BỘ LAO ĐỘNG - THƯƠNG BINH VÀ XÃ HỘI	CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM Độc lập - Tự do - Hạnh phúc
Số: 51/2018/TT-BLĐTBXH	*Hà Nội, ngày 28 tháng 12 năm 2018*

THÔNG TƯ

Ban hành Quy định khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng các ngành, nghề thuộc lĩnh vực sản xuất, chế biến và xây dựng

Căn cứ Luật Giáo dục nghề nghiệp ngày 27 tháng 11 năm 2014;

Căn cứ Nghị định số 14/2017/NĐ-CP ngày 17 tháng 02 năm 2017 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội;

Căn cứ Quyết định số 1982/QĐ-TTg ngày 18 tháng 10 năm 2016 của Thủ tướng Chính phủ phê duyệt Khung trình độ quốc gia Việt Nam;

Căn cứ Thông tư số 12/2017/TT-BLĐTBXH ngày 20 tháng 4 năm 2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng;

Theo đề nghị của Tổng Cục trưởng Tổng cục Giáo dục nghề nghiệp,

Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành Thông tư Quy định khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng các ngành, nghề thuộc lĩnh vực sản xuất, chế biến và xây dựng.

Điều 1. Ban hành kèm theo Thông tư này Quy định khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học phải đạt được sau khi tốt nghiệp trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng cho các ngành, nghề thuộc lĩnh vực sản xuất, chế biến và xây dựng để áp dụng đối với các trường trung cấp, trường cao đẳng, trường đại học có đào tạo trình độ cao đẳng (sau đây gọi là các trường), gồm:

1. Ngành, nghề: Chế biến lương thực;

2. Ngành, nghề: Công nghệ chế biến chè;

3. Ngành, nghề: Chế biến rau quả;

4. Ngành, nghề: Chế biến mủ cao su;

5. Ngành, nghề: Công nghệ thực phẩm;

6. Ngành, nghề: Chế biến thực phẩm;

7. Ngành, nghề: Chế biến và bảo quản thủy sản;

8. Ngành, nghề: Kiểm nghiệm chất lượng lương thực, thực phẩm;

9. Ngành, nghề: Kiểm nghiệm bột giấy và giấy;

10. Ngành, nghề: May thời trang;

11. Ngành, nghề: Kỹ thuật xây dựng;

12. Ngành, nghề: Xây dựng cầu đường bộ;

13. Ngành, nghề: Thí nghiệm và kiểm tra chất lượng cầu đường bộ;

14. Ngành, nghề: Xây dựng và bảo dưỡng công trình giao thông đường sắt;

15. Ngành, nghề: XD và hoàn thiện công trình thủy lợi.

Điều 2. Ủy quyền cho Tổng Cục trưởng Tổng cục Giáo dục nghề nghiệp ban hành quy định chi tiết khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng cho từng vị trí việc làm theo từng ngành, nghề đào tạo quy định tại Điều 1 của Thông tư này để các trường làm căn cứ tổ chức xây dựng, thẩm định, phê duyệt chương trình, giáo trình đào tạo áp dụng cho trường mình.

Điều 3. Thông tư này có hiệu lực thi hành kể từ ngày 10 tháng 02 năm 2019.

Các Bộ, cơ quan ngang Bộ, cơ quan thuộc Chính phủ và các tổ chức chính trị - xã hội, Ủy ban nhân dân các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương có các trường trực thuộc; các trường có đăng ký hoạt động giáo dục nghề nghiệp trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng đối với các ngành, nghề quy định tại Điều 1 của Thông tư này và các tổ chức, cá nhân khác có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Thông tư này./.

KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG

Lê Quân

BỘ LAO ĐỘNG - THƯƠNG BINH VÀ XÃ HỘI

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

QUY ĐỊNH
Khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học phải đạt được sau khi tốt nghiệp trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng cho các ngành, nghề thuộc lĩnh vực sản xuất, chế biến và xây dựng

(Ban hành kèm theo Thông tư số 51/2018/TT-BLĐTBXH ngày 28 tháng 12 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội)

1.

