

# **CHUẨN ĐẦU RA TRÌNH ĐỘ CAO ĐẲNG**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 12 /QĐ-CDVL ngày 15/6 /2020 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Vĩnh Long)*

- **Tên ngành, nghề:** Chế biến lương thực

- **Mã ngành, nghề:** 6540102

- **Trình độ đào tạo:** Cao đẳng

## **1. Giới thiệu chung về ngành, nghề**

Chế biến lương thực trình độ cao đẳng là ngành, nghề mà người hành nghề tiếp nhận và bảo quản nguyên liệu lương thực; trực tiếp tham gia sản xuất và bảo quản sản phẩm; giám sát các quy trình sản xuất: gạo, bột mì, bột ngô, bột sắn, tinh bột, mì ăn liền, mì sợi, nui, bánh mì, bánh canh, miến, phở, bún, bánh tráng...; phân tích các chỉ tiêu chất lượng của nguyên liệu, bán thành phẩm, sản phẩm; tổng hợp kết quả phân tích, lập báo cáo đánh giá quá trình sản xuất, đảm bảo an toàn thực phẩm tại các cơ sở sản xuất, chế biến lương thực có các dây chuyền sản xuất bán thủ công hoặc công nghiệp, đáp ứng yêu cầu bậc 5 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam.

Người làm nghề này thường làm việc trong điều kiện môi trường có nhiệt độ cao, tiếng ồn, nhiều khói bụi và tiếp xúc thường xuyên với các máy, thiết bị chế biến lương thực như máy xay thóc, lau bóng, máy nghiền, máy trộn, máy cán, máy cắt, máy sấy... nên phải thao tác cẩn thận, đúng quy trình, đảm bảo an toàn lao động.

Người hành nghề Chế biến lương thực sẽ trực tiếp tham gia vận hành, vệ sinh các máy và thiết bị trên dây chuyền chế biến lương thực; thực hiện công tác kiểm tra, đánh giá chất lượng nguyên liệu, bán thành phẩm và sản phẩm lương thực tại các phòng kiểm tra chất lượng sản phẩm, phòng kỹ thuật của các nhà máy chế biến lương thực; tổ chức các ca sản xuất ở nhà máy chế biến lương thực.

Khối lượng kiến thức tối thiểu: 2.500 giờ (tương đương 90 tín chỉ).

## **2. Kiến thức**

- Phân tích được đặc điểm, tính chất, thành phần của nguyên liệu và sản phẩm lương thực;

- Mô tả được nguyên tắc hoạt động, tính năng, công dụng và qui trình vận hành, của một số máy, thiết bị, dụng cụ thường sử dụng trong chế biến lương thực;

- Mô tả được các thao tác, cách hiệu chỉnh, vận hành các thông số kỹ thuật, chế độ vệ sinh các thiết bị chế biến lương thực;

- Giải thích được phương pháp phân tích cơ bản, đặc tính của nguyên liệu trong chế biến lương thực và sự biến đổi của các thành phần trong quá trình chế biến lương thực, đặc điểm và hoạt động của một số loại vi sinh vật;

- Phân tích, đánh giá được chất lượng của nguyên liệu, bán thành phẩm và sản phẩm trong chế biến lương thực;

- Giải thích được một số nguyên lý cơ bản, các quá trình cơ bản của quá trình chế biến lương thực;
- Mô tả được các bước và yêu cầu của từng bước thực hiện các công việc trong qui trình công nghệ chế biến các sản phẩm phổ biến như: gạo, bột mì, bột ngô, bột sắn, tinh bột, mì ăn liền, mì sợi, nui, bánh mì, bánh canh, miến, phở, bún, bánh tráng...;
- Trình bày được nội dung công tác kiểm tra, đánh giá chất lượng các sản phẩm chế biến từ lương thực;
- Trình bày được các nội dung tổ chức quản lý sản xuất ở cơ sở sản xuất, chế biến lương thực;
- Giải thích được các yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình thực hiện các thao tác;
- Trình bày được các nội dung cơ bản về chính trị, pháp luật, giáo dục thể chất và quốc phòng an ninh.

### **3. Kỹ năng**

- Lựa chọn được nguyên liệu, bán thành phẩm đảm bảo cho quá trình chế biến;
- Lựa chọn được các loại máy, thiết bị, dụng cụ, hóa chất cần dùng để phân tích các chỉ tiêu chất lượng nguyên liệu, sản phẩm bán thành phẩm, sản phẩm thành phẩm trong chế biến lương thực;
- Làm thành thạo các thao tác đối với từng công đoạn trong quá trình sản xuất và chế biến lương thực, cụ thể như các sản phẩm: gạo, bột mì, bột ngô, bột sắn, tinh bột, mì ăn liền, mì sợi, nui, bánh mì, bánh canh, miến, phở, bún, bánh tráng...;
- Thực hiện thành thạo các thao tác vận hành, kiểm tra, vệ sinh thiết bị chế biến theo đúng trình tự quy định, đảm bảo an toàn;
- Chế biến được sản phẩm lương thực theo quy trình công nghệ đạt các chỉ tiêu chất lượng sản phẩm yêu cầu, đảm bảo các tiêu chuẩn về vệ sinh an toàn thực phẩm và năng suất lao động;
- Khắc phục kịp thời được những sự cố thường xảy ra trong quá trình kiểm tra, thực hiện các giải pháp phòng ngừa và cải tiến để nâng cao hiệu quả công tác sản xuất và đảm bảo chất lượng sản phẩm;
- Kiểm soát được các hoạt động kiểm tra chất lượng sản phẩm lương thực nhằm đảm bảo sự tuân thủ các thủ tục, tiêu chuẩn hiện hành;
- Sử dụng được công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; khai thác, xử lý, ứng dụng công nghệ thông tin trong công việc chuyên môn của ngành, nghề;
- Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 2/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam; ứng dụng được ngoại ngữ vào công việc chuyên môn của ngành, nghề.

### **4. Mức độ tự chủ và trách nhiệm**

- Có ý thức chia sẻ kinh nghiệm, hợp tác trong quá trình làm việc nhóm để nâng cao chất lượng và hiệu quả công việc;

- Trung thực, cẩn thận, tỉ mỉ trong quá trình thực hiện thao tác phân tích;
- Có ý thức tiết kiệm, bảo vệ dụng cụ, máy, thiết bị; bảo vệ môi trường và sức khỏe cộng đồng trong quá trình thực hiện công việc;
- Có đạo đức và lương tâm nghề nghiệp, ý thức tổ chức kỷ luật, tác phong công nghiệp, sức khỏe nhằm giúp người học sau khi tốt nghiệp có khả năng tìm việc làm và đáp ứng được yêu cầu của nhà tuyển dụng;
- Làm việc độc lập hoặc tham gia làm việc nhóm trong điều kiện môi trường biến động; đánh giá được kết quả thực hiện công việc của cá nhân và của nhóm; chịu trách nhiệm về kết quả làm việc của nhóm.

## **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:

- Tiếp nhận và bảo quản nguyên liệu;
- Sơ chế nguyên liệu;
- Xử lý cơ học;
- Phối trộn nguyên liệu;
- Định hình nguyên liệu;
- Xay xát;
- Phân loại nguyên vật liệu lương thực dạng hạt rời;
- Phân riêng dịch bột ướt;
- Xử lý nhiệt;
- Làm khô nguyên liệu;
- Bao gói sản phẩm;
- Tiếp nhận và bảo quản sản phẩm;
- Kiểm tra chất lượng 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 Chế biến lương thực, trình độ cao đẳng 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 nhóm ngành, nghề hoặc trong cùng lĩnh vực đào tạo./.