

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Tên ngành/ngành:	Kiểm nghiệm chất lượng lương thực, thực phẩm
Mã ngành/ngành:	6510603
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 kiến thức thực tế, kiến thức lý thuyết rộng về nghề Kiểm nghiệm chất lượng lương thực, thực phẩm; kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật và công nghệ thông tin; có kỹ năng nhận thức, kỹ năng thực hành nghề nghiệp và kỹ năng giao tiếp ứng xử cần thiết để giải quyết những công việc hoặc vấn đề phức tạp, làm việc độc lập hoặc 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 Kiểm nghiệm chất lượng lương thực, thực phẩm có khả năng:

1.2.1 Kiến thức

- Mô tả được nguyên tắc hoạt động, công dụng và quy trình vận hành, bảo dưỡng của một số máy móc, thiết bị, dụng cụ thường sử dụng trong phòng kiểm nghiệm chất lượng lương thực thực phẩm (LTTP);

- Áp dụng được các kiến thức về các phương pháp (PP) phân tích cơ bản, đặc tính và sự biến đổi của các thành phần hóa học của LTTP, đặc điểm sinh sản và hoạt động sinh lý của các loại vi sinh vật để phân tích, đánh giá chất lượng của nguyên liệu, bán sản phẩm và sản phẩm LTTP;

- Vận dụng được các kiến thức về các PP lấy mẫu để lựa chọn cách lấy mẫu phù hợp với từng đối tượng cần phân tích;

- Áp dụng được các yêu cầu về an toàn vệ sinh thực phẩm đối với cơ sở chế biến thực phẩm, cơ sở dịch vụ ăn uống vào việc thanh kiểm tra an toàn vệ sinh thực phẩm tại các cơ sở.

- Phát hiện được các nguyên nhân làm sai lệch hoặc làm giảm độ chính xác của các kết quả phân tích thường xảy ra trong quá trình xác định các chỉ tiêu chất lượng LTTP, từ đó đề xuất được các giải pháp khắc phục, phòng ngừa hoặc phương án cải tiến;

- Vận dụng được những kiến thức về quản lý phòng kiểm nghiệm để tham gia xây dựng, duy trì các thủ tục kiểm tra, kiểm nghiệm chất lượng lương thực, thực phẩm.

1.2.2 Kỹ năng

- Bố trí, sắp xếp phòng kiểm nghiệm theo đúng yêu cầu về chuyên môn;

- Pha được các hóa chất cần thiết theo đúng yêu cầu, đảm bảo chính xác và an toàn dùng trong phân tích các chỉ tiêu chất lượng của LTTP;

- Sử dụng được các loại dụng cụ, máy, thiết bị để xác định các chỉ tiêu chất lượng của LTTP theo đúng trình tự và đảm bảo an toàn;

- Thực hiện lấy mẫu chính xác theo đúng quy định của từng loại mẫu;

- Thực hiện được việc đánh giá các chỉ tiêu chất lượng cảm quan, lý hóa và vi sinh của LTTP theo đúng tiêu chuẩn, trình tự, đảm bảo chính xác và an toàn; đồng thời đưa ra được các kết luận đánh giá chất lượng các sản phẩm chế biến LTTP dựa trên các kết quả đã phân tích;

- Khắc phục kịp thời những sai sót thường xảy ra trong quá trình thử nghiệm; thực hiện được các giải pháp phòng ngừa và cải tiến để nâng cao hiệu quả công tác;

- Tham gia công tác thanh kiểm tra các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm và dịch vụ ăn uống;

- Tham gia hướng dẫn, tuyên truyền thực hiện các quy định về quản lý chất lượng và 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 2 tiếng Anh theo Khung năng lực ngoại ngữ Việt Nam (tương thích với bậc A2 trong CEFR).

1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp

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

- Lấy mẫu nguyên liệu, bán thành phẩm và thành phẩm của lương thực, thực phẩm;

- Phân tích, kiểm tra và đánh giá chất lượng lương thực, thực phẩm;

- Thanh tra, kiểm tra các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm và dịch vụ ăn uống;

- Quản lý phòng kiểm nghiệm thực phẩm;

- Tham gia tư vấn, hỗ trợ kỹ thuật trong các phòng phân tích kiểm nghiệm chất lượng lương thực, thực phẩm.

Tại phòng KCS của các cơ sở chế biến, bảo quản và kinh doanh thực phẩm; công ty giám định chất lượng lương thực thực phẩm, chi cục quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản; các cơ quan kiểm tra chất lượng và an toàn thực phẩm, các trung tâm y tế dự phòng, chi cục vệ sinh an toàn thực phẩm....

