

**KHỐI LƯỢNG KIẾN THỨC TỐI THIỂU VÀ YÊU CẦU VỀ NĂNG LỰC
MÀ NGƯỜI HỌC PHẢI ĐẠT ĐƯỢC SAU KHI TỐT NGHIỆP
TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP
NGÀNH/NGHỀ: CÔNG NGHỆ KỸ THUẬT CHẾ BIẾN VÀ BẢO QUẢN
NÔNG SẢN**

1. Giới thiệu chung về ngành, nghề

Công nghệ kỹ thuật chế biến và bảo quản nông sản trình độ trung cấp là ngành, nghề mà người hành nghề thực hiện việc đánh giá, thu mua nguyên liệu nông sản; chế biến lạnh đông rau quả; hiểu được các nguyên lý cơ bản của quá trình chế biến nông sản; nguyên lý cấu tạo và hoạt động của một số loại thiết bị chính thường được sử dụng trong chế biến nông sản; vận hành các thông số kỹ thuật, chế độ vệ sinh và bảo dưỡng các thiết bị; chế biến đối với một sản phẩm rau quả cụ thể; kiểm tra, đánh giá chất lượng các sản phẩm chế biến từ nông sản; vệ sinh an toàn thực phẩm..., đáp ứng yêu cầu bậc 4 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam.

Người hành nghề tham gia vào dây chuyền sản xuất của một công việc độc lập hoặc tổ chức theo nhóm trong cơ sở chế biến nông sản của cá nhân, tập thể; viện nghiên cứu; các cơ quan ban ngành thuộc tỉnh, thành phố; các công ty trách nhiệm hữu hạn, công ty cổ phần, các doanh nghiệp nhà nước và liên doanh ở trong và ngoài nước...

Người hành nghề Công nghệ kỹ thuật chế biến và bảo quản nông sản đòi hỏi phải có tính cẩn thận, tỉ mỉ, trung thực; có đủ sức khỏe, có tâm về nghề nghiệp và có đủ năng lực kiến thức, kỹ năng chuyên môn để thực hiện nhiệm vụ.

2. Kiến thức

- Trình bày được một số nguyên lý cơ bản của quá trình chế biến nông sản; nguyên lý cấu tạo và hoạt động của một số loại thiết bị chính thường được sử dụng trong chế biến nông sản;

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

- Nêu được các bước và yêu cầu của từng bước thực hiện các công việc trong qui trình chế biến đối với một sản phẩm rau quả cụ thể;

- Trình bày được nội dung công tác kiểm tra, đánh giá chất lượng các sản phẩm chế biến từ nông sản;

- Trình bày được các yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình thực hiện các thao tác.

3. Kỹ năng

- Thực hiện các thao tác vận hành, kiểm tra, vệ sinh, bảo dưỡng máy, thiết bị chế biến theo đúng trình tự qui định, đảm bảo an toàn;

- Làm thành thạo các thao tác cơ bản đối với từng công đoạn trong quá trình chế biến các sản phẩm nông sản: lên men các sản phẩm truyền thống, rau quả sấy khô, rau quả lạnh đông, lương thực ...

- Chế biến được sản phẩm nông sản 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;

- Thực hiện đầy đủ, đúng trình tự các nội dung kiểm tra, đánh giá chất lượng sản phẩm ở từng công đoạn sản xuất, trên dây chuyền chế biến rau quả ở các điều kiện khác nhau;

- 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;

- Áp dụng được chương trình quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm theo ISO, HACCP;

- Có trình độ tiếng Anh bậc 1/6 khung năng lực ngoại ngữ Việt Nam và tin học ứng dụng cơ bản, có trình độ tiếng Anh chuyên ngành để có thể sử dụng trong nghề nghiệp.

4. Mức độ tự chủ, chịu trách nhiệm

- Có lòng yêu nước, yêu chủ nghĩa xã hội, có ý thức trách nhiệm công dân; có thái độ và đạo đức nghề nghiệp đúng đắn; có ý thức kỷ luật và tác phong công nghiệp; khả năng làm việc độc lập.

- Có phương pháp làm việc khoa học, sáng tạo và có ý thức tiếp cận những tiên bộ khoa học kỹ thuật về lãnh vực chuyên ngành.

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 bao gồm:

- Thu mua nguyên liệu nông sản;
- Chế biến đồ hộp rau quả;
- Chế biến và bảo quản lương thực;
- Chế biến và bảo quản rau quả đông lạnh;
- Chế biến và bảo quản rau quả sấy khô;
- Chế biến các sản phẩm lên men truyền thống;
- Kiểm nghiệm chất lượng nông sản.

6. Khả năng học tập, nâng cao trình độ

- Có khả năng học liên thông để đạt trình độ cao hơn thuộc chuyên ngành đã được đào tạo. Có khả năng tự học để thích ứng với môi trường làm việc và khả năng học tập suốt đời./.

