

## CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành kèm theo quyết định số 72 /QĐ-CDVL  
ngày 01/07/ 2020 của Hiệu trưởng trường CD Vĩnh Long)

**Tên ngành, nghề:** Công nghệ thực phẩm

**Mã ngành, nghề:** 5540103

**Trình độ đào tạo:** Trung cấp

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

**Thời gian đào tạo:** 2,0 năm

### 1. Mục tiêu đào tạo:

#### 1.1 Mục tiêu chung:

Đào tạo người học trở thành kỹ thuật viên trình độ trung cấp ngành công nghệ thực phẩm 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 khỏe 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.

#### 1.2 Mục tiêu cụ thể:

Đào tạo trình độ trung cấp ngành Công nghệ thực phẩm nhằm trang bị kiến thức chuyên môn toàn diện nơi người học bao gồm khối kiến thức đại cương, kiến thức cơ sở ngành và kiến thức chuyên ngành, cụ thể người học có khả năng:

##### 1.2.1 Kiến thức:

Hiểu biết cơ bản về lý luận chính trị Mác-Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh, đường lối cách mạng của Đảng Cộng Sản Việt Nam, Nhà nước và Pháp luật Việt Nam. Hiểu biết cơ bản về khoa học tự nhiên, khoa học xã hội và nhân văn phù hợp với ngành nghề đào tạo đáp ứng việc tiếp thu kiến thức cơ sở và chuyên môn.

##### - Kiến thức chung

+ Sử dụng được các loại máy móc, thiết bị, dụng cụ để lấy mẫu và xác định các chỉ tiêu theo đúng quy trình vận hành và đảm bảo an toàn;

+ Thực hiện xác định được các chỉ tiêu chất lượng của lương thực, thực phẩm bằng các phương pháp vật lý, hóa học, hóa lý và vi sinh 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 lương thực, thực phẩm dựa trên các kết quả đã phân tích;

##### - Kiến thức chuyên môn

+ Vận dụng được những kiến thức cơ bản về khoa học thực phẩm: Về hoá sinh thực phẩm, vi sinh thực phẩm, vệ sinh an toàn thực phẩm để giải thích các biến đổi, các hư hỏng xảy ra trong thực phẩm trong quá trình chế biến, bảo quản cũng như đưa ra các phương pháp phòng ngừa.

+ Áp dụng được các kiến thức cơ bản về các quá trình công nghệ cơ bản trong chế biến thực phẩm như: chế biến thịt, chế biến thủy sản, công nghệ rượu bia nước giải khát,...

- + Thông thạo các kiến thức hỗ trợ của ngành thực phẩm: bao bì, phụ gia thực phẩm, ...
- + Vận dụng được các kiến thức khoa học, công nghệ và các kiến thức hỗ trợ vào các lĩnh vực chuyên ngành mà người học sẽ làm việc tại các cơ sở chế biến thực phẩm;
- + Hiểu và giải thích được những biến đổi hoá học, sinh học và lý học xảy ra trong quá trình chế biến và bảo quản và sản xuất thực phẩm. Hiểu biết và giải thích được các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm trong quá trình sản xuất;
- + Có khả năng ứng dụng các tiến bộ kỹ thuật, công nghệ vào thực tế sản xuất dưới sự chỉ đạo của cán bộ kỹ thuật có trình độ cao hơn.

*- Kiến thức hỗ trợ*

Có trình độ ngoại ngữ bậc 1 (A1) theo quy định tại thông tư số 01/2014/TT-BGDĐT hoặc tương đương trở lên.

Có trình độ tin học 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.

**1.2.2 Kỹ năng:**

Sau khi học xong người học có các kỹ năng sau

- + Vận hành thành thạo trang thiết bị có mức độ phức tạp vừa phải trên dây chuyền sản xuất thực phẩm;
- + Có kinh nghiệm và thành thạo trong việc đánh giá chất lượng sản phẩm ở từng giai đoạn sản xuất bằng phương pháp cảm quan;
- + Chỉ đạo thực hiện được một số công đoạn chế biến thực phẩm;
- + Thực hiện thành thạo được một số phép phân tích chỉ tiêu chất lượng đơn giản (chỉ tiêu hoá học, chỉ tiêu vật lý, chỉ tiêu sinh học, chỉ tiêu cảm quan)
- + Có khả năng kiểm tra và giám sát chuyên môn đối với công nhân bán lãnh nghề hoặc công nhân lãnh nghề khác;
- + Có khả năng làm việc độc lập hoặc làm việc phối hợp với những người trong tổ, trong ca sản xuất.