QUY ĐỊNH
KHỐI LƯỢNG KIẾN THỨC TỐI THIỂU, YÊU CẦU VỀ NĂNG LỰC MÀ NGƯỜI HỌC ĐẠT ĐƯỢC SAU KHI TỐT NGHIỆP TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP, TRÌNH ĐỘ CAO ĐẲNG

NGÀNH, NGHỀ: CHẾ BIẾN LƯƠNG THỰC

A. TRÌNH ĐỘ: CAO ĐẲNG

1. Giới thiệu chung về ngành, nghề

Chế biến lương thực trình độ cao đẳng là ngành, nghề mà người hành nghề tiếp nhận và bảo quản nguyên liệu lương thực; trực tiếp tham gia sản xuất và bảo quản sản phẩm; giám sát các quy trình sản xuất: gạo, bột mì, bột ngô, bột sắn, tinh bột, mì ăn liền, mì sợi, nui, bánh mì, bánh canh, miến, phở, bún, bánh tráng...; phân tích các chỉ tiêu chất lượng của nguyên liệu, bán thành phẩm, sản phẩm; tổng hợp kết quả phân tích, lập báo cáo đánh giá quá trình sản xuất, đảm bảo an toàn thực phẩm tại các cơ sở sản xuất, chế biến lương thực có các dây chuyền sản xuất bán thủ công hoặc công nghiệp, đáp ứng yêu cầu bậc 5 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam.

Người làm nghề này thường làm việc trong điều kiện môi trường có nhiệt độ cao, tiếng ồn, nhiều khói bụi và tiếp xúc thường xuyên với các máy, thiết bị chế

biến lương thực như máy xay thóc, lau bóng, máy nghiền, máy trộn, máy cán, máy cắt, máy sấy... nên phải thao tác cẩn thận, đúng quy trình, đảm bảo an toàn lao động.

Người hành nghề Chế biến lương thực sẽ trực tiếp tham gia vận hành, vệ sinh các máy và thiết bị trên dây chuyền chế biến lương thực; thực hiện công tác kiểm tra, đánh giá chất lượng nguyên liệu, bán thành phẩm và sản phẩm lương thực tại các phòng kiểm tra chất lượng sản phẩm, phòng kỹ thuật của các nhà máy chế biến lương thực; tổ chức các ca sản xuất ở nhà máy chế biến lương thực.

Khối lượng kiến thức tối thiểu: 2.500 giờ (tương đương 90 tín chỉ).

2. Kiến thức

- Phân tích được đặc điểm, tính chất, thành phần của nguyên liệu và sản phẩm lương thực;

- Mô tả được nguyên tắc hoạt động, tính năng, công dụng và quy trình vận hành, của một số máy, thiết bị, dụng cụ thường sử dụng trong chế biến lương thực;

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

- Giải thích được phương pháp phân tích cơ bản, đặc tính của nguyên liệu trong chế biến lương thực và sự biến đổi của các thành phần trong quá trình chế biến lương thực, đặc điểm và hoạt động của một số loại vi sinh vật;

- Phân tích, đánh giá được chất lượng của nguyên liệu, bán thành phẩm và sản phẩm trong chế biến lương thực;

- Giải thích được một số nguyên lý cơ bản, các quá trình cơ bản của quá trình chế biến lương thực;

- Mô tả được các bước và yêu cầu của từng bước thực hiện các công việc trong qui trình công nghệ chế biến các sản phẩm phổ biến như: gạo, bột mì, bột ngô, bột sắn, tinh bột, mì ăn liền, mì sợi, nui, bánh mì, bánh canh, miến, phở, bún, bánh tráng...;

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

- Trình bày được các nội dung tổ chức quản lý sản xuất ở cơ sở sản xuất, chế biến lương thực;

- Giải thích được các yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình thực hiện các thao tác;

- Trình bày được các nội dung cơ bản về chính trị, pháp luật, giáo dục thể chất và quốc phòng an ninh.

