

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Tên ngành/ngành:	Công nghệ thực phẩm
Mã ngành/ngành:	6540103
Trình độ đào tạo:	Cao đẳng
Loại hình đào tạo:	Chính quy
Đối tượng tuyển sinh:	Học sinh tốt nghiệp THPT hoặc tương đương
Thời gian đào tạo:	2,5 năm

1. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

1.1. Mục tiêu chung

Đào tạo người học có kỹ luật lao động, đạo đức nghề nghiệp và tác phong công nghiệp; có kiến thức chuyên môn cơ bản và kỹ năng thực hành nghề thành thạo trong lĩnh vực nghề Công nghệ thực phẩm; có kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật và công nghệ thông tin; có kỹ năng nhận thức, giao tiếp ứng xử cần thiết để giải quyết những công việc hoặc vấn đề phức tạp, làm việc độc lập, theo nhóm trong điều kiện làm việc thay đổi; chịu trách nhiệm cá nhân, trách nhiệm hướng dẫn tối thiểu, giám sát, đánh giá đối với nhóm thực hiện những nhiệm vụ xác định.

Người học sau khi hoàn thành chương trình đào tạo và được cấp bằng cao đẳng, sẽ đảm nhận được công việc tại các vị trí việc làm đã được đào tạo. Qua thời gian làm việc tích lũy kinh nghiệm có thể đảm nhận công việc, vị trí việc làm cao hơn của nghề.

Ngoài ra, người học có thể tham gia học liên thông lên các trình độ cao hơn hoặc tự học tập nhằm đáp ứng và phát triển nghề nghiệp.

1.2. Mục tiêu cụ thể

Sau khi tốt nghiệp, người học nghề Công nghệ thực phẩm có khả năng:

1.2.1 Kiến thức

- Vận dụng được các kiến thức về vai trò, cấu tạo, tính chất của protein, enzyme, glucid, lipid, enzym, chất màu, chất thơm,... cũng như kiến thức về sự sinh sản, sinh lý của vi sinh vật và ảnh hưởng của ngoại cảnh đến sự sinh trưởng, phát triển của vi sinh vật vào trong quá trình chế biến thực phẩm;

- Trình bày được cơ sở khoa học của các quá trình công nghệ, nguyên lý hoạt động, cách thức vận hành của các máy, thiết bị phổ biến trong sản xuất thực phẩm;

- Mô tả được các phương pháp kiểm tra, vận hành, bảo dưỡng máy, thiết bị thông thường trong sản xuất thực phẩm;

- Trình bày được các phương pháp phân tích chỉ tiêu chất lượng thực phẩm;

- Áp dụng đúng các công cụ, chương trình, cách thức thực hiện phù hợp kiểm soát chất lượng trong sản xuất thực phẩm;

- Nêu được thành phần, đặc điểm, vai trò của nguyên vật liệu trong sản xuất đường, bánh kẹo, bia cồn rượu và chế biến rau quả, thủy súc sản.

- Trình bày được các phương pháp bảo quản nông sản thực phẩm.

- Trình bày được quy trình công nghệ, vấn đề về an toàn lao động, vệ sinh an toàn thực phẩm trong sản xuất đường, bánh kẹo, bia cồn rượu, chế biến rau quả, thủy súc sản,...

- Khai thác, ứng dụng được các tiến bộ kỹ thuật, công nghệ vào thực tế sản xuất thực phẩm.

1.2.2. Kỹ năng

- Vận hành được các máy móc, thiết bị chính trong quy trình sản xuất một số thực

phẩm.

- Kiểm tra, bảo dưỡng được các máy, thiết bị chế biến thực phẩm theo kế hoạch.
- Lấy được mẫu, kiểm tra, đánh giá và kiểm soát chất lượng nguyên liệu, bán thành phẩm và thành phẩm trong quá trình chế biến thực phẩm đúng tiêu chuẩn quy định.
- Sử dụng nguyên vật liệu đúng quy định, phù hợp với yêu cầu công nghệ trong quá trình sản xuất đường, bánh kẹo, bia còn rượu, chế biến rau quả, thủy súc sản,...
- Thực hiện thành thạo các thao tác kỹ thuật trong các công đoạn của quy trình sản xuất đường, bánh kẹo, bia còn rượu, chế biến rau quả, thủy súc sản,.. đảm bảo các điều kiện đảm về an toàn lao động và vệ sinh thực phẩm;
- Sử dụng tin học đáp ứng yêu cầu công việc;
- Sử dụng ngoại ngữ tiếng Anh tương đương trình độ Sơ cấp - bậc 2 tiếng Anh theo Khung năng lực ngoại ngữ Việt Nam (tương thích với bậc A2 trong CEFR).

