liệu bằng phương pháp cảm quan
- + Bảo quản nguyên liệu đúng quy cách
- + Lấy nguyên liệu đi chế biến đúng trình tự
- + Thực hiện vệ sinh nơi làm việc
- + Sắp xếp dụng cụ đúng quy định.

2. Kiến thức

- + Phương pháp kiểm nghiệm cảm quan
- + Ảnh hưởng của nguyên liệu tới chất lượng chitosan thành phẩm
- + Phương pháp rửa thủ công

- + Nguyên lý và phương pháp vận hành máy rửa
- + Nguyên lý chế biến khô, phương pháp làm khô và những nhân tố ảnh hưởng tới quá trình làm khô
- + Kỹ thuật bảo quản sản phẩm khô
- + Tính chất chất tẩy rửa
- + 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

- | | |
|-----------------------|----------------------|
| + Rổ đựng nguyên liệu | + Sân phơi |
| + Cân | + Lò sấy |
| + Nước sạch | + Dụng cụ phơi (sấy) |
| + Thùng rửa | + Chất tẩy rửa |
| + Máy rửa | + 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	+ Đối chiếu với quy định
+ Chất lượng nguyên liệu sau khi xử lý, bảo quản	+ Quan sát đánh giá sơ bộ, kiểm tra bằng phương pháp cảm quan, so sánh với bảng tiêu chuẩn
+ Thao tác nhận, rửa và làm khô nguyên liệu chờ sản xuất	+ Giám sát thao tác của người làm, đối chiếu với thao tác chuẩn trong quy trình
+ An toàn lao động	+ Kiểm tra máy móc, thiết bị, nhà xưởng, theo dõi thao tác của người làm, đối chiếu với chuẩn quy định về an toàn lao động
+ Thời gian thực hiện	+ So sánh với thời gian định mức trong quy trình

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: Ngâm axit

Mã số công việc: I02

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Ngâm nguyên liệu trong HCl, khuấy đảo thường xuyên trong quá trình ngâm đến khi nguyên liệu mềm, bọt không nổi lên nữa thì vớt ra rửa sạch axit bằng nước sạch.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

- + Vệ sinh bể hoặc thùng ngâm nguyên liệu bằng axit. Vệ sinh sạch máy rửa (thùng rửa) và dụng cụ trước khi sử dụng.
- + Xác định và pha chế axit đúng nồng độ phù hợp với từng loại nguyên liệu.
- + Khuấy đảo đều trong quá trình ngâm đến khi nguyên liệu đạt yêu cầu.
- + Rửa sạch được axit và kiểm tra pH trên nguyên liệu.
- + Thực hiện đúng quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn lao động và vệ sinh công nghiệp.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- + Xác định tỷ lệ hóa chất phù hợp với từng loại nguyên liệu và pha hóa chất chuẩn xác.
- + Kiểm tra nguyên liệu đạt yêu cầu trong quá trình ngâm bằng phương pháp cảm quan.
- + Sử dụng máy rửa.
- + Rửa sạch axit trên nguyên liệu bằng máy hoặc bằng phương pháp thủ công.
- + Thực hiện vệ sinh nơi làm việc.
- + Sắp xếp dụng cụ đúng quy định.

2. Kiến thức

- + Thành phần hóa học của nguyên liệu.
- + Tính chất của axit HCl.
- + Phương pháp rửa thủ công.
- + Nguyên lý và phương pháp vận hành máy rửa.
- + 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

- | | |
|----------------------------------|-----------------------|
| + Bể hoặc thùng ngâm nguyên liệu | + Rổ đựng nguyên liệu |
| + Dụng cụ khuấy đảo | + Thùng rửa |
| + Axit HCl và dụng cụ pha axit | + Máy rửa |
| + Nước sạch | + 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	+ Đối chiếu với quy định
+ Pha dung dịch axit ngâm nguyên liệu đúng nồng độ và tỷ lệ	+ Kiểm tra kết quả pha hóa chất và tỷ lệ dung dịch ngâm trên nguyên liệu
+ Thao tác thực hiện công việc	+ So sánh với thao tác chuẩn trong quy trình
+ Mức độ sạch khoáng trên nguyên liệu	+ Kiểm tra nguyên liệu trước khi kết thúc quá trình ngâm
+ An toàn lao động và vệ sinh công nghiệp	+ Theo dõi thao tác của người làm, đối chiếu với chuẩn quy định trong quy trình về an toàn lao động và vệ sinh công nghiệp
+ Thời gian thực hiện	+ So sánh với thời gian định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: Nấu xút

Mã số công việc: I03

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Nấu sôi nguyên liệu (đã ngâm axit và rửa sạch) với xút trong khoảng thời gian từ 1 - 2 h sau đó vớt ra, rửa sạch xút trên nguyên liệu bằng nước sạch.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

+ Vệ sinh sạch thiết bị nấu và dụng cụ nấu. Vệ sinh sạch máy rửa (thùng rửa) và dụng cụ trước khi sử dụng.

+ Xác định và pha chế xút đúng nồng độ, tỷ lệ đối với từng loại nguyên liệu.

+ Cung cấp đủ và đều nguồn nhiệt trong quá trình nấu.

+ Rửa sạch được xút trên nguyên liệu và kiểm tra pH trên nguyên liệu

+ Ép khô (hoặc để ráo) nước trên nguyên liệu.

+ Thực hiện đúng quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn lao động và vệ sinh công nghiệp.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

+ Pha hóa chất chuẩn xác.

+ Xác định nồng độ hóa chất, tỷ lệ dung dịch nấu và thời gian nấu đối với từng loại nguyên liệu.

+ Thao tác vớt nguyên liệu đảm bảo an toàn lao động.

+ Sử dụng máy rửa.

+ Rửa sạch xút trên nguyên liệu bằng máy hoặc bằng phương pháp thủ công.

+ Thực hiện vệ sinh nơi làm việc.

+ Sắp xếp dụng cụ đúng quy định.

2. Kiến thức

+ Các quá trình truyền nhiệt

+ Tính chất vật lý và hóa học của NaOH.

+ Phương pháp rửa

+ Nguyên lý và phương pháp vận hành máy rửa.

+ 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

- | | |
|-----------------------|--------------------------|
| + Nồi nấu | + Rổ đựng |
| + Nguồn cấp nhiệt | + Thùng rửa hoặc máy rửa |
| + Dụng cụ nấu | + Nước sạch |
| + Xút | + Dụng cụ vệ sinh |
| + Dụng cụ pha chế xút | |

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
+ Pha dung dịch xút nấu nguyên liệu đúng nồng độ	+ Kiểm tra kết quả pha hóa chất
+ Nhiệt độ và thời gian nấu	+ Theo dõi, kiểm tra nhiệt kế và đồng hồ
+ Thao tác nấu và rửa nguyên liệu	+ Theo dõi thao tác, so sánh với thao tác chuẩn trong quy trình
+ An toàn lao động và vệ sinh công nghiệp	+ Theo dõi thao tác của người làm, đối chiếu với chuẩn quy định trong quy trình về an toàn lao động và vệ sinh công nghiệp
+ Thời gian thực hiện công việc	+ So sánh với thời gian định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC**Tên công việc: Tẩy màu****Mã số công việc: I04****I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC**

Oxy hóa màu trên nguyên liệu (nguyên liệu đã nấu xút rửa sạch và ép khô) bằng cách ngâm trong dung dịch axit 3 - 5% và KMnO_4 nồng độ 1% trong khoảng thời gian 1 - 2h sau đó vớt ra, rửa sạch KMnO_4 và khử màu KMnO_4 bằng Na_2SO_4 hoặc $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$. Vớt ra làm khô thu được chitin. Lưu ý khuấy đảo đều trong quá trình ngâm và khử màu.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

- + Vệ sinh sạch trang thiết bị và dụng cụ.
- + Cân, pha chế hóa chất theo đúng tỷ lệ và nồng độ quy định.
- + Khuấy đảo đều trong quá trình ngâm nguyên liệu, khử màu.
- + Rửa sạch được hóa chất trên nguyên liệu.
- + Khử sạch sắc tố và màu tím của KMnO_4 trên nguyên liệu.
- + Làm khô nguyên liệu đạt yêu cầu
- + Thực hiện đúng quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn lao động và vệ sinh công nghiệp.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU**1. Kỹ năng**

- + Pha hóa chất chuẩn theo đúng nồng độ.
- + Kiểm tra bổ sung thêm đủ hóa chất trong quá trình ngâm nếu cần thiết.
- + Sử dụng máy rửa.
- + Rửa sạch hóa chất trên nguyên liệu bằng máy hoặc bằng phương pháp thủ công.
- + Phơi hoặc sấy khô nguyên liệu đạt yêu cầu.
- + Thực hiện vệ sinh nơi làm việc.
- + Sắp xếp dụng cụ đúng quy định.

