

QUY ĐỊNH

**Khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học đạt được
sau khi tốt nghiệp trình độ cao đẳng Công nghệ thực phẩm
của Trường Cao đẳng Đà Lạt**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 41.8/QĐ-CDDL ngày 28 tháng 8 năm 2023
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Đà Lạt)*

Tên ngành, nghề (Tiếng Việt): Công nghệ thực phẩm

Tên ngành, nghề (Tiếng Anh): Food technology

Mã ngành, nghề: 6540103

Trình độ đào tạo: Cao đẳng

Hình thức đào tạo: Chính quy

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp THPT hoặc tương đương

1. Giới thiệu chung về ngành/ngành

Công nghệ thực phẩm trình độ cao đẳng 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 cũng như sản phẩm thực phẩm; kiểm tra, quản lý chất lượng sản phẩm từ đầu vào nguyên liệu cho đến khi kết thúc quá trình chế biến; cải tiến về mặt kỹ thuật để tạo ra sản phẩm chất lượng cao hơn mà tiết kiệm được nguyên vật liệu, chi phí năng lượng; 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 5 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam.

Người hành nghề phải có kiến thức nền tảng, chuyên sâu 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, có khả năng tổ chức và quản lý công việc. 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 tối thiểu: Khối lượng kiến thức tối thiểu: 2710 giờ (103 tín chỉ)

2. Kiến thức



- Hiểu và trình bày được những kiến thức cơ bản về khoa học thực phẩm như hóa sinh thực phẩm, vi sinh thực phẩm, dinh dưỡng vệ sinh an toàn thực phẩm;

- Thuyết minh được một số quy trình công nghệ; quản lý chất lượng thực phẩm và phát triển sản phẩm;

- Giải thích được những biến đổi hóa học, hóa sinh, vật lý xảy ra trong quá trình sản xuất, chế biến, bảo quản thực phẩm và các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm trong quá trình sản xuất;

- Quản lý được vấn đề an toàn vệ sinh thực phẩm và an toàn lao động trong sản xuất

- 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

- Vận hành thành thạo các trang thiết bị trên dây chuyền sản xuất, chế biến một số sản phẩm thực phẩm cụ thể như: trà, cà phê, sữa, đường, bánh kẹo, rượu, bia, rau quả, ...

- Thực hiện được các thao tác đối với từng công đoạn trong quá trình sản xuất và chế biến thực phẩm;

- Thực hiện thành thạo các phép phân tích chỉ tiêu chất lượng đơn giản (chỉ tiêu cảm quan, hóa lý, vi sinh);

- Ứng dụng được các tiên bộ kỹ thuật, công nghệ vào thực tế sản xuất và chỉ đạo sản xuất;

- Sử dụng các công cụ quản lý chất lượng để quản lý chất lượng sản phẩm, tạo ra được sản phẩm đảm bảo an toàn vệ sinh;

- Áp dụng được các biện pháp đảm bảo an toàn lao động, đảm bảo vệ sinh môi trường trong sản xuất;

- Có khả năng làm việc độc lập hoặc làm việc phối hợp trong tổ, trong ca sản xuất.

4. Mức độ tự chủ và trách nhiệm

- Làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm, giải quyết công việc, vấn đề phức tạp trong điều kiện làm việc thay đổi khi thực hiện các công việc, nhiệm vụ theo vị trí việc làm của ngành, nghề công nghệ thực phẩm;

- Hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện nhiệm vụ xác định; chịu trách nhiệm về kết quả công việc của bản thân hoặc nhóm;

- Có khả năng chủ động lập kế hoạch và tổ chức thực hiện công việc cho bản thân hoặc nhóm;

- 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;

- Có khả năng quản lý, chỉ đạo một nhóm làm việc hiệu quả.

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;
- Đảm bảo chất lượng;
- Kiểm tra, bảo dưỡng máy thiết bị;
- Kiểm tra chất lượng sản phẩm;
- Cải tiến kỹ thuật;
- 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 cao đẳng 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 nhóm ngành, nghề hoặc trong cùng lĩnh vực đào tạo./.



