

ỦY BAN NHÂN DÂN TP CẦN THƠ
TRƯỜNG CAO ĐẲNG KINH TẾ - KỸ THUẬT CẦN THƠ



CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Trình độ đào tạo: CAO ĐẲNG
(hệ tốt nghiệp THPT)

Ngành: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM
(Mã ngành: 6540103)

NĂM 2022

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành theo Quyết định số 316/QĐ - KTKT ngày 31 tháng 8 năm 2022
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Kinh tế - Kỹ thuật Cần Thơ)

Tên ngành: Công nghệ thực phẩm

Mã ngành: 6540103

Trình độ đào tạo: Cao đẳng

Hình thức đào tạo: Chính quy/Vừa làm vừa học

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp THPT hoặc tương đương.

Thời gian đào tạo: 3 năm

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung:

Chương trình khung ngành **Công nghệ thực phẩm** trình độ cao đẳng đào tạo người học có đủ phẩm chất và năng lực nghề nghiệp đáp ứng được yêu cầu thực tiễn của nền công nghiệp khu vực Đồng bằng sông Cửu Long và các vùng lân cận

Ngành Công nghệ thực phẩm trình độ cao đẳng là ngành, nghề mà người hành nghề trực tiếp thực hiện tiếp nhận và bảo quản nguyên vật liệu, các vị trí công nghệ trong dây chuyền sản xuất đến tiếp nhận và bảo quản sản phẩm, kiểm tra chất lượng sản phẩm, kiểm soát chất lượng, đảm bảo chất lượng và quản lý sản xuất để sản xuất các sản phẩm như rượu bia, nước giải khát, đồ hộp, đường, sữa, bánh kẹo, lương thực, sản phẩm thịt, thủy sản, rau quả, ... đáp ứng yêu cầu bậc 5 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam.

Ngành Công nghệ thực phẩm là sự kết hợp của công nghệ với tính sáng tạo cao, để tạo ra sản phẩm mới vừa đạt chất lượng vừa có tính thẩm mỹ nhằm hấp dẫn người tiêu dùng.

Vị trí việc làm của nghề tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh, nghiên cứu phát triển các sản phẩm thực phẩm, trong các viện nghiên cứu hay cơ quan quản lý Nhà nước về thực phẩm, trong môi trường làm việc bảo đảm vệ sinh và an toàn lao động.

Để thực hiện công việc, người lao động phải đáp ứng yêu cầu về sức khỏe, có kiến thức chuyên môn và năng lực thực hành các công việc của nghề, tuân thủ các quy định về quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm. Bên cạnh đó, người lao động phải thường xuyên rèn luyện nâng cao kỹ năng nghề, cập nhật công nghệ, làm chủ thiết bị, đáp ứng yêu cầu công nghiệp hóa và hiện đại hóa.

1.2. Mục tiêu cụ thể:

1.2.1. Kiến thức:

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

- Trình bày được phương pháp phân tích cơ bản, đặc tính của nguyên liệu trong chế biến và sự biến đổi của các thành phần trong quá trình sản xuất thực phẩm; đặc điểm và hoạt động của một số loại vi sinh vật;
- Phân tích được hiện tượng, nguyên nhân gây ra sự hư hỏng nguyên liệu thực phẩm và biết đề ra các biện pháp khắc phục;
- Phân tích, đánh giá được chất lượng của nguyên liệu, bán thành phẩm và sản phẩm thành phẩm trong chế biến thực phẩm;
- Trình bày được một số nguyên lý cơ bản, các quá trình cơ bản của quá trình chế biến thực phẩm;
- Nêu được các bước và yêu cầu của từng bước thực hiện các công việc trong qui trình công nghệ chế biến các sản phẩm phổ biến như: thực phẩm đông lạnh, thực phẩm đóng hộp, lương thực, rau, quả, sữa, sản phẩm truyền thống, rượu bia và nước giải khát;
- 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 thực phẩm;
- Trình bày được các yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình thực hiện các thao tác; nguyên tắc đảm bảo an toàn lao động trong các xí nghiệp chế biến và bảo quản thực phẩm;
- Trình bày được các kiến thức về ngoại ngữ theo quy định và ứng dụng ngoại ngữ vào công việc chuyên môn;
- 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. 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 thực phẩm;
- Thực hiện thành thạo các thao tác đối với từng công đoạn trong quá trình sản xuất và chế biến thực phẩm cụ thể;
- 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 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;
- Thực hiện thành thạo việc lấy mẫu, kiểm tra và đánh giá chất lượng nguyên liệu, bán thành phẩm và thành phẩm trong quá trình chế biến theo quy định;
- Lựa chọn được bao bì và phụ gia thực phẩm sử dụng trong chế biến đúng quy định, phù hợp với yêu cầu công nghệ;
- Sắp xếp, bố trí được kho và các dụng cụ, thiết bị đi kèm để bảo quản sản phẩm và kiểm soát được các thông số (nhiệt độ, độ ẩm), các động vật gây hại đúng quy định;
- Thực hiện hiệu quả việc giao tiếp, ứng xử cần thiết để giải quyết những công việc hoặc vấn đề phức tạp của nghề tương ứng với trình độ đào tạo;
- 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 2/6 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. Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- Chấp hành tốt các quy định của pháp luật, chính sách của nhà nước, qui định của cơ quan, đơn vị;
- Có năng lực làm việc độc lập hoặc theo nhóm để giải quyết công việc, vấn đề phức tạp trong điều kiện làm việc thay đổi; chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm, có năng lực hướng dẫn, giám sát, đánh giá đối với nhóm thực hiện những nhiệm vụ xác định;
- Có ý thức tuân thủ các nguyên tắc đảm bảo an toàn lao động và an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình chế biến thực phẩm;
- Có ý thức tiết kiệm, chống lãng phí; bảo vệ dụng cụ, thiết bị; bảo vệ môi trường và sức khỏe cộng đồng trong quá trình thực hiện công việc;
- Trung thực, cẩn thận, tỉ mỉ trong quá trình thực hiện thao tác phân tích;
- 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 làm việc sau tốt nghiệp:

