**CHUẨN ĐẦU RA**

**Nghề Chế biến thực phẩm trình độ trung cấp**

**Tên nghề đào tạo**

- Tiếng Việt: Chế biến thực phẩm

- Tiếng Anh: Food processing technology

**Mã nghề:** 5520121

**Trình độ đào tạo:** Trung cấp

Sau khi tốt nghiệp người học đạt được các chuẩn đầu ra như sau:

**1. Về kiến thức**

1.1. Kiến thức chính trị, đạo đức; thể chất và quốc phòng

*a) Chính trị, đạo đức:*

- Hiểu biết kiến thức cơ bản về Chủ nghĩa Mác - Lê nin; tư tưởng Hồ Chí Minh và Hiến pháp, Pháp luật nước Cộng hòa Xã hội Chủ nghĩa Việt Nam;

- Nắm được cơ bản quyền, nghĩa vụ của người công dân nước Cộng hoà Xã hội Chủ nghĩa Việt Nam và thực hiện trách nhiệm, nghĩa vụ của người công dân;

- Có ý thức nghề nghiệp, kiến thức cộng đồng và tác phong làm việc công nghiệp; có lối sống lành mạnh phù hợp với phong tục tập quán và truyền thống văn hoá dân tộc;

- Có trách nhiệm, thái độ ứng xử tốt, giải quyết các vấn đề về nghiệp vụ một cách hợp lý;

- Có tinh thần hợp tác nhóm tốt, chủ động thực hiện công việc được giao;

- Chấp hành nghiêm quy định về bảo hộ lao động và an toàn lao động;

- Thể hiện ý thức tích cực học tập rèn luyện để không ngừng nâng cao trình độ, đạo đức nghề nghiệp, đáp ứng yêu cầu của sản xuất.

*b) Thể chất, quốc phòng:*

- Có kiến thức, kỹ năng về thể dục, thể thao cần thiết;

- Nắm được phương pháp tập luyện nhằm bảo vệ và tăng cường sức khỏe, nâng cao thể lực để học tập và lao động sản xuất;

- Có kiến thức và kỹ năng cơ bản về quốc phòng - An ninh, sẵn sàng thực hiện nghĩa vụ bảo vệ Tổ quốc.

1.2. Kiến thức chuyên môn của nghề đào tạo:

- Trình bày được kiến thức cơ bản về khoa học thực phẩm như: Hoá sinh, vi sinh thực phẩm, dinh dưỡng thực phẩm;

- Hiểu được các kiến thức, quy trình sản xuất các thực phẩm như: sản xuất đồ hộp, chế biến các sản phẩm thủy sản, sản xuất bánh kẹo, bảo quản các loại nông sản;

- Giải thích được những biến đổi lý học, hoá học, sinh học và các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình chế biến, chất lượng thực phẩm;

- Trình bày được công dụng, cấu tạo và nguyên tắc hoạt động của các máy, thiết bị trong chế biến thực phẩm;

- Trình bày các biện pháp kiểm soát sản phẩm thực phẩm phổ biến như: Các sản phẩm sữa, dầu, bánh kẹo, rau quả, thịt, cá, trứng;

Trình bày được các yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình thực hiện các thao tác trong dây chuyền sản xuất thực phẩm;

- Vận dụng được những kiến thức đã học vào việc phân tích, kiểm soát chất lượng của nguyên liệu, bán thành phẩm và thành phẩm trong chế biến thực phẩm.

1.3. Có kiến thức về công nghệ thông tin đáp ứng yêu cầu công việc.

**2. Về kỹ năng**

2.1. Kỹ năng chuyên môn, năng lực thực hành nghề nghiệp: Đạt bậc 2/5 của Tiêu chuẩn kỹ năng nghề quốc gia, với những kỹ năng cụ thể:

- Thực hiện các công đoạn trong quá trình sản xuất và chế biến thực phẩm, cụ thể như sản xuất các sản phẩm sữa, bánh kẹo, rau quả, thịt, cá, trứng;

- Phân tích các chỉ tiêu chất lượng của thực phẩm như: Chỉ tiêu hóa học, chỉ tiêu vật lý, chỉ tiêu sinh học, chỉ tiêu cảm quan;

- Sản xuất sản phẩm thực phẩm 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;

- Vận hành các máy, thiết bị, trang thiết bị trên dây chuyền sản xuất, chế biến thực phẩm;

- Đánh giá chất lượng sản phẩm ở từng công đoạn sản xuất bằng phương pháp phân tích;

- Thực hiện quá trình hướng dẫn kỹ thuật ở các công đoạn trong dây chuyền sản xuất thực phẩm;

- Thực hiện các phép phân tích chỉ tiêu chất lượng cho các sản phẩm thực phẩm gồm: chỉ tiêu hóa học, chỉ tiêu vật lý, chỉ tiêu sinh học và chỉ tiêu cảm quan.

2.2. Có năng lực thực hiện các kỹ năng thiết yếu, bao gồm: Kỹ năng giao tiếp, kỹ năng làm việc nhóm, kỹ năng xử lý thông tin, kỹ năng nhận thức, kỹ năng quan sát, kỹ năng ứng dụng thực tế, kỹ năng kiên trì.

2.3. Có trình độ ngoại ngữ Bậc 1 (A1) theo quy định tại Thông tư số 01/2014/TT-BGDĐT ngày 24/01/2014 của Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành Khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dùng cho Việt Nam.

**3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm**

**-** Làm việc độc lập hoặc làm việc phối hợp với những người trong tổ, trong ca sản xuất;

- Hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện các công việc xác định; chịu trách nhiệm cá nhân;

- Đánh giá được chất lượng công việc sau khi hoàn thành và kết quả thực hiện của các thành viên trong nhóm.

**4. Vị trí việc làm của người học sau khi tốt nghiệp**

- Tham gia sản xuất trên các dây chuyền công nghệ chế biến thực phẩm của các cơ sở sản xuất ngành công nghệ thực phẩm trong nước hoặc xuất khẩu lao động sang các nước khác;

- Làm tổ trưởng sản xuất, cán bộ kỹ thuật, kỹ thuật viên, cán bộ kiểm tra chất lượng sản phẩm trên dây chuyền công nghệ sản xuất thực phẩm từ nguyên liệu, bán thành phẩm và thành phẩm;

- Tự tổ chức và quản lý doanh nghiệp sản xuất, chế biến thực phẩm với quy mô vừa và nhỏ.

**5. Khả năng học tập và nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp**

- Có khả năng tự học tập nâng cao trình độ chuyên môn và tiếp thu nhanh công nghệ mới;

- Đủ năng lực học nâng cao trình độ, liên thông lên trình độ cao đẳng cùng chuyên ngành hoặc các chuyên ngành gần./.