3. Kỹ năng

- Lựa chọn được nguyên liệu, bán thành phẩm đảm bảo cho quá trình chế biến;

- Lựa chọn được các loại máy, thiết bị, dụng cụ, hóa chất cần dùng để phân tích các chỉ tiêu chất lượng nguyên liệu, sản phẩm bán thành phẩm, sản phẩm thành phẩm trong chế biến lương thực;

- Làm thành thạo các thao tác đối với từng công đoạn trong quá trình sản xuất và chế biến lương thực, cụ thể như các sản phẩm: gạo, bột mì, bột ngô, bột sắn, tinh bột, mì ăn liền, mì sợi, nui, bánh mì, bánh canh, miến, phở, bún, bánh tráng...;

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

- Chế biến được sản phẩm lương thực 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;

- Khắc phục kịp thời được những sự cố thường xảy ra trong quá trình kiểm tra, thực hiện các giải pháp phòng ngừa và cải tiến để nâng cao hiệu quả công tác sản xuất và đảm bảo chất lượng sản phẩm;

- Kiểm soát được các hoạt động kiểm tra chất lượng sản phẩm lương thực nhằm đảm bảo sự tuân thủ các thủ tục, tiêu chuẩn hiện hành;

- 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;

- 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, nghề.

4. Mức độ tự chủ và trách nhiệm

- Có ý thức chia sẻ kinh nghiệm, hợp tác trong quá trình làm việc nhóm để nâng cao chất lượng và hiệu quả công việc;

- Trung thực, cẩn thận, tỷ mỷ trong quá trình thực hiện thao tác phân tích;

- Có ý thức tiết kiệm, bảo vệ dụng cụ, máy, thiết bị; bảo vệ môi trường và sức khỏe cộng đồng trong quá trình thực hiện công việc;

- Có đạo đức và lương tâm nghề nghiệp, ý thức tổ chức kỷ luật, tác phong công nghiệp, sức khỏe nhằm giúp người học sau khi tốt nghiệp có khả năng tìm việc làm và đáp ứng được yêu cầu của nhà tuyển dụng;

- Làm việc độc lập hoặc tham gia làm việc nhóm trong điều kiện môi trường biến động; đánh giá được kết quả thực hiện công việc của cá nhân và của nhóm; chịu trách nhiệm về kết quả làm việc của nhóm.

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, nghề bao gồm:

- Tiếp nhận và bảo quản nguyên liệu;
- Sơ chế nguyên liệu;
- Xử lý cơ học;
- Phối trộn nguyên liệu;
- Định hình nguyên liệu;
- Xay xát;
- Phân loại nguyên vật liệu lương thực dạng hạt rời;
- Phân riêng dịch bột ướt;
- Xử lý nhiệt;
- Làm khô nguyên liệu;
- Bao gói sản phẩm;
- Tiếp nhận và bảo quản sản phẩm;
- Kiểm tra chất lượng sản phẩm.

6. Khả năng học tập, nâng cao trình độ

- Khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học phải đạt được sau khi tốt nghiệp ngành, nghề Chế biến lương thực, trình độ cao đẳng có thể tiếp tục phát triển ở các trình độ cao hơn;

- Người học sau tốt nghiệp có năng lực tự học, tự cập nhật những tiến 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 nhóm ngành, nghề hoặc trong cùng lĩnh vực đào tạo./.

B. TRÌNH ĐỘ: TRUNG CẤP

1. Giới thiệu chung về ngành, nghề

Chế biến lương thực trình độ trung cấp là ngành, nghề mà người hành nghề tiếp nhận và bảo quản nguyên liệu lương thực; trực tiếp tham gia sản xuất và bảo quản sản phẩm; giám sát các quy trình sản xuất như: gạo, bột mì, bột ngô, bột sắn, tinh bột, mì ăn liền, mì sợi, nui, bánh mì, bánh canh, miến, phở, bún, bánh tráng...; phân tích các chỉ tiêu chất lượng của nguyên liệu, bán thành phẩm, sản phẩm; tổng hợp kết quả phân tích, lập báo cáo đánh giá quá trình sản xuất, đảm bảo an toàn thực phẩm tại các cơ sở sản xuất, chế biến lương thực có các dây chuyền sản xuất bán thủ công hoặc công nghiệp, đáp ứng yêu cầu bậc 4 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam.

Người làm nghề này thường làm việc trong điều kiện môi trường có nhiệt độ cao, tiếng ồn, nhiều khói bụi và tiếp xúc thường xuyên với các máy, thiết bị chế biến lương thực như máy xay thóc, lau bóng, máy nghiền, máy trộn, máy cán, máy cắt, máy sấy... nên phải thao tác cẩn thận, đúng quy trình, đảm bảo an toàn lao động.

