

CHUẨN ĐẦU RA NGHỀ ĐÀO TẠO

1. Tên nghề đào tạo

- Tiếng Việt: Công nghệ chế biến chè
- Tiếng Anh: Tea processing technology

2. Trình độ đào tạo

- Trình độ : Cao đẳng
- Mã ngành: 6540124

3. Kiến thức

3.1. Kiến thức chung

- Có năng lực thực hành nghề Công nghệ chế biến chè tương ứng với trình độ cao đẳng;
- Có đạo đức, sức khỏe; có trách nhiệm nghề nghiệp;
- Có khả năng sáng tạo và thích ứng với môi trường làm việc trong bối cảnh hội nhập kinh tế quốc tế; Bảo đảm nâng cao năng suất, chất lượng lao động;
- Giải quyết được các công việc có tính phức tạp; có khả năng sáng tạo, ứng dụng kỹ thuật, công nghệ hiện đại vào công việc, hướng dẫn và giám sát được người khác trong nhóm thực hiện công việc.

3.2. Kiến thức chuyên ngành

- 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, đầu 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 chèn;
- Phân tích được các chỉ tiêu hóa sinh của chèn;

3.3. Kiến thức bổ trợ

- 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, ứng dụng được ngoại ngữ vào công việc chuyên môn của ngành, nghề.

4. Kỹ năng

4.1. Kỹ năng chuyên ngành

- Vận hành, bảo dưỡng và hiệu chỉnh được các loại thiết bị chế biến chèn: chèn đen, chèn xanh, chèn ô long, chèn hòa tan, chèn hương chèn hoa tươi...;
- Làm thành thạo các công việc trong công nghệ sản xuất chèn đen, chèn xanh, chèn ô long, chèn hương, chèn hoa...;
- Kiểm tra, đánh giá được chất lượng chèn 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;

4.2. Kỹ năng mềm

- Sử dụng được khả năng thuyết trình, làm việc độc lập và theo nhóm, khả năng tự tin giao tiếp, hợp tác và làm việc với cộng đồng, cách tổ chức và liên kết các hoạt động tập thể. Thái độ học tập nghiêm túc, rèn luyện ý thức tổ chức kỷ luật.
- Vận dụng kỹ năng tin học ngoại ngữ vào công nghệ chế biến chèn.

5. Mức độ tự chủ và trách nhiệm

- Có đạo đức, yêu nghề và có lương tâm nghề nghiệp, luôn phấn đấu để góp phần nâng cao chất lượng của sản phẩm chèn 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;
- Tổ chức, quản lý, điều hành sản xuất: một phân xưởng; một ca sản xuất hoặc một tổ 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 chèn;
- Hướng dẫn và giám sát chuyên môn đối với công nhân bán lành nghề và lành nghề.

6. Kiến thức pháp luật, chính trị, quốc phòng

6.1. Pháp luật, chính trị

- Hiểu biết kiến thức cơ bản về Chủ nghĩa Mác - Lê nin; tư tưởng Hồ Chí Minh và Hiến pháp, Pháp luật nước Cộng hòa Xã hội Chủ nghĩa Việt Nam;

- Nắm được cơ bản quyền, nghĩa vụ của người công dân nước Cộng hoà Xã hội Chủ nghĩa Việt Nam và thực hiện trách nhiệm, nghĩa vụ của người công dân;
- Có ý thức nghề nghiệp, kiến thức cộng đồng và tác phong làm việc công nghiệp; có lối sống lành mạnh phù hợp với phong tục tập quán và truyền thống văn hoá dân tộc;
- Có trách nhiệm, thái độ ứng xử tốt, giải quyết các vấn đề về nghiệp vụ một cách hợp lý;
- Có tinh thần hợp tác nhóm tốt, chủ động thực hiện công việc được giao;
- Chấp hành nghiêm quy định về bảo hộ lao động và an toàn lao động;
- Thể hiện ý thức tích cực học tập rèn luyện để không ngừng nâng cao trình độ, đạo đức nghề nghiệp, đáp ứng yêu cầu của sản xuất.

6.2. Quốc phòng

- Có kiến thức, kỹ năng về thể dục, thể thao cần thiết;
- Nắm được phương pháp tập luyện nhằm bảo vệ và tăng cường sức khỏe, nâng cao thể lực để học tập và lao động sản xuất;
- Có kiến thức và kỹ năng cơ bản về quốc phòng - An ninh, sẵn sàng thực hiện nghĩa vụ bảo vệ Tổ quốc.

7. Vị trí làm việc của người học 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.

8. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi ra trường

- Người có bằng tốt nghiệp cao đẳng có khả năng tự tạo việc làm, tự nghiên cứu hoặc tiếp tục học lên 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.

9. Các chương trình đào tạo, tài liệu chuẩn mà nhà trường tham khảo sử dụng

Chương trình dạy nghề và bộ đề thi tốt nghiệp trình độ trung cấp và cao đẳng nghề Công nghệ chế biến chè

