

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

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

Mã nghề: 5540108

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 nghề, ngành Công nghệ kỹ thuật chế biến và bảo quản thực phẩm 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 thực phẩm 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 ỏ ỏng nghiệp và phát triển nông thôn: 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 Cỏ TP như chế biến thịt, chế biến kẹo, chế biến rau quả, chế biến rượu bia, nước giải khát, chế biến sữa.

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 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 thực phẩm: các quá trình công nghệ cơ bản trong chế biến thực phẩm;
- + Hiểu rõ các kiến thức bổ trợ của ngành thực phẩm: bao bì, phụ gia thực phẩm;
- + 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;

- Kỹ năng

- + Vận hành được các trang thiết bị và giám sát dây chuyền sản xuất thực phẩm;
- + Chế biến được một số sản phẩm thực phẩm;
- + 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 thực phẩm
- + 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 việc 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 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.

II. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học

- + Số lượng môn học, mô đun: **26**
- + 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: **531 giờ**; Thực hành: **1169 giờ**
- + Thời gian khóa học: **20 tháng**

III. Nội dung chương trình

Mã MH/ MĐ	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành, bài tập	Kiểm tra (LT hoặc TH)
I	Các môn học chung	10	225	114	92	19
MH1	Chính trị	2	45	30	12	3
MH2	Pháp luật	1	15	10	4	1
MH3	Giáo dục thể chất	1	30	3	24	3
MH4	Giáo dục quốc phòng- An ninh	2	45	28	13	4
MH5	Tin học	1	30	13	14	3
MH6	ã ngoại ngữ	3	60	30	25	5
II	Các môn học, mô đun đào tạo bắt buộc	41	1265	357	826	82
II.1	Các môn học kỹ thuật cơ sở	8	210	105	88	17
MH7	Kỹ thuật phòng thí nghiệm	1	30	15	12	3
MH8	Hoá sinh thực phẩm	2	45	30	12	3
MH9	Vi sinh thực phẩm	2	45	30	12	3

MH10	Dinh dưỡng học	1	30	15	12	3
MH11	Phân tích thực phẩm	2	60	15	40	5
II.2	Các môn học, mô đun chuyên môn nghề	33	1055	252	738	65
MH12	Ảm ước và chất lượng nước	1	30	15	12	3
MH13	Các quá trình công nghệ trong chế biến thực phẩm	3	60	30	25	5
MH14	Máy và thiết bị thực phẩm	2	45	15	25	5
MH15	Bao bì thực phẩm	1	30	15	12	3
MH16	Vệ sinh an toàn thực phẩm	1	30	15	12	3
MH17	Quản lý chất lượng thực phẩm	1	30	15	12	3
MH18	Phụ gia thực phẩm	2	30	27	0	3
MĐ19	Các sản phẩm sau bột	4	120	30	85	5
MĐ20	Công nghệ chế biến thịt	4	120	30	85	5
MĐ21	Công nghệ chế biến bánh kẹo	4	120	30	85	5
MĐ22	Công nghệ chế biến rau quả	4	120	30	85	5
MĐ23	Thực tập tốt nghiệp	6	320		300	20
III	Các mô đun, môn học tự chọn	8	210	60	135	15
III.1	Các môn học tự chọn (chọn 2 trong 3)	4	90	30	50	10
MH24	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2	45	15	25	5
MH25	An toàn lao động	2	45	15	25	5
MH26	Kiểm tra vi sinh vật	2	45	15	25	5
III.2	Các mô đun tự chọn (Chọn 1 trong 2)	4	120	30	85	5
MĐ27	Công nghệ chế biến sữa và các sản phẩm từ sữa	4	120	30	85	5
MĐ28	Công nghệ sản xuất rượu bia, nước giải khát	4	120	30	85	5
	Tổng số	59	1700	531	1053	116

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	Ảm goài giờ học hàng ngày, 1 buổi/tuần
2	Hoạt động thư viện: - Ảm goài giờ học, học sinh có thể đến thư	Tất cả các ngày làm việc trong tuần

	viện đọc sách và tham khảo tài liệu	
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– BLĐT BXH 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: môn Chính trị; Lý thuyết tổng hợp nghề nghiệp; Thực hành nghề nghiệp. Cụ thể như sau:

<i>STT</i>	<i>Môn thi</i>	<i>Hình thức thi</i>	<i>Thời gian thi</i>
1	Chính trị	- Viết	90 phút
2	- Lý thuyết tổng hợp nghề nghiệp + Lý thuyết nghề: <ul style="list-style-type: none"> • Công nghệ chế biến bánh kẹo. • Công nghệ chế biến thịt. • Công nghệ chế biến rau quả. 	- Viết, vấn đáp, trắc nghiệm	180 phút
3	Thực hành nghề nghiệp <ul style="list-style-type: none"> • Công nghệ chế biến bánh kẹo. • Công nghệ chế biến thịt. • Công nghệ chế biến rau quả. 	Thực hành	4 ÷ 8 giờ

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