2. Kiến thức

- + Tính chất vật lý và hóa học của axit và KMnO_4 .
- + Các phương pháp rửa.
- + Nguyên lý và phương pháp vận hành máy rửa.
- + Tính chất vật lý và hóa học của Na_2SO_4 và $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$
- + Nguyên lý chế biến khô và các phương pháp làm khô.

- + Phân loại thiết bị sấy và nguyên lý hoạt động của từng loại thiết bị.
- + 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

- | | |
|--|--|
| + Thùng hoặc bể ngâm nguyên liệu | + Thùng ngâm nguyên liệu |
| + Hóa chất KMnO_4 , H_2SO_4 | + Hóa chất Na_2SO_3 hoặc $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$ |
| + Dụng cụ pha chế hóa chất và khuấy đảo | + Sân phơi hoặc thiết bị sấy |
| + Thùng (máy) rửa | + Rổ đựng |
| + Nước sạch | + 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	+ Đối chiếu với quy định
+ Pha hóa chất khử màu trên nguyên liệu	+ Kiểm tra kết quả pha hóa chất
+ Thao tác thực hiện các công việc	+ Theo dõi, so sánh với thao tác chuẩn trong quy trình
+ Màu sắc nguyên liệu sau khi khử màu	+ Kiểm tra cảm quan, so sánh với màu chuẩn theo yêu cầu
+ Vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động	+ Theo dõi thao tác của người làm, đối chiếu với chuẩn quy định trong quy trình về an toàn lao động và vệ sinh công nghiệp
+ Thời gian thực hiện	+ So sánh với thời gian định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC**Tên công việc: Khử gốc axetyl****Mã số công việc: I05****I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC**

Nấu chitin trong xút đậm đặc (40%) để khử gốc axetyl, sau đó vớt ra rửa trung tính.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

- + Vệ sinh sạch dụng cụ và thiết bị nấu, thùng rửa hoặc máy rửa.
- + Cân và pha xút đúng nồng độ và tỷ lệ.
- + Kiểm tra chitosan sau khi khử gốc axetyl.
- + Rửa sạch xút trên chitozan.
- + Thực hiện đúng quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn lao động và vệ sinh công nghiệp.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU**1. Kỹ năng**

- + Cân và pha hóa chất chuẩn xác đúng nồng độ và tỷ lệ.
- + Kiểm tra chitozan sau khi khử gốc axetyl.
- + Sử dụng máy rửa
- + Rửa sạch xút trên chitozan
- + Thực hiện vệ sinh nơi làm việc.
- + Sắp xếp dụng cụ đúng quy định.

2. Kiến thức

- + Tính chất của chitozan.
- + Tính chất vật lý và hóa học của NaOH và CH₃COOH.
- + Nguyên lý và phương pháp vận hành máy rửa
- + 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

- | | |
|---------------------------|----------------------|
| + Nồi nấu | + Thùng hoặc máy rửa |
| + Nguồn nhiệt | + Nước sạch |
| + NaOH và dụng cụ pha chế | + Rổ đựng |
| + CH ₃ COOH | + Dụng cụ vệ sinh |

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
<ul style="list-style-type: none"> + Chuẩn bị các điều kiện làm việc + Pha dung dịch nấu theo đúng nồng độ + Thao tác nấu khử gốc axetyl và rửa trung tính + Kiểm tra chất lượng chitozan + Kiểm tra chitosan sau khi rửa trung tính + An toàn lao động và vệ sinh công nghiệp + Thời gian thực hiện 	<ul style="list-style-type: none"> + Đối chiếu với quy định + Kiểm tra kết quả pha hóa chất + Theo dõi thao tác + Mức độ hòa tan chitosan trong axit axetic + Giấy đo hoặc máy đo pH + Theo dõi thao tác của người làm, đối chiếu với chuẩn quy định trong quy trình về an toàn lao động và vệ sinh công nghiệp + So sánh với thời gian định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: Sấy khô, bao gói, bảo quản
Mã số công việc: I06

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Làm khô chitozan, bao gói và bảo quản trong kho chờ tiêu thụ.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

+ Vệ sinh sạch thiết bị sấy, kho trước khi sử dụng và vệ sinh định kỳ trong thời gian bảo quản.

+ Sấy khô chitozan đạt yêu cầu

+ Đóng bao theo đúng quy cách và trọng lượng quy định.

+ Ghi chép sổ lưu kho chính xác.

+ Xếp sản phẩm trong kho đúng quy định đảm bảo sự thông thoáng.

+ Thường xuyên theo dõi kiểm tra trong quá trình bảo quản.

+ Thực hiện đúng quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn lao động và vệ sinh công nghiệp.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU**1. Kỹ năng**

+ Sử dụng thiết bị sấy và sấy khô được chitosan đạt yêu cầu.

+ Bao gói theo đúng trọng lượng và quy cách quy định.

+ Sắp xếp sản phẩm trong kho hợp lý và ghi chép được sổ lưu kho.

+ Theo dõi phát hiện hư hỏng trong quá trình bảo quản, sửa chữa kịp thời.

+ Thực hiện vệ sinh nơi làm việc.

+ Sắp xếp dụng cụ đúng quy định.

2. Kiến thức

+ Nguyên lý chế biến khô, phương pháp làm khô và những nhân tố ảnh hưởng tới quá trình làm khô

+ Tính chất bao bì và kỹ thuật bao gói.

+ Kỹ thuật bảo quản sản phẩm khô.

+ 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

+ Thiết bị sấy

+ Sổ theo dõi

+ Bao bì

+ Dụng cụ vệ sinh

+ Dụng cụ bao gói

+ Nước sạch

+ Kho bảo quản

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
<ul style="list-style-type: none"> + Chuẩn bị các điều kiện làm việc + Độ khô của sản phẩm sau khi làm khô + Hình thức và trọng lượng bao gói + Thao tác cân, bao gói + Bảo quản sản phẩm + Vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động + Thời gian thực hiện 	<ul style="list-style-type: none"> + Đối chiếu với quy định + Kiểm tra cảm quan sản phẩm sau khi làm khô + Quan sát, cân kiểm tra, so sánh với quy định trong quy trình + Giám sát thao tác của người làm + Kiểm tra kho bảo quản, sổ theo dõi + Theo dõi thao tác của người làm, đối chiếu với chuẩn quy định trong quy trình về an toàn lao động và vệ sinh công nghiệp + So sánh với định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: Chuẩn bị nguyên liệu

Mã số công việc: K01

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Lựa chọn nguyên liệu cá béo, nội tạng cá, sau đó rửa sạch và xác định khối lượng.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

- + Chuẩn bị tốt điều kiện làm việc
- + Phân loại, lựa chọn nguyên liệu phù hợp
- + Rửa sạch nguyên liệu
- + Sử dụng các thiết bị, dụng cụ đúng mục đích và yêu cầu
- + Thực hiện đúng quy định vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động
- + Thực hiện đúng thời gian quy định.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- + Chuẩn bị các điều kiện làm việc đầy đủ
- + Đánh giá được chất lượng nguyên liệu
- + Sử dụng máy rửa
- + Pha chất tẩy rửa, khử trùng
- + Thực hiện công tác vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động.

