

**KHỐI LƯỢNG KIẾN THỨC, YÊU CẦU VỀ NĂNG LỰC MÀ NGƯỜI HỌC PHẢI
ĐẠT ĐƯỢC SAU KHI TỐT NGHIỆP
NGÀNH/NGHỀ: QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG THỰC PHẨM
(Tên tiếng Anh: FOOD QUALITY MANAGEMENT)**

(Ban hành theo Quyết định số 1083 /QĐ-TCĐLTTP-ĐT ngày 22 tháng 12 năm 2020 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Lương thực – Thực phẩm)

**A - TRÌNH ĐỘ: CAO ĐẲNG
Mã ngành/ngành: 6340441**

1. Giới thiệu chung về ngành/ngành

Ngành/ngành Quản lý chất lượng thực phẩm chuyên đào tạo về lĩnh vực kiểm soát và đảm bảo chất lượng thực phẩm với các công việc như: lấy mẫu, kiểm tra, đánh giá và kiểm soát chất lượng nguyên liệu, bán thành phẩm và thành phẩm trong bảo quản, sản xuất, kinh doanh thực phẩm; xây dựng hồ sơ quản lý chất lượng thực phẩm theo GMP, SSOP, HACCP...; kiểm soát chất lượng trồng trọt, chăn nuôi theo GAP; kiểm tra an toàn vệ sinh thực phẩm tại các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm, chế biến thức ăn; hướng dẫn, tuyên truyền thực hiện các quy định về quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm.

Khối lượng kiến thức toàn khóa: **2499** giờ (tương đương **98** tín chỉ) (kể cả môn học điều kiện)

2. Kiến thức

- Áp dụng được các kiến thức về tính chất, sự biến đổi của protein, glucid, lipid, enzyme, chất màu và các kiến thức về sinh lý, trao đổi chất của vi sinh vật vào việc xác định các hiện tượng biến đổi chất lượng các loại thực phẩm trong bảo quản, chế biến và kinh doanh thực phẩm;

- Vận dụng được các kiến thức về kiểm soát chất lượng thực phẩm, quản lý chất lượng thực phẩm theo HACCP, các hệ thống quản lý chất lượng thực phẩm khác như: ISO, BRC, TQM, IFS, SQF..., quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm để tham gia thực hiện quản lý và đảm bảo chất lượng thực phẩm trong chuỗi cung ứng thực phẩm;

- Trình bày được quy trình lấy mẫu; phân tích các chỉ tiêu cảm quan, lý hóa, vi sinh của thực phẩm; từ đó đánh giá được chất lượng thực phẩm;

- Phân tích được các mối nguy gây mất an toàn thực phẩm và các biện pháp kiểm soát chất lượng trong sản xuất thực phẩm như: rau quả, thủy súc sản, đường, bánh kẹo, sữa;;

- Trình bày được quy trình thực hành nông nghiệp tốt theo tiêu chuẩn GAP;

- Nêu 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 và mô tả được quy trình kiểm tra an toàn vệ sinh thực phẩm tại các cơ sở đó.

3. Kỹ năng

- Tham gia lập kế hoạch và kiểm tra an toàn vệ sinh thực phẩm tại các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm, chế biến thức ăn;

- Lấy mẫu và kiểm tra, đánh giá chất lượng thực phẩm tại các cơ sở sản xuất/ chế biến, bảo quản, kinh doanh thực phẩm, các cơ sở dịch vụ ăn uống;

- Tham gia xây dựng, thực hiện và đánh giá quy trình sản xuất nông nghiệp tốt theo GAP để kiểm soát chất lượng trồng trọt, chăn nuôi;

- Tham gia xây dựng, thực hiện và đánh giá các chương trình tiên quyết GMP, SSOP, kế hoạch HACCP tại các cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm; Sử dụng được các biểu mẫu và lưu

trữ hồ sơ quản lý chất lượng thực phẩm theo quy định;

- Nhận diện được các mối nguy gây mất an toàn thực phẩm và kiểm soát được chất lượng thực phẩm trong dây chuyền sản xuất thực phẩm;

- Thực hiện được các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm và dịch vụ ăn uống và xử lý thực phẩm không đảm bảo an toàn; 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

- 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, kỹ năng đã học vào trong thực tế công việc.

5. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp

Người học tốt nghiệp ngành Quản lý chất lượng thực phẩm có thể làm việc tại các vị trí công việc:

- Kiểm soát và đảm bảo chất lượng nguyên liệu, bán sản phẩm và sản phẩm thực phẩm tại các cơ sở sản xuất/ chế biến, bảo quản và kinh doanh thực phẩm;

- Kiểm soát chất lượng trồng trọt, chăn nuôi theo tiêu chuẩn GAP tại các cơ sở sản xuất nông nghiệp;

- Lấy mẫu, phân tích, kiểm tra chất lượng thực phẩm tại các cơ sở sản xuất/chế biến và kinh doanh thực phẩm; các trung tâm hoặc công ty kiểm định chất lượng thực phẩm; các cơ quan quản lý nhà nước về vệ sinh an toàn thực phẩm (như trung tâm y tế dự phòng, chi cục vệ sinh an toàn thực phẩm, chi cục quản lý chất lượng nông sản, lâm sản, thủy sản...).

- Tham gia hướng dẫn, tuyên truyền về việc đảm bảo an toàn thực phẩm tại các cơ quan quản lý nhà nước về vệ sinh an toàn thực phẩm;

- Tự tạo việc làm trong lĩnh vực quản lý chất lượng 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.