

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Tên ngành: CÔNG NGHỆ KỸ THUẬT KIỂM NGHIỆM CHẤT LƯỢNG LƯƠNG THỰC, THỰC PHẨM

Mã ngành: 5540127

Trình độ đào tạo: Trung cấp

Đối tượng tuyển sinh: Trung học cơ sở

Thời gian đào tạo: 20 tháng

I. Mục tiêu đào tạo

Chương trình trung cấp ngành kiểm nghiệm chất lượng lương thực, thực phẩm nhằm đào tạo nguồn nhân lực có chuyên môn phân tích và đánh giá chất lượng của lương thực, thực phẩm, đáp ứng nhu cầu của xã hội và thị trường lao động, người tốt nghiệp khóa học có khả năng:

1.1. Kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp

- Kiến thức:

+ Mô tả được nguyên tắc hoạt động, tính năng công dụng và qui trình vận hành của một số máy móc, thiết bị, dụng cụ thông thường sử dụng trong phòng kiểm nghiệm chất lượng lương thực, thực phẩm;

+ Vận dụng được những kiến thức về phương pháp phân tích cơ bản; đặc tính và sự biến đổi của các thành phần dinh dưỡng của lương thực, thực phẩm; đặc điểm và hoạt động của các loại vi sinh vật để phân tích, đánh giá chất lượng của nguyên liệu, bán sản phẩm và sản phẩm lương thực, thực phẩm;

+ Vận dụng được những kiến thức về các phương pháp lấy mẫu và quản lý mẫu thử nghiệm để lựa chọn cách lấy mẫu và quản lý mẫu phù hợp với từng đối tượng cần phân tích;

+ Trình bày được nguyên tắc và trình tự thực hiện quy trình phân tích các chỉ tiêu chất lượng chính (thông dụng, phổ biến) của lương thực, thực phẩm đảm bảo chính xác, an toàn, hiệu quả;

+ Phát hiện được một số nguyên nhân phổ biến làm sai lệch hoặc làm giảm độ chính xác của các kết quả phân tích thường xảy ra trong quá trình xác định các chỉ tiêu chất lượng lương thực, thực phẩm.

- Kỹ năng:

+ Lựa chọn chính xác các loại máy móc, thiết bị, dụng cụ, hóa chất cần dùng để

thực hiện phân tích xác định các chỉ tiêu chất lượng lương thực, thực phẩm; bố trí, sắp xếp phòng thử nghiệm theo đúng yêu cầu về chuyên môn;

+ 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 chính, thông dụng và phổ biến 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;

+ Khắc phục được một số sự cố thường xảy ra trong quá trình thử nghiệm các chỉ tiêu chất lượng lương thực, thực phẩm.

1.2. Chính trị, đạo đức; Thể chất và quốc phòng

- Chính trị, đạo đức:

+ Vận dụng những hiểu biết cơ bản về chủ nghĩa Mác- Lê nin, tư tưởng Hồ Chí Minh và đường lối của Đảng Cộng sản Việt Nam, truyền thống của dân tộc, giai cấp công nhân Việt Nam vào quá trình rèn luyện bản thân để trở thành người lao động mới có phẩm chất chính trị, có đạo đức và năng lực hoàn thành nhiệm vụ, góp phần thực hiện thắng lợi sự nghiệp công nghiệp hoá, hiện đại hóa đất nước;

+ Có ý thức chia sẻ kinh nghiệm, hợp tác trong quá trình làm việc theo tổ, nhóm để nâng cao chất lượng và hiệu quả công việc. Trung thực, cẩn thận, tỉ mỉ trong quá trình thực hiện thao tác phân tích;

+ Có ý thức tiết kiệm, bảo vệ dụng cụ, máy móc, thiết bị; bảo vệ môi trường và sức khỏe cộng đồng trong quá trình thực hiện nhiệm vụ; 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.

- Thể chất, quốc phòng:

+ Vận dụng được một số kiến thức cơ bản về phương pháp tập luyện một số môn thể dục thể thao phổ biến vào quá trình tự luyện tập thành thói quen bảo vệ sức khỏe, phát triển thể lực chung và thể lực chuyên môn nghề nghiệp;

+ Thực hiện được một số kỹ thuật cơ bản của các môn thể dục thể thao phổ biến như: thể dục buổi sáng, điền kinh, xà đơn, xà kép, bóng chuyền;

+ Trình bày được những nội dung chính về xây dựng nền quốc phòng toàn dân, an ninh nhân dân; có ý thức làm tốt công tác quốc phòng, an ninh ở cơ sở và sẵn sàng tham gia lực lượng vũ trang;

+ Thực hiện được một số kỹ năng quân sự cần thiết như: đội ngũ, bắn súng vận

dụng vào phòng vệ cá nhân và tham gia bảo vệ an toàn đơn vị, cơ sở.

