

# **CHUẨN ĐẦU RA TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 11 /QĐ-CDVL ngày 15 /6 /2020 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Vĩnh Long)*

- **Tên ngành, nghề:** Chế biến lương thực
- **Mã ngành, nghề:** 5540102
- **Trình độ đào tạo:** Trung cấp

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

Chế biến lương thực trình độ trung cấp 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 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...; 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 4 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 vào dây chuyền chế biến lương thực; người kiểm tra chất lượng nguyên liệu, bán thành phẩm và sản phẩm lương thực; thực hiện công tác kiểm nghiệm tại các phòng Kiểm tra chất lượng sản phẩm, phòng kỹ thuật của các nhà máy chế biến lương thực; trực tiếp vận hành, vệ sinh các thiết bị máy móc trên dây chuyền sản xuất; tổ chức các ca sản xuất ở nhà máy chế biến lương thực;

Khối lượng kiến thức tối thiểu: 1.400 giờ (tương đương 50 tín chỉ).

## **2. Kiến thức**

- Trình bày được đặc điểm, tính chất, thành phần của nguyên liệu và sản phẩm lương thực;
- Trình bày được nguyên lý cấu tạo và hoạt động của một số loại thiết bị chính thường được 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;
- Trình bày được một số nguyên lý 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 chế biến đối với một sản phẩm lương thực cụ thể 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;
- Trình bày được nguyên tắc và các phương pháp kiểm tra, đánh giá chất lượng một số chỉ tiêu nguyên liệu, bán thành phẩm, sản phẩm trong dây chuyền chế biến lương thực;
- Trình bày được các yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình thực hiện các thao tác;
- Trình bày được những kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật, quốc phòng an ninh, giáo dục thể chất theo quy định.

### **3. Kỹ năng**

- Lựa chọn được nguyên liệu, bán thành phẩm đảm bảo cho quá trình chế biến;
- Vận hành và sử dụng được các loại máy, thiết bị được sử dụng trong quá trình chế biến lương thực;
- Kiểm tra, vệ sinh, thiết bị chế biến theo đúng trình tự quy định, đảm bảo an toàn;
- Thực hiện được các thao tác cơ bản đối với từng công đoạn trong quá trình chế biến các sản phẩm chế biến từ lương thực: gạo, bột mì, bột ngô, bột sắn, tinh bột, mì ăn liền, mì sợi, nui, bánh mì, bánh canh, miến, phở, bún, bánh tráng...;
- Chế biến được sản phẩm lương thực theo qui 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;
- Sử dụng được công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; ứng dụng công nghệ thông tin trong một số công việc chuyên môn của ngành, nghề;
- Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 1/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam; ứng dụng được ngoại ngữ vào một số công việc chuyên môn của ngành, nghề.

### **4. Mức độ tự chủ, chịu trách nhiệm**

- Có ý thức chia sẻ kinh nghiệm, hợp tác trong quá trình làm việc theo tổ, 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 nhiệm vụ;
- 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, tự rèn luyện nâng cao sức khỏe bản thân;

- Giải quyết được công việc một cách độc lập, đồng thời phối hợp được với đồng nghiệp trong phân xưởng, ca sản xuất và tổ sản xuất khi thực hiện nhiệm vụ chuyên môn.

### **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 trung cấp 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 cùng ngành nghề hoặc trong nhóm ngành, nghề hoặc trong cùng lĩnh vực đào tạo./.