

**ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH VĨNH LONG
TRƯỜNG CAO ĐẲNG VĨNH LONG**

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO CAO ĐẲNG
NGÀNH CHẾ BIẾN LƯƠNG THỰC
MÃ NGÀNH: 6540102**

Vĩnh Long, tháng 7 năm 2020

UBND TỈNH VĨNH LONG
TRƯỜNG CAO ĐẲNG VĨNH LONG

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Tên ngành, nghề: Chế biến lương thực

Mã ngành, nghề: 6540102

Trình độ đào tạo: Cao đẳng

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp Trung học phổ thông

Thời gian đào tạo: 2,5 năm

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung

Chương trình Cao đẳng chế biến lương thực trang bị cho người học những kiến thức và kỹ năng về chế biến lương thực, được thiết kế để đào tạo người học trở thành kỹ sư thực hành chuyên ngành chế biến lương thực. Có đạo đức và lương tâm nghề nghiệp, có ý thức kỷ luật, tác phong công nghiệp, có thái độ hợp tác với đồng nghiệp, tôn trọng pháp luật và các quy định tại nơi làm việc, có sức khoẻ nhằm tạo điều kiện cho người lao động có khả năng tìm việc làm, đồng thời có khả năng học tập vươn lên đáp ứng các nhu cầu phát triển kinh tế - xã hội. Đồng thời có khả năng tiếp tục học tập lên các trình độ cao hơn.

1.2. Mục tiêu cụ thể

- Kiến thức

+ Mô tả được nguyên tắc hoạt động, tính năng, công dụng và quy trình vận hành, bảo dưỡng của một số máy móc, thiết bị, dụng cụ thường sử dụng trong chế biến lương thực;

+ Trình bày được phương pháp phân tích cơ bản, đặc tính của nguyên liệu trong chế biến lương thực và sự biến đổi của các thành phần trong quá trình sản xuất lương thực; đặc điểm và hoạt động ảnh hưởng của một số loại vi sinh vật trong bảo quản lương thực;

+ Phân tích, đánh giá được chất lượng của nguyên liệu, bán thành phẩm và sản phẩm thành phẩm trong chế biến lương thực;

+ Trình bày được một số nguyên lý cơ bản, các quá trình cơ bản của quá trình chế biến lương thực;

+ Nêu được các bước và yêu cầu của từng bước thực hiện các công việc trong quy trình công nghệ chế biến các sản phẩm phổ biến như: gạo, bột mì, mì ăn liền, mì sợi, nui, bánh mì, bánh canh, miến, phở, bún, bánh tráng;...

+ Áp dụng được những kiến thức về quản lý chất lượng, tiêu chuẩn hóa trong việc tham gia xây dựng, duy trì các thủ tục kiểm tra, kiểm nghiệm chất lượng lương thực;

+ Trình bày được các yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình thực hiện các thao tác.

+ Có trình độ ngoại ngữ bậc 2 (A2) theo quy định tại Thông tư số 01/2014/TT-BGDĐT hoặc tương đương trở lên;

+ Có trình độ đạt chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin cơ bản theo quy định tại Thông tư số 03/2014/TT-BTTTT hoặc tương đương trở lên;

- Kỹ năng

+ Lựa chọn chính xác các loại máy móc, thiết bị, dụng cụ, hóa chất cần dùng để phân tích các chỉ tiêu chất lượng nguyên liệu, sản phẩm bán thành phẩm, sản phẩm thành phẩm trong chế biến lương thực;

+ Làm thành thạo các thao tác đối với từng công đoạn trong quá trình sản xuất và chế biến lương thực, cụ thể như các sản phẩm: gạo, bột mì, mì ăn liền, mì sợi, bánh mì, bánh canh, miến, phở, bún, bánh tráng;...

+ Thực hiện các thao tác vận hành, kiểm tra, vệ sinh, bảo dưỡng máy- thiết bị chế biến theo đúng trình tự quy định, đảm bảo an toàn;

+ Chế biến được sản phẩm lương thực thực phẩm theo quy trình công nghệ đạt các chỉ tiêu chất lượng sản phẩm yêu cầu, đảm bảo các tiêu chuẩn về vệ sinh an toàn thực phẩm và năng suất lao động;

+ Khắc phục kịp thời những sự cố thường xảy ra trong quá trình kiểm tra; thực hiện được các giải pháp phòng ngừa và cải tiến để nâng cao hiệu quả công tác sản xuất và đảm bảo chất lượng sản phẩm;

+ Kiểm soát được các hoạt động kiểm tra chất lượng sản phẩm lương thực nhằm đảm bảo sự tuân thủ các thủ tục, tiêu chuẩn hiện hành.