1.3. Cơ hội việc làm

Người có bằng tốt nghiệp trung cấp nghề kiểm nghiệm chất lượng lương thực, thực phẩm có thể làm việc tại phòng kiểm nghiệm của các Trung tâm kiểm định chất lượng, Trung tâm y học dự phòng, phòng Kiểm tra chất lượng sản phẩm của các doanh nghiệp chế biến, bảo quản lương thực, thực phẩm.

II. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học

- Số lượng môn học, mô- đun: **27**
- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học: **1700 giờ**
- Khối lượng các môn học chung, đại cương: **225 giờ**
- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: **1475 giờ**.
- Thời gian học lý thuyết: **340 giờ**; Thời gian học thực hành: **1135 giờ**

III. Nội dung chương trình

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
I	<i>Các môn chung</i>	225	106	87	17
MH1	Chính trị	45	30	12	3
MH2	Pháp luật	15	10	4	1
MH3	Giáo dục thể chất	30	3	24	3
MH4	Giáo dục quốc phòng -An ninh	45	28	13	4
MH5	Tin học	30	13	15	2
MH6	Âng ngữ	60	30	25	5
II	<i>Các môn học, mô đun đào tạo nghề bắt buộc</i>	1385	325	904	111
II.1	<i>Các môn học, mô đun kỹ thuật cơ sở</i>	345	165	155	25
MH7	Hoá phân tích	60	30	27	3
MH8	Máy và thiết bị dùng trong phân tích chất lượng lương thực, thực phẩm	30	10	17	3
MH9	Hoá sinh	45	30	12	3
MH10	Vì sinh	45	30	12	3
MH11	Quản lý chất lượng lương thực thực phẩm	45	15	28	2
MH12	Kỹ thuật chế biến và bảo quản lương thực, thực phẩm	60	30	25	5
MH13	Kỹ thuật tổ chức phòng kiểm nghiệm	30	10	17	3
MH14	An toàn lao động trong phòng kiểm nghiệm	30	10	17	3
II.2	<i>Các môn học, mô đun chuyên môn nghề</i>	1040	160	794	86

Mã MH, MĐ	Tên môn học, mô đun	Thời gian đào tạo (giờ)			
		Tổng số	Trong đó		
			Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
MĐ15	Kiểm soát điều kiện thử nghiệm	30	10	17	3
MĐ16	Pha chế hóa chất	60	15	32	3
MĐ17	Đánh giá chất lượng lương thực, thực phẩm bằng phương pháp cảm quan	60	15	40	5
MĐ18	Xác định chỉ tiêu chất lượng lương thực, thực phẩm bằng khối lượng	60	15	40	5
MĐ19	Xác định chỉ tiêu chất lượng lương thực, thực phẩm bằng phương pháp thể tích	60	15	40	5
MĐ20	Xác định chỉ tiêu chất lượng lương thực, thực phẩm bằng phương pháp vật lý	60	15	40	5
MĐ21	Xác định chỉ tiêu vi sinh của lương thực, thực phẩm	60	15	40	5
MĐ22	Xác định chỉ tiêu chất lượng đặc trưng của lương thực	60	15	40	5
MĐ23	Xác định chỉ tiêu chất lượng đặc trưng của bia, nước giải khát nước chám	90	15	65	10
MĐ24	Xác định chỉ tiêu chất lượng đặc trưng của dầu, mỡ	90	15	65	10
MĐ25	Xác định chỉ tiêu chất lượng đặc trưng của đường, nha, sữa, bánh kẹo	90	15	65	10
MĐ26	Thực tập tại cơ sở	320	0	300	20
III.	<i>Các môn học, mô đun tự (chọn 1 trong 2 mô đun)</i>	90	15	65	10
MĐ27	Xác định chỉ tiêu chất lượng đặc trưng của rau quả và sản phẩm chế biến, thực phẩm đóng hộp.	90	15	65	10
MĐ28	Xác định chỉ tiêu chất lượng đặc trưng của thủy sản, súc sản và sản phẩm chế biến	90	15	65	10
Tổng cộng		1700	454	1107	139