2. Kiến thức

- + Cách đánh giá được chất lượng nguyên liệu
- + Những nhân tố ảnh hưởng đến công việc rửa nguyên liệu
- + Nguyên tắc vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động
- + Cách pha chất tẩy rửa, khử trùng.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- | | |
|-------------------------------------|---------------------------------|
| + Nguyên liệu cá béo và nội tạng cá | + Hóa chất tẩy rửa và sát trùng |
| + Dụng cụ chuyên dùng | + Dụng cụ làm vệ sinh |
| + Máy rửa | + Nước sạch |

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
<ul style="list-style-type: none"> + Chuẩn bị các điều kiện làm việc + Rửa đạt yêu cầu + Chất lượng nguyên liệu + Kích thước của nguyên liệu sau khi cắt + An toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động + Thời gian thực hiện 	<ul style="list-style-type: none"> + Nơi làm việc đối chiếu với quy định + Theo dõi và so sánh với yêu cầu + Kiểm tra đối chiếu với quy định + Kiểm tra bằng cách đo, đối chiếu với quy định + Theo dõi thao tác của người làm, đối chiếu với chuẩn quy định trong quy trình về an toàn lao động và vệ sinh công nghiệp + So sánh với định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC**Tên công việc: Nấu nguyên liệu****Mã số công việc: K02****I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC**

Nguyên liệu được gia nhiệt trong thiết bị chuyên dùng, nấu ở chế độ quy định.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

- + Chuẩn bị nơi làm việc đáp ứng yêu cầu
- + Thao tác kỹ thuật nấu đúng quy trình
- + Đánh rửa dụng cụ, máy móc, trang thiết bị sạch sẽ
- + Thực hiện đúng quy định vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động
- + Thực hiện đúng thời gian quy định.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU**1. Kỹ năng**

- + Chuẩn bị các điều kiện làm việc đầy đủ
- + Sử dụng thiết bị nấu
- + Xử lý sự cố xảy ra trong quá trình nấu
- + Pha chất tẩy rửa, khử trùng
- + Thực hiện công tác vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động.

2. Kiến thức

- + Một số phương pháp nấu
- + Những nhân tố ảnh hưởng đến quá trình nấu
- + Cách pha chất tẩy rửa, khử trùng
- + 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 | + Nước sạch |
| + Dụng cụ, thiết bị chuyên dùng | + Chất tẩy rửa và sát trùng |
| + Nguồn nhiệt | + Dụng cụ vệ sinh |
| + Thiết bị nấu | |

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
+ Chuẩn bị điều kiện làm việc	+ Nơi làm việc đối chiếu với yêu cầu và nội quy
+ Thao tác được thiết bị	+ Theo dõi, so sánh với quy định
+ Chất lượng bán thành phẩm sau khi nấu	+ Kiểm tra đối chiếu với quy định
+ An toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động	+ Đối chiếu với các tiêu chuẩn quy định
+ Thời gian thực hiện	+ So sánh với thời gian định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC**Tên công việc: Phân ly, tách bã nấu****Mã số công việc: K03****I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC**

Sau khi kết thúc nấu, chuyển hỗn hợp nấu sang máy ly tâm cao tốc để thu lượng dầu, loại bỏ bã nấu.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

- + Chuẩn bị tốt các điều kiện làm việc
- + Vận hành được máy ly tâm cao tốc
- + Thực hiện đúng quy định vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động
- + Thực hiện đúng thời gian quy định.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU**1. Kỹ năng**

- + Chuẩn bị các điều kiện làm việc đầy đủ
- + Vận hành máy ly tâm đúng trình tự
- + Xử lý tình huống xảy ra trong quá trình ly tâm
- + Pha chất tẩy rửa, khử trùng
- + Thực hiện công tác vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động.

2. Kiến thức

- + Nguyên lý quá trình ly tâm
- + Những nhân tố ảnh hưởng đến quá trình ly tâm
- + Cách pha chất tẩy rửa, khử trùng
- + Hiểu 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

- | | |
|-----------------------|----------------------------------|
| + Bán thành phẩm | + Chất tẩy rửa và chất sát trùng |
| + Dụng cụ chuyên dùng | + Dụng cụ làm vệ sinh |
| + Máy ly tâm cao tốc | + Nước sạch |

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
+ Chuẩn bị điều kiện làm việc + Vận hành được thiết bị + Chất lượng dầu sau ly tâm + An toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động + Thời gian thực hiện	+ Đối chiếu với quy định và yêu cầu + Theo dõi quá trình thực hiện. So sánh và đối chiếu với quy định đề ra + Kiểm tra cảm quan và kiểm tra hóa học đối chiếu với tiêu chuẩn + Tiêu chuẩn về an toàn và vệ sinh công nghiệp + Thời gian so sánh với định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: Khử axit béo tự do

Mã số công việc: K04

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Dầu cá được khử axit béo tự do để dầu không biến đổi trong quá trình bảo quản.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

- + Chuẩn bị tốt nơi làm việc, máy và thiết bị dụng cụ cần thiết
- + Vận hành và thao tác được thiết bị khử axit béo
- + Thực hiện đúng quy định vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động
- + Thực hiện đúng thời gian quy định.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- + Chuẩn bị các điều kiện làm việc đầy đủ
- + Thao tác hệ thống thiết bị khử axit béo tự do
- + Pha chất tẩy rửa, khử trùng
- + Thực hiện công tác vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động.

2. Kiến thức

- + Nguyên lý làm việc, phương pháp tiến hành hệ thống thiết bị khử axit béo tự do
- + Các nhân tố ảnh hưởng đến quá trình khử axit béo
- + Cách pha chất tẩy rửa, khử trùng
- + 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

- | | |
|-----------------------------------|--------------------------|
| + Dầu cá | + Nước sạch |
| + Dụng cụ và thiết bị chuyên dùng | + Dụng cụ đo và kiểm tra |
| + Hệ thống thiết bị khử axit béo | + Dụng cụ làm vệ sinh |
| + Hóa chất | |

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
+ Chuẩn bị điều kiện làm việc	+ Đối chiếu với quy định và nội dung làm việc
+ Vận hành đúng thiết bị	+ Theo dõi quá trình thực hiện, so sánh đối chiếu với quy định
+ Chỉ số axit	+ Xác định chỉ số, tính kết quả và so sánh với tiêu chuẩn
+ An toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động	+ Tiêu chuẩn vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động
+ Thời gian thực hiện	+ So sánh với thời gian định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC**Tên công việc: Khử mùi dầu****Mã số công việc: K05****I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC**

Dầu được hệ thống sục hơi nước, hơi nước đi qua dầu cuốn theo các chất mang mùi lạ.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

- + Chuẩn bị tốt các điều kiện làm việc
- + Khử hết mùi ra khỏi dầu
- + Thực hiện đúng quy định vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động
- + Thực hiện đúng thời gian quy định.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU**1. Kỹ năng**

- + Chuẩn bị các điều kiện làm việc đầy đủ
- + Lắp ráp và vận hành được hệ thống thiết bị tẩy mùi
- + Pha được các chất tẩy rửa và khử trùng
- + Thực hiện công tác vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động.

2. Kiến thức

- + Nguyên lý làm việc của thiết bị khử mùi
- + Các nhân tố ảnh hưởng đến quá trình tẩy mùi
- + Cách pha chất tẩy rửa, khử trùng
- + 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

- + Dầu cần tẩy mùi
- + Thiết bị và dụng cụ chuyên dùng
- + Nguồn nhiệt
- + Nước sạch
- + Dụng cụ kiểm tra nhiệt độ dầu
- + Chất tẩy rửa và khử 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 điều kiện làm việc	+ Đối chiếu với quy định
+ Vận hành được thiết bị	+ Theo dõi quá trình thực hiện so sánh với quy định
+ Chất lượng dầu sau khử mùi	+ Kiểm tra cảm quan và hóa học so sánh với tiêu chuẩn
+ An toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động	+ So sánh với tiêu chuẩn về vệ sinh và an toàn lao động
+ Thời gian thực hiện	+ So sánh với thời gian định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC**Tên công việc: Khử màu dầu****Mã số công việc: K06****I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC**

Dầu cá cần được tẩy màu để đảm bảo màu đặc trưng của dầu.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

- + Chuẩn bị tốt điều kiện làm việc.
- + Tẩy màu đúng phương pháp
- + Thực hiện đúng quy định vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động
- + Thực hiện đúng thời gian quy định.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU**1. Kỹ năng**

- + Chuẩn bị các điều kiện làm việc đầy đủ
- + Thực hiện đúng trình tự các bước.
- + Thực hiện vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động nơi làm việc.
- + Sắp xếp, sử dụng dụng cụ đúng quy định.

