

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP
ÁP DỤNG TỪ KHÓA: 17 - 18

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

*(Kèm theo Quyết định số: 536/QĐ-CĐCĐ ngày 16 tháng 9 năm 2022
của Hiệu trưởng trường CĐCĐ Hậu Giang)*

Tên ngành, nghề: Công nghệ kỹ thuật chế biến và bảo quản thực phẩm

Mã ngành, nghề: 5540108

Trình độ đào tạo: Trung cấp

Hình thức đào tạo: Chính quy

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp Trung học cơ sở trở lên

Thời gian đào tạo: 2 năm

1. Mục tiêu đào tạo:

1.1 Mục tiêu chung:

Đào tạo nguồn nhân lực ngành Công nghệ kỹ thuật Chế biến và bảo quản thực phẩm trình độ Trung cấp đáp ứng yêu cầu bậc 4 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam. Có kiến thức cơ bản về kỹ thuật chế biến và bảo quản các loại thực phẩm như: Hóa sinh, Vi sinh, Nguyên liệu thực phẩm, Công nghệ chế biến rau quả, Kiểm nghiệm thực phẩm, thực hành các kỹ thuật chế biến bảo quản thủy hải sản, công nghệ chế biến rượu bia, bánh kẹo, sữa...có phẩm chất chính trị, đạo đức và sức khoẻ tốt; nắm vững những kiến thức cơ bản về kinh tế - xã hội và khoa học - kỹ thuật.

1.2 Mục tiêu cụ thể:

Sau khi học xong chương trình người học có khả năng

1.2.1 Về kiến thức:

- Trình bày được các quá trình biến đổi của nguyên liệu trong bảo quản và chế biến, vận chuyển, kinh doanh thực phẩm;

- Trình bày được quy trình công nghệ trong chế biến các sản phẩm thực phẩm: quy trình công nghệ chế biến đường, bánh kẹo, rượu, bia, nước giải khát, sữa và các sản phẩm sữa.

- Mô tả nguyên lý hoạt động, đặc tính kỹ thuật và qui trình vận hành an toàn thiết bị trong quá trình chế biến; mối quan hệ của các công đoạn trong quy trình công nghệ và phương pháp tiến hành các quá trình công nghệ cơ bản trong quá trình chế biến và bảo quản thực phẩm;

- Mô tả được các phương pháp phân loại và bảo quản sản phẩm thực phẩm sau thu hoạch và chế biến.

- Trình bày được các phương pháp kiểm tra, đánh giá chất lượng nguyên liệu, bán thành phẩm, thành phẩm trong chế biến, các phương pháp xác định chất lượng thực phẩm bằng cảm quan và dụng cụ; nguyên nhân và biện pháp xử lý các sự cố thường gặp trong quá trình chế biến, bảo quản, kiểm tra chất lượng thực phẩm;

- Giải thích được vai trò của an toàn lao động và vệ sinh công nghiệp trong sản

xuất; các phương pháp kiểm tra và bảo đảm chất lượng thực phẩm, các phương pháp bảo đảm vệ sinh - an toàn thực phẩm.

- 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.

1.2.2 Về kỹ năng:

- Thực hiện được các thao tác trong việc phân loại, lựa chọn được các nguyên liệu cơ bản sử dụng trong quá trình chế biến thực phẩm và bảo quản nguyên liệu theo đúng yêu cầu; bảo đảm chất lượng, an toàn thực phẩm và an toàn lao động;

- Kiểm tra và đánh giá được chất lượng nguyên liệu, bán thành phẩm và sản phẩm theo đúng yêu cầu kỹ thuật; phát hiện và xử lý được một số sự cố thường gặp trong quá trình chế biến, bảo quản và kiểm tra chất lượng thực phẩm;

- Thực hiện được các thao tác công nghệ, vận hành được các thiết bị chế biến, bảo quản thực phẩm đáp ứng đúng yêu cầu kỹ thuật;

- Kiểm tra được các thông số kỹ thuật và vận hành an toàn các hệ thống thiết bị trong dây chuyền chế biến;

- Đánh giá được chất lượng lương thực khi thu mua, nhập kho, chế biến và bảo quản.

