

Ban hành kèm theo Quyết định số /QĐ-CDVL ngày / /2020

của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Vĩnh Long

**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: Công nghệ thực phẩm (Food Technology)**

**Mã ngành, nghề: 6540103**

**Trình độ đào tạo: Cao Đẳng**

**Hình thức đào tạo: (Chính quy/thường xuyên): Chính quy**

**Đối tượng tuyển sinh: Đã tốt nghiệp trung học phổ thông**

**Thời gian đào tạo: 2,5 năm học**

### **1. Mục tiêu đào tạo**

#### **1.1. Mục tiêu chung:**

Đào tạo người học công nghệ thực phẩm có năng lực chuyên môn, phẩm chất chính trị, có lòng yêu nước, yêu ngành nghề. Có ý chí lập thân, lập nghiệp, có đạo đức nghề nghiệp với tư duy năng động, sáng tạo. Có tinh thần trách nhiệm, tác phong văn minh, ý thức tổ chức kỷ luật. Có trình độ chuyên môn để góp phần đào tạo nguồn nhân lực cho địa phương, khu vực ĐBSCL đáp ứng nhu cầu hội nhập của quá trình phát triển kinh tế đất nước.

Đào tạo người học có kiến thức khoa học kỹ thuật cơ sở, chuyên môn vững, có khả năng giải quyết vấn đề cao; có khả năng làm việc nhóm và kỹ năng giao tiếp truyền thông tốt; Đào tạo người học công nghệ thực phẩm có khả năng làm việc trong lĩnh vực sản xuất, chế biến và kinh doanh thực phẩm; có khả năng tiếp tục theo học các chương trình đào tạo đại học chuyên ngành Công nghệ thực phẩm hoặc nhóm ngành liên quan như Công nghệ sau thu hoạch, Công nghệ sinh học; Đào tạo người học công nghệ thực phẩm có khả năng thực hiện các hoạt động quản lý trong các nhà máy, cơ quan, doanh nghiệp hoạt động trong các lĩnh vực thực phẩm.

#### **1.2. Mục tiêu cụ thể:**

**1.2.1. Kiến thức:** Sau khi hoàn thành chương trình đào tạo ngành công nghệ thực phẩm, người học có các kiến thức tiếp thu được phù hợp với chuẩn đầu ra của chương trình:

Phương pháp nghiên cứu khoa học thực phẩm; Trang thiết bị, hệ thống và quy trình công nghệ thực phẩm; Thực hiện kiểm soát chất lượng thông qua việc xác định và ứng dụng các phương pháp kiểm tra, xử lý và phân tích; Thực hiện và duy trì hệ thống quản lý an toàn thực phẩm toàn cầu áp dụng tiêu chuẩn HACCP; Luật thực phẩm và quy trình quản lý chất lượng thực phẩm, các hệ thống quản lý chất lượng thực phẩm; Tổ chức và thực hiện các hoạt động phòng thí nghiệm nhằm kiểm nghiệm vật lý, hóa học và vi sinh thực phẩm; Phát triển và cải tiến sản phẩm thực phẩm sử dụng hóa thực phẩm, vi sinh thực phẩm, đánh giá cảm quan và nghiên cứu thị trường

Thực hiện các quá trình hoạt động, nhân sự, cơ sở vật chất, trang thiết bị và tác động môi trường trong các cơ sở chế biến thực phẩm; Kéo dài thời gian bảo quản bằng việc tích hợp những ứng dụng của công nghệ thực phẩm trong các công thức, các thành phần kỹ thuật, bảo quản và vận chuyển; Hỗ trợ bán hàng và tiếp thị, ghi nhãn và an toàn thực phẩm; Tôn trọng sự khác biệt về ý kiến, giá trị, hệ thống niềm tin và sự đóng góp của những người khác; Áp dụng các nguyên lý trong chế biến thực phẩm để chuyển đổi và bảo quản các loại nguyên liệu thô, bán thành phẩm và sản phẩm cuối cùng; Áp dụng kỹ năng giao tiếp nâng cao và ứng dụng phần mềm để soạn báo cáo, hồ sơ, quy trình và bài thuyết trình; Thực hiện kế hoạch phát triển nghề nghiệp cá nhân, bao gồm tham gia các hoạt động của ngành, các dự án cộng đồng và các hiệp hội nghề;

Kiến thức bổ trợ như ngoại ngữ và tin học phù hợp với quy định hiện hành của Bộ Lao động.

