

QUY ĐỊNH

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

(Ban hành kèm theo Quyết định số 41.8/QĐ-CDĐL ngày 25 tháng 8 năm 2023 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Đà Lạt)

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

Tên ngành, nghề (Tiếng Anh): Food technology

Mã ngành, nghề: 5540103

Trình độ đào tạo: Trung cấp

1. Giới thiệu chung về ngành/ngành

Công nghệ 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 tối thiểu: 1850 giờ (70 tín chỉ)

2. Kiến thức

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về khoa học thực phẩm như hóa sinh thực phẩm, phụ gia thực phẩm, dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm;
- Thuyết minh được một số quy trình công nghệ; quản lý chất lượng thực phẩm



- Vận dụng được các kiến thức khoa học, công nghệ và kiến thức bổ trợ vào các lĩnh vực chuyên ngành mà người học sẽ làm tại các cơ sở chế biến thực phẩm;
- 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 có mức độ phức tạp vừa phải trên dây chuyền sản xuất và chế biến thực phẩm;
- Thực hiện thành thạo một số phép phân tích chỉ tiêu chất lượng đơn giản (chỉ tiêu hóa lý, chỉ tiêu vi sinh);
- Thực hiện được các thao tác đối với từng công đoạn trong quá trình sản xuất và chế biến thực phẩm;
- Có khả năng ứng dụng các tiến bộ kỹ thuật, công nghệ vào thực tế sản xuất dưới sự chỉ đạo của cán bộ kỹ thuật có trình độ cao hơn.
- Có khả năng kiểm tra và giám sát chuyên môn đối với công nhân bán lành nghề hoặc công nhân lành nghề khác;
- Vận dụng những kiến thức đã học để đảm bảo an toàn lao động, bảo vệ sức khỏe tính mạng và bảo vệ môi trường trong thực tế sản xuất và nghề nghiệp;
- 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 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./.



