

**CHUẨN ĐẦU RA**

**NGÀNH/NGHỀ: CÔNG NGHỆ KỸ THUẬT CHẾ BIẾN VÀ BẢO QUẢN THỰC PHẨM**

**Trình độ: TRUNG CẤP. Mã ngành: 5540108**

*(Ban hành theo Quyết định số: 1119/QĐ-CĐNB, ngày 15 tháng 11 năm 2022 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Nông nghiệp Nam Bộ)*

**1/ Giới thiệu chung về ngành, nghề**

- Công nghệ kỹ thuật chế biến và bảo quản thực phẩm trình độ trung cấp là ngành, nghề mà người hành nghề thực hiện các công việc có liên quan đến thực phẩm như: sản xuất ra các sản phẩm thực phẩm có nguồn gốc từ sản phẩm nông nghiệp thành sản phẩm tiêu dùng trong đời sống hàng ngày; bảo quản các loại nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm; quản lý chất lượng sản phẩm từ đầu vào nguyên liệu cho đến khi kết thúc quá trình chế biến; kiểm tra, sửa chữa, vận hành được các máy móc máy thiết bị thực phẩm trên dây chuyền sản xuất; thực hiện được các công việc kiểm tra các chỉ tiêu chất lượng thực phẩm trong phòng thí nghiệm; giới thiệu sản phẩm thực phẩm đến người tiêu dùng..., đáp ứng yêu cầu bậc 4 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam.

- Người hành nghề phải có kiến thức cơ bản về hóa học, sinh học; vệ sinh an toàn thực phẩm; hệ thống quản lý chất lượng thực phẩm; nguyên liệu chế biến và quy trình chế biến; các quá trình phân tích, đánh giá chất lượng thực phẩm; phương pháp chế biến thực phẩm. Tính chất công việc đòi hỏi người hành nghề phải có tính cẩn thận, tỉ mỉ, chính xác, an toàn vệ sinh thực phẩm, làm việc nhóm; vì vậy, người hành nghề cần phải có đủ sức khỏe, có tâm về nghề nghiệp và có đủ năng lực kiến thức, kỹ năng chuyên môn để thực hiện nhiệm vụ. Ngoài ra, cần phải thường xuyên học tập để nâng cao khả năng giao tiếp bằng ngoại ngữ, mở rộng kiến thức xã hội, xây dựng ý thức nghề và sự say mê yêu nghề.

- Khối lượng kiến thức đào tạo: 1.470 giờ (tương đương 62 tín chỉ).

**2/ Kiến thức**

- Trình bày được các khái niệm cơ bản về công nghệ thực phẩm;
- Mô tả được nguồn gốc, giá trị dinh dưỡng của các nguồn nguyên liệu thực phẩm;
- Trình bày được các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng nguyên vật liệu trong suốt quá trình bảo quản, chế biến và phân phối sản phẩm;
- Trình bày được mục đích của các quá trình công nghệ trong công nghệ thực phẩm;

- Trình bày được cơ sở khoa học của các quá trình công nghệ trong chế biến thực phẩm;
- Trình bày được các phương pháp kiểm tra đánh giá chất lượng sản phẩm thực phẩm;
- Trình bày được các vấn đề về an toàn lao động, vệ sinh an toàn thực phẩm trong sản xuất;
  - Mô tả được nguyên lý hoạt động của máy móc thiết bị trong ngành thực phẩm;
  - Trình bày được các phương pháp kiểm tra, bảo dưỡng, hiệu chuẩn máy thiết bị;
  - Trình bày được nội dung của các hệ thống quản lý chất lượng HACCP, ISO22000, GMP;
- Trình bày được những kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật, quốc phòng an ninh, giáo dục thể chất theo quy định.

### **3/ Kỹ năng**

- Lựa chọn được các dụng cụ, máy móc thiết bị phù hợp cho quá trình sản xuất, cho quá trình kiểm tra, đánh giá chất lượng sản phẩm;
- Sử dụng được các dụng cụ, máy móc thiết bị trong nghề công nghệ thực phẩm theo đúng nguyên tắc;
- Vệ sinh được máy móc trang thiết bị, nhà xưởng theo đúng quy định, đúng nguyên tắc;
- Vận hành được các máy móc, thiết bị cơ bản trên dây chuyền sản xuất thực phẩm;
- Thực hiện thành thạo các thao tác kỹ thuật trong các công đoạn của quy trình sản xuất thực phẩm;
- Đánh giá chất lượng sản phẩm ở từng giai đoạn sản xuất bằng phương pháp cảm quan, và các phương pháp hóa học, vi sinh;
- Kiểm tra, bảo dưỡng, hiệu chỉnh được các máy móc trang thiết bị chế biến thực phẩm theo kế hoạch;
- Tính toán và đưa ra được các thông số kỹ thuật trong quá trình sản xuất;
- Kiểm soát được quá trình sản xuất đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm;
- Kiểm tra được chất lượng sản phẩm theo đúng quy định;
- Tổ chức thực hiện được các biện pháp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn lao động và phòng chống cháy nổ trong quá trình chế biến;
- Sử dụng được công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; ứng dụng công nghệ thông tin trong một số công việc chuyên môn của ngành, nghề;
- Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 1/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam; ứng dụng được ngoại ngữ vào một số công việc chuyên môn của ngành, nghề.

### **4/ Mức độ tự chủ và trách nhiệm**

- Làm việc độc lập trong điều kiện làm việc thay đổi, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm một phần đối với nhóm khi thực hiện các nhiệm vụ của ngành, nghề công nghệ thực phẩm;

- Có khả năng chủ động thực hiện công việc;
- Có đạo đức nghề nghiệp, tác phong công nghiệp và ý thức tổ chức kỷ luật;
- Chấp hành đúng nội quy, quy định của đơn vị;
- Có tinh thần học hỏi, cầu thị, hợp tác và giúp đỡ đồng nghiệp, không ngừng học tập trau dồi kiến thức nghề nghiệp;
- Năng động, sáng tạo trong quá trình làm việc, có tinh thần làm việc nhóm, tập thể, linh hoạt áp dụng kiến thức đã học vào thực tế sản xuất.

#### **5/ Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp**

Sau khi tốt nghiệp người học có năng lực đáp ứng các yêu cầu tại các vị trí việc làm của ngành, nghề bao gồm:

- Sản xuất thực phẩm;
- Kiểm soát chất lượng;
- Kiểm tra, bảo dưỡng máy thiết bị;
- Kiểm tra chất lượng sản phẩm;
- Tiêu thụ sản phẩm.

#### **6/ Khả năng học tập, nâng cao trình độ**

- Khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học phải đạt được sau khi tốt nghiệp ngành, nghề Công nghệ thực phẩm, trình độ trung cấp có thể tiếp tục phát triển ở các trình độ cao hơn;

- Người học sau tốt nghiệp có năng lực tự học, tự cập nhật những tiến bộ khoa học công nghệ trong phạm vi ngành, nghề để nâng cao trình độ hoặc học liên thông lên trình độ cao hơn trong cùng ngành, nghề hoặc trong nhóm ngành, nghề hoặc trong cùng lĩnh vực đào tạo. *Ths*

**K/ HIỆU TRƯỞNG**  
**PHÓ HIỆU TRƯỞNG**



**ThS. TRẦN VĂN TÁM**