



UBND TỈNH BÀ RỊA – VŨNG TÀU  
TRƯỜNG CAO ĐẲNG NGHỀ

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

## CHUẨN ĐẦU RA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành kèm theo quyết định số: 325/QĐ – CDN, ngày 15 tháng 7 năm 2015 của  
Hiệu trưởng trường Cao đẳng nghề tỉnh BR – VT)

**Tên nghề đào tạo:** Chế biến thực phẩm

**Mã nghề:** 50540103

**Trình độ đào tạo:** Cao đẳng

**Hệ đào tạo:** Chính quy

Sau khi tốt nghiệp chương trình đào tạo này, sinh viên đạt được các chuẩn sau:

### 1. Kiến thức chuyên môn:

- Nắm vững vàng những kiến thức cơ bản về khoa học thực phẩm, về hoá sinh thực phẩm, vi sinh thực phẩm, dinh dưỡng thực phẩm, vệ sinh an toàn thực phẩm ...
- Nắm vững các kiến thức cơ bản về công nghệ thực phẩm, các quá trình công nghệ cơ bản trong chế biến thực phẩm;
- Thông thạo các kiến thức bổ trợ của ngành thực phẩm: vẽ kỹ thuật, xử lý môi trường, marketing, bao bì, phụ gia thực phẩm...
- Vận dụng được các kiến thức khoa học, công nghệ và các kiến thức bổ trợ vào các lĩnh vực chuyên ngành mà người học sẽ làm việc tại các cơ sở chế biến thực phẩm;
- Có khả năng ứng dụng các tiến bộ kỹ thuật, công nghệ vào thực tế sản xuất và chỉ đạo sản xuất.

### 2. Kỹ năng nghề:

- Vận hành thành thạo các trang thiết bị phức tạp trên dây chuyền sản xuất, chế biến thực phẩm;
- Có kinh nghiệm và thành thạo trong việc đánh giá chất lượng sản phẩm ở từng giai đoạn sản xuất bằng phương pháp cảm quan;
- Chỉ đạo tốt các công đoạn chế biến thực phẩm;
- Vận hành các tiêu chuẩn về an toàn vệ sinh thực phẩm trong sản xuất chế biến thực phẩm theo tiêu chuẩn HACCP, ISO.....
- Thực hiện thành thạo được các phép phân tích chỉ tiêu chất lượng đơn giản (chỉ tiêu hoá học, chỉ tiêu vật lý, chỉ tiêu sinh học, chỉ tiêu cảm quan);
- Bảo dưỡng được các trang thiết bị chế biến thực phẩm theo qui trình sửa chữa trùng tu toàn bộ dây chuyền sản xuất;
- Có khả năng kiểm tra và giám sát chuyên môn đối với công nhân bán lạnh nghề hoặc công nhân lạnh nghề khác;
- Có khả năng làm việc độc lập hoặc làm việc phối hợp với những người trong tổ, trong ca sản xuất.
- Ứng dụng được 5S vào trong công việc;

### 3. Kỹ năng mềm

- Có kỹ năng giao tiếp hiệu quả;
- Có kỹ năng hợp tác và làm việc theo nhóm;



- Có kỹ năng học tập chủ động.

#### **4. Thái độ**

- Có phẩm chất đạo đức tốt, có thái độ hợp tác với đồng nghiệp, tôn trọng pháp luật và các quy định tại nơi làm việc, trung thực và có tính kỷ luật cao, tỷ mỉ chính xác, sẵn sàng đảm nhiệm các công việc được giao ở các nhà máy, xí nghiệp sản xuất hoặc công ty kinh doanh về lĩnh vực chế biến thực phẩm
- Yêu nghề, có ý thức cộng đồng và tác phong làm việc của một công dân sống trong xã hội công nghiệp.
- Có thói quen lao động nghề nghiệp, sống lành mạnh phù hợp với phong tục, tập quán và truyền thống văn hóa dân tộc.
- Luôn có ý thức học tập, rèn luyện để nâng cao trình độ đáp ứng nhu cầu của công việc.

#### **5. An toàn lao động:** Có chứng chỉ huấn luyện an toàn lao động – vệ sinh lao động.

#### **6. Trình độ ngoại ngữ, tin học:**

- Có trình độ tiếng Anh đạt 300 điểm TOIEC hoặc tương đương trở lên;
- Có trình độ tin học đạt tiêu chuẩn IC3 hoặc tương đương trở lên;

#### **7. Vị trí công tác sau khi tốt nghiệp:**

- Sau khi tốt nghiệp người học có thể trực tiếp tham gia sản xuất trên các dây chuyền công nghệ chế biến thực phẩm của các cơ sở sản xuất 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 kỹ thuật kiểm tra chất lượng sản phẩm trên dây chuyền công nghệ chế biến thực phẩm từ nguyên liệu đến bán thành phẩm và thành phẩm;
- Tổ chức và quản lý doanh nghiệp sản xuất chế biến thực phẩm với quy mô vừa và nhỏ.

#### **8. Khả năng học tập và nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp:**

- Có khả năng học lên trình độ cao hơn, liên thông lên bậc đại học thuộc các chuyên ngành Công nghệ thực phẩm, chế biến thực phẩm đáp ứng yêu cầu của sự nghiệp công nghiệp hoá, hiện đại hoá đất nước.

