

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành kèm theo Quyết định số 194 /QĐ-CDKG ngày 29/8/2019 của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Kiên Giang)

Tên ngành: **Công nghệ thực phẩm**

Mã ngành: 6540103

Trình độ đào tạo: Cao đẳng

Hình thức đào tạo: Chính quy

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

Thời gian đào tạo: 2,5 năm

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung:

Chương trình cao đẳng Công nghệ thực phẩm nhằm đào tạo nhân lực trực tiếp cho sản xuất, kinh doanh và dịch vụ lĩnh vực công nghệ thực phẩm, có năng lực hành nghề tương ứng với trình độ đào tạo cao đẳng; có đạo đức, sức khỏe; có trách nhiệm nghề nghiệp; có khả năng sáng tạo, thích ứng với môi trường làm việc trong bối cảnh hội nhập quốc tế; bảo đảm nâng cao năng suất, chất lượng lao động; tạo điều kiện cho người học sau khi hoàn thành khóa học có khả năng tìm việc làm, tự tạo việc làm hoặc học lên trình độ cao hơn.

1.2. Mục tiêu cụ thể:

a) Về kiến thức

- Giải thích được các nguyên lý bảo quản thực phẩm, tồn trữ lạnh thực phẩm, kỹ thuật sấy thực phẩm và công nghệ sau thu hoạch nông sản thực phẩm.

- Vận dụng được kiến thức cơ sở và chuyên ngành như: vi sinh thực phẩm, sinh hóa thực phẩm, kỹ thuật lạnh đông thực phẩm, công nghệ kỹ thuật sản xuất đồ hộp thực phẩm, công nghệ kỹ thuật sản xuất rượu, bia và nước giải khát, công nghệ kỹ thuật chế biến thịt, thủy sản, công nghệ chế biến lương thực, công nghệ chế biến sữa... để tổ chức sản xuất, kiểm soát kỹ thuật trong chế biến thực phẩm.

- Áp dụng hệ thống quản lý chất lượng vào sản xuất thực phẩm, phân biệt được thực phẩm an toàn vệ sinh, phát triển sản phẩm mới.

- Có trình độ Tin học đạt được Chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin cơ bản theo quy định của Bộ Thông tin và Truyền thông, cụ thể: trình bày và giải thích được kiến

thức cơ bản về công nghệ thông tin; sử dụng máy tính, xử lý văn bản; sử dụng bảng tính, trình chiếu và Internet tốt..

b) Về kỹ năng

- Giải thích rõ và vận dụng các quy tắc về vệ sinh an toàn trong chế biến thực phẩm.

- Kiểm nghiệm và đánh giá được giá trị dinh dưỡng, mức độ an toàn và vệ sinh của nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm.

- Phân tích và xác định được các chỉ tiêu vi sinh cơ bản, hóa sinh, hóa lý và cảm quan của thực phẩm.

- Xây dựng và kiểm soát được các quy trình chế biến thực phẩm; phát hiện ra lỗi trong các công đoạn chế biến và đề xuất biện