

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Tên nghề: CÔNG NGHỆ KỸ THUẬT CHẾ BIẾN VÀ BẢO QUẢN LƯƠNG THỰC

Mã nghề: 5540101

Trình độ: Trung cấp

Đối tượng đào tạo: Tốt nghiệp trung học cơ sở

Thời gian đào tạo: 20 tháng

I. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung

Chương trình đào tạo trình độ trung cấp, ngành Công nghệ kỹ thuật chế biến và bảo quản lương thực được thiết kế để đào tạo học viên có đủ năng lực để có thể trực tiếp tham gia sản xuất trên các dây chuyền công nghệ chế biến lương thực của các cơ sở sản xuất trong nước hoặc xuất khẩu lao động sang nước khác. Có tinh thần trách nhiệm, có đạo đức và lương tâm nghề nghiệp, tôn trọng pháp luật và các quy định, nội quy nơi làm việc, đáp ứng yêu cầu xã hội.

Khóa học bao gồm những kiến thức chung theo quy định của Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội: chính trị, pháp luật, giáo dục thể chất, giáo dục quốc phòng và an ninh, tin học, ngoại ngữ và các kiến thức kỹ năng chuyên môn về chuyên ngành CẢ LT như sản xuất bột gạo, sản xuất bánh kẹo, sản xuất bánh canh, sản xuất miến,...

1.2. Mục tiêu cụ thể

Học xong chương trình trung cấp nghề người học có năng lực

- Kiến thức

- + Hiểu được những kiến thức cơ bản về khoa học lương thực thực phẩm: hoá sinh thực phẩm, vi sinh thực phẩm, dinh dưỡng thực phẩm, vệ sinh an toàn thực phẩm;
- + Hiểu được các kiến thức cơ bản về công nghệ lương thực: các quá trình công nghệ cơ bản trong chế biến lương thực; máy và thiết bị chế biến lương thực.
- + Hiểu rõ các kiến thức bổ trợ của ngành lương thực: bảo quản lương thực;
- + 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 lương thực;

- + 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 lương thực trong quá trình sản xuất;
- Kỹ năng
 - + Vận hành được các trang thiết bị và giám sát dây chuyền sản xuất lương thực;
 - + Chế biến được một số sản phẩm lương thực;
 - + Thực hiện được một số phép phân tích chỉ tiêu chất lượng đơn giản (chỉ tiêu hoá học, chỉ tiêu vật lý, chỉ tiêu sinh học);
 - + Có khả năng kiểm tra và giám sát chuyên môn đối với công nhân làm việc trong dây chuyền sản xuất lương thực;
 - + 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 làm sau khi tốt nghiệp

- Sau khi tốt nghiệp người học có thể trực tiếp 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 lương thực 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.

II. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học

- + Số lượng môn học, mô đun: **28**
- + 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**
- + Khối lượng lý thuyết: **534 giờ**; Thực hành: **1166 giờ**
- + Thời gian khóa học: **20 tháng**

III. Nội dung chương trình

Mã MH, MD	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
I	Các môn học chung	9	225	114	95	16
MH1	Chính trị	2	45	30	12	3
MH2	Pháp luật	1	15	14	0	1

MH3	Giáo dục thể chất	1	30	0	27	3
MH4	Giáo dục quốc phòng	1	45	28	14	3
MH5	Tin học	1	30	14	14	2
MH6	Âm nhạc	3	60	28	28	4
II	Các môn học, mô đun đào tạo nghề bắt buộc	47	1325	350	871	104
II.1	Các môn học, mô đun kỹ thuật cơ sở	10	225	140	70	15
MH7	Hóa học và hóa sinh học thực phẩm	2	45	28	14	3
MH8	Vi sinh vật học thực phẩm	2	45	28	14	3
MH9	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2	45	28	14	3
MH10	Các quá trình công nghệ cơ bản trong chế biến thực phẩm	2	45	28	14	3
MH11	Phụ gia thực phẩm	2	45	28	14	3
II.2	Các môn học, mô đun chuyên môn nghề	37	1100	210	801	89
MH12	Máy và thiết bị chế biến lương thực	3	60	42	15	3
MH13	Kiểm tra, vệ sinh máy và thiết bị chế biến lương thực	2	60	14	40	6
MH14	Bảo quản lương thực, thực phẩm	2	45	14	28	3
MĐ15	Sản xuất gạo	3	75	14	55	6
MĐ16	Sản xuất bột mì	3	75	14	55	6
MĐ17	Sản xuất mì ăn liền	2	60	14	40	6
MĐ18	Sản xuất mì sợi	2	60	14	40	6
MĐ19	Bao bì và đóng gói sản phẩm lương thực	2	45	14	28	3
MĐ20	Sản xuất nui	2	60	14	40	6
MĐ21	Sản xuất bánh phở	2	60	14	40	6
MĐ22	Sản xuất bánh mì	2	60	14	40	6
MĐ23	Sản xuất bánh canh	2	60	14	40	6
MĐ24	Sản xuất miến	2	60	14	40	6
MĐ25	Thực tập tại cơ sở	8	320	0	300	20
III	Các môn học, mô đun đào tạo nghề tự chọn	6	150	97	68	12
III.1	Các môn học tự chọn (chọn 2 trong 3)	4	90	56	28	6
MH26	Quản lý chất lượng lương thực, thực phẩm	2	45	28	14	3

MH27	Dinh dưỡng học	2	45	28	14	3
MH28	An toàn lao động	2	45	28	14	3
III.2	Các mô đun tự chọn (Chọn 1 trong 2)	2	60	41	40	6
MĐ29	Sản xuất bánh quy và bánh bông lan	2	60	14	40	6
MĐ30	Sản xuất bún	2	60	14	40	6
Tổng cộng		62	1700	534	1034	132

IV. Hướng dẫn sử dụng chương trình

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

Số TT	Nội dung	Thời gian
1	Văn hóa, văn nghệ: - Qua các phương tiện thông tin đại chúng - Sinh hoạt tập thể	ả giờ học hàng ngày, 1 buổi/ tuần
2	Hoạt động thư viện: - ả giờ học, học sinh có thể đến thư viện đọc sách và tham khảo tài liệu	Tất cả các ngày làm việc trong tuần
3	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
4	Thăm quan, dã ngoại	Mỗi học kỳ 1 lần

4.2. Hướng dẫn tổ chức kiểm tra hết môn học

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 chế biến và bảo quản thực phẩm và có đủ điều kiện theo quy định thì sẽ dự thi tốt nghiệp.

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

STT	Môn thi	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Chính trị	- Viết	90 phút
2	- Lý thuyết tổng hợp nghề nghiệp		

	+ Lý thuyết nghề: <ul style="list-style-type: none"> • Sản xuất gạo • Sản xuất bột mì • Bảo quản lương thực 	- Viết, vấn đáp, trắc nghiệm	180 phút
3	<i>Thực hành nghề nghiệp</i> <ul style="list-style-type: none"> - Sản xuất nui - Sản xuất bánh phở - Sản xuất bánh mì - Sản xuất bánh canh - Sản xuất bánh phở - Sản xuất bún 	Thực hành	24 giờ

TP. Hồ Chí Minh, ngày tháng năm 2017

HIỆU TRƯỞNG