2. Kiến thức

- + Yêu cầu của các dụng cụ và thiết bị
- + Nguyên tắc và phương pháp tiến hành khử màu dầu.
- + Các nhân tố ảnh hưởng đến quá trình khử màu.
- + Cách pha chất tẩy rửa, khử trùng
- + 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

- + Dầu cần tẩy màu
- + Dụng cụ và thiết bị chuyên dùng
- + Chất hấp phụ màu
- + Máy lọc ép
- + Nước sạch
- + Chất tẩy rửa và khử 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 điều kiện làm việc	+ Đối chiếu với yêu cầu và quy định
+ Vận hành được thiết bị	+ Theo dõi quá trình thao tác, vận hành so sánh với quy định
+ Chất lượng của dầu sau khi tẩy màu	+ Kiểm tra cảm quan và kiểm tra hóa học so sánh với tiêu chuẩn
+ An toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động	+ Đối chiếu với tiêu chuẩn vệ sinh và an toàn lao động
+ Thời gian thực hiện	+ Thời gian so sánh với định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: Bao gói, bảo quản dầu

Mã số công việc: K07

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Dầu cá cần được đóng gói theo yêu cầu và được bảo quản trong điều kiện thích hợp.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

- + Chuẩn bị điều kiện làm việc tốt.
- + Thực hiện đúng nguyên tắc bao gói
- + Bảo quản sản phẩm đúng kỹ thuật
- + Thực hiện đúng quy định vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động
- + Thực hiện đúng thời gian quy định.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU**1. Kỹ năng**

- + Chuẩn bị điều kiện làm việc đầy đủ
- + Đóng gói đúng yêu cầu.
- + Bảo quản sản phẩm trong kho đúng kỹ thuật.
- + Thực hiện vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động nơi làm việc.
- + Sắp xếp, sử dụng dụng cụ đúng quy định.

2. Kiến thức

- + Nhiệm vụ và yêu cầu của dụng cụ, thiết bị đóng gói dầu.
- + Những nhân tố ảnh hưởng đến chất lượng của dầu trong quá trình bảo quản và biện pháp kỹ thuật để đảm bảo chất lượng.
- + Cách pha chất tẩy rửa, khử trùng
- + 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

- | | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|
| + Dầu cá thành phẩm | + Kho bảo quản |
| + Dụng cụ và thiết bị chuyên dùng | + Dụng cụ và thiết bị để kiểm tra |
| + Bao bì | + Dụng cụ vệ sinh |
| + Các dụng cụ phục vụ đóng gói | + Các vật tư khác |

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
+ Chuẩn bị điều kiện làm việc	+ Đối chiếu với quy định và yêu cầu cụ thể
+ Sử dụng được dụng cụ và thiết bị bao gói	+ Theo dõi quá trình thao tác so sánh với quy định
+ Bảo quản đúng yêu cầu kỹ thuật	+ Theo dõi thao tác trong kho so sánh với quy định
+ An toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động	+ Đối chiếu với tiêu chuẩn vệ sinh và an toàn lao động
+ Thời gian thực hiện	+ Thời gian so sánh với định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: Chuẩn bị nguyên liệu

Mã số công việc: L01

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Tiếp nhận, kiểm tra đánh giá chất lượng nguyên liệu ban đầu bằng phương pháp cảm quan.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

- + Chuẩn bị tốt điều kiện làm việc
- + Kiểm tra, đánh giá đúng chất lượng nguyên liệu ban đầu.
- + Bảo quản được nguyên liệu sau khi cân
- + Thực hiện đúng quy định vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động
- + Thực hiện đúng thời gian quy định.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- + Chuẩn bị điều kiện làm việc đầy đủ
- + Kiểm tra, đánh giá đúng chất lượng nguyên liệu
- + Thực hiện vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động
- + Sắp xếp, sử dụng dụng cụ đúng quy định.

2. Kiến thức

- + Căn cứ đánh giá chất lượng ban đầu:
- + Phương pháp bảo quản nguyên liệu
- + Cách pha chất tẩy rửa, khử trùng
- + 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
- + Nước sạch
- + Các loại thiết bị, dụng cụ chuyên dùng
- + Chất tẩy rửa, chất sát trùng
- + Muối NaCl
- + Dụng cụ vệ sinh

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
<ul style="list-style-type: none"> + Chuẩn bị các điều kiện làm việc + Chất lượng, chủng loại nguyên liệu + An toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động + Thời gian thực hiện 	<ul style="list-style-type: none"> + Đối chiếu với quy định + Kiểm tra, đánh giá chất lượng nguyên liệu ban đầu bằng cảm quan so với tiêu 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: Chế biến chượp
Mã số công việc: L02

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Xử lý, trộn nguyên liệu với muối và chăm sóc đến khi chượp chín.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

- + Chuẩn bị tốt các điều kiện làm việc tốt
- + Xử lý nguyên liệu đạt yêu cầu
- + Xác định được lượng muối cho mỗi lần
- + Xác định lượng nước lã cho vào chượp
- + Chăm sóc chượp đúng quy trình
- + Tuân thủ đúng quy trình chế biến chượp
- + Thực hiện đúng quy định vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động
- + Thực hiện đúng thời gian quy định trong quy trình sản xuất.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU**1. Kỹ năng**

- + Chuẩn bị các điều kiện làm việc đầy đủ
- + Xử lý được nguyên liệu
- + Nhận biết được hiện tượng đòi muối, xác định lượng muối cho mỗi lần
- + Thực hiện được thao tác đánh đảo, phơi nắng
- + Xử lý được các tình huống xảy ra khi chế biến chượp
- + Nhận biết được chượp chín.
- + Thực hiện đúng công tác an toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động.

2. Kiến thức

- + Nguyên lý chế biến nước mắm
- + Các quy trình chế biến chượp
- + Nhân tố ảnh hưởng tới chất lượng của chượp
- + Hiện tượng hư hỏng thường xảy ra trong quá trình chế biến chượp, cách khắc phục
- + Cách pha chất tẩy rửa, khử trùng
- + 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 | + Nước sạch |
| + Xe vận chuyển | + Bơm kế |
| + Bể, ang chứa | + Chất tẩy rửa, chất sát trùng |
| + Cào, cuốc, xẻng | + Dụng cụ vệ sinh |
| + Muối NaCl | |

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
+ Chuẩn bị nơi làm việc chu đáo	+ Nơi làm việc đối chiếu với quy định
+ Xử lý nguyên liệu ban đầu	+ Theo dõi các thao tác thực hiện, so sánh với quy định trong quy trình công nghệ
+ Tỷ lệ cho muối và nước lã	+ Kiểm tra độ mặn bằng Bơm kế sau mỗi lần cho muối so với quy định trong quy trình công nghệ
+ Chất lượng chượp chế biến	+ Kiểm tra bằng phương pháp cảm quan và hóa học, đánh giá, so sánh với chượp tiêu chuẩn
+ An toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động	+ Theo dõi quá trình thực hiện đối chiếu với tiêu chuẩn 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: Xử lý nhiệt****Mã số công việc: L03****I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC**

Cho nước mắm vào thiết bị nấu, cô sau đó nâng nhiệt để thực hiện quá trình nấu và cô để làm bay hơi bớt lượng nước và các chất độc.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

- + Chuẩn bị tốt các điều kiện làm việc
- + Xác định được lượng nguyên liệu cho một nồi nấu, nồi cô
- + Xác định nhiệt độ và thời gian nấu, cô.
- + Lọc được nước mắm nấu, cô theo đúng quy định
- + Xử lý được các tình huống xảy ra khi nấu và cô nước mắm
- + Thực hiện đúng quy định vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động
- + Thực hiện đúng công tác vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh công nghiệp, an toàn lao động.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU**1. Kỹ năng**

- + Chuẩn bị các điều kiện làm việc
- + Thực hiện thao tác nấu và cô
- + Xử lý tình huống trong quá trình nấu và cô
- + Kiểm tra cảm quan chất lượng nước mắm nấu và cô.

2. Kiến thức

- + Mục đích, tác dụng của nấu và cô
- + Yêu cầu của nguyên vật liệu đem nấu
- + Cấu tạo của bể lọc nấu và bể lọc cô
- + Nguyên nhân và cách khắc phục một số hiện tượng xảy ra khi nấu và lọc mắm nấu, khi cô và lọc mắm cô
- + Tiêu chuẩn của nước mắm nấu và nước mắm cô
- + Cách pha chất tẩy rửa, khử trùng
- + 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

- | | |
|-----------------------------------|--------------------------------|
| + Chượp, bã chượp | + Nước sạch |
| + Nồi nấu, nồi cô, bể lọc nấu, cô | + Muối NaCl |
| + Lò nấu, nguồn nhiệt | + Chất sát trùng, chất tẩy rửa |
| + Dụng cụ chuyên dùng | + Các dụng cụ vệ sinh |