Người hành nghề Chế biến lương thực sẽ trực tiếp tham gia vào dây chuyền chế biến lương thực; người kiểm tra chất lượng nguyên liệu, bán thành phẩm và sản phẩm lương thực; thực hiện công tác kiểm nghiệm tại các phòng Kiểm tra chất lượng sản phẩm, phòng kỹ thuật của các nhà máy chế biến lương thực; trực tiếp vận hành, vệ sinh các thiết bị máy móc trên dây chuyền sản xuất; tổ chức các ca sản xuất ở nhà máy chế biến lương thực;

Khối lượng kiến thức tối thiểu: 1.400 giờ (tương đương 50 tín chỉ).

2. Kiến thức

- Trình bày được đặc điểm, tính chất, thành phần của nguyên liệu và sản phẩm lương thực;

- Trình bày được nguyên lý cấu tạo và hoạt động của một số loại thiết bị chính thường được sử dụng trong chế biến lương thực;

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

- Trình bày được một số nguyên lý cơ bản của quá trình chế biến lương thực;

- Mô tả được các bước và yêu cầu của từng bước thực hiện các công việc trong qui trình chế biến đối với một sản phẩm lương thực cụ thể như: gạo, bột mì, bột ngô, bột sắn, tinh bột, mì ăn liền, mì sợi, nui, bánh mì, bánh canh, miến, phở, bún, bánh tráng...;

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

- Trình bày được các nội dung tổ chức quản lý sản xuất ở cơ sở sản xuất, chế biến lương thực;

- Trình bày được nguyên tắc và các phương pháp kiểm tra, đánh giá chất lượng một số chỉ tiêu nguyên liệu, bán thành phẩm, sản phẩm trong dây chuyền chế biến lương thực;

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

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật, quốc phòng an ninh, giáo dục thể chất theo quy định.

3. Kỹ năng

- Lựa chọn được nguyên liệu, bán thành phẩm đảm bảo cho quá trình chế biến;

- Vận hành và sử dụng được các loại máy, thiết bị được sử dụng trong quá trình chế biến lương thực;

- Kiểm tra, vệ sinh, thiết bị chế biến theo đúng trình tự quy định, đảm bảo an toàn;

- Thực hiện được các thao tác cơ bản đối với từng công đoạn trong quá trình chế biến các sản phẩm chế biến từ lương thực: gạo, bột mì, bột ngô, bột sắn, tinh bột, mì ăn liền, mì sợi, nui, bánh mì, bánh canh, miến, phở, bún, bánh tráng...;

- Chế biến được sản phẩm lương thực 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;

- Sử dụng được công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; ứng dụng công nghệ thông tin trong một số công việc chuyên môn của ngành, nghề;

- Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 1/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam; ứng dụng được ngoại ngữ vào một số công việc chuyên môn của ngành, nghề.

4. Mức độ tự chủ, chịu trách nhiệm

- Có ý thức chia sẻ kinh nghiệm, hợp tác trong quá trình làm việc theo tổ, nhóm để nâng cao chất lượng và hiệu quả công việc;

- Trung thực, cẩn thận, tỷ mỷ trong quá trình thực hiện thao tác phân tích;

- Có ý thức tiết kiệm, bảo vệ dụng cụ, máy, thiết bị; bảo vệ môi trường và sức khỏe cộng đồng trong quá trình thực hiện nhiệm vụ;

- Có đạo đức và lương tâm nghề nghiệp, ý thức tổ chức kỷ luật, tác phong công nghiệp, sức khỏe nhằm giúp người học sau khi tốt nghiệp có khả năng tìm việc làm, tự rèn luyện nâng cao sức khỏe bản thân;

- 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.

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, nghề bao gồm:

- Tiếp nhận và bảo quản nguyên liệu;

- Sơ chế nguyên liệu;

- Xử lý cơ học;

- Phối trộn nguyên liệu;

- Định hình nguyên liệu;

- Xay xát;

- Phân loại nguyên vật liệu lương thực dạng hạt rời;

- Phân riêng dịch bột ướt;

- Xử lý nhiệt;

- Làm khô nguyên liệu;

- Bao gói sản phẩm;

- Tiếp nhận và bảo quản sản phẩm;

- Kiểm tra chất lượng sản phẩm.

