

Số: 23/2019/TT-BLĐTBXH

Hà Nội, ngày 23 tháng 12 năm 2019

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 nông nghiệp

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 nông nghiệp.

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 các ngành, nghề thuộc lĩnh vực sản xuất, chế biến và nông nghiệp 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: Sản xuất bánh kẹo;
2. Ngành, nghề: Chế biến cà phê, ca cao;
3. Ngành, nghề: Công nghệ may Veston;
4. Ngành, nghề: Công nghệ da giày;
5. Ngành, nghề: Khoa học cây trồng;

6. Ngành, nghề: Chăn nuôi;
7. Ngành, nghề: Chọn và nhân giống cây trồng;
8. Ngành, nghề: Kỹ thuật rau, hoa công nghệ cao.

Điều 2. Tổng Cục trưởng Tổng cục Giáo dục nghề nghiệp ban hành hướng dẫn 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 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 06 tháng 02 năm 2020.

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 và các tổ chức, cá nhân khác có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Thông tư này./.

Nơi nhận:

- Ban Bí thư Trung ương Đảng;
- Thủ tướng, các Phó Thủ tướng Chính phủ;
- Văn phòng Trung ương và các Ban của Đảng;
- Văn phòng Quốc hội;
- Văn phòng Chủ tịch nước;
- Văn phòng Chính phủ;
- Viện Kiểm sát nhân dân tối cao;
- Tòa án nhân dân tối cao;
- Các Bộ, cơ quan ngang Bộ, cơ quan thuộc Chính phủ;
- Cơ quan Trung ương của các đoàn thể;
- Cục Kiểm tra văn bản QPPL (Bộ Tư pháp);
- HĐND, UBND, Sở LĐTBXH các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương;
- Công báo, Website Chính phủ;
- Các đơn vị thuộc Bộ LĐTBXH, Website Bộ;
- Lưu: VT, TCGDNN (20 bản).

**KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG**

Lê Quân

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 nông nghiệp

(Ban hành kèm theo Thông tư số 23/2019/TT-BLĐTBXH ngày 23 tháng 12 năm 2019 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: SẢN XUẤT BÁNH KẸO

A - TRÌNH ĐỘ: CAO ĐẲNG

1. Giới thiệu chung về ngành, nghề

“Sản xuất bánh kẹo” trình độ cao đẳng là ngành, nghề mà người hành nghề trực tiếp thực hiện tiếp nhận và bảo quản nguyên vật liệu, các vị trí công nghệ trong dây chuyền sản xuất đến tiếp nhận và bảo quản sản phẩm, kiểm tra chất lượng sản phẩm, kiểm soát chất lượng, đảm bảo chất lượng và quản lý sản xuất để sản xuất các sản phẩm như kẹo cứng, kẹo mềm, kẹo dẻo... các loại bánh quy, bánh kem xốp, bánh mỳ, bánh bông lan... đáp ứng yêu cầu bậc 5 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam.

Ngành, nghề sản xuất bánh kẹo có thể nói ở mức cao hơn đó là một nghệ thuật, trong đó là sự kết hợp của công nghệ với tính sáng tạo cao, để tạo ra sản phẩm vừa đạt chất lượng vừa có tính thẩm mỹ nhằm hấp dẫn người tiêu dùng.

Vị trí việc làm của nghề tại các cơ sở sản xuất bánh kẹo, tại cơ sở kinh doanh và nghiên cứu phát triển các sản phẩm bánh kẹo, trong các viện nghiên cứu hay cơ quan quản lý Nhà nước về thực phẩm, trong môi trường làm việc bảo đảm vệ sinh và an toàn lao động.

Điều kiện làm việc của nghề là tham gia sản xuất trực tiếp sản xuất, tiếp xúc với các thiết bị, máy như máy trộn, máy cắt, thiết bị tạo hình, các thiết bị gia nhiệt và các nguyên liệu như đường, bột mỳ, sữa... theo yêu cầu đặc thù công

nghệ và yêu cầu kỹ thuật của từng loại sản phẩm.