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
+ Chuẩn bị tốt các điều kiện làm việc	+ Nơi làm việc đối chiếu với quy định
+ Xác định đúng nhiệt độ và thời gian nấu và cô nước mắm	+ Kiểm tra nhiệt độ bằng nhiệt kế và xác định thời gian nấu và cô nước mắm so với quy định trong quy trình
+ Xác định được lượng nguyên liệu cho vào một nồi nấu	+ Kiểm tra tỷ lệ nguyên liệu cho vào nồi nấu bằng cách đo so sánh với quy định trong quy trình
+ Chất lượng nước mắm sau khi nấu và cô	+ Kiểm tra độ đậm, hàm lượng muối (NaCl) của nước mắm nấu, cô so với quy định trong quy trình
+ An toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động	+ Theo dõi quá trình thực hiện đối chiếu với tiêu chuẩn 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: Lọc và pha đầu nước mắm****Mã số công việc: L04****I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC**

Bốc chượp chín cho vào bể lọc để tách riêng phần nước cốt và bã. Đãng mắm hãm qua bã chượp, pha đầu và hoàn chỉnh sản phẩm.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

- + Chuẩn bị tốt các điều kiện làm việc
- + Đắp lù và kiểm tra bề mặt lọc đúng kỹ thuật
- + Thực hiện thao tác bốc chượp vào bể, náo đảo nước mắm đúng trình tự.
- + Xử lý được các tình huống xảy ra trong nhà lọc
- + Pha đầu được nước mắm thành phẩm theo đúng yêu cầu
- + Bảo quản được sản phẩm trong kho đúng quy định
- + Thực hiện đúng quy định vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động
- + Thực hiện đúng thời gian quy định.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU**1. Kỹ năng**

- + Chuẩn bị các điều kiện làm việc
- + Đắp lù và kiểm tra được bề mặt lọc
- + Náo đảo nước mắm đúng quy định
- + Xử lý bã lọc và đãng mắm hãm
- + Xử lý tình huống xảy ra trong quá trình lọc mắm
- + Pha đầu nước mắm đúng yêu cầu
- + Thực hiện công tác an toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh công nghiệp, an toàn lao động.

2. Kiến thức

- + Mô tả phương pháp đắp lù
- + Tiêu chuẩn của chượp đem kéo rút và tiêu chuẩn của các hạng nước mắm thành phẩm
- + Phương pháp đãng náo, những hiện tượng thường xảy ra trong nhà lọc và cách khắc phục.
- + Quy tắc pha đầu nước mắm

- + Cách pha chất tẩy rửa, khử trùng
- + 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

- + Bán thành phẩm
- + Xe vận chuyển
- + Bể lọc có ga chứa
- + Bể chứa mắ
- + Vật liệu đắp lù
- + Dụng cụ và thiết bị chuyên dùng
- + Nước sạch
- + 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
<ul style="list-style-type: none"> + Chuẩn bị tốt các điều kiện làm việc + Kỹ thuật đắp bề mặt lọc (đắp lù) + Kỹ thuật bốc chượ + Chất lượng nước mắ 	<ul style="list-style-type: none"> + Nơi làm việc đối chiếu với quy định + Giám sát các thao tác thực hiện so sánh với thao tác mẫu + Theo dõi thao tác thực hiện so với quy định trong quy trình công nghệ + Kiểm tra độ đậm, hàm lượng muối, màu sắc, mùi vị của nước mắ so sánh với tiêu chuẩn quy định trong quy trình công nghệ
<ul style="list-style-type: none"> + An toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động + Thời gian thực hiện 	<ul style="list-style-type: none"> + Theo dõi quá trình thực hiện đối chiếu với tiêu chuẩn về vệ sinh thực phẩm và an toàn lao động + Thời gian thực hiện so với quy định trong quy trình công nghệ

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC**Tên công việc: Kiểm tra, bao gói, bảo quản thành phẩm****Mã số công việc: L05****I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC**

Chiết rót nước mắm vào chai, đóng vụn nút chai, lắp màng co cổ chai qua nhiệt, dán nhãn, đóng hộp, hàn dây đai và bảo quản thành phẩm.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

- + Chuẩn bị tốt các điều kiện làm việc
- + Chiết rót nước mắm vào chai đúng quy định
- + Đóng vụn nút chai, nắp màng co cổ chai qua nhiệt, dán nhãn đạt yêu cầu
- + Đóng hộp, thùng hàn dây đai đúng quy định
- + Bảo quản được thành phẩm trong kho đạt yêu cầu
- + Thực hiện đúng quy định vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động
- + Thực hiện đúng thời gian quy định.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU**1. Kỹ năng**

- + Chuẩn bị các điều kiện làm việc
- + Sắp xếp, phân loại ghi ký hiệu để riêng từng loại chai theo mẫu kích cỡ đã chọn
- + Rót mắm vào chai đạt yêu cầu.
- + Đóng vụn nút chai và lắp màng co cổ chai qua nhiệt
- + Dán nhãn đều, đẹp
- + Đóng hộp đúng quy định, chắc chắn, đẹp
- + Bảo quản thành phẩm đúng yêu cầu
- + Thực hiện công tác an toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh công nghiệp, an toàn lao động.

2. Kiến thức

- + Yêu cầu lựa chọn bao bì, rửa bao bì
- + Yêu cầu đóng nút chai, nắp màng co qua nhiệt
- + Quy định chung về chiết rót mắm vào chai
- + Mục đích, yêu cầu, nội dung của nhãn hiệu
- + Nội quy, quy định của kho bảo quản
- + 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

- | | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| + Nước mắm thành phẩm | + Kho bảo quản |
| + Bao bì | + Nước sạch |
| + Vật liệu, dụng cụ chuyên dùng | + Chất tẩy rửa, chất sát trùng |
| + Máy kẹp đai | + 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 + Rót mắm vào chai đúng quy định + Đóng vụn nút chai, lắp màng co qua nhiệt đạt yêu cầu + Đóng hộp, hàn dây đai chắc chắn + Chất lượng sản phẩm sau bảo quản đạt tiêu chuẩn quy định + An toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh cá nhân, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động + Thời gian thực hiện	+ Nơi làm việc đối chiếu với quy định + Theo dõi các thao tác thực hiện so sánh với mẫu đối chứng của phòng kỹ thuật chất lượng + Kiểm tra, so sánh chai mắm thành phẩm với quy định trong quy trình công nghệ + Kiểm tra hộp thành phẩm so sánh với quy định thành phẩm + Kiểm tra so sánh với tiêu chuẩn + Theo dõi quá trình thực hiện đối chiếu với tiêu chuẩn về an toàn vệ sinh thực phẩm vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động + Thời gian so với quy định trong quy trình công nghệ

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC**Tên công việc: Chuẩn bị nguyên liệu****Mã số công việc: M 01****I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC**

Chuẩn bị các loại thiết bị, dụng cụ, đánh giá chất lượng, bảo quản nguyên liệu.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- + Chuẩn bị các điều kiện làm việc
- + Đánh giá nguyên liệu chính xác
- + Bảo quản nguyên liệu đúng yêu cầu kỹ thuật
- + Muối khô, sạch, hàm lượng NaCl trên 85%, không có tạp chất
- + 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**

- + Thực hiện công tác vệ sinh
- + Đánh giá chất lượng nguyên liệu
- + Phân loại nguyên liệu moi, tôm
- + Bảo quản nguyên liệu
- + Phân loại muối ăn
- + Bảo quản muối
- + Nhận dạng các loại thiết bị, dụng cụ
- + Xếp xếp dụng cụ tiện dụng
- + Thực hiện các biện pháp đảm bảo vệ sinh

2. Kiến thức

- + Đặc điểm của các loại thiết bị, dụng cụ
- + Đặc điểm của nguyên liệu moi, tôm
- + Phương pháp bảo quản nguyên liệu, muối
- + Tính chất của muối ăn
- + Nguyên tắc an toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động
- + Nội dung quá trình tổ chức lao động hợp lý.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- + Nguyên liệu moi, tôm

- + Thùng bảo quản nguyên liệu
- + Thùng đựng muối
- + Rổ
- + Thiết bị xúc muối
- + Thiết bị ép
- + Thiết bị nghiền
- + Dụng cụ kiểm tra
- + Muối.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
<ul style="list-style-type: none"> + Chuẩn bị được các điều kiện làm việc + Chất lượng nguyên liệu + Chất lượng muối + Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động + Thời gian thực hiện 	<ul style="list-style-type: none"> + Nơi làm việc đối chiếu với quy định + Kiểm tra độ tươi, tạp chất so sánh với tiêu chuẩn nguyên liệu + Kiểm tra lượng ẩm, tạp chất, hàm lượng muối so sánh với tiêu chuẩn chất lượng + 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: Xử lý nguyên liệu****Mã số công việc: M 02****I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC**

Chuẩn bị các loại thiết bị, dụng cụ, nhặt hết tạp chất, rửa, cân, ướp muối, cho vào thùng gỗ, dần đá.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- + Chuẩn bị các điều kiện làm việc
- + Nguyên liệu hết tạp chất
- + Lượng muối ướp 5%
- + Thời gian dần đá 3 giờ - 4 giờ
- + Loại bớt nước
- + Tuân thủ đúng quy trình xử lý
- + 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**

- + Thực hiện công tác vệ sinh
- + Nhận dạng các loại tạp chất
- + Loại bỏ các tạp chất
- + Tiến hành rửa
- + Bảo quản muối
- + Cân bán thành phẩm
- + Ướp muối
- + Dần đá.