6. Khả năng học tập, nâng cao trình độ

- Khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học phải đạt được sau khi tốt nghiệp ngành, nghề Chế biến lương thực, trình độ trung cấp có thể tiếp tục phát triển ở các trình độ cao hơn;

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

2.

QUY ĐỊNH
KHỐI LƯỢNG KIẾN THỨC TỐI THIỂU, YÊU CẦU VỀ NĂNG LỰC MÀ NGƯỜI HỌC ĐẠT ĐƯỢC SAU KHI TỐT NGHIỆP TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP, TRÌNH ĐỘ CAO ĐẲNG

NGÀNH, NGHỀ: CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN CHÈ

A. TRÌNH ĐỘ: CAO ĐẲNG

1. Giới thiệu chung về ngành, nghề

Công nghệ chế biến chè trình độ cao đẳng là ngành, nghề mà người hành nghề thực hiện các công việc chuyên môn quản lý, giám sát quy trình sản xuất; phân tích, kiểm tra chất lượng chè từ khâu cân nhận nguyên liệu chè tươi; chế biến; đến khi bao gói sản phẩm, đưa ra thị trường tiêu thụ từ các sản phẩm truyền thống như chè xanh, chè đen, chè hương, chè hoa, chè ô long cho đến các sản phẩm theo nhu cầu đa dạng của thị trường tiêu thụ, đáp ứng yêu cầu bậc 5 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam.

Người hành nghề Công nghệ chế biến chè làm việc tại các cơ sở, nhà máy sản xuất chè; thường làm việc tiếp xúc với các máy móc, thiết bị trong điều kiện môi trường có nhiệt độ cao, tiếng ồn, khói và bụi, các thao tác ảnh hưởng trực tiếp đến chất lượng sản phẩm... nên phải rèn luyện tinh thần nghiêm túc, thao tác cẩn thận, đúng quy trình, đảm bảo an toàn lao động và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm cho sản phẩm đồ uống.

Khối lượng kiến thức tối thiểu: 2.500 giờ (tương đương 90 tín chỉ).

2. Kiến thức

- Trình bày được cấu tạo, nguyên lý hoạt động của các thiết bị chế biến chè: chè đen OTD, chè đen CTC, chè ô long, chè hòa tan, chè xanh, chè ướp hoa tươi...;

- Giải thích được các nguyên lý của các quá trình cơ bản trong công nghệ chế biến chè;

- Phân tích được quy trình công nghệ sản xuất các loại chè phổ biến ở Việt Nam và một số nước trên thế giới: chè xanh, chè đen, chè ô long, chè hương, chè hoa tươi, chè hòa tan...;

- Giải thích được các yếu tố ảnh hưởng đến công nghệ, từng công đoạn sản xuất: Bảo quản chè tươi, làm héo chè, diệt men chè, lên men chè, làm khô chè, phân loại, đấu trộn chè, chè ô long, chè ướp hương, ướp hoa tươi, chè hòa tan; bảo quản chè khô;

- Đề ra được giải pháp xử lý các tình huống có thể xảy ra trong quá trình thực hiện các công việc của nghề: chế biến chè đen OTD, CTC, chè xanh, chè ô long, chè ướp hương, ướp hoa tươi, chè hòa tan, chè xanh dẹt, chè xanh duỗi, chè xanh viên...;

- Giải thích rõ được các biến đổi lý - hóa - sinh của chè trong quá trình bảo quản nguyên liệu, làm héo, diệt men, vò, lên men, làm khô, bảo quản chè khô;

- Trình bày được phương pháp kiểm tra, tổ chức và quản lý sản xuất trong nghề chế biến chè;

- Phân tích, kiểm tra, kiểm soát được các nội dung công việc đánh giá chất lượng sản phẩm chè dựa trên các chỉ tiêu cảm quan, vật lý và phân tích hóa sinh;

- Phân tích được các phương án tiếp cận, chăm sóc khách hàng, các loại hình kinh doanh phổ biến, hiệu quả, phát triển sản phẩm mới, phát triển thị trường chè;

- Phân tích được các chỉ tiêu hóa sinh của chè;

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật, quốc phòng an ninh, giáo dục thể chất theo quy định.