- *Chính trị, đạo đức*

+ Có hiểu biết một số kiến thức cơ bản về Chủ nghĩa Mác - Lênin; tư tưởng Hồ Chí Minh, rèn luyện bản thân để trở thành người lao động mới có phẩm chất chính trị, có đạo đức và năng lực hoàn thành nhiệm vụ, góp phần thực hiện thắng lợi sự nghiệp công nghiệp hóa, hiện đại hóa đất nước;

+ Có ý thức thực hiện nghiêm túc đường lối của Đảng, Pháp luật của Nhà nước và hoàn thành tốt các nhiệm vụ được giao;

- + Trung thành với sự nghiệp xây dựng và bảo vệ Tổ quốc;
- + Có ý thức chia sẻ kinh nghiệm, hợp tác trong quá trình làm việc theo tổ, nhóm để nâng cao chất lượng và hiệu quả công việc.
- + Trung thực, cẩn thận, tỷ mỉ trong quá trình thực hiện thao tác phân tích;
- + Có ý thức tiết kiệm, bảo vệ dụng cụ, máy móc, thiết bị; bảo vệ môi trường và sức khỏe cộng đồng trong quá trình thực hiện nhiệm vụ;
- + Có đạo đức và lương tâm nghề nghiệp, ý thức tổ chức kỷ luật, tác phong công nghiệp, sức khỏe nhằm giúp người học sau khi tốt nghiệp có khả năng tìm việc làm;
- + Có tinh thần tự học để nâng cao trình độ chuyên môn.

1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp

Người có bằng tốt nghiệp cao đẳng nghề Chế biến lương thực sẽ:

- + Làm nhân viên phân tích, cán bộ kỹ thuật tại phòng kỹ thuật hoặc tham gia trực tiếp vào sản xuất tại các nhà máy, các cơ sở sản xuất sản phẩm của chế biến lương thực (sản xuất bột mì, mì ăn liền, tinh bột, bánh phở, snack, bánh canh, miến, mì sợi...);
- + Làm việc tại các trung tâm kiểm định chất lượng về lương thực;
- + Là trợ lý quản lý cho các cơ sở sản xuất chế biến lương thực ở quy mô vừa và nhỏ.

2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học

- Số lượng môn học, mô đun: ...38.....
- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: ...109.... Tín chỉ
- Khối lượng các môn học chung/đại cương:435..... giờ
- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: ... 1170..... giờ
- Khối lượng lý thuyết: 927.... giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: ... 1550... giờ

3. Nội dung chương trình

Mã MH/ MĐ	Tên môn học/mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/thí nghiệm/bài tập/thảo luận	Thi/Kiểm tra
I	Các môn học chung	19	435	157	255	23
DT6001	Giáo dục chính trị	4	75	41	29	5
DT6002	Pháp luật	2	30	18	10	2
DT6003	Giáo dục thể chất	2	60	5	51	4
DT6004	Giáo dục Quốc phòng - An ninh	3	75	36	35	4
DT6005	Tin học	3	75	15	58	2
DT6006	Ngoại ngữ (Tiếng Anh)	5	120	42	72	6
II	Các môn học, mô đun cơ sở và chuyên môn					
II.1	Môn học, mô đun cơ sở	32	690	312	334	44
TP69915	Phương pháp nghiên cứu khoa học	1	15	14		1
TP69917	Thống kê phép thí nghiệm	2	45	15	28	2
TP6203	Xác suất – thống kê	2	45	15	26	4
TP69908	Hóa phân tích	4	90	30	54	6
TP69907	Hóa hữu cơ	3	60	30	26	4
TP69906	Hóa học thực phẩm	3	60	30	26	4
TP69920	Vi sinh thực phẩm	3	60	30	26	4
TP69918	Vệ sinh an toàn thực phẩm	3	60	30	26	4
TP6209	Các quá trình CB trong CBLT-TP	3	60	30	26	4
TP69901	An toàn lao động	1	30	28		2
TP6211	Phân tích thực phẩm	6	120	60	56	4
TP6212	Thực tập chuyên môn	1	45		40	5
II.2	Môn học, mô đun chuyên môn	48	1170	375	734	61
TP6213	Anh văn chuyên ngành	2	45	15	28	2
TP6214	Máy và thiết bị chế biến LT	3	60	30	26	4
TP6215	Kiểm tra, vệ sinh máy thiết bị CBLT	3	60	30	26	4
TP6216	Nguyên liệu lương thực	3	60	30	28	2
TP6217	Bảo quản lương thực	4	90	30	56	4
TP6218	Sản xuất gạo	5	105	45	56	4
TP6219	Sản xuất bột mì	3	60	30	26	4
TP6220	Sản xuất mì ăn liền	3	60	30	26	4
TP6221	Sản xuất mì sợi	3	60	30	26	4
TP6222	Sản xuất tinh bột	3	60	30	26	4
TP6223	Bao bì và đóng gói sản phẩm lương thực	3	60	30	26	4

TP6224	Kiểm nghiệm chất lượng lương thực	4	90	30	58	2
TP6225	Quản trị sản xuất	2	45	15	26	4
	Thực tập nghề nghiệp					
TP6226	TTNN: Bảo quản lương thực	2	90		85	5
TP6227	TTNN: Sản xuất gạo	3	135		130	5
TP6228	TTNN: Máy và thiết bị chế biến LT	2	90		85	5
II.3	Môn học, mô đun tự chọn	6	120	60	52	8
TP6229	Sản xuất bánh mì	3	60	30	26	4
	Hoặc					
TP6230	Sản xuất bột ngũ cốc					
TP6991	Phát triển sản phẩm	3	60	30	26	4
3	Hoặc					
TP6232	Kỹ thuật xử lý môi trường					
II.4	Thực tập tốt nghiệp (8 tuần)	04	180		175	5
TN6000	Thực tập tốt nghiệp (6-8 tuần)	4	180	0	175	5
	Tổng cộng	109	2595	904	1550	141
	Tỷ trọng lý thuyết - thực hành (%)			35	60	5

4. Hướng dẫn sử dụng chương trình

4.1. Các môn học chung bắt buộc do Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội / Bộ Giáo dục và Đào tạo phối hợp với các Bộ/ngành tổ chức xây dựng và ban hành để áp dụng thực hiện.

4.2. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa:

Cần căn cứ vào điều kiện cụ thể, khả năng của mỗi trường và kế hoạch đào tạo hàng năm theo từng khóa học, lớp học và hình thức tổ chức đào tạo đã xác định trong chương trình đào tạo và công bố theo từng ngành, nghề để xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa đảm bảo đúng quy định.

4.3. Hướng dẫn tổ chức kiểm tra hết môn học, mô đun:

Thời gian tổ chức kiểm tra hết môn học, mô đun cần được xác định và có hướng dẫn cụ thể theo từng môn học, mô đun trong chương trình đào tạo.

4.4. Hướng dẫn xét công nhận tốt nghiệp theo phương thức tích lũy tín chỉ:

+ Người học phải học hết chương trình đào tạo trình độ trung cấp, cao đẳng theo từng ngành, nghề và phải tích lũy đủ số mô đun hoặc tín chỉ theo quy định trong chương trình đào tạo.

+ Hiệu trưởng trường căn cứ vào kết quả tích lũy của người học để quyết định việc công nhận tốt nghiệp ngay cho người học hoặc phải làm chuyên đề, khóa luận làm điều kiện xét tốt nghiệp.

+ Hiệu trưởng căn cứ vào kết quả xét công nhận tốt nghiệp để cấp bằng tốt nghiệp và công nhận danh hiệu kỹ sư thực hành hoặc cử nhân thực hành (đối với trình độ cao đẳng) theo quy định của trường.

4.5. Các chú ý khác (nếu có):

TM KHOA CNLTTP

NGƯỜI BIÊN SOẠN/ TM.TỔ BIÊN SOẠN

DUYỆT CỦA HIỆU TRƯỞNG