

KHỐI LƯỢNG KIẾN THỨC, YÊU CẦU VỀ NĂNG LỰC MÀ NGƯỜI HỌC PHẢI ĐẠT ĐƯỢC SAU KHI TỐT NGHIỆP
NGÀNH/NGHỀ: KIỂM NGHIỆM CHẤT LƯỢNG LƯƠNG THỰC THỰC PHẨM
(Tên Tiếng Anh: FOOD QUALITY TEST)
(Ban hành kèm theo Quyết định số 560/QĐ-TCDLTTP-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:6510603

1. Giới thiệu chung về ngành/ngành

Ngành/ngành Kiểm nghiệm chất lượng lương thực, thực phẩm đào tạo cho người học có thể thực hiện các hoạt động như bố trí, sắp xếp phòng kiểm nghiệm; chuẩn bị dụng cụ, thiết bị và máy móc cần thiết phục vụ cho yêu cầu kiểm nghiệm; chuẩn bị các chất chuẩn, hóa chất dùng trong kiểm nghiệm; lấy mẫu, thực hiện kiểm nghiệm các chỉ tiêu cảm quan, vi sinh và các chỉ tiêu lý hóa của các mặt hàng lương thực và thực phẩm.

Khối lượng kiến thức toàn khóa: **2504** giờ (tương đương **97** tín chỉ) (bao gồm các môn học điều kiện)

2. Kiến thức

- Mô tả được nguyên tắc hoạt động, công dụng và quy trình vận hành, bảo dưỡng của một số máy móc, thiết bị, dụng cụ thường sử dụng trong phòng kiểm nghiệm chất lượng lương thực thực phẩm (LTTP);

- Áp dụng được các kiến thức về các phương pháp (PP) phân tích cơ bản, đặc tính và sự biến đổi của các thành phần hóa học của LTTP, đặc điểm sinh sản và hoạt động sinh lý của các loại vi sinh vật để phân tích, đánh giá chất lượng của nguyên liệu, bán sản phẩm và sản phẩm LTTP;

- Vận dụng được các kiến thức về các PP lấy mẫu để lựa chọn cách lấy mẫu phù hợp với từng đối tượng cần phân tích;

- Áp dụng được các yêu cầu về an toàn vệ sinh thực phẩm đối với cơ sở chế biến thực phẩm, cơ sở dịch vụ ăn uống vào việc thanh kiểm tra an toàn vệ sinh thực phẩm tại các cơ sở.

- Phát hiện được các nguyên nhân làm sai lệch hoặc làm giảm độ chính xác của các kết quả phân tích thường xảy ra trong quá trình xác định các chỉ tiêu chất lượng LTTP, từ đó đề xuất được các giải pháp khắc phục, phòng ngừa hoặc phương án cải tiến;

- Vận dụng được những kiến thức về quản lý phòng kiểm nghiệm để tham gia xây dựng, duy trì các thủ tục kiểm tra, kiểm nghiệm chất lượng lương thực, thực phẩm.

3. Kỹ năng

- Bố trí, sắp xếp phòng kiểm nghiệm theo đúng yêu cầu về chuyên môn;

- Pha được các hóa chất cần thiết theo đúng yêu cầu, đảm bảo chính xác và an toàn dùng trong phân tích các chỉ tiêu chất lượng của LTTP;

- Sử dụng được các loại dụng cụ, máy, thiết bị để xác định các chỉ tiêu chất lượng của LTTP theo đúng trình tự và đảm bảo an toàn;

- Thực hiện lấy mẫu chính xác theo đúng quy định của từng loại mẫu;

- Thực hiện được việc đánh giá các chỉ tiêu chất lượng cảm quan, lý hóa và vi sinh của LTTP theo đúng tiêu chuẩn, trình tự, đảm bảo chính xác và an toàn; đồng thời đưa ra được các kết luận đánh giá chất lượng các sản phẩm chế biến LTTP dựa trên các kết quả đã phân tích;

- Khắc phục kịp thời những sai sót thường xảy ra trong quá trình thử nghiệm; thực hiện được các giải pháp phòng ngừa và cải tiến để nâng cao hiệu quả công tác;

- Tham gia công tác thanh kiểm tra các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm và dịch vụ ăn uống; Tham gia hướng dẫn, tuyên truyền thực hiện các quy định về quản lý chất lượng và 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 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/ngành Kiểm nghiệm chất lượng lương thực, thực phẩm người học có thể đảm nhiệm được các vị trí việc làm sau:

- Lấy mẫu nguyên liệu, bán thành phẩm và thành phẩm của lương thực, thực phẩm;

- Phân tích, kiểm tra và đánh giá chất lượng lương thực, thực phẩm;

- Thanh tra, kiểm tra các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm và dịch vụ ăn uống;

- Quản lý phòng kiểm nghiệm thực phẩm;

- Tham gia tư vấn, hỗ trợ kỹ thuật trong các phòng phân tích kiểm nghiệm chất lượng lương thực, thực phẩm.

