

CHUẨN ĐẦU RA NGÀNH ĐÀO TẠO

1. Tên ngành đào tạo

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

2. Trình độ đào tạo

- Trình độ: Trung cấp
- Mã ngành: 5540124

3. Yêu cầu về kiến thức

3.1. Kiến thức chung

- Có năng lực hành nghề Công nghệ chế biến chè tương ứng với trình độ trung cấp;
- 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 nguyên lý cấu tạo và hoạt động của các loại thiết bị chế biến chè: chè đen OTD, chè đen CTC, chè xanh;
- 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
- Kỹ thuật bảo quản và vận chuyển chè tươi; Quá trình biến đổi lý-hoá của chè tươi trong bảo quản và vận chuyển; Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng chè tươi trong quá trình vận chuyển và bảo quản.
- Các yếu tố ảnh hưởng đến công nghệ, từng công đoạn sản xuất: Bảo quản chè, làm héo chè, diệt men chè, lên men chè, làm khô chè, phân loại, đấu trộn chè, 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
- Phân tích được sự biến đổi lý-hoá của chè trong quá trình làm héo, diệt men, vò, lên men, làm khô, bảo quản chè.

3.3. Kiến thức bổ trợ

- Tin học: Theo quy định của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội;
- Ngoại ngữ: Theo quy định của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

4. Yêu cầu về kỹ năng

4.1. Kỹ năng cứng

- Vận hành và sử dụng được các loại thiết bị chế biến chè: chè đen, chè xanh....
- Làm được về các công việc trong công nghệ sản xuất chè đen, chè xanh, 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.
- Tổng hợp số liệu, viết báo cáo thực tập sản xuất

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 chè.

5. Yêu cầu về thái độ

- 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;
- 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 chè;
- Hướng dẫn và giám sát chuyên môn đối với công nhân bán lẻ 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 hòa 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

Đào tạo công nhân trình độ cao đẳng có sức khỏe, đạo đức tốt và chuyên môn trình độ nghề nghiệp để làm việc tại các cơ sở, nhà máy sản xuất chè; có khả năng làm việc độc lập và tổ chức làm việc theo nhóm; có khả năng sáng tạo, ứng dụng kỹ thuật, công nghệ vào công việc; giải quyết được các tình huống kỹ thuật phức tạp trong thực tế. Người học nghề sau khi tốt nghiệp có khả năng quản lý sản xuất trong doanh nghiệp chế biến chè sản xuất chè, khả năng tìm việc làm, tự tạo việc làm hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn.

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

Người có bằng tốt nghiệp cao đẳng nghề Công nghệ chế biến chè có thể quản lý sản xuất và làm việc tại các doanh nghiệp chế biến chè, khả năng tự tạo việc làm, tự nghiên cứu hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn.

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.