

## CHUẨN ĐẦU RA NGÀNH 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: Trung cấp
- Mã ngành: 5540124

### 3. 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 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, đầu 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-hoá- 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;

#### 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 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 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.

##### **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. 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 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 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 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**

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.

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

- Người có bằng tốt nghiệp trung cấp 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.

- 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

## **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.