### **1.2.2. Kỹ năng**

Sau khi hoàn thành chương trình đào tạo ngành công nghệ thực phẩm, người học sẽ được trang bị những kỹ năng như:

Giao tiếp một cách rõ ràng, gãy gọn và chính xác bằng văn bản, lời nói và hình ảnh nhằm thực hiện mục đích giao tiếp và đáp ứng nhu cầu của khán thính giả; Trả lời các tin nhắn văn bản, lời nói hay hình ảnh theo cách nhằm đảm bảo giao tiếp hiệu quả;

Thực hiện các phép toán một cách chính xác; Áp dụng một cách tiếp cận có hệ thống để giải quyết vấn đề; Sử dụng nhiều kỹ năng tư duy khác nhau để dự đoán và giải quyết vấn đề; Xác định, lựa chọn tài liệu hóa thông tin bằng cách sử dụng hệ thống công nghệ và thông tin phù hợp; áp dụng các thông tin có liên quan từ nhiều nguồn khác nhau;

Tôn trọng sự khác biệt về ý kiến, giá trị, hệ thống niềm tin và sự đóng góp của những người khác; Tương tác với những người khác trong nhóm hoặc đội nhằm góp phần xây dựng mối quan hệ làm việc hiệu quả và đạt được các mục tiêu; Quản lý việc sử dụng thời gian và các nguồn lực khác để hoàn thành dự án; Chịu trách nhiệm cho hành động, quyết định, và kết quả của bản thân;

### **1.2.3. Thái độ**

Người học sau khi hoàn thành chương trình đào tạo ngành công nghệ thực phẩm cần có phẩm chất đạo đức nghề nghiệp, phẩm chất chính trị, yêu nước và yêu

ngành. Có tính chuyên nghiệp trong sinh hoạt và làm việc như tác phong công nghiệp, làm việc có kế hoạch, khoa học; có tinh thần hợp tác khi làm việc nhóm. Có tinh thần không ngừng học tập nâng cao trình độ chuyên môn nghiệp vụ.

### 1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp

Người học tốt nghiệp ngành Công nghệ thực phẩm có khả năng làm việc ở vị trí tương ứng về sản xuất hoặc kinh doanh trong các nhà máy, xí nghiệp, cơ sở hoạt động trong lĩnh vực thực phẩm.

### 2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học:

- Số lượng môn học, mô đun: 45
- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 110 Tín chỉ
- Khối lượng các môn học chung/đại cương: 435 giờ
- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1.950 giờ
- Khối lượng lý thuyết: 707 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 1.130 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
<b>I</b>	<b>Các môn học chung</b>	<b>19</b>	<b>435</b>	<b>157</b>	<b>255</b>	<b>23</b>
<b>DT6001</b>	Giáo dục chính trị	4	75	41	29	5
<b>DT6002</b>	Pháp luật	2	30	18	10	2
<b>DT6003</b>	Giáo dục thể chất	2	60	5	51	4
<b>DT6004</b>	Giáo dục Quốc phòng và An ninh	3	75	36	35	4
<b>DT6005</b>	Tin học	3	75	15	58	2
<b>DT6006</b>	Tiếng Anh	5	120	42	72	6
<b>II</b>	<b>Các môn học, mô đun chuyên môn</b>					