3. Kỹ năng

- Vận hành, bảo dưỡng và hiệu chỉnh được các loại thiết bị chế biến chè: chè đen, chè xanh, chè ô long, chè hòa tan, chè hương chè hoa tươi...;

- Làm thành thạo các công việc trong công nghệ sản xuất chè đen, chè xanh, chè ô long, chè hương, chè hoa...;

- Kiểm tra, đánh giá được chất lượng chè ở từng công đoạn sản xuất trên dây chuyền chế biến khác nhau;

- Xử lý được các sự cố xảy ra trong quá trình sản xuất và đề ra được những quyết định kỹ thuật có tính chuyên môn sâu;

- Tổng hợp được số liệu để viết báo cáo quá trình sản xuất;

- Tổ chức, quản lý, điều hành sản xuất được một tổ sản xuất, một ca sản xuất hoặc một phân xưởng;

- Tổ chức thực hiện được công tác vệ sinh công nghiệp, an toàn lao động và phòng chống cháy nổ;

- 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;

- 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, nghề.

4. Mức độ tự chủ và trách nhiệm

- Có tinh thần học tập và làm việc nghiêm túc, cẩn thận, tỷ mỷ, có trách nhiệm, có ý thức tổ chức kỷ luật;

- Có đạo đức, yêu nghề và có lương tâm nghề nghiệp, luôn phấn đấu để góp phần nâng cao chất lượng của sản phẩm chè Việt Nam;

- Có ý thức bảo vệ môi trường, bảo vệ sức khỏe cộng đồng trong quá trình thực hiện nhiệm vụ sản xuất;

- Làm việc độc lập, phối hợp với đồng nghiệp trong phân xưởng, ca sản xuất và tổ sản xuất;

- Ứng dụng được các tiến bộ kỹ thuật, công nghệ trong lĩnh vực chế biến chè;

- Hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện nhiệm vụ xác định; chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm.

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, nghề bao gồm:

- Tiếp nhận nguyên liệu;

- Sản xuất chè xanh bán thành phẩm;

- Sản xuất chè đen bán thành phẩm;

- Phân loại chè;

- Sản xuất chè ướp hoa tươi;

- Sản xuất chè ướp hương liệu;

- Sản xuất chè ô long;

- Sản xuất bột chè hòa tan;

- Bao gói chè;

- Sản xuất nước giải khát từ chè;

- Phân tích, kiểm tra chất lượng chè;

- Quản lý sản xuất chè;

- Tiêu thụ sản phẩm.

6. Khả năng học tập, nâng cao trình độ

- Khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học phải đạt được sau khi tốt nghiệp ngành, nghề Công nghệ chế biến chè, trình độ cao đẳng có thể tiếp tục phát triển ở các trình độ cao hơn;

- Người học sau tốt nghiệp có năng lực tự học, tự cập nhật những tiến 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 nhóm ngành, nghề hoặc trong cùng lĩnh vực đào tạo./.

B. TRÌNH ĐỘ: TRUNG CẤP

1. Giới thiệu chung về ngành, nghề

Công nghệ chế biến chè trình độ trung cấp là ngành, nghề mà người hành nghề thực hiện các công việc chuyên môn từ khâu cân nhận nguyên liệu chè tươi đến khi bao gói sản phẩm, đưa ra thị trường tiêu thụ với các sản phẩm truyền thống như chè xanh, chè đen; đóng gói các loại bao bì đa dạng như: chè gói nhỏ, chè đóng hộp, chè túi lọc, chè đóng bao, đóng thùng.... đáp ứng yêu cầu bậc 4 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam.

Người hành nghề Công nghệ chế biến chè làm việc tại các cơ sở, nhà máy sản xuất chè, thường làm việc tiếp xúc với các máy móc, thiết bị trong điều kiện môi trường có nhiệt độ cao, tiếng ồn, khói và bụi, các thao tác ảnh hưởng trực tiếp đến chất lượng sản phẩm... nên phải rèn luyện tinh thần làm việc nghiêm túc, thao tác cẩn thận, đúng quy trình, đảm bảo an toàn lao động và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm cho sản phẩm đồ uống.

Khối lượng kiến thức tối thiểu: 1.700 giờ (tương đương 60 tín chỉ).