**1.3 Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:**

Người học có các cơ hội việc làm sau:

- Tham gia sản xuất trên các dây chuyền công nghệ chế biến thực phẩm của các cơ sở sản xuất ngành nghề chế biến thực phẩm.
- Thiết kế công nghệ sản xuất, kiểm tra chất lượng sản phẩm trên dây chuyền, công nghệ chế biến thực phẩm từ nguyên liệu đến thành phẩm.
- Tổ chức và quản lý doanh nghiệp sản xuất ngành chế biến thực phẩm với quy mô vừa và nhỏ
- Cơ hội việc làm tại các công ty giám định chất lượng lương thực, thực phẩm
- Ngoài ra người học tốt nghiệp ngành này được học liên thông lên các bậc học cao đẳng, đại học, đúng chuyên ngành đào tạo theo quy định của Nhà nước.

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

- Số lượng môn học, mô đun: 29.
- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 64 tín chỉ.
- Khối lượng các môn học chung/đại cương: 255 giờ.

- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: **1065** giờ.
- Khối lượng lý thuyết: **502** giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: **907** giờ; Thi, kiểm tra hết môn học: **91** giờ.

### 3. Nội dung chương trình:

MN/MĐ	Tên môn học	Số tín	Thời gian học tập (giờ)			
		chỉ	Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	* Thực hành	** Thi
<b>I</b>	<b>Các môn học chung</b>	<b>12</b>	<b>255</b>	<b>94</b>	<b>148</b>	<b>13</b>
DT5001	Chính trị	2	30	15	13	2
DT5002	Pháp luật	1	15	9	5	1
DT5003	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
DT5004	Giáo dục quốc phòng và an ninh	2	45	21	21	3
DT5005	Tin học	2	45	15	29	1
DT5006	Ngoại ngữ	4	90	30	56	4
<b>II</b>	<b>Môn học cơ sở - chuyên môn</b>	<b>48</b>	<b>1065</b>	<b>408</b>	<b>594</b>	<b>63</b>
<b>II.1</b>	<b>Môn học cơ sở</b>	<b>23</b>	<b>450</b>	<b>228</b>	<b>198</b>	<b>24</b>
TP59907	Kỹ thuật phòng thí nghiệm	3	60	30	28	2
TP59904	Hóa phân tích	3	60	30	28	2
TP59902	Dinh dưỡng	2	30	24	4	2
TP5304	Hóa học thực phẩm	3	60	30	26	4
TP5305	Vi sinh thực phẩm	3	60	30	26	4
TP59910	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2	30	24	4	2
TP5307	Kỹ thuật thực phẩm	3	60	30	26	4
TP5308	Nguyên liệu thực phẩm	2	45	15	28	2
TP59908	Máy chế biến thực phẩm	2	45	15	28	2
<b>II.2</b>	<b>Các môn học chuyên môn</b>	<b>20</b>	<b>435</b>	<b>165</b>	<b>248</b>	<b>22</b>
TP59901	Bao bì thực phẩm	2	45	15	28	2
TP59909	Phụ gia thực phẩm	2	45	15	28	2
TP5312	Công nghệ sau thu hoạch	2	45	15	28	2
TP5313	Công nghệ chế biến thịt - SP từ thịt	2	45	15	28	2
TP5314	Công nghệ chế biến thủy sản	3	60	30	26	4
TP5315	Kiểm nghiệm chất lượng TP	3	60	30	26	4
TP5316	Công nghệ chế biến sản phẩm thực phẩm đóng hộp	2	45	15	28	2
TP5317	Công nghệ chế thực phẩm lên men truyền thống	2	45	15	28	2
TP5318	Công nghệ chế biến rượu bia và nước giải khát	2	45	15	28	2
<b>II.3</b>	<b>Môn học tự chọn (1 trong 2)</b>	<b>2</b>	<b>45</b>	<b>15</b>	<b>28</b>	<b>2</b>
TP5319	Công nghệ sản xuất đường và bánh kẹo	2	45	15	28	2
TP5320	Công nghệ chế biến sữa - SP từ	2	45	15	28	2

	sửa					
<b>II.4</b>	<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>TP5321</b>	TTNN Công nghệ chế biến thực phẩm	1	45	0	40	5
<b>TP5322</b>	TTNN Công nghệ sau thu hoạch	1	45	0	40	5
<b>TP5323</b>	TTNN Công nghệ chế biến rượu bia và nước giải khát	1	45	0	40	5
<b>TP5324</b>	TTNN Công nghệ chế biến thủy sản	1	45	0	40	5
25	<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>TN5000</b>	Thực tập tốt nghiệp: (6-8 tuần)	4	180	0	165	15
<b>Tổng cộng:</b>		<b>64</b>	<b>1500</b>	<b>502</b>	<b>907</b>	<b>91</b>
<b>Tỷ trọng lý thuyết - thực hành (%)</b>				<b>33.5</b>	<b>60.5</b>	<b>6</b>

\* *Thực hành: gồm thực hành, thực tập, thí nghiệm, bài tập, thảo luận.*

\*\* *Thi: gồm kiểm tra (thường xuyên/định kỳ), thi (hết môn/học kỳ)*

#### **4. Hướng dẫn sử dụng chương trình**

#### **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 CNLT-TP

Người biên soạn/TM. Tổ biên soạn

Duyệt của Hiệu Trưởng