Tại phòng KCS của các cơ sở chế biến, bảo quản và kinh doanh thực phẩm; công ty giám định chất lượng lương thực thực phẩm, chi cục quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản; các cơ quan kiểm tra chất lượng và an toàn thực phẩm, các trung tâm y tế dự phòng, chi cục vệ sinh an toàn thực phẩm....

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: 5510603

1. Giới thiệu chung về ngành/ngành

Ngành/ngành Kiểm nghiệm chất lượng lương thực, thực phẩm đào tạo người học có thể thực hiện các hoạt động như bố trí, sắp xếp phòng kiểm nghiệm; chuẩn bị dụng cụ, thiết bị và máy móc cần thiết phục vụ cho yêu cầu kiểm nghiệm; chuẩn bị các chất chuẩn, hóa chất dùng trong kiểm nghiệm; lấy mẫu, thực hiện kiểm nghiệm các chỉ tiêu lý hóa của các mặt hàng lương thực và thực phẩm.

Khối lượng kiến thức toàn khóa: **1509** giờ (tương đương **58** tín chỉ) (bao gồm các môn học điều kiện)

2. Kiến thức

- Áp dụng được kiến thức về phương pháp phân tích hóa lý vào việc phân tích, kiểm tra chất lượng của nguyên liệu, bán sản phẩm và sản phẩm LTTP;

- Vận dụng được các kiến thức về các phương pháp lấy mẫu để lựa chọn cách lấy mẫu phù hợp với từng đối tượng cần phân tích;

- Áp dụng được các yêu cầu về an toàn vệ sinh thực phẩm đối với cơ sở chế biến thực phẩm, cơ sở dịch vụ ăn uống vào việc thanh kiểm tra an toàn vệ sinh thực phẩm tại các cơ sở;

- Trình bày được nguyên tắc và trình tự thực hiện quy trình phân tích các chỉ tiêu chất lượng của LTTP đảm bảo chính xác, an toàn, hiệu quả;

- Phát hiện được một số nguyên nhân phổ biến làm sai lệch hoặc làm giảm độ chính xác của các kết quả phân tích thường xảy ra trong quá trình xác định các chỉ tiêu chất lượng LTTP.

3. Kỹ năng

- Bố trí, sắp xếp phòng kiểm nghiệm theo đúng yêu cầu về chuyên môn;

- Pha được các hóa chất cần thiết để phân tích các chỉ tiêu chất lượng của LTTP theo đúng yêu cầu, đảm bảo chính xác và an toàn;

- Lựa chọn và sử dụng được các loại máy móc, thiết bị để phân tích các chỉ tiêu chất lượng của lương thực, thực phẩm theo đúng quy trình vận hành và đảm bảo an toàn;

- Thực hiện lấy mẫu chính xác theo đúng qui định của từng loại mẫu;

- Thực hiện xác định được các chỉ tiêu chất lượng của LTTP bằng các phương pháp vật lý, hóa học, hóa lý theo đúng tiêu chuẩn, trình tự, đảm bảo chính xác và an toàn; đồng thời đưa ra được các kết luận đánh giá chất lượng các sản phẩm chế biến LTTP dựa trên các kết quả đã phân tích;

- Tham gia trong công tác thanh kiểm tra các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm và dịch vụ ăn uống; Tham gia hướng dẫn, tuyên truyền thực hiện các quy định về quản lý chất lượng và 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/nghề Kiểm nghiệm chất lượng lương thực, thực phẩm người học có thể đảm nhiệm được các vị trí việc làm sau:

- Lấy mẫu nguyên liệu, bán thành phẩm và thành phẩm của lương thực, thực phẩm;
- Phân tích, kiểm tra và đánh giá chất lượng lương thực, thực phẩm;
- Thanh tra, kiểm tra các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm và dịch vụ ăn uống.

Tại phòng KCS của các cơ sở chế biến, bảo quản và kinh doanh thực phẩm; công ty giám định chất lượng lương thực thực phẩm, chi cục quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản; các cơ quan kiểm tra chất lượng và an toàn thực phẩm, các trung tâm y tế dự phòng, chi cục vệ sinh an toàn thực phẩm

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.