IV. Hướng dẫn sử dụng chương trình

4.1. Hướng dẫn xác định thời gian và nội dung cho các hoạt động giáo dục ngoại khóa:

- Để đạt được mục tiêu giáo dục toàn diện, ngoài giờ học chính khóa cần tổ chức cho người học tham gia các hoạt động ngoại khóa như: thể dục thể thao; văn hóa văn nghệ; các sinh hoạt giao lưu giữa các tập thể lớp với nhau hoặc giao lưu với các đơn vị ngoài trường, giao lưu với các doanh nghiệp. Ngoài ra người học có thể đọc thêm sách

báo, tài liệu tham khảo tại thư viện, tham gia các đợt tham quan dã ngoại do trường hoặc lớp tự tổ chức.

- ội dung và thời gian tổ chức các hoạt động ngoại khóa có thể tham khảo bảng sau:

Nội dung	Thời gian
1. Thể dục, thể thao	Từ 5 giờ đến 6 giờ; Từ 17 giờ đến 18 giờ hàng ngày
2. Văn hoá, văn nghệ - Các phương tiện thông tin đại chúng - Sinh hoạt tập thể	- ả giờ học hàng ngày - 19 giờ đến 21 giờ vào một buổi trong tuần
3. Hoạt động tại thư viện: ả giờ học, sinh viên có thể đến thư viện đọc sách và tham khảo tài liệu	Vào tất cả các ngày làm việc trong tuần
4. Vui chơi, giải trí và các hoạt động đoàn thể	Đoàn thanh niên tổ chức các buổi giao lưu, các buổi sinh hoạt vào các tối thứ bảy, chủ nhật
5. Tham quan, dã ngoại	Mỗi học kỳ 1 lần

4.2. Hướng dẫn tổ chức kiểm tra hết môn học, mô - đun

Thực hiện theo Thông tư 09/2017/TT- BLĐTBXH ngày 13 tháng 3 năm 2017 của Bộ LĐTB & XH v/v Ban hành Quy định việc tổ chức thực hiện chương trình đào tạo trình độ trung cấp, cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ; quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp.

4.3 Hướng dẫn thi tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp

- ả gười học phải học hết chương trình đào tạo ngành Công nghệ kỹ thuật kiểm nghiệm chất lượng lương thực thực phẩm và có đủ điều kiện theo quy định thì sẽ dự thi tốt nghiệp.

- ội dung thi tốt nghiệp bao gồm: Chính trị; Lý thuyết tổng hợp nghề nghiệp; Thực hành nghề nghiệp. Cụ thể như sau:

Số TT	Môn thi	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Chính trị	Viết	90 phút
2	Kiến thức, kỹ năng nghề - Thi lý thuyết nghề Xác định chỉ tiêu chất lượng lương thực, thực phẩm bằng khối lượng	Viết	180 phút

Số TT	Môn thi	Hình thức thi	Thời gian thi
	Xác định chỉ tiêu chất lượng lương thực, thực phẩm bằng phương pháp thể tích Xác định chỉ tiêu chất lượng lương thực, thực phẩm bằng phương pháp vật lý Xác định chỉ tiêu chất lượng đặc trưng của lương thực Quản lý chất lượng thực phẩm		
	- Thi thực hành nghề Xác định chỉ tiêu chất lượng đặc trưng của lương thực Xác định chỉ tiêu chất lượng đặc trưng của đường, nha, sữa, bánh kẹo Xác định chỉ tiêu chất lượng đặc trưng của bia, nước giải khát nước chầm Xác định chỉ tiêu chất lượng đặc trưng của rau quả và sản phẩm chế biến, thực phẩm đóng hộp.	Thực hành vấn đáp	3 giờ

4.4. Các chú ý khác

- + Học tập nội quy, quy chế và giới thiệu nghề nghiệp cho học sinh khi mới nhập học.
- + Tổ chức tham quan, thực tập thực tế tại các cơ sở sản xuất, doanh nghiệp.
- + Tham gia các hoạt động hỗ trợ khác để rèn luyện các kỹ năng cho học sinh.

TP. Hồ Chí Minh, ngày tháng năm 2017

HIỆU TRƯỞNG