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: 23 (kể cả môn học điều kiện)

- Khối lượng, kiến thức kỹ năng toàn khóa học: 2504 giờ (97 tín chỉ). Trong đó:

+ Khối lượng các môn học, mô đun bắt buộc tích lũy: 2365 giờ

+ Khối lượng các môn học, mô đun điều kiện: 139 giờ

+ Khối lượng các môn học, mô đun chung: 446 giờ

+ Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 2058 giờ

+ Khối lượng lý thuyết: 653 giờ

+ Khối lượng thực hành, thực tập, thí nghiệm: 1653 giờ

+ Khối lượng kiểm tra, ôn và thi kết thúc môn học, mô đun: 198 giờ

2.2 Thời gian khóa học

Khóa học*	2,5 năm
Tổng thời gian học tập (tuần)	104
- Thời gian thực học (tuần)	89

Khóa học*	2,5 năm
- 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/nghề:	Kiểm nghiệm chất lượng lương thực, thực phẩm
Mã ngành/nghề:	5510603
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 Kiểm nghiệm chất lượng lương thực, 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 Kiểm nghiệm chất lượng lương thực, thực phẩm có khả năng:

1.2.1 Kiến thức

- Áp dụng được kiến thức về phương pháp phân tích hóa lý vào việc phân tích, kiểm tra chất lượng của nguyên liệu, bán sản phẩm và sản phẩm LTTP;
- Vận dụng được các kiến thức về các phương pháp lấy mẫu để lựa chọn cách lấy mẫu phù hợp với từng đối tượng cần phân tích;
- Áp dụng được các yêu cầu về an toàn vệ sinh thực phẩm đối với cơ sở chế biến thực phẩm, cơ sở dịch vụ ăn uống vào việc thanh kiểm tra an toàn vệ sinh thực phẩm tại các cơ sở;
- Trình bày được nguyên tắc và trình tự thực hiện quy trình phân tích các chỉ tiêu chất lượng của LTTP đảm bảo chính xác, an toàn, hiệu quả;
- Phát hiện được một số nguyên nhân phổ biến làm sai lệch hoặc làm giảm độ chính xác của các kết quả phân tích thường xảy ra trong quá trình xác định các chỉ tiêu chất lượng LTTP.

1.2.2 Kỹ năng

- Bố trí, sắp xếp phòng kiểm nghiệm theo đúng yêu cầu về chuyên môn;
- Pha được các hóa chất cần thiết để phân tích các chỉ tiêu chất lượng của LTTP theo đúng yêu cầu, đảm bảo chính xác và an toàn;
- Lựa chọn và sử dụng được các loại máy móc, thiết bị để phân tích các chỉ tiêu chất lượng của lương thực, thực phẩm theo đúng quy trình vận hành và đảm bảo an toàn;
- Thực hiện lấy mẫu chính xác theo đúng qui định của từng loại mẫu;

- Thực hiện xác định được các chỉ tiêu chất lượng của LTTP bằng các phương pháp vật lý, hóa học, hóa lý theo đúng tiêu chuẩn, trình tự, đảm bảo chính xác và an toàn; đồng thời đưa ra được các kết luận đánh giá chất lượng các sản phẩm chế biến LTTP dựa trên các kết quả đã phân tích;

- Tham gia trong công tác thanh kiểm tra các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm và dịch vụ ăn uống;

- Tham gia hướng dẫn, tuyên truyền thực hiện các quy định về quản lý chất lượng và 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 Kiểm nghiệm chất lượng lương thực, thực phẩm, người học có thể đảm nhiệm được các vị trí việc làm sau:

- Lấy mẫu nguyên liệu, bán thành phẩm và thành phẩm của lương thực, thực phẩm;

- Phân tích, kiểm tra và đánh giá chất lượng lương thực, thực phẩm;

- Thanh tra, kiểm tra các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm và dịch vụ ăn uống.

Tại phòng KCS của các cơ sở chế biến, bảo quản và kinh doanh thực phẩm; công ty giám định chất lượng lương thực thực phẩm, chi cục quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản; các cơ quan kiểm tra chất lượng và an toàn thực phẩm, các trung tâm y tế dự phòng, chi cục vệ sinh an toàn thực phẩm....

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: 16 (kể cả môn học điều kiện)

- Khối lượng, kiến thức kỹ năng toàn khóa học: 1509 giờ (58 tín chỉ). Trong đó:

+ Khối lượng các môn học, mô đun bắt buộc tích lũy: 1430 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: 1203 giờ

+ Khối lượng lý thuyết: 381 giờ

+ Khối lượng thực hành, thực tập, thí nghiệm: 998 giờ

+ Khối lượng kiểm tra, ôn và thi kết thúc môn học, mô đun: 130 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