2. Kiến thức

- Trình bày được cấu tạo các bộ phận chính của thiết bị và nguyên lý hoạt động của các loại thiết bị chế biến chè: chè đen OTD, chè đen CTC... và một số nguyên lý của các quá trình cơ bản sử dụng trong các thiết bị này;

- Nêu được các công đoạn của quy trình công nghệ sản xuất chè xanh, chè đen...;

- Trình bày được các yếu tố ảnh hưởng đến công nghệ, từng công đoạn sản xuất: Bảo quản chè tươi, làm héo chè, diệt men chè, lên men chè, làm khô chè, phân loại, đấu trộn chè; bảo quản chè khô;

- Trình bày được các tình huống có thể xảy ra trong quá trình thực hiện các công việc của nghề: chế biến chè đen OTD, CTC, chè xanh... và một số biện pháp phòng tránh;

- Nêu được các biến đổi lý - hóa - sinh của chè trong quá trình bảo quản chè tươi; làm héo, diệt men, vò, lên men, làm khô, bảo quản chè khô;

- Trình bày được nội dung công việc kiểm tra, kiểm soát, đánh giá chất lượng sản phẩm chè dựa trên một số chỉ tiêu cảm quan và vật lý;

- Liệt kê được các phương án tiếp cận, chăm sóc khách hàng, các loại hình kinh doanh phổ biến, hiệu quả, phát triển sản phẩm mới, phát triển thị trường chè;

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật, quốc phòng an ninh, giáo dục thể chất theo quy định.

3. Kỹ năng

- Vận hành, bảo dưỡng và điều chỉnh được các loại thiết bị chế biến chè: chè đen, chè xanh;

- Làm được các công việc trong công nghệ sản xuất chè đen, chè xanh;

- Kiểm tra, đánh giá cảm quan được chất lượng chè ở từng công đoạn sản xuất trên dây chuyền chế biến chè xanh, chè đen và chất lượng sản phẩm;

- Xử lý được các sự cố xảy ra trong quá trình sản xuất và đề ra được biện pháp nâng cao chất lượng sản phẩm;

- Tập hợp được số liệu để viết báo cáo quá trình thực hiện của một tổ sản xuất;

- Tổ chức thực hiện được công tác vệ sinh công nghiệp, an toàn lao động và phòng chống cháy nổ;

- 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;

- Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 1/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam; ứng dụng được ngoại ngữ vào công việc chuyên môn của ngành, nghề.

4. Mức độ tự chủ và trách nhiệm

- Rèn luyện tinh thần học tập và làm việc nghiêm túc, cẩn thận, tỷ mỷ, có trách nhiệm, có ý thức tổ chức kỷ luật;

- Có đạo đức, yêu nghề và có lương tâm nghề nghiệp, luôn phấn đấu để góp phần nâng cao chất lượng của sản phẩm chè Việt Nam;

- Có ý thức bảo vệ môi trường, bảo vệ sức khỏe cộng đồng trong quá trình thực hiện nhiệm vụ sản xuất;

- Có tinh thần tự học để nâng cao trình độ chuyên môn, nghiệp vụ;

- Làm việc độc lập, phối hợp với đồng nghiệp trong tổ sản xuất;

- Ứng dụng được các tiến bộ kỹ thuật, công nghệ trong lĩnh vực chế biến chè;

- Chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm một phần đối với nhóm.

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, nghề bao gồm:

- Tiếp nhận nguyên liệu;
- Sản xuất chè xanh bán thành phẩm;
- Sản xuất chè đen bán thành phẩm;
- Phân loại chè;
- Bao gói chè;
- Phân tích, kiểm tra chất lượng chè;
- Tiêu thụ sản phẩm.

6. Khả năng học tập, nâng cao trình độ

- Khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học phải đạt được sau khi tốt nghiệp ngành, nghề Công nghệ chế biến chè, trình độ trung cấp có thể tiếp tục phát triển ở các trình độ cao hơn;

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

(Xem tiếp Công báo số 713 + 714)

VĂN PHÒNG CHÍNH PHỦ XUẤT BẢN

Địa chỉ:	Số 1, Hoàng Hoa Thám, Ba Đình, Hà Nội
Điện thoại liên hệ:	
- Nội dung:	080.44417; Fax: 080.44517
- Phát hành:	080.48543
Email:	congbao@chinhphu.vn
Website:	http://congbao.chinhphu.vn
In tại:	Xí nghiệp Bản đồ 1- Bộ Quốc phòng