2. Kiến thức

- + Phân loại tạp chất
- + Phương pháp xử lý nguyên liệu
- + Nguyên tắc an toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động
- + Nội dung quá trình tổ chức lao động hợp lý.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- + Nguyên liệu thủy sản
- + Dụng cụ kiểm tra
- + Rổ
- + Cân

- + Đá
- + Thùng chứa
- + Hệ thống cung cấp nước

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
<ul style="list-style-type: none"> + Chuẩn bị được các điều kiện làm việc + Lượng tạp chất + Độ chính xác của thao tác trong quá trình xử lý + Chất lượng bán thành phẩm sau xử lý + Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động + Thời gian thực hiện 	<ul style="list-style-type: none"> + Nơi làm việc đối chiếu với quy định + Kiểm tra các loại tạp chất so sánh với quy định + Theo dõi quá trình thực hiện, so sánh với quy định + Theo dõi quá trình thực hiện, so sánh với quy định + 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: Ướp muối****Mã số công việc: M 03****I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC**

Chuẩn bị các loại thiết bị, dụng cụ, xác định tỷ lệ muối, trộn muối.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- + Chuẩn bị các điều kiện làm việc
- + Lượng muối đối với mắm lỏng là 28%
- + Lượng muối đối với mắm sệt là 25%
- + Lượng muối đối với mắm đặc là 22%
- + Trộn muối hai lần
- + Tuân thủ đúng quy trình xử lý
- + Thời gian ướp muối 10 giờ - 12 giờ
- + 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**

- + Thực hiện công tác vệ sinh
- + Xác định tỷ lệ muối
- + Trộn muối làm hai lần
- + Theo dõi quá trình ướp
- + Xử lý sự cố
- + Thực hiện các biện pháp đảm bảo vệ sinh.

2. Kiến thức

- + Đặc điểm của từng loại mắm
- + Nguyên tắc trộn muối
- + Nội dung quá trình tổ chức lao động hợp lý
- + Nguyên tắc an toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động
- + Nội dung quá trình tổ chức lao động hợp lý.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- + Bán thành phẩm
- + Dụng cụ kiểm tra
- + Muối
- + Muối
- + Thùng ướp
- + Dụng cụ trộn muối
- + Cân

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
+ Chuẩn bị được các điều kiện làm việc + Hàm lượng muối + Tỷ lệ muối + Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động + Thời gian thực hiện	+ Nơi làm việc đối chiếu với quy định + Theo dõi kiểm tra lượng muối bằng Bôme kế đối với từng sản phẩm đối chiếu với lượng muối quy định + Cách trộn muối so sánh với nguyên tắc 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: Ép sơ bộ và nghiền nhỏ
Mã số công việc: M 04

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị các loại thiết bị, dụng cụ, ép sơ bộ, cho thêm muối, bảo quản.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- + Thực hiện công tác vệ sinh
- + Nước và cái tách riêng
- + Lượng muối theo quy định
- + Bán thành phẩm không còn tạp chất
- + Đường kính mắt lưới sàng của máy nghiền không quá 3 mm
- + Tuân thủ đúng quy trình ép, nghiền nhỏ
- + Thời gian theo 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**

- + Thực hiện công tác vệ sinh
- + Ép để tách nước
- + Chà xát lên rá
- + Hứng phần thịt
- + Xử lý sự cố
- + Thực hiện các biện pháp đảm bảo vệ sinh.

2. Kiến thức

- + Tác dụng quá trình ép, nghiền nhỏ
- + Nguyên tắc ép, nghiền nhỏ
- + Nguyên tắc chà muối
- + Tác dụng cho thêm muối
- + Trình bày nguyên lý hoạt động của máy nghiền
- + Nội dung quá trình tổ chức lao động hợp lý
- + Nguyên tắc an toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- + Bán thành phẩm

- + Thiết bị ép, nghiền
- + Thùng chứa
- + Ang, chum
- + Muối
- + Rá

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
<ul style="list-style-type: none"> + Chuẩn bị được các điều kiện làm việc + Chất lượng cái và nước ép + Kỹ năng chà muối + Mức độ nghiền + Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động + Thời gian thực hiện 	<ul style="list-style-type: none"> + Nơi làm việc đối chiếu với quy định + Kiểm tra mức độ riêng biệt của cái và nước ép: bằng cảm quan và hóa học. Đối chiếu với quy định chuẩn + Thao tác chà muối: đối chiếu với quy định chuẩn + Kiểm tra kích thước so với kích thước 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: Lên men****Mã số công việc: M 05****I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC**

Chuẩn bị các loại thiết bị, dụng cụ, lên men, bảo quản.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- + Chuẩn bị các điều kiện làm việc
- + Tạo ra ba loại mắ: mắ dạng lỏng, mắ dạng sệt, mắ dạng đặc
- + Mắ có mùi, vị đặc trưng
- + Thời gian lên men ít nhất 20 ngày
- + Tuân thủ đúng quy trình lên men
- + 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**

- + Thực hiện công tác vệ sinh
- + Kết hợp bán thành phẩm với nước ép sơ bộ
- + Thực hiện quá trình lên men, phơi
- + Đánh khuấy
- + Theo dõi quá trình lên men
- + Xử lý sự cố
- + Tuân thủ quy trình lên men.

2. Kiến thức

- + Cơ chế quá trình lên men
- + Tác dụng quá trình phơi
- + Nội dung quá trình tổ chức lao động hợp lý
- + Nguyên tắc an toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- + Bán thành phẩm
- + Ang, chum
- + Nong tre
- + Dàn phơi
- + Thùng

- + Muối
- + Dụng cụ kiểm tra.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
<ul style="list-style-type: none"> + Chuẩn bị được các điều kiện làm việc + Chất lượng sản phẩm + Độ chính xác của các thông số kỹ thuật + Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động + Thời gian thực hiện 	<ul style="list-style-type: none"> + Nơi làm việc đối chiếu với quy định + Màu sắc, mùi vị, trạng thái: so sánh với tiêu chuẩn chất lượng + Theo dõi, so sánh với tiêu 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: Bao gói, bảo quản sản phẩm****Mã số công việc: M 06****I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC**

Chuẩn bị các loại thiết bị, dụng cụ, tiến hành bao gói, bảo quản.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- + Chuẩn bị các điều kiện làm việc
- + Bao bì phù hợp với từng sản phẩm
- + Bảo quản đúng quy định, đảm bảo chất lượng sản phẩm
- + Thời gian bảo quản theo quy định
- + Tuân thủ đúng quy trình lên men
- + 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**

- + Thực hiện công tác vệ sinh
- + Bao gói sản phẩm
- + Bảo quản và theo dõi trong quá trình bảo quản
- + Khắc phục sự cố xảy ra trong quá trình bảo quản
- + Thực hiện các biện pháp đảm bảo vệ sinh

2. Kiến thức

- + Tác dụng của việc bao gói và bảo quản
- + Phương pháp bao gói và bảo quản
- + Phân tích các sự cố xảy ra trong quá trình bảo quản
- + Nội dung quá trình tổ chức lao động hợp lý
- + Nguyên tắc an toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- + Thành phẩm
- + Dụng cụ kiểm tra
- + Bao bì
- + Đai, nẹp
- + Thùng chứa
- + Các dụng cụ cần thiết khác

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
+ Chuẩn bị được các điều kiện làm việc	+ Nơi làm việc đối chiếu với quy định
+ Chất lượng bao bì	+ Kiểm tra đối chiếu với bao bì chuẩn
+ Độ kín sau bao gói	+ Quan sát, theo dõi đối chiếu với tiêu chuẩn
+ Chất lượng sản phẩm bảo quản	+ Kiểm tra đối chiếu với quy định
+ Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động	+ Mức độ đảm bảo vệ sinh: Đối chiếu với tiêu chuẩn
+ Thời gian thực hiện	+ Thời gian so với định mức

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC**Tên công việc: Chuẩn bị xây dựng kế hoạch HACCP****Mã số công việc: N01****I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC**

Thành lập đội HACCP, mô tả sản phẩm, xác định phương thức sử dụng đối với sản phẩm, xây dựng sơ đồ quy trình công nghệ, thẩm tra sơ đồ quy trình công nghệ trên thực tế.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

- + Chuẩn bị tốt các điều kiện làm việc
- + Đưa ra danh sách đội HACCP đạt tiêu chuẩn
- + Mô tả chi tiết về sản phẩm
- + Cung cấp những thông tin cần thiết cho khách hàng
- + Đưa ra phương thức sử dụng an toàn thực phẩm, phù hợp với thị hiếu người tiêu dùng
- + Loại được các mối nguy có ý nghĩa đối với thực phẩm
- + Đưa ra được quy trình công nghệ
- + Xác định được sự tương ứng của các hoạt động chế biến trên thực tế so với sơ đồ đã lập.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU**1. Kỹ năng**

- + Tuyển chọn nhân lực theo đúng yêu cầu.
- + Mô tả sản phẩm chi tiết và đầy đủ.
- + Tổ chức thực hiện công việc hợp lý.
- + Lập biểu bảng phù hợp và dễ cập nhật.