- Thực hiện được các thao tác trong từng công đoạn của quy trình chế biến;

- Thực hiện được các biện pháp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất;

- Tổ chức thực hiện được việc kiểm tra, đôn đốc, đánh giá việc đảm bảo an toàn thực phẩm, an toàn lao động và phòng chống cháy nổ tại khu vực sản xuất;

- Sử dụng được công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; ứng dụng công nghệ thông tin trong một số công việc chuyên môn của ngành, nghề;

- Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 1/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam; ứng dụng được ngoại ngữ vào một số công việc chuyên môn của ngành, nghề.

1.2.3 Về năng lực tự chủ và trách nhiệm

- Làm việc độc lập trong điều kiện làm việc thay đổi, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm một phần đối với nhóm;

- Đánh giá hoạt động của cá nhân và một phần kết quả thực hiện của nhóm;

- Có ý thức trách nhiệm trong việc sử dụng, bảo quản thiết bị, dụng cụ trong dây chuyền sản xuất;

- Tự giác học tập, rèn luyện và nâng cao trình độ chuyên môn;

- Tuân thủ các nội quy, quy định của nhà máy, quy định về an toàn thực phẩm, phòng chống cháy nổ.

- Luôn tin tưởng vào đường lối, chủ trương, chính sách của Đảng và chấp hành pháp luật của Nhà nước.

- Có tính trung thực, cần kiệm.

- Có tinh thần đấu tranh chống các biểu hiện vi phạm pháp luật trong tổ chức và trong đời sống xã hội.

- Có ý chí vươn lên và có tinh thần tự lập.

1.3 Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:

Người học sau khi tốt nghiệp có thể đảm nhận các công việc của cán bộ kỹ thuật, tổ trưởng sản xuất, trưởng ca ở các dây chuyền sản xuất chế biến thực phẩm tại các cơ sở chế biến, bảo quản và kinh doanh thực phẩm, các cơ quan kiểm tra chất lượng và an toàn thực phẩm, các cơ sở nghiên cứu, tư vấn và đào tạo trong lĩnh vực lương thực và các ngành khác có liên quan trong cả nước.

1.4 Khả năng học tập, nâng cao trình độ:

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.

2 Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học:

- Số lượng môn học: 27 môn.

- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học: 58 tín chỉ (1.425 giờ).

- Khối lượng các môn học chung: 255 giờ.

- Khối lượng các môn học chuyên môn: 1170 giờ.

- Khối lượng lý thuyết: 394 giờ; Thực hành, bài tập: 978 giờ; Kiểm tra: 53 giờ

3. Nội dung chương trình:

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Trong đó			
			Tổng số	Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/ thí nghiệm/bài tập/ thảo luận	Thi/ Kiểm tra
I	Các môn học chung	12	255	94	148	13
DC1101	Pháp luật	1	15	9	5	1
DC1102	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
DC1203	Giáo dục chính trị	2	30	15	13	2
DC1204	Giáo dục Quốc phòng và An ninh	2	45	21	21	3
DC1205	Tin học	2	45	15	29	1
DC1406	Tiếng Anh	4	90	30	56	4
II	Các môn học, mô đun chuyên môn					
<i>II.1</i>	<i>Môn học, mô đun cơ sở</i>	10	225	75	140	10
CS49201	Vi sinh vật thực phẩm	2	45	15	28	2

