

CHUẨN ĐẦU RA TRÌNH ĐỘ CAO ĐẲNG

(Ban hành kèm theo Quyết định số 373 /QĐ-CDVL ngày 21/10 /2020 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Vĩnh Long)

1. Tên ngành, nghề: Công nghệ thực phẩm (Food Technology)

Mã ngành, nghề: 6540103

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp Trung học phổ thông hoặc tương đương trở lên.

Thời gian đào tạo: 2,5 năm.

2. Trình độ đào tạo: Cao đẳng

3. Yêu cầu về kiến thức:

- Tiếp thu được kiến thức phù hợp với chuẩn đầu ra của chương trình, biết được phương pháp nghiên cứu khoa học thực phẩm; các trang thiết bị, hệ thống và quy trình công nghệ thực phẩm; kiểm soát chất lượng thông qua việc xác định và ứng dụng các phương pháp kiểm tra, xử lý và phân tích; Áp dụng các nguyên lý trong chế biến thực phẩm để chuyển đổi và bảo quản các loại nguyên liệu thô, bán thành phẩm và sản phẩm cuối cùng;

- Thực hiện và duy trì hệ thống quản lý an toàn thực phẩm toàn cầu áp dụng tiêu chuẩn HACCP; nắm rõ Luật thực phẩm và quy trình quản lý chất lượng thực phẩm, các hệ thống quản lý chất lượng thực phẩm;

- Tổ chức và thực hiện các hoạt động phòng thí nghiệm nhằm kiểm nghiệm vật lý, hóa học và vi sinh thực phẩm; Phát triển và cải tiến sản phẩm thực phẩm sử dụng hóa thực phẩm, vi sinh thực phẩm, đánh giá và nghiên cứu thị trường

- Thực hiện các quá trình hoạt động, nhân sự, cơ sở vật chất, trang thiết bị và tác động môi trường trong các cơ sở chế biến thực phẩm;

- Hỗ trợ bán hàng và tiếp thị, ghi nhãn và an toàn thực phẩm; Áp dụng kỹ năng giao tiếp nâng cao và ứng dụng phần mềm để soạn báo cáo, hồ sơ, quy trình và bài thuyết trình; thực hiện kế hoạch phát triển nghề nghiệp cá nhân, bao gồm tham gia các hoạt động của ngành, các dự án cộng đồng và các hiệp hội nghề;

- 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 xử lý số liệu thí nghiệm và số liệu trong lĩnh vực bảo vệ thực vật;

- Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 2/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam; ứng dụng được ngoại ngữ vào công việc chuyên môn của ngành bảo vệ thực vật.

4. Yêu cầu về kỹ năng:

- Giao tiếp một cách rõ ràng và chính xác bằng văn bản, lời nói và hình ảnh nhằm thực hiện mục đích giao tiếp và đáp ứng nhu cầu của khán thính giả; Trả lời các tin nhắn văn bản, lời nói hay hình ảnh theo cách nhằm đảm bảo giao tiếp hiệu quả;

- Thực hiện các phép tính một cách chính xác; áp dụng một cách tiếp cận có hệ thống để giải quyết vấn đề; Sử dụng nhiều kỹ năng tư duy khác nhau để dự đoán và giải quyết vấn đề; Xác định, lựa chọn tài liệu hóa thông tin bằng cách sử dụng hệ thống công nghệ và thông tin phù hợp; áp dụng các thông tin có liên quan từ nhiều nguồn khác nhau;

- Tôn trọng sự khác biệt về ý kiến, giá trị, hệ thống niềm tin và sự đóng góp của những người khác; Tương tác với những người khác trong nhóm hoặc đội nhằm góp phần xây dựng mối quan hệ làm việc hiệu quả và đạt được các mục tiêu; Quản lý việc sử dụng thời gian và các nguồn lực khác để hoàn thành dự án;

5. Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Có khả năng làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm, giải quyết công việc, vấn đề phức tạp trong điều kiện làm việc thay đổi;

+ Có năng lực hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện nhiệm vụ xác định; chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm;

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

6. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:

Người học tốt nghiệp ngành Công nghệ thực phẩm có khả năng làm việc ở vị trí tương ứng về sản xuất hoặc kinh doanh trong các nhà máy, xí nghiệp, cơ sở hoạt động trong lĩnh vực thực phẩm.

7. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp: Có khả năng tự học tập, nghiên cứu để nâng cao trình độ nhằm đáp ứng yêu cầu nghề nghiệp trong điều kiện của nền kinh tế thị trường. Được học liên thông lên trình độ đại học.