2. Kiến thức

- + Nhiệm vụ và nội dung của công tác tổ chức lao động, tổ chức nơi làm việc.
- + Hệ thống quản lý chất lượng HACCP
- + Các yêu cầu về kết cấu nhà xưởng, bảo trì thiết bị, quá trình sản xuất, yêu cầu thị trường,...
- + Các mối nguy làm thực phẩm không an toàn đối với người sử dụng
- + Đặc điểm, thành phần, tính chất của nguyên vật liệu
- + Phương pháp xử lý, bao gói
- + Tiêu chuẩn của sản phẩm

- + Tính chất của sản phẩm
- + Nguyên lý hoạt động của các loại thiết bị, máy chế biến dùng trong sản xuất
- + Các nhân tố ảnh hưởng đến quá trình chế biến
- + Các loại bao bì dùng trong chế biến thủy sản
- + Công nghệ chế biến các mặt hàng thủy sản
- + Tiếng Anh chuyên ngành
- + Nguyên tắc an toàn vệ sinh thực phẩm và an toàn lao động.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- + Nhân lực
- + Máy tính
- + Tài liệu liên quan
- + Tiêu chuẩn nguyên liệu, thành phẩm
- + Phòng thí nghiệm
- + Sản phẩm mẫu
- + Dây chuyền sản xuất
- + Các dụng cụ thiết bị liên quan đến dây chuyền sản xuất.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ KỸ NĂNG

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
<ul style="list-style-type: none"> + Chuẩn bị các điều kiện làm việc + Đưa ra danh sách đội HACCP đạt tiêu chuẩn + Mô tả về sản phẩm phải đầy đủ các thông tin + Đưa ra phương thức sử dụng an toàn thực phẩm, phù hợp với thị hiếu người tiêu dùng + Đưa ra được quy trình công nghệ 	<ul style="list-style-type: none"> + Đối chiếu với quy định + Dựa vào năng lực và trình độ của từng cá nhân trong đội HACCP + Đối chiếu bảng mô tả sản phẩm với các thông tin liên quan đến sản phẩm + Xem xét đối tượng sử dụng và phương thức sử dụng có phù hợp không + Kiểm tra sự tương ứng của quy trình đã lập và thực tế dây chuyền

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: Thực hiện kế hoạch HACCP

Mã số công việc: N02

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Tiến hành phân tích môi nguy và xác định các biện pháp phòng ngừa; xác định các điểm kiểm soát tới hạn; thiết lập giới hạn tới hạn cho mỗi biện pháp kiểm soát tại mỗi điểm kiểm soát tới hạn; thiết lập thủ tục giám sát tại mỗi điểm kiểm soát tới hạn; đề ra hành động sửa chữa; thiết lập các thủ tục thẩm tra; lập văn bản và lưu trữ hồ sơ.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN

- + Chuẩn bị tốt các điều kiện làm việc
- + Xác định được các loại môi nguy
- + Xác định được các điểm kiểm soát tới hạn
- + Đưa ra được các giới hạn tới hạn cụ thể cho mỗi điểm kiểm soát tới hạn (CCP).
- + Thủ tục giám sát phải đủ khả năng phát hiện CCP bị mất tầm kiểm soát hay vẫn còn nằm trong tầm kiểm soát
- + Thiết kế biểu mẫu đơn giản để thu thập số liệu nhanh chóng
- + Xác định được tần suất kiểm soát và thời điểm kiểm soát
- + Đảm bảo CCP được kiểm soát trở lại
- + Khắc phục được hậu quả và ngăn ngừa sự tái diễn của những vi phạm đó
- + Đánh giá được sản phẩm và đưa ra phương pháp xử lý cuối cùng
- + Ghi chép, lưu giữ hồ sơ đầy đủ
- + Đảm bảo hệ thống HACCP đang và tiếp tục hoạt động có hiệu quả, tạo được mức độ tin cậy của kế hoạch HACCP
- + Kế hoạch HACCP phù hợp với bản chất và quy mô của quy trình đang hoạt động
- + 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

- + Đánh giá và phân tích sự hiện diện của các môi nguy
- + Xây dựng biểu mẫu.
- + Thiết lập các giới hạn tới hạn cho các CCP
- + Sử dụng các dụng cụ đo chính xác, khoa học

- + Đánh giá, phân tích được tất cả các ghi chép có liên quan đến kế hoạch HACCP.
- + Lập kế hoạch HACCP
- + Ghi chép, tổng hợp và lưu trữ hồ sơ
- + Xử lý tình huống.

2. Kiến thức

+ Nhiệm vụ và nội dung của quá trình tổ chức lao động, tổ chức nơi làm việc hợp lý

- + Nguyên tắc hệ thống HACCP
- + Chương trình tiên quyết SSOP, GMP
- + Đặc điểm tính chất vi sinh vật trong chế biến thực phẩm thủy sản
- + Cập nhật các thông tin về dịch tễ và công nghệ
- + Nguyên tắc về an toàn thực phẩm
- + Quy trình công nghệ trong sản xuất
- + Các yêu cầu về kết cấu nhà xưởng, bảo trì thiết bị, quá trình sản xuất, yêu cầu thị trường.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- | | |
|--|------------------------------|
| + Quy trình công nghệ | + Nhiệt kế |
| + Dây chuyền sản xuất | + Giấy thử sunfite |
| + Các loại thiết bị, dụng cụ dùng trong sản xuất | + Thuốc thử chlorine |
| + Tài liệu | + pH-metre |
| + Máy tính | + Trang thiết bị trong xưởng |
| + Văn bản hiện hành | + Đồ dùng văn phòng |
| + Phòng thí nghiệm vi sinh | + Đồng hồ |
| + Giấy cam kết | + Hồ sơ ghi chép |

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
+ Xác định được các loại mối nguy, các điểm kiểm soát tới hạn, đưa ra được các giới hạn tới hạn cụ thể cho mỗi CCP	+ Đối chiếu với tài liệu chuẩn
+ Xác định được tần suất kiểm soát và thời điểm kiểm soát, đánh giá được sản phẩm và đưa ra phương pháp xử lý cuối cùng	+ Theo dõi quá trình thực hiện
+ Ghi chép, lưu giữ hồ sơ đầy đủ	+ Kiểm tra hồ sơ, biểu bảng

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: Lấy mẫu và xử lý mẫu
Mã số công việc: P01

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Kiểm tra tính đồng nhất lấy mẫu theo quy định, kiểm tra mẫu rồi tiến hành phân tích các chỉ tiêu hóa học.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- + Chuẩn bị các điều kiện làm việc
- + Mẫu phải có đủ tính chất đại diện cho cả lô hàng
- + Số đơn vị chỉ định lấy mẫu theo quy định
- + Khi lấy mẫu cần chú ý đến trạng thái, tính chất của sản phẩm
- + Kiểm tra tính hợp lệ của mẫu
- + Mẫu chưa kiểm nghiệm được ngay phải tiến hành bảo quản
- + Tuân thủ đúng quy trình lấy mẫu và xử lý mẫu
- + Đảm bảo thời gian theo 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**

- + Thực hiện công tác vệ sinh
- + Lấy mẫu, kiểm tra mẫu, bảo quản mẫu, kiểm nghiệm chỉ tiêu
- + Tổ chức lao động hợp lý.