Để thực hiện công việc, người lao động phải đáp ứng yêu cầu về sức khỏe, có kiến thức chuyên môn và năng lực thực hành các công việc của nghề, tuân thủ các quy định về quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm. Bên cạnh đó, người lao động phải thường xuyên rèn luyện nâng cao kỹ năng nghề, cập nhật công nghệ, làm chủ thiết bị, đáp ứng yêu cầu công nghiệp hóa và hiện đại hóa; xây dựng ý thức trách nhiệm đối với cộng đồng và sức khỏe người tiêu dùng.

Khối lượng kiến thức tối thiểu: 2.410 giờ (tương đương 88 tín chỉ).

2. Kiến thức

- Giải thích được vai trò, tính chất, thành phần hóa học của nguyên vật liệu và ảnh hưởng của chúng đến công nghệ, cũng như chất lượng sản phẩm;
- Trình bày được quy trình công nghệ và mô tả được các điều kiện kỹ thuật trong sản xuất bánh kẹo;
- Phân tích được nguyên nhân các sự cố và cách khắc phục sự cố trong sản xuất bánh kẹo;
- Mô tả được nguyên lý hoạt động, đặc tính kỹ thuật, quy trình vận hành máy, thiết bị và nguyên tắc an toàn lao động trong quá trình sản xuất bánh kẹo;
- Trình bày được các phương pháp kiểm tra, đánh giá chất lượng nguyên liệu, bán thành phẩm, thành phẩm trong sản xuất;
- Mô tả được các hệ thống quản lý chất lượng tiên tiến ISO, HACCP, GMP;
- Giải thích được vai trò của an toàn lao động và vệ sinh công nghiệp trong sản xuất bánh kẹo;
- 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 đáp ứng yêu cầu công nghệ và chất lượng sản phẩm;
- Thành thạo các thao tác trong từng công đoạn của quy trình sản xuất bánh kẹo;
- Phát hiện được các sự cố và có biện pháp khắc phục kịp thời trong từng công đoạn của quy trình sản xuất bánh kẹo;
- Kiểm tra được các thông số kỹ thuật và vận hành an toàn các hệ thống thiết bị trong dây chuyền sản xuất bánh kẹo;
- Sử dụng thành thạo các dụng cụ đo, thiết bị kiểm tra trên dây chuyền sản xuất;
- Kiểm tra và đánh giá được chất lượng nguyên liệu sản xuất bánh kẹo, bán thành phẩm và sản phẩm theo đúng yêu cầu kỹ thuật;

- Ứng dụng được công nghệ mới và hệ thống quản lý chất lượng HACCP, ISO22000, GMP vào trong sản xuất, cải tiến nâng cao chất lượng sản phẩm;
- Tổ chức thực hiện được các biện pháp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn lao động trong quá trình sản xuất bánh kẹo;
- Thực hiện thành thạo quá trình vệ sinh thiết bị, nhà xưởng và xử lý rác thải định kỳ theo đúng quy trình;
- 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

- Làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm, giải quyết công việc, vấn đề phức tạp trong điều kiện làm việc thay đổi;
- 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;
- Áp dụng các giải pháp sử dụng năng lượng và nguyên vật liệu một cách hiệu quả và thân thiện với môi trường;
- Thực hành tiết kiệm và sử dụng nguyên vật liệu một cách bền vững về môi trường;
- Phát huy sáng tạo, luôn tìm tòi và phát hiện ra các khía cạnh mới của vấn đề, chủ động giải quyết vấn đề hiệu quả hơn.
- Tuân thủ các quy định của nhà máy, quy định về an toàn thực phẩm, an toàn lao động.

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:

- Sản xuất bánh;
- Sản xuất kẹo;
- Kiểm soát chất lượng – QC (Quality control);
- Đảm bảo chất lượng – QA (Quality assurance);
- Quản lý sản xuất;
- Marketing 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