1.2.3. Mức độ tự chủ, chịu trách nhiệm

- Chịu trách nhiệm về kết quả công việc của bản thân hoặc nhóm;
- Có khả năng chủ động lập kế hoạch và tổ chức thực hiện công việc;
- Có đạo đức nghề nghiệp, tác phong công nghiệp và ý thức tổ chức kỷ luật;
- Chấp hành đúng nội quy, quy định của đơn vị;
- Có tinh thần học hỏi, cầu thị, hợp tác và giúp đỡ đồng nghiệp, không ngừng học tập trau dồi kiến thức nghề nghiệp;
- Năng động, sáng tạo trong quá trình làm việc, có tinh thần làm việc nhóm, tập thể, linh hoạt áp dụng kiến thức đã học vào thực tế sản xuất

1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp

Sau khi tốt nghiệp chương trình đào tạo trình độ Cao đẳng nghề Công nghệ thực phẩm, người học có thể đảm nhiệm được các vị trí việc làm sau:

- Trực tiếp vận hành, bảo dưỡng các máy thiết bị dùng trong các nhà máy chế biến thực phẩm như: bia, còn rượu, đường, bánh kẹo, thủy sản, súc sản, rau quả...;
- Trực tiếp thực hiện các thao tác kỹ thuật trong các công đoạn của nhà máy chế biến thực phẩm như: bia, còn rượu, đường, bánh kẹo, thủy sản, súc sản, rau quả...
- Trực tiếp làm việc với vai trò là cán bộ kỹ thuật trong các kho bảo quản lương thực, thực phẩm, cục dự trữ nhà nước,...;
- Lấy mẫu, phân tích, kiểm tra, kiểm soát chất lượng thực phẩm tại các nhà máy chế biến thực phẩm, kinh doanh thực phẩm, các trung tâm, cơ quan kiểm định chất lượng thực phẩm, các cơ quan quản lý nhà nước về vệ sinh an toàn thực phẩm;
- Tham gia quản lý các công đoạn trong các nhà máy sản xuất như: bia, còn rượu, đường, bánh kẹo, thủy sản, súc sản, rau quả...;
- Tự tạo việc làm trong lĩnh vực chế biến thực phẩm theo năng lực của bản thân.

2. KHỐI LƯỢNG KIẾN THỨC VÀ THỜI GIAN KHÓA HỌC

2.1 Khối lượng kiến thức

- Số lượng môn học, mô đun trong chương trình: 21 (kể cả môn học điều kiện)
- Khối lượng, kiến thức kỹ năng toàn khóa học: 2548 giờ (102 tín chỉ).

Trong đó:

- + Khối lượng các môn học chung: 446 giờ
- + Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn, bổ trợ, thực tập: 2102
- + Khối lượng lý thuyết, bài tập, thảo luận: 899
- + Khối lượng thực hành, thực tập, thí nghiệm: 1658
- + Khối lượng thi kết thúc môn học, mô đun: 61

2.2 Thời gian khóa học

Khóa học*	2,5 năm
Tổng thời gian học tập (tuần)	104
- Thời gian thực học (tuần)	89
- Thời gian ôn, thi kết thúc môn học/mô đun (tuần)	15
Tổng thời gian các hoạt động chung (tuần)	26
- Khai bẻ giảng, sơ tổng kết và nghỉ hè, nghỉ lễ, tết...	22
- Hoạt động ngoại khóa	2
- Lao động, dự phòng	2
Tổng cộng (tuần)	130

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Tên ngành/ngành:	Công nghệ thực phẩm
Mã ngành/ngành:	5540103
Trình độ đào tạo:	Trung cấp
Loại hình đào tạo:	Chính quy
Đối tượng tuyển sinh:	Học sinh tốt nghiệp THCS hoặc tương đương
Thời gian đào tạo:	1,5 năm

1. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

1.1. Mục tiêu chung

Đào người học có kiến thức thực tế và lý thuyết cần thiết trong phạm vi của nghề Công nghệ thực phẩm; kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật và công nghệ thông tin; kỹ năng nhận thức, kỹ năng thực hành nghề nghiệp, kỹ năng giao tiếp ứng xử cần thiết để thực hiện các công việc có tính thường xuyên hoặc phức tạp, làm việc độc lập hay theo nhóm trong điều kiện biết trước và có thể thay đổi, chịu trách nhiệm cá nhân, và trách nhiệm đối với nhóm, có năng lực hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện công việc đã được định sẵn.

Người học sau khi hoàn thành chương trình đào tạo và được cấp bằng trung cấp, sẽ đảm nhận được công việc tại các vị trí việc làm đã được đào tạo. Qua thời gian làm việc tích lũy kinh nghiệm có thể đảm nhận công việc, vị trí việc làm cao hơn của nghề.

Ngoài ra, người học có thể tham gia học liên thông lên các trình độ cao hơn hoặc tự học tập nhằm đáp ứng và phát triển nghề nghiệp.