2. Kiến thức

- + Nguyên tắc lấy mẫu và xử lý mẫu
- + Nguyên lý kiểm nghiệm các chỉ tiêu hóa học
- + Đặc điểm của mẫu phân tích
- + Nguyên tắc an toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- + Lô hàng
- + Mẫu xử lý
- + Phòng cảm quan
- + Phòng chuẩn bị mẫu
- + Tủ lạnh bảo quản mẫu
- + Sổ ghi chép
- + Tài liệu tiêu chuẩn ngành
- + Các dụng cụ cần thiết
- + Dụng cụ kiểm tra

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
+ Chuẩn bị các điều kiện làm việc	+ Nơi làm việc đối chiếu với quy định
+ Mức độ đại diện của mẫu cho lô hàng	+ Kiểm tra lô hàng có đồng nhất so sánh với tiêu chuẩn
+ Tính hợp lệ của mẫu	+ Đánh giá cảm quan mẫu. So sánh với quy định
+ Chất lượng của mẫu khi bảo quản	+ Theo dõi quá trình bảo quản mẫu, kiểm tra đối chiếu với quy định
+ Độ chính xác của các chỉ tiêu	+ Kiểm tra các chỉ tiêu hóa học và tính kết quả, đối chiếu với tiêu chuẩn
+ Đảm bảo an toàn thực phẩm, vệ sinh công nghiệp, an toàn lao động	+ Theo dõi quá trình thực hiện đối chiếu với tiêu chuẩn về vệ sinh thực phẩm và an toàn lao động
+ Thời gian thực hiện	+ Đối chiếu với thời gian quy định

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: Kiểm tra cảm quan

Mã số công việc: P02

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị các vật dụng, xác định các chỉ tiêu, đánh giá các chỉ tiêu bằng phương pháp cho điểm.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- + Chuẩn bị các điều kiện làm việc
- + Đánh giá theo tiêu chuẩn ngành
- + Tổ chức lao động hợp lý
- + Đánh giá chính xác chất lượng sản phẩm
- + Tuân thủ đúng quy trình đánh giá cảm quan
- + Thời gian thực hiện đúng quy định
- + Đảm bảo an toàn thực phẩm, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- + Thực hiện công tác vệ sinh
- + Bảo quản mẫu, xác định được các chỉ tiêu
- + Phân tích sản phẩm
- + Đánh giá các chỉ tiêu
- + Tổ chức lao động hợp lý.

2. Kiến thức

- + Đặc điểm của các loại dụng cụ, thiết bị
- + Đặc điểm của mẫu phân tích
- + Cơ sở khoa học về cảm quan
- + Phương pháp đánh giá chất lượng sản phẩm bằng phương pháp cảm quan
- + Nội dung quá trình tổ chức lao động hợp lý
- + Hiểu nguyên tắc an toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh công nghiệp, an toàn lao động.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- | | |
|----------------------|-----------------------------|
| + Mẫu kiểm tra | + Bếp điện |
| + Phòng cảm quan | + Tủ sấy |
| + Phòng chuẩn bị mẫu | + Dụng cụ thủy tinh pha chế |

- + Phòng họp
- + Tủ lạnh bảo quản mẫu
- + Cân phân tích
- + Sổ ghi chép
- + Cân đồng hồ
- + Tài liệu tiêu chuẩn ngành
- + Các dụng cụ cần thiết

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
<ul style="list-style-type: none"> + Chuẩn bị các điều kiện làm việc + Độ chính xác của mẫu đánh giá + Số lượng và chất lượng của kiểm nghiệm viên + Phòng cảm quan + Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh công nghiệp, an toàn lao động + Thời gian thực hiện 	<ul style="list-style-type: none"> + Nơi làm việc đối chiếu với quy định + Kiểm tra, đánh giá đối chiếu với tiêu chuẩn ngành + Số lượng và chất lượng: so sánh với quy định + Diện tích, thiết bị, dụng cụ: Đối chiếu với tiêu 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 mức độ quy định

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: Kiểm tra hóa học

Mã số công việc: P03

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị các vật dụng, thiết bị, tiến hành kiểm tra các chỉ tiêu hóa học, tính kết quả.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- + Chuẩn bị các điều kiện làm việc
- + Chỉ tiêu xác định phải đặc trưng cho từng sản phẩm
- + Xác định phải chính xác, theo đúng nguyên tắc
- + Tuân thủ đúng quy trình kiểm tra hóa học
- + Thời gian kiểm tra theo quy định
- + Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động.

III. CÁC KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC THIẾT YẾU

1. Kỹ năng

- + Thực hiện công tác vệ sinh
- + Nhận dạng và sử dụng các loại thiết bị, dụng cụ
- + Pha hóa chất
- + Sắp xếp vật dụng khoa học
- + Xác định các chỉ tiêu hóa học và tiến hành kiểm nghiệm
- + Tính kết quả
- + Xử lý sự cố xảy ra trong quá trình lao động
- + Tổ chức lao động hợp lý.

2. Kiến thức

- + Đặc điểm của các loại dụng cụ, thiết bị
- + Đặc điểm của các loại hóa chất và biết cách pha hóa chất
- + Nguyên tắc xác định chỉ tiêu hóa học
- + Nội dung quá trình tổ chức lao động hợp lý
- + Cách xử lý sự cố xảy ra
- + Nguyên tắc an toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh công nghiệp, an toàn lao động

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

+ Dụng cụ, hóa chất, cân phân tích, nôi cách thủy, bình Kjeldall, thiết bị Soxhlet và các thiết bị kiểm nghiệm cần thiết khác.

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
+ Chuẩn bị các điều kiện làm việc + Độ chính xác của thiết bị + Độ chính xác của kết quả + Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động + Thời gian thực hiện	+ Nơi làm việc so sánh với quy định + Quan sát, đối chiếu với quy định + Đối chiếu với vật mẫu + 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 quy định

TIÊU CHUẨN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

Tên công việc: Kiểm tra vi sinh vật

Mã số công việc: P04

I. MÔ TẢ CÔNG VIỆC

Chuẩn bị các vật dụng, thiết bị, kiểm tra Choliforms, *E.coli*. Kết luận.

II. CÁC TIÊU CHÍ THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- + Chuẩn bị các điều kiện làm việc
- + Xác định Choliforms, *E.coli* bằng phương pháp đếm khuẩn lạc
- + Tuân thủ đúng quy trình kiểm tra
- + Thời gian thực hiện theo 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

- + Thực hiện công tác vệ sinh
- + Làm môi trường
- + Sử dụng các dụng cụ, thiết bị
- + Nuôi cấy vi sinh vật
- + Đếm khuẩn lạc
- + Quản lý lao động theo nhóm.

2. Kiến thức

- + Đặc điểm của môi trường
- + Nguyên lý hoạt động tủ ấm
- + Nguyên lý máy đếm khuẩn lạc
- + Nguyên lý xác định Choliforms, *E.coli*
- + Tính chất của Choliforms, *E.coli*
- + Nội dung quá trình tổ chức lao động hợp lý
- + Nguyên tắc an toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh công nghiệp, an toàn lao động.

IV. CÁC ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN CÔNG VIỆC

- | | |
|---------------------|----------------------------|
| + Mẫu kiểm tra | + Chất tẩy rửa |
| + Hóa chất, dụng cụ | + Môi trường EMB hoặc Endo |
| + Máy đếm khuẩn lạc | + Đĩa Petri |
| + Tủ ấm | + Dụng cụ kiểm tra |

V. TIÊU CHÍ VÀ CÁCH THỨC ĐÁNH GIÁ

Tiêu chí đánh giá	Cách thức đánh giá
+ Chuẩn bị các điều kiện làm việc + Độ chính xác của kết quả + Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động + Thời gian thực hiện	+ Nơi làm việc đối chiếu với quy định + Kiểm tra đối chiếu với vật mẫu + Theo dõi quá trình thực hiện đối chiếu với tiêu chuẩn về vệ sinh thực phẩm, vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động + Thời gian so với mức độ quy định

(Xem tiếp Công báo số 205 + 206)

VĂN PHÒNG CHÍNH PHỦ XUẤT BẢN

Địa chỉ: Số 1, Hoàng Hoa Thám, Ba Đình, Hà Nội

Điện thoại: 080.44946 – 080.44417

Fax: 080.44517

Email: congbao@chinhphu.vn

Website: <http://congbao.chinhphu.vn>

In tại: Xí nghiệp Bản đồ 1 - Bộ Quốc phòng

Giá: 10.000 đồng