

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



CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Trình độ đào tạo: **TRUNG CẤP**
(hệ tốt nghiệp THCS)

Ngành: **CÔNG NGHỆ KỸ THUẬT CHẾ BIẾN VÀ
BẢO QUẢN THỰC PHẨM**
(Mã ngành: 5540108)

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 kỹ thuật chế biến và bảo quản thực phẩm

Mã ngành: 5540108

Trình độ đào tạo: Trung cấp đối với hệ tốt nghiệp THCS

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

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp THCS hoặc tương đương trở lên.

Thời gian đào tạo: 3 năm

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung:

Ngành *Công nghệ Kỹ thuật Chế biến và Bảo quản Thực phẩm* trình độ trung cấp là ngành, nghề mà người hành nghề trực tiếp thực hiện tiếp nhận và bảo quản nguyên vật liệu, chuẩn bị, phối trộn và pha chế nguyên phụ liệu, tiếp nhận và bảo quản sản phẩm, kiểm tra chất lượng sản phẩm, để sản xuất ra các sản phẩm thực phẩm như đồ hộp, đường, sữa, bánh kẹo, lương thực, sản phẩm thịt, thủy sản, rau quả, trong các cơ sở sản xuất thực phẩm công nghiệp, đáp ứng yêu cầu bậc 4 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam.

Chương trình trung cấp chuyên nghiệp ngành Công nghệ Kỹ thuật Chế biến và Bảo quản Thực phẩm được thiết kế để đào tạo người học có trình độ trung cấp chuyên nghiệp, có đạo đức và lương tâm nghề nghiệp, có thái độ hợp tác với đồng nghiệp, tôn trọng pháp luật và các quy định tại nơi làm việc, có sức khỏe, có đủ kiến thức và kỹ năng để tham gia trực tiếp vào quá trình sản xuất và bảo quản, kiểm tra chất lượng sản phẩm trong các cơ sở sản xuất thực phẩm có các quy mô nhỏ và vừa hoặc quy mô công nghiệp, trong các cơ sở kinh doanh, các đơn vị nghiên cứu phát triển các sản phẩm thực phẩm.

1.2. Mục tiêu cụ thể:

1.2.1. Kiến thức:

- Mô tả được vai trò, tính chất, thành phần của nguyên vật liệu và ảnh hưởng của nguyên liệu đến chất lượng sản phẩm;
- Trình bày được quy trình công nghệ và các điều kiện kỹ thuật trong chế biến thực phẩm;
- Mô tả được nguyên lý hoạt động, đặc tính kỹ thuật và quy trình vận hành an toàn máy và thiết bị trong quá trình sản xuất;
- Liệt kê được nguyên nhân các sự cố và cách khắc phục trong quá trình chế biến thực phẩm;
- Mô tả được các phương pháp kiểm tra, đánh giá chất lượng nguyên liệu, bán thành phẩm, thành phẩm trong sản xuất;

- Trình bày được vai trò của an toàn lao động, an toàn thực phẩm và vệ sinh công nghiệp trong sản xuất;
- 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 được nguyên liệu đáp ứng yêu cầu công nghệ và chất lượng sản phẩm;
- Thực hiện được các thao tác trong các công đoạn của quy trình sản xuất thực phẩm;
- Phát hiện và xử lý được các sự cố đơn giản trong quá trình sản xuất;
- Kiểm tra được các thông số kỹ thuật và vận hành an toàn các hệ thống thiết bị trong dây chuyền sản xuất thực phẩm;
- Sử dụng được các dụng cụ đo, kiểm tra thiết bị trên dây chuyền sản xuất;
- Thực hiện được công tác vệ sinh thiết bị định kỳ theo đúng quy trình;
- Thực hiện được việc lấy mẫu, kiểm tra và đánh giá chất lượng nguyên liệu, bán thành phẩm và thành phẩm trong quá trình chế biến đúng tiêu chuẩn 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;
- Bảo dưỡng và vệ sinh các thiết bị sử dụng trong chế biến thành thạo, đúng quy trình;
- Thực hiện hiệu quả việc giao tiếp, ứng xử cần thiết để thực hiện những công việc có tính thường xuyên 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 1/6 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 pháp luật, chính sách của nhà nước;
- Có tác phong công nghiệp, có khả năng giải quyết các vấn đề phát sinh;
- Có năng lực làm việc độc lập trong điều kiện làm việc thay đổi, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm một phần đối với nhóm;
- 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;
- Trung thực, cẩn thận, tỉ mỉ trong quá trình thực hiện công việc;
- Có ý thức tiết kiệm, chống lãng phí; có ý thức bảo vệ dụng cụ, thiết bị, bảo vệ môi trường và sức khỏe cộng đồng trong quá trình thực hiện công việc;
- Có đạo đức và lương tâm nghề nghiệp, có ý thức tổ chức kỷ luật, tác phong công nghiệp, có sức khỏe nhằm sau khi tốt nghiệp có khả năng tìm việc làm.