Mã MH, MD	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Trong đó			
			Tổng số	Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/ thí nghiệm/bài tập/ thảo luận	Thi/ Kiểm tra
CS49202	Quản lý chất lượng thực phẩm	2	45	15	28	2
CS49203	Dinh dưỡng học	2	45	15	28	2
CS49204	Hoá sinh học thực phẩm	2	45	15	28	2
CS49205	Kỹ thuật an toàn	2	45	15	28	2
II.2	Môn học, mô đun chuyên môn	36	945	225	690	30
CN49201	Phụ gia thực phẩm	2	45	15	28	2
CN49202	An toàn vệ sinh thực phẩm	2	45	15	28	2
CN49203	Bao bì và bảo quản thực phẩm	2	45	15	28	2
CN49204	Nguyên liệu thực phẩm	2	45	15	28	2
CN49205	Công nghệ sản xuất đường và bánh kẹo	2	45	15	28	2
CN49206	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2	45	15	28	2
CN49207	Công nghệ sau thu hoạch	2	45	15	28	2
CN49208	Công nghệ chế biến rượu, bia, nước giải khát	2	45	15	28	2
CN49209	Công nghệ chế biến rau quả	2	45	15	28	2
CN49210	Công nghệ chế biến lương thực	2	45	15	28	2
CN49211	Công nghệ chế biến thủy sản	2	45	15	28	2
CN49212	Công nghệ chế biến sữa và các sản phẩm từ sữa	2	45	15	28	2
CN49213	Công nghệ sản xuất thực phẩm truyền thống	2	45	15	28	2
CN49214	Kiểm nghiệm chất lượng thực phẩm	2	45	15	28	2
CN49215	Kỹ thuật đông lạnh thực phẩm	2	45	15	28	2
II.3	Thực tập cơ sở ngoài trường	6	270	0	270	0
TN49601	Thực tập tốt nghiệp	6	270	0	270	0
Tổng cộng		58	1425	394	978	53

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP
ÁP DỤNG CHO KHÓA: 19**

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Kèm theo Quyết định số: 575/QĐ-CĐCĐ ngày 09 tháng 10 năm 2024
của Hiệu trưởng trường CĐCĐ Hậu Giang)

Tên ngành, nghề: Công nghệ kỹ thuật chế biến và bảo quản thực phẩm

Mã ngành, nghề: 5540108

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Trong đó			
			Tổng số	Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/ thí nghiệm/bài tập/ thảo luận	Thi/ Kiểm tra
I	Các môn học chung	11	255	94	148	13
DC1101	Pháp luật	1	15	9	5	1
DC1102	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
DC1203	Giáo dục chính trị	2	30	15	13	2
DC1204	Giáo dục Quốc phòng và An ninh	2	45	21	21	3
DC1205	Tin học	2	45	15	29	1
DC1307	Tiếng Anh	3	90	30	56	4
II	Các môn học, mô đun chuyên môn					
II.1	Môn học, mô đun cơ sở	10	225	75	140	10
CS49201	Vi sinh vật thực phẩm	2	45	15	28	2
CS49202	Quản lý chất lượng thực phẩm	2	45	15	28	2
CS49203	Dinh dưỡng học	2	45	15	28	2
CS49204	Hoá sinh học thực phẩm	2	45	15	28	2
CS49205	Kỹ thuật an toàn	2	45	15	28	2
II.2	Môn học, mô đun chuyên môn	36	945	225	690	30
CN49201	Phụ gia thực phẩm	2	45	15	28	2
CN49202	An toàn vệ sinh thực phẩm	2	45	15	28	2
CN49203	Bao bì và bảo quản thực phẩm	2	45	15	28	2
CN49204	Nguyên liệu thực phẩm	2	45	15	28	2
CN49205	Công nghệ sản xuất đường và bánh kẹo	2	45	15	28	2

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Trong đó			
			Tổng số	Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/ thí nghiệm/bài tập/ thảo luận	Thi/ Kiểm tra
CN49206	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2	45	15	28	2
CN49207	Công nghệ sau thu hoạch	2	45	15	28	2
CN49208	Công nghệ chế biến rượu, bia, nước giải khát	2	45	15	28	2
CN49209	Công nghệ chế biến rau quả	2	45	15	28	2
CN49210	Công nghệ chế biến lương thực	2	45	15	28	2
CN49211	Công nghệ chế biến thủy sản	2	45	15	28	2
CN49212	Công nghệ chế biến sữa và các sản phẩm từ sữa	2	45	15	28	2
CN49213	Công nghệ sản xuất thực phẩm truyền thống	2	45	15	28	2
CN49214	Kiểm nghiệm chất lượng thực phẩm	2	45	15	28	2
CN49215	Kỹ thuật đông lạnh thực phẩm	2	45	15	28	2
II.3	Thực tập cơ sở ngoài trường	6	270	0	270	0
TN49601	Thực tập tốt nghiệp	6	270	0	270	0
Tổng cộng		57	1.425	394	978	53