Sau khi tốt nghiệp, người học có năng lực đáp ứng các yêu cầu tại các vị trí việc làm của ngành nghề như:

- Tham gia trực tiếp vào sản xuất tại các nhà máy, các cơ sở sản xuất sản phẩm của chế biến thực phẩm
- Làm nhân viên kiểm tra chất lượng sản phẩm; Quản lý chất lượng sản phẩm theo HACCP
- Làm nhân viên phân tích, cán bộ kỹ thuật tại phòng Kỹ thuật
- Làm việc tại các trung tâm kiểm định chất lượng về thực phẩm;
- Quản lý cho các cơ sở sản xuất chế biến thực phẩm ở qui mô vừa và nhỏ.

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

- Số lượng môn học: 33 (không kể môn học Công tác xã hội 01 tín chỉ)
- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: **80** tín chỉ: **1830 giờ** (không kể môn học Công tác xã hội 01 tín chỉ)
- Khối lượng các môn học chung/đại cương: 435 giờ (20 TC)
- Khối lượng các môn học chuyên môn: **1395 giờ (60 TC)**
- Khối lượng lý thuyết: **780 giờ (42,6%)**
- Khối lượng thực hành, thực tập, thí nghiệm: **1050 giờ (57,4%)**

3. Nội dung chương trình:

3.1 Danh mục và thời lượng các môn học:

Mã MH	Tên môn học	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/bài tập/thảo luận	Thi/kiểm tra
I	Các môn học chung	20	435	157	255	23
CMC110	Giáo dục Chính trị	4	75	41	28	5
CMC204	Pháp luật	2	30	18	10	2
CMC202	Giáo dục thể chất	2	60	5	51	4
CMC111	Giáo dục Quốc phòng và AN	4	75	36	35	4
CMC103	Tin học	3	75	15	58	2
CMC210	Tiếng Anh	5	120	42	72	6
CXH101	Công tác xã hội	1	45	0	45	0
II	Các môn học chuyên môn	60	1395	540	795	60
II.1	Môn học cơ sở	15	300	135	150	15
CTP202	Hoá học phân tích	2	45	13	30	2
CTP203	Hóa sinh	2	45	13	30	2
CTP204	Vì sinh vật thực phẩm	3	60	27	30	3
CTP303	Kỹ thuật thực phẩm 1	2	45	13	30	2
CTP304	Kỹ thuật thực phẩm 2	2	30	28	0	2
CTP409	Kiểm nghiệm	2	45	13	30	2
CTP305	Máy chế biến	2	30	28	0	2
II	Các môn học chuyên môn	60	1395	540	795	60
II.2	Môn học chuyên môn	27	465	321	117	27
CTP306	Nguyên lý bảo quản thực phẩm	2	30	28	0	2
CTP403	Chế biến rượu bia, nước giải khát	2	30	28	0	2
CTP310	Chế biến đồ hộp	3	45	42	0	3
CTP402	Chế biến đường, sữa, bánh kẹo	3	45	42	0	3
CTP302	Chế biến lương thực	2	30	28	0	2
CTP501	Chế biến thịt	2	30	28	0	2
CTP505	Quản lý chất lượng thực phẩm	2	45	13	30	2
CTP502	Công nghệ sau thu hoạch	2	30	28	0	2
CTP404	Chế biến thủy sản	4	60	56	0	4
CTP410	PPTN&NCKH	2	30	28	0	2
CTP309	Thực hành chuyên ngành CNTP 1	1	30	0	29	1

Mã MH	Tên môn học	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/bài tập/thảo luận	Thi/kiểm tra
CTP406	Thực hành chuyên ngành CNTP 2	1	30	0	29	1
CTP506	Thực hành chuyên ngành CNTP 3	1	30	0	29	1
II.3	Môn học tự chọn	6	90	84	0	6
CTP401	An toàn lao động	2	30	28	0	2
CTP504	Kỹ thuật bao bì thực phẩm	2	30	28	0	2
CTP308	Phụ gia thực phẩm	2	30	28	0	2
CTP405	Nước cấp nước thải kỹ nghệ	2	30	28	0	2
CTP503	Dinh dưỡng	2	30	28	0	2
CTP307	Phát triển sản phẩm mới	2	30	28	0	2
II.4	Thực tập doanh nghiệp	7	315	0	308	7
CTP510	Thực tập doanh nghiệp 1	4	180	0	176	4
CTP602	Thực tập doanh nghiệp 2	3	135	0	132	3
II.5	Thực tập tốt nghiệp	5	225	0	220	5
CKL5555	Thực tập tốt nghiệp	5	225	0	220	5
Tổng cộng		80	1830	697	1050	83

Cần Thơ, ngày tháng năm 202...

HIỆU TRƯỞNG