1.2. Mục tiêu cụ thể

Sau khi tốt nghiệp, người học nghề Công nghệ thực phẩm có khả năng:

1.2.1 Kiến thức

- Áp dụng được các kiến thức về vai trò, tính chất của các chất trong cơ thể sống như protein, glucit, lipid, enzym, chất màu vào việc tiếp thu các kiến thức chuyên môn;
- Áp dụng được các kiến thức về đặc điểm sinh sản, quá trình sinh lý, ảnh hưởng của các yếu tố ngoại cảnh đến sự sinh trưởng, phát triển của vi sinh vật vào việc tiếp thu các kiến thức chế biến và bảo quản thực phẩm;
- Mô tả được quy trình sản xuất/chế biến các sản phẩm thực phẩm như: rau quả, hạt cốc, thủy sản, súp sắn, bánh kẹo,...
- Trình bày được các phương pháp lấy mẫu, phân tích, kiểm tra, đánh giá chất lượng thực phẩm;
- Nêu được các mối nguy và các biện pháp đảm bảo an toàn thực phẩm vào trong quá trình chế biến các sản phẩm thực phẩm.

1.2.2 Kỹ năng

- Thực hiện được các thao tác công nghệ trong chế biến các sản phẩm thực phẩm như rau quả, hạt cốc, thủy sản, súp sắn, bánh kẹo,... đảm bảo yêu cầu kỹ thuật;
- Vận hành được các dụng cụ, thiết bị thực phẩm trong dây chuyền sản xuất đáp ứng các yêu cầu kỹ thuật và đảm bảo an toàn lao động;
- Lấy mẫu, kiểm tra, đánh giá và kiểm soát chất lượng nguyên liệu, bán thành phẩm và các sản phẩm trong quá trình sản xuất/chế biến thực phẩm;
- Xử lý được một số hiện tượng biến chất, hư hỏng thực phẩm xảy ra trong quá trình sản xuất/chế biến thực phẩm;

- Thực hiện được các biện pháp và các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm;
- Tham gia hướng dẫn, tuyên truyền ý thức đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Sử dụng tin học đáp ứng yêu cầu công việc;
- Sử dụng ngoại ngữ tiếng Anh tương đương trình độ Sơ cấp - bậc 1 tiếng Anh theo Khung năng lực ngoại ngữ Việt Nam (tương thích với bậc A1 trong CEFR).

1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp

Sau khi tốt nghiệp chương trình đào tạo trình độ Trung cấp nghề Công nghệ thực phẩm, người học có thể đảm nhiệm được các vị trí việc làm sau:

- Vận hành thiết bị, trực tiếp thực hiện các thao tác kỹ thuật trong chế biến thực phẩm, trong dây chuyền sản xuất tại các cơ sở chế biến, bảo quản thực phẩm gồm: bánh kẹo, thủy sản, súp sắn, rau quả, hạt cốc,...
- Lấy mẫu, phân tích, kiểm tra chất lượng thực phẩm tại các cơ sở chế biến, bảo quản thực phẩm; các cơ quan kiểm tra chất lượng và an toàn thực phẩm; các trung tâm y tế dự phòng, cục, chi cục vệ sinh an toàn thực phẩm, ... thuộc tỉnh, thành phố, quận, huyện.
- Tự tạo việc làm trong lĩnh vực chế biến thực phẩm theo năng lực của bản thân.

2. KHỐI LƯỢNG KIẾN THỨC VÀ THỜI GIAN KHÓA HỌC

2.1 Khối lượng kiến thức

- Số lượng môn học, mô đun trong chương trình: 17 (kể cả môn học điều kiện)
- Khối lượng, kiến thức kỹ năng toàn khóa học: 1507 giờ (59 tín chỉ). Trong đó:
 - + Khối lượng các môn học, mô đun bắt buộc tích lũy: 1428 giờ
 - + Khối lượng các môn học, mô đun điều kiện: 79 giờ
 - + Khối lượng các môn học, mô đun chung: 306 giờ
 - + Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1201 giờ
 - + Khối lượng lý thuyết: 410 giờ
 - + Khối lượng thực hành, thực tập, thí nghiệm: 979 giờ
 - + Khối lượng kiểm tra, ôn và thi kết thúc môn học, mô đun: 118 giờ

2.2 Thời gian khóa học

Khóa học	1,5 năm
Tổng thời gian học tập (tuần)	65
- Thời gian thực học (tuần)	56
- Thời gian ôn, thi kết thúc môn học, mô đun (tuần)	9
Tổng thời gian các hoạt động chung (tuần)	13
- Khai bết giảng, sơ tổng kết và nghỉ hè, nghỉ lễ, tết...	11
- Hoạt động ngoại khóa	1
- Lao động, dự phòng, ...	1
Tổng cộng (tuần)	78