

**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 theo Quyết định số 287/QĐ-TCDLTP-ĐT ngày 21 tháng 06 năm 2021
và số 560/QĐ-TCDLTP-ĐT ngày 16 tháng 07 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, bảo dưỡng 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...); 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: **2537** giờ (tương đương **102** 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 protein, enzyme, glucid, lipid, enzym, chất màu, chất thơm,... 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 của vi sinh vật vào trong quá trình chế biến thực phẩm;

- Mô tả được các phương pháp kiểm tra, vận hành, bảo dưỡng máy, thiết bị thông thường trong sản xuất thực phẩm;

- Trình bày được các phương pháp phân tích chỉ tiêu chất lượng thực phẩm;

- Áp dụng đúng các công cụ, chương trình, cách thức thực hiện phù hợp kiểm soát chất lượng trong sản xuất thực phẩm;

- Nêu được thành phần, đặc điểm, vai trò của nguyên vật liệu trong sản xuất đường, bánh kẹo, chế biến rau quả, thủy sản,...

- Trình bày được các phương pháp bảo quản nông sản thực phẩm.

- Trình bày được quy trình công nghệ, vấn đề về an toàn lao động, vệ sinh an toàn thực phẩm trong sản xuất đường, bánh kẹo, chế biến rau quả, thủy sản,...

- Khai thác, ứng dụng được các tiến bộ kỹ thuật, công nghệ vào thực tế sản xuất thực phẩm.

3. Kỹ năng

- Vận hành được các máy móc, thiết bị chính trong quy trình sản xuất một số thực phẩm.

- Kiểm tra, bảo dưỡng được các máy, thiết bị chế biến thực phẩm theo kế hoạch.

- 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.

- Sử dụng nguyên vật liệu đúng quy định, phù hợp với yêu cầu công nghệ trong quá trình sản xuất đường, bánh kẹo, chế biến rau quả, thủy sản,...

-Thực hiện thành thạo các thao tác kỹ thuật trong các công đoạn của quy trình sản xuất đường, bánh kẹo, chế biến rau quả, thủy sản,.. đảm bảo các điều kiện đảm về an toàn lao động và vệ sinh 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

- 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;
- 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

- Trực tiếp vận hành, bảo dưỡng các máy thiết bị dùng trong các nhà máy chế biến thực phẩm như: đường, bánh kẹo, thủy sản, súc sản, rau quả...;
- Trực tiếp thực hiện các thao tác kỹ thuật trong các công đoạn của nhà máy chế biến thực phẩm như: đường, bánh kẹo, thủy sản, súc sản, rau quả...
- Trực tiếp làm việc với vai trò là cán bộ kỹ thuật trong các kho bảo quản lương thực, thực phẩm, cục dự trữ nhà nước,...
- 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: đường, bánh kẹo, thủy sản, súc sản, rau quả...;
- 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 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, súp sắn, 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.