

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: **Kiểm nghiệm chất lượng lương thực, thực phẩm**
- Mã ngành, nghề: 5510603
- Trình độ đào tạo: Trung cấp

1. Giới thiệu chung về ngành, nghề

Kiểm nghiệm chất lượng lương thực thực phẩm trình độ trung cấp là ngành, nghề mà người hành nghề chuyên thực hiện việc lấy mẫu; phân tích các chỉ tiêu chất lượng cơ bản, phổ biến của nguyên liệu, bán sản phẩm, sản phẩm; phân tích chỉ tiêu đặc trưng của một số nhóm lương thực thực phẩm theo đúng tiêu chuẩn, quy trình, đảm bảo chính xác an toàn và hiệu quả; tổng hợp đánh giá kết quả phân tích tại các phòng kiểm tra chất lượng sản phẩm, phòng thử nghiệm, đáp ứng yêu cầu bậc 4 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam.

Người làm nghề này thường xuyên làm việc trong điều kiện tiếp xúc với các loại hóa chất phân tích, các dụng cụ thủy tinh dễ vỡ, máy và thiết bị phân tích đòi hỏi độ chính xác cao, cần thao tác cẩn thận, tỉ mỉ; đồng thời cũng thường tiếp xúc với các máy móc, trang thiết bị, điều kiện làm việc trong các môi trường sản xuất kinh doanh thực phẩm khác nhau.

Người hành nghề Kiểm nghiệm chất lượng lương thực thực phẩm sẽ thực hiện nhiệm vụ của người kiểm nghiệm viên tại các Trung tâm kiểm định chất lượng, Trung tâm y tế dự phòng, phòng kiểm tra chất lượng sản phẩm của các doanh nghiệp sản xuất kinh doanh, bảo quản lương thực thực phẩm, phòng kiểm nghiệm lương thực thực phẩm của các cơ sở đào tạo, các đơn vị nghiên cứu

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

2. Kiến thức

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

- Trình bày được những kiến thức về phương pháp phân tích cơ bản; đặc tính và sự biến đổi của các thành phần dinh dưỡng của lương thực thực phẩm, để đánh giá chất lượng của nguyên liệu, bán sản phẩm và sản phẩm lương thực thực phẩm;

- Trình bày được những kiến thức về các phương pháp lấy mẫu kiểm nghiệm để lựa chọn cách lấy mẫu hợp với từng đối tượng cần phân tích;

- Trình bày được nguyên tắc và trình tự thực hiện quy trình phân tích các chỉ tiêu chất lượng chính (thông dụng, phổ biến) của lương thực thực phẩm đảm bảo chính xác, an toàn, hiệu quả;

- Mô tả 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 lương thực thực phẩm;

- 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 chính xác các loại máy móc, thiết bị, dụng cụ, hóa chất cần dùng để thực hiện phân tích xác định các chỉ tiêu chất lượng lương thực thực phẩm;

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

- Sử dụng được các loại máy móc, thiết bị, dụng cụ để lấy mẫu và xác định các chỉ tiêu theo đúng quy trình vận hành và đảm bảo an toàn;

- Xác định được các chỉ tiêu chất lượng chính, thông dụng và phổ biến của lương thực thực phẩm bằng các phương pháp vật lý, hóa học, hóa lý theo đúng tiêu chuẩn, trình tự, đảm bảo chính xác và an toàn;

- Đưa ra được các kết luận đánh giá chất lượng các sản phẩm chế biến lương thực thực phẩm dựa trên các kết quả đã phân tích;

- Khắc phục được một số sự cố đơn giản thường xảy ra trong quá trình thử nghiệm các chỉ tiêu chất lượng lương thực thực phẩm;

- Tổ chức thực hiện được công tác an toàn lao động, vệ sinh công nghiệp, an toàn thực phẩm, phòng chống cháy nổ;

- 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 và trách nhiệm

- Có năng lực làm việc độc lập trong điều kiện làm việc thay đổi, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm một phần đối với nhóm;

- 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 móc, 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.

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:

- Lấy mẫu kiểm nghiệm;

- Pha hóa chất phục vụ kiểm nghiệm;

- Phân tích chỉ tiêu chất lượng lương thực thực phẩm bằng phương pháp lý hóa;
- Kiểm tra nhanh chỉ tiêu an toàn của lương thực, thực phẩm;
- Phân tích chỉ tiêu chất lượng của lương thực;
- Phân tích chỉ tiêu chất lượng của rau quả và sản phẩm chế biến;
- Phân tích chỉ tiêu chất lượng của bia, rượu, nước giải khát;
- Phân tích chỉ tiêu chất lượng của dầu mỡ;
- Phân tích chỉ tiêu chất lượng của thủy sản, súc sản và sản phẩm chế biến;
- Phân tích chỉ tiêu chất lượng của đường, nha, sữa, bánh kẹo;
- Phân tích chỉ tiêu chất lượng của chè, cà phê, ca cao;
- Phân tích chỉ tiêu chất lượng nước.

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 Kiểm nghiệm chất lượng lương thực thực phẩm, 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./.