

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRUNG CẤP

Tên ngành: Công nghệ thực phẩm

Mã ngành: 5540103

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: 1,5 năm

I. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

1.1. Mục tiêu chung:

Người được đào tạo trình độ trung cấp công nghệ thực phẩm có tay nghề vững vàng, có khả năng làm việc tại các công ty, xí nghiệp cơ sở kinh doanh và chế biến, bảo quản lương thực, thực phẩm; các cơ quan quản lý, nghiên cứu, kiểm tra về lương thực, thực phẩm các cấp; tham gia phục vụ sản xuất thực phẩm qui mô gia đình và hợp tác xã...; có khả năng học tập ở các bậc học cao hơn.

1.2. Mục tiêu cụ thể:

- Kiến thức :

+ Nắm được những kiến thức cơ bản về khoa học thực phẩm: về hoá sinh thực phẩm, vi sinh thực phẩm, dinh dưỡng & vệ sinh an toàn thực phẩm; ...

+ Nắm được các kiến thức cơ bản về công nghệ thực phẩm: các quá trình công nghệ cơ bản trong chế biến thực phẩm;

+ Thông thạo các kiến thức bổ trợ của ngành thực phẩm: phân tích thực phẩm, nhiệt kỹ thuật ...

+ Vận dụng được các kiến thức khoa học, công nghệ và các kiến thức bổ 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 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.

- Kỹ năng :

+ 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 vi sinh, chỉ tiêu cảm quan);
- + Bảo dưỡng được các trang thiết bị chế biến thực phẩm theo qui trình sửa chữa nhỏ;
- + 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.

- Chính trị, đạo đức:

+ Hiểu biết cơ bản về đường lối cách mạng và kinh tế của Đảng, về Hiến pháp và pháp luật của nhà nước. Yêu nước, trung thành với sự nghiệp xây dựng và bảo vệ tổ quốc Việt Nam xã hội chủ nghĩa, thực hiện đầy đủ trách nhiệm, nghĩa vụ của người công dân nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam; sống và làm việc theo hiến pháp và pháp luật;

+ Yêu nghề, có khả năng làm việc độc lập và làm việc theo nhóm. Có kỹ năng lao động nghề nghiệp, sống lành mạnh, phù hợp với phong tục tập quán, truyền thống văn hoá dân tộc và địa phương trong từng giai đoạn lịch sử;

+ Có ý thức học tập và rèn luyện để nâng cao trình độ đáp ứng yêu cầu công việc.

- Thể chất, quốc phòng:

+ Rèn luyện thân thể bảo đảm sức khoẻ học tập và công tác khi ra trường, phù hợp với lao động nghề nghiệp;

+ Có kiến thức và kỹ năng về quân sự phổ thông để thực hiện nghĩa vụ quốc phòng toàn dân.

1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:

Sau khi tốt nghiệp, người học có thể:

- Tham gia sản xuất trên các dây chuyền công nghệ chế biến thực phẩm của các cơ sở sản xuất trong nước hoặc xuất khẩu lao động sang các nước khác;

- Làm tổ trưởng sản xuất, cán bộ kỹ thuật, kỹ thuật viên, cán bộ kỹ thuật kiểm tra chất lượng sản phẩm trên dây chuyền công nghệ chế biến thực phẩm từ nguyên liệu đến bán thành phẩm và thành phẩm;

- Tổ chức và quản lý doanh nghiệp sản xuất chế biến thực phẩm với quy mô vừa và nhỏ;

- Làm việc tại các cơ quan quản lý nhà nước về an toàn vệ sinh thực phẩm.

II. KHỐI LƯỢNG KIẾN THỨC VÀ THỜI GIAN CỦA KHÓA HỌC

- Số lượng môn học: 22

- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học: 64 tín chỉ

- Khối lượng các môn học chung /đại cương: 210 giờ

- Khối lượng các môn học chuyên môn: 1365 giờ

- Khối lượng lý thuyết: 474 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 1101 giờ

III. NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH

Mã MH	Tên môn học	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/ thí nghiệm/ bài tập/ thảo luận	Kiểm tra
I	Các môn học chung/đại cương	13	210	125	71	14
MH01	Chính trị	2	30	22	6	2
MH02	Pháp luật	1	15	11	3	1
MH03	Giáo dục thể chất	2	30	3	24	3
MH04	Giáo dục Quốc phòng và An ninh	2	45	19	23	3
MH05	Tin học	2	30	13	15	2
MH06	Ngoại ngữ	4	60	57	0	3
II	Các môn học chuyên môn	51	1365	322	1004	39
II.1	Môn học cơ sở bắt buộc	16	345	126	203	16
MH07	Hoá sinh thực phẩm	3	60	28	29	3
MH08	Vi sinh thực phẩm	3	60	28	29	3
MH09	Nhiệt kỹ thuật	2	45	14	29	2
MH10	Phân tích thực phẩm	2	45	14	29	2
MH11	Các quá trình cơ bản trong chế biến thực phẩm	2	45	14	29	2
MH12	Dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm	2	45	14	29	2
MH13	Máy và thiết bị chế biến thực phẩm	2	45	14	29	2
II.2	Môn học chuyên ngành bắt buộc	18	375	154	203	18
MĐ14	Công nghệ chế biến sữa và sản phẩm từ sữa	3	60	28	29	3
MĐ15	Công nghệ chế biến rau quả	3	60	28	29	3
MĐ16	Công nghệ chế biến lương thực	3	60	28	29	3
MĐ17	Công nghệ chế biến thịt và sản phẩm từ thịt	3	60	28	29	3
MĐ18	Công nghệ chế biến thủy sản	2	45	14	29	2
MĐ19	Quản lý chất lượng thực phẩm	2	45	14	29	2
MĐ20	Bảo quản nông sản	2	45	14	29	2

II.3	Môn học tự chọn (chọn 1 trong 3 môn học cơ sở, 1 trong 4 môn học chuyên ngành)	5	105	42	58	5
MH21	Nước và xử lý nước	2	45	14	29	2
MH22	Bao bì thực phẩm	2	45	14	29	2
MH23	Phụ gia thực phẩm	2	45	14	29	2
MĐ24	Công nghệ sản xuất bánh kẹo	3	60	28	29	3
MĐ25	Công nghệ chế biến nước giải khát	3	60	28	29	3
MĐ26	Công nghệ chế biến trà, cà phê, ca cao	3	60	28	29	3
MĐ27	Công nghệ chế biến dầu thực phẩm	3	60	28	29	3
II.4	Thực tập cuối khóa	12	540	0	540	0
	Tổng cộng	64	1575	447	1075	53

HIỆU TRƯỞNG

(Đã ký)

ThS. Nguyễn Tiến Huyền