- Có ý thức học tập, rèn luyện để nâng cao trình độ chuyên môn, kỹ năng nghề nghiệp.

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;

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

- Số lượng môn học: 24
- Khối lượng kiến thức văn hóa: 1020 giờ
- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 55 TC (không kể môn học Công tác xã hội 01 tín chỉ và các môn học văn hóa)
- Khối lượng các môn học chung/đại cương: **255 giờ (12 TC)**
- Khối lượng các môn học chuyên môn: **1125 giờ (43 TC)**
- Khối lượng lý thuyết: 467 giờ (33,8%)
- Khối lượng thực hành, thực tập, thí nghiệm: 913 giờ (66,2%)

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/thí nghiệm/bài tập/thảo luận	Thi/ kiểm tra
I	Các môn văn hóa		1020	729	243	48
TOB207	Toán 1		120	74	40	6
VLB109	Vật lý 1		30	19	8	3
HHB106	Hóa học 1		60	43	15	2
SVB107	Sinh vật 1		45	35	7	3
NVB108	Ngữ văn 1		75	61	8	6
TOB303	Toán 2		120	74	40	6
VLB209	Vật lý 2		30	19	8	3
HHB301	Hóa học 2		75	52	20	3
SVB206	Sinh vật 2		45	38	4	3
NVB208	Ngữ văn 2		90	74	8	8
TOB402	Toán 3		120	74	40	6
VLB304	Vật lý 3		30	19	8	3
HHB401	Hóa học 3		60	42	15	3
SVB403	Sinh vật 3		45	30	12	3
NVB302	Ngữ văn 3		75	65	6	4
II	Các môn học chung	12	255	94	148	13
TMC304	Giáo dục chính trị	2	30	15	13	2

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	Thi/kiểm tra
TCM302	Pháp luật	1	15	9	5	1
TCM406	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
TMC305	Giáo dục Quốc phòng và An ninh	2	45	21	21	3
TMC301	Tin học	2	45	15	29	1
TMC201	Tiếng Anh	4	90	30	56	4
TXH301	Công tác xã hội	1	45	0	45	0
III	Các môn học chuyên môn	43	1125	317	765	43
III.1	Môn học cơ sở	11	225	94	120	11
TCB101	Hóa học phân tích	2	45	13	30	2
TCB102	Hoá sinh	2	45	13	30	2
TCB304	Vi sinh vật thực phẩm	3	60	27	30	3
TTP406	Kiểm nghiệm	2	45	13	30	2
TCB202	Máy chế biến	2	30	28	0	2
III.2	Môn học chuyên môn	20	360	223	117	20
TTP502	Công nghệ chế biến	4	60	56	0	4
TTP305	Chế biến đồ hộp	3	45	42	0	3
TTP402	Chế biến lương thực	2	30	28	0	2
TTP403	Quản lý chất lượng thực phẩm	2	45	13	30	2
TTP501	Chế biến thủy sản	4	60	56	0	4
TCB201	Kỹ thuật bao bì thực phẩm	2	30	28	0	2
TTP404	Thực hành chuyên ngành CNTP 1	1	30	0	29	1
TTP503	Thực hành chuyên ngành CNTP 2	1	30	0	29	1
TTP504	Thực hành chuyên ngành CNTP 3	1	30	0	29	1
III.3	Thực tập DN	7	315	0	308	7
TTP507	Thực tập doanh nghiệp 1	5	225	0	220	5
TTP602	Thực tập doanh nghiệp 2	2	90	0	88	2
III.4	Thực tập tốt nghiệp	5	225	0	220	5
TKL5555	Thực tập tốt nghiệp	5	225	0	220	5
Tổng cộng		55	1380	411	913	56

Cần Thơ, ngày tháng năm 202...

HIỆU TRƯỞNG