<b>II.1</b>	<b>Môn học, mô đun cơ sở</b>	<b>42</b>	<b>900</b>	<b>362</b>	<b>484</b>	<b>54</b>
<b>TP69921</b>	Xác suất thống kê	2	45	15	28	2
<b>TP69919</b>	Vật lý đại cương (Cơ, nhiệt, điện)	3	75	15	56	4
<b>TP6303</b>	Tổng quan công nghệ thực phẩm	2	45	15	28	2
<b>TP69907</b>	Hóa học hữu cơ	3	60	30	26	4
<b>TP69908</b>	Hóa phân tích	4	90	30	54	6
<b>TP69909</b>	Hóa sinh	2	45	15	28	2
<b>TP69905</b>	Dinh dưỡng	2	30	24	4	2
<b>TP69912</b>	Nhiệt kỹ thuật	3	60	30	28	2
<b>TP69906</b>	Hóa học thực phẩm	3	60	30	26	4
<b>TP69920</b>	Vi sinh thực phẩm	3	60	30	26	4
<b>TP69911</b>	Máy chế biến thực phẩm	2	45	15	28	2
<b>TP69918</b>	Vệ sinh an toàn thực phẩm	3	60	30	26	4
<b>TP69910</b>	Kỹ thuật thực phẩm	4	90	30	54	6
<b>TP6314</b>	Nguyên liệu thực phẩm	2	45	15	28	2
<b>TP6315</b>	Phương pháp nghiên cứu khoa học	1	15	10	4	1
<b>TP6316</b>	Thực tập chuyên môn	1	45	0	40	5
<b>TP69901</b>	An toàn lao động	2	30	28	0	2
<b>II.2</b>	<b>Môn học, mô đun chuyên môn</b>	<b>38</b>	<b>825</b>	<b>315</b>	<b>470</b>	<b>40</b>
<b>TP6318</b>	Anh văn chuyên ngành (Công nghệ thực phẩm)	2	45	15	28	2
<b>TP6319</b>	Chế biến và tồn trữ lạnh thực phẩm	2	45	15	28	2
<b>TP6320</b>	Công nghệ chế biến thủy sản	3	60	30	26	4
<b>TP69903</b>	Công nghệ chế biến lương thực	2	45	15	28	2
<b>TP6322</b>	Công nghệ sau thu hoạch ngũ cốc	2	45	15	28	2

<b>TP6323</b>	Công nghệ sau thu hoạch rau quả	3	60	30	26	4
<b>TP69914</b>	Phụ gia thực phẩm	2	45	15	28	2
<b>TP69904</b>	Đánh giá chất lượng sản phẩm	3	60	30	28	2
<b>TP69902</b>	Bao bì thực phẩm	2	45	15	28	2
<b>TP6327</b>	Công nghệ chế biến sản phẩm thực phẩm đóng hộp	2	45	15	28	2
<b>TP69917</b>	Thống kê phép thí nghiệm	2	45	15	28	2
<b>TP6329</b>	Công nghệ chế biến thịt – sản phẩm từ thịt	2	45	15	28	2
<b>TP6330</b>	Công nghệ chế biến thực phẩm lên men truyền thống	2	45	15	28	2
<b>TP6331</b>	Công nghệ chế biến rượu bia và nước giải khát	2	45	15	28	2
<b>TP6332</b>	Công nghệ chế biến sữa - Sản phẩm từ sữa	2	45	15	28	2
<b>TP6333</b>	Kiểm nghiệm lương thực	2	45	15	28	2
<b>TP69913</b>	Phát triển sản phẩm	3	60	30	26	4
	<b>Thực tập nghề nghiệp (chọn 3 trong 4)</b>	<b>3</b>	<b>135</b>	<b>0</b>	<b>120</b>	<b>15</b>
<b>TP6335</b>	TTNN: Vệ sinh An toàn thực phẩm	1	45	0	40	5
<b>TP6336</b>	TTNN: Chế biến thủy sản	1	45	0	40	5
<b>TP6337</b>	TTNN: Công nghệ chế biến thực phẩm	1	45	0	40	5
<b>TP6338</b>	TTNN: CNSTH rau quả	1	45	0	40	5
<b>II.3</b>	<b>Môn học, mô đun tự chọn (4TC)</b>	<b>4</b>	<b>90</b>	<b>30</b>	<b>56</b>	<b>4</b>
<b>TP6339</b>	Quản trị doanh nghiệp thực phẩm	2	45	15	28	2
<b>TP69916</b>	Quản trị sản xuất	2	45	15	28	2
<b>TP6341</b>	Sản xuất sạch hơn và quản lý môi	2	45	15	28	2

	trường					
<b>II.4</b>	<b>Thực tập tốt nghiệp (6 - 8 tuần)</b>	<b>4</b>	<b>180</b>	<b>0</b>	<b>165</b>	<b>15</b>
<b>TN6000</b>	Thực tập tốt nghiệp (6-8 tuần)	4	180	0	165	15
<b>Tổng cộng</b>		<b>110</b>	<b>2565</b>	<b>864</b>	<b>1550</b>	<b>151</b>
<b>Tỷ trọng lý thuyết - thực hành</b>				<b>34</b>	<b>60</b>	<b>6</b>

#### **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 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 CN LTTP  
SOẠN**

**NGƯỜI BIÊN SOẠN/TM. TỔ BIÊN**

**DUYỆT CỦA HIỆU TRƯỞNG**