

KHỐI LƯỢNG KIẾN THỨC, YÊU CẦU VỀ NĂNG LỰC MÀ NGƯỜI HỌC PHẢI ĐẠT ĐƯỢC SAU KHI TỐT NGHIỆP

NGÀNH/NGHỀ: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

(Tên tiếng Anh: FOOD TECHNOLOGY)

(Ban hành kèm theo Quyết định số 560/QĐ-TCĐLTTP-ĐT ngày 16 tháng 7 năm 2019 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Lương thực – Thực phẩm)

A - TRÌNH ĐỘ: CAO ĐẲNG

Mã ngành/ngành: 6540103

1. Giới thiệu chung về ngành/ngành

Ngành/ngành Công nghệ thực phẩm chuyên đào tạo về lĩnh vực bảo quản, sản xuất, chế biến thực phẩm với các công việc như: vận hành thiết bị, duy trì, điều chỉnh các quá trình công nghệ chế biến trong dây chuyền sản xuất thực phẩm (bia, sữa, thủy sản, đường, bánh kẹo...); nghiên cứu và phát triển sản phẩm thực phẩm mới; lấy mẫu, kiểm tra, đánh giá và kiểm soát chất lượng nguyên liệu, bán thành phẩm và thành phẩm trong bảo quản, sản xuất thực phẩm; xây dựng hồ sơ quản lý chất lượng thực phẩm.

Khối lượng kiến thức toàn khóa: **2517** giờ (tương đương **100** tín chỉ) (kể cả môn học điều kiện)

2. Kiến thức

- Vận dụng được các kiến thức về vai trò, cấu tạo, tính chất của và sự chuyển hóa của các chất có trong cơ thể sống như protein, glucit, lipit, enzym,.. cũng như kiến thức về sự sinh sản, sinh lý của vi sinh vật và ảnh hưởng của ngoại cảnh đến sự sinh trưởng, phát triển, sự trao đổi chất của vi sinh vật vào trong quá trình chế biến thực phẩm;

- Trình bày được tính chất, thành phần, giá trị dinh dưỡng của nguyên vật liệu dùng trong sản xuất thực phẩm và ảnh hưởng của chúng đến công nghệ, chất lượng sản phẩm thực phẩm;

- Nêu được cấu tạo, nguyên tắc làm việc và các bước vận hành các thiết bị dùng trong chế biến thực phẩm;

- Mô tả được quy trình, nêu được nguyên lý, thông số kỹ thuật và các yếu tố ảnh hưởng đến các quá trình sản xuất các sản phẩm thực phẩm như: bánh kẹo, thủy sản, súc sản, bia, rượu, rau quả, sữa, các sản phẩm từ sữa,...

- Áp dụng được các phương pháp để bảo quản các loại thực phẩm thông thường.

- Trình bày được các phương pháp lấy mẫu, kiểm tra, đánh giá chất lượng thực phẩm; vận dụng được hệ thống quản lý chất lượng theo HACCP vào quy trình chế biến thực phẩm.

- Áp dụng các biện pháp đảm bảo an toàn thực phẩm vào trong quá trình chế biến các sản phẩm thực phẩm.

3. Kỹ năng

- Vận hành được các máy, thiết bị và thực hiện được các thao tác kỹ thuật để sản xuất ra các sản phẩm thực phẩm đảm bảo yêu cầu chất lượng trong các lĩnh vực:

+ Các dòng sản phẩm đường, bánh mì, bánh ngọt, kẹo cứng, kẹo dẻo, kẹo mềm,...

+ Các sản phẩm thủy sản lạnh đông, khô, chín, đồ hộp;

+ Các sản phẩm từ súc sản: giò, chả, xúc xích,...

+ Các sản phẩm rau củ quả sấy khô, đóng hộp, muối chua;

+ Sản phẩm bia, cồn, rượu;

+ Các loại sữa và sản phẩm từ sữa;

+ Các sản phẩm chế biến từ lương thực.

- Lấy được mẫu, kiểm tra, đánh giá và kiểm soát chất lượng nguyên liệu, bán thành phẩm và thành phẩm trong quá trình chế biến thực phẩm đúng tiêu chuẩn quy định.

- Nhận biết và xử lý được một số hiện tượng biến chất, hư hỏng xảy ra trong quá trình chế biến và kinh doanh thực phẩm.

- Áp dụng được các biện pháp và các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm; tham gia hướng dẫn, tuyên truyền ý thức đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Sử dụng được bao bì và phụ gia thực phẩm đúng quy định, phù hợp với yêu cầu công nghệ trong quá trình chế biến thực phẩm.

- Sử dụng tin học đáp ứng yêu cầu công việc;

- Sử dụng ngoại ngữ tiếng Anh tương đương trình độ Sơ cấp - bậc 2 tiếng Anh theo Khung năng lực ngoại ngữ Việt Nam (tương thích với bậc A2 trong CEFR).

4. Mức độ tự chủ, chịu trách nhiệm

- Có khả năng làm việc độc lập hoặc theo nhóm; giải quyết công việc, vấn đề phức tạp trong điều kiện làm việc thay đổi;

- Hướng dẫn, giám sát nhóm thực hiện các nhiệm vụ xác định; chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm;

- Đánh giá chất lượng công việc sau khi hoàn thành và kết quả thực hiện của các thành viên trong nhóm;

- Có đạo đức nghề nghiệp, có trách nhiệm trong công việc.

5. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp

Sau khi tốt nghiệp chương trình đào tạo trình độ Cao đẳng ngành/nghề Công nghệ thực phẩm, người học có thể đảm nhiệm được các vị trí việc làm sau:

- Trực tiếp vận hành, bảo dưỡng, bảo trì các máy thiết bị dùng trong các nhà máy chế biến thực phẩm như: bia, cồn rượu, đường, bánh kẹo, thủy sản, súc sản, rau quả, hạt cốc,...;

- Trực tiếp thực hiện các thao tác kỹ thuật trong các công đoạn tại các nhà máy chế biến thực phẩm như: bia, cồn rượu, đường, bánh kẹo, thủy sản, súc sản, rau quả, hạt cốc,...;

- Lấy mẫu, phân tích, kiểm tra, kiểm soát chất lượng thực phẩm tại các nhà máy chế biến thực phẩm, kinh doanh thực phẩm, các trung tâm, cơ quan kiểm định chất lượng thực phẩm, các cơ quan quản lý nhà nước về vệ sinh an toàn thực phẩm;

- Tham gia quản lý các công đoạn trong các nhà máy sản xuất như: bia, cồn rượu, đường, bánh kẹo, thủy sản, súc sản, rau quả, hạt cốc,...;

- Tự tạo việc làm trong lĩnh vực chế biến thực phẩm theo năng lực của bản thân.

6. Khả năng học tập, nâng cao trình độ

Có năng lực để tham gia học liên thông lên các bậc học cao hơn để phát triển kiến thức và kỹ năng nghề.

B - TRÌNH ĐỘ: TRUNG CẤP

Mã ngành/ngành: 5540103

1. Giới thiệu chung về ngành/ngành

Ngành/ngành Công nghệ thực phẩm là nghề đào tạo chuyên về lĩnh vực bảo quản, sản xuất, chế biến thực phẩm với các công việc như: vận hành thiết bị, duy trì, điều chỉnh các quá trình công nghệ chế biến trong dây chuyền sản xuất thực phẩm (rau quả, hạt cốc, thủy sản, súc sản, bánh kẹo...); lấy mẫu, kiểm tra, đánh giá và kiểm soát chất lượng nguyên liệu, bán thành phẩm và thành phẩm trong bảo quản, sản xuất thực phẩm.

Khối lượng kiến thức toàn khóa: **1507** giờ (tương đương **59** tín chỉ) (kể cả môn học điều kiện)

2. Kiến thức

- Áp dụng được các kiến thức về vai trò, tính chất của các chất trong cơ thể sống như protein, glucit, lipit, enzym, chất màu vào việc tiếp thu các kiến thức chuyên môn;

- Áp dụng được các kiến thức về đặc điểm sinh sản, quá trình sinh lý, ảnh hưởng của các yếu tố ngoại cảnh đến sự sinh trưởng, phát triển của vi sinh vật vào việc tiếp thu các kiến thức chế biến và bảo quản thực phẩm;

- Mô tả được quy trình sản xuất/chế biến các sản phẩm thực phẩm như: rau quả, hạt cốc, thủy sản, súc sản, bánh kẹo,...

- Trình bày được các phương pháp lấy mẫu, phân tích, kiểm tra, đánh giá chất lượng thực phẩm;

- Nêu được các mối nguy và các biện pháp đảm bảo an toàn thực phẩm vào trong quá trình chế biến các sản phẩm thực phẩm.

3. Kỹ năng

- Thực hiện được các thao tác công nghệ trong chế biến các sản phẩm thực phẩm như rau quả, hạt cốc, thủy sản, súc sản, bánh kẹo,... đảm bảo yêu cầu kỹ thuật;

- Vận hành được các dụng cụ, thiết bị thực phẩm trong dây chuyền sản xuất đáp ứng các yêu cầu kỹ thuật và đảm bảo an toàn lao động;

- Lấy mẫu, kiểm tra, đánh giá và kiểm soát chất lượng nguyên liệu, bán thành phẩm và các sản phẩm trong quá trình sản xuất/chế biến thực phẩm;

- Xử lý được một số hiện tượng biến chất, hư hỏng thực phẩm xảy ra trong quá trình sản xuất/chế biến thực phẩm;

- Thực hiện được các biện pháp và các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm; Tham gia hướng dẫn, tuyên truyền ý thức đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Sử dụng tin học đáp ứng yêu cầu công việc;

- Sử dụng ngoại ngữ tiếng Anh tương đương trình độ Sơ cấp - bậc 1 tiếng Anh theo Khung năng lực ngoại ngữ Việt Nam (tương thích với bậc A1 trong CEFR).

4. Mức độ tự chủ, chịu trách nhiệm

- Có khả năng làm việc độc lập hoặc theo nhóm trong điều kiện biết trước;

- Chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm, có năng lực hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện những nhiệm vụ xác định.

- Có đạo đức nghề nghiệp, có trách nhiệm trong công việc.

5. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp

Sau khi tốt nghiệp chương trình đào tạo trình độ Trung cấp ngành/ngành Công nghệ thực phẩm, người học có thể đảm nhiệm được các vị trí việc làm sau:

- Vận hành thiết bị, trực tiếp thực hiện các thao tác kỹ thuật trong chế biến thực phẩm trong dây chuyền sản xuất tại các cơ sở chế biến, bảo quản thực phẩm gồm: bánh kẹo, thủy sản, súc sản, rau quả, hạt cốc,...

- Lấy mẫu, phân tích, kiểm tra chất lượng thực phẩm tại các cơ sở chế biến, bảo quản thực phẩm; các cơ quan kiểm tra chất lượng và an toàn thực phẩm; các trung tâm y tế dự phòng, cục, chi cục vệ sinh an toàn thực phẩm, ... thuộc tỉnh, thành phố, quận, huyện.

- Tự tạo việc làm trong lĩnh vực chế biến thực phẩm theo năng lực của bản thân.

6. Khả năng học tập, nâng cao trình độ

Có năng lực để tham gia học liên thông lên các bậc học cao hơn để phát triển kiến thức và kỹ năng nghề.