

CHUẨN ĐẦU RA

*Ban hành theo quyết định số 76/QĐ-CĐSGGD-ĐT ngày 18 tháng 11 năm 2020
của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Sài Gòn Gia Định)*

Tên ngành	:	Công nghệ thực phẩm
Mã ngành	:	6540103
Trình độ đào tạo	:	Cao đẳng
Hình thức đào tạo	:	Chính quy
Đối tượng tuyển sinh	:	Học sinh đã tốt nghiệp THPT hoặc tương đương
Thời gian đào tạo	:	Từ 2,5 năm đến 3 năm

1. Về phẩm chất đạo đức

- Trung thành với Tổ quốc, với sự nghiệp xây dựng và phát triển đất nước;
- Chấp hành nghiêm pháp luật của nhà nước, nội quy quy chế của Nhà trường;
- Có lòng yêu nghề, có đạo đức nghề nghiệp, có lối sống lành mạnh, trung thực;
- Sinh viên phải đạt điểm rèn luyện theo quy định của Trường.

2. Về kiến thức:

2.1 Kiến thức chung

Đào tạo cử nhân cao đẳng ngành Công nghệ thực phẩm có đầy đủ phẩm chất chính trị, đạo đức nghề nghiệp và sức khỏe tốt; có đủ kiến thức và năng lực thực hành nghề nghiệp đúng với trình độ cao đẳng. Sau khi ra trường, sinh viên bước đầu có định hướng chuyên sâu và rèn luyện kỹ năng thực hành nghề để có thể giải quyết những vấn đề thông thường trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm. Đồng thời, sinh viên có khả năng nghiên cứu để tiếp tục nâng cao trình độ và mở rộng kiến thức nhằm thích ứng với nhu cầu phát triển kinh tế - xã hội của đất nước.

2.2 Kiến thức chuyên ngành

- Trình bày được tính chất, thành phần của nguyên vật liệu và ảnh hưởng của chúng đến công nghệ, chất lượng sản phẩm;
- Mô tả được nguồn gốc, giá trị dinh dưỡng của các nguồn nguyên liệu thực phẩm;
- Giải thích được các biến đổi của nguyên vật liệu trong quá trình bảo quản, chế biến và phân phối sản phẩm thực phẩm;
- Giải thích được các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng nguyên vật liệu trong suốt quá trình bảo quản, chế biến và phân phối sản phẩm;
- Trình bày được mục đích của các quá trình công nghệ trong công nghệ thực phẩm;



- Trình bày được cơ sở khoa học của các quá trình công nghệ trong chế biến thực phẩm;

- Trình bày được các phương pháp kiểm tra đánh giá chất lượng sản phẩm thực phẩm;

- Trình bày được các vấn đề về an toàn lao động, vệ sinh an toàn thực phẩm trong sản xuất;

- Mô tả được nguyên lý hoạt động của máy thiết bị trong ngành thực phẩm;

- Trình bày được các phương pháp kiểm tra, bảo dưỡng, hiệu chuẩn máy thiết bị;

- Trình bày được nội dung của các hệ thống quản lý chất lượng GMP, HACCP, ISO22000;

- Trình bày được 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 sản xuất thực phẩm;

- Nêu được các kiến thức bổ trợ của ngành thực phẩm: xử lý môi trường, marketing, bao bì, phụ gia thực phẩm;

- Ứng dụng các tiến bộ kỹ thuật, công nghệ vào thực tế sản xuất và chỉ đạo sản xuất;

- Kiến thức cơ bản về lập kế hoạch, tổ chức, quản lý, điều hành và giám sát các quá trình trong công nghệ thực phẩm, quản lý công nghiệp, dự án và quản trị marketing sản phẩm;

3. Kỹ năng

- Lựa chọn được các dụng cụ, máy móc thiết bị phù hợp cho quá trình sản xuất, cho quá trình kiểm tra, đánh giá chất lượng sản phẩm;

- Sử dụng thành thạo các dụng cụ của nghề công nghệ thực phẩm theo đúng nguyên tắc;

- Vệ sinh được máy móc trang thiết bị, nhà xưởng theo đúng quy định, đúng nguyên tắc;

- Vận hành thành thạo các máy móc, thiết bị trên dây chuyền sản xuất thực phẩm;

- Đánh giá được chất lượng sản phẩm ở từng giai đoạn sản xuất bằng phương pháp cảm quan và các phương pháp hóa học, vi sinh;

- Chỉ đạo được các công đoạn chế biến thực phẩm;

- Kiểm tra, bảo dưỡng, hiệu chỉnh được các máy móc trang thiết bị chế biến thực phẩm theo kế hoạch;

- Xây dựng được các kế hoạch sản xuất, các kế hoạch giám sát chất lượng;

- Tính toán và đưa ra được các thông số kỹ thuật trong quá trình sản xuất;

- Tính toán được kết quả của quá trình sản xuất;

- Kiểm soát được quá trình sản xuất đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm;

- Kiểm tra được chất lượng sản phẩm theo đúng quy định;

- 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 sản xuất thực phẩm;

- Tổ chức thực hiện được các biện pháp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn lao động và phòng chống cháy nổ trong quá trình chế biến;
- Sử dụng được công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; khai thác, xử lý, ứng dụng công nghệ thông tin trong công việc chuyên môn của ngành, nghề;

4. Thái độ

- Làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm, giải quyết công việc, vấn đề phức tạp trong điều kiện làm việc thay đổi khi thực hiện các công việc, nhiệm vụ theo vị trí việc làm của ngành, nghề công nghệ thực phẩm;
- Hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện nhiệm vụ xác định; chịu trách nhiệm về kết quả công việc của bản thân hoặc nhóm;
- Có khả năng chủ động lập kế hoạch và tổ chức thực hiện công việc cho bản thân hoặc nhóm;
- Có đạo đức nghề nghiệp, tác phong công nghiệp và ý thức tổ chức kỷ luật;
- Chấp hành đúng nội quy, quy định của đơn vị;
- Có tinh thần học hỏi, cầu thị, hợp tác và giúp đỡ đồng nghiệp, không ngừng học tập trau dồi kiến thức nghề nghiệp;
- Năng động, sáng tạo trong quá trình làm việc, có tinh thần làm việc nhóm, tập thể, linh hoạt áp dụng kiến thức đã học vào thực tế sản xuất;
- Có khả năng quản lý, chỉ đạo một nhóm làm việc hiệu quả.
- Thích ứng được với sự thay đổi trong các thời kỳ công nghệ 4.0.

5. Yêu cầu về ngoại ngữ, tin học

5.1 Ngoại ngữ:

- Đạt trình độ tương đương chứng chỉ ngoại ngữ bậc 2/6 theo Khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc cho Việt Nam ban hành kèm theo Thông tư 01/2014/TT-BGDĐT, ngày 24/01/2014;
- Có thể sử dụng ngoại ngữ để diễn đạt, xử lý tình huống chuyên môn thông thường;
- Có thể viết được báo cáo có nội dung đơn giản, trình bày ý kiến liên quan đến công việc chuyên môn.

5.2 Tin học:

- Đạt trình độ tương đương Chứng chỉ ứng dụng CNTT cơ bản;
- Sử dụng được công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; khai thác, xử lý, ứng dụng công nghệ thông tin trong công việc chuyên môn của ngành, nghề.

6. 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:

- Sản xuất thực phẩm;
- Kiểm soát chất lượng;
- Đảm bảo chất lượng;
- Kiểm tra, bảo dưỡng máy thiết bị;



- Kiểm tra chất lượng sản phẩm;
- Cải tiến kỹ thuật;
- Tiêu thụ sản phẩm.

7. Khả năng học tập để nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp

Người học sau tốt nghiệp có năng lực tự học, tự cập nhật những tiên 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./.



HIỆU TRƯỞNG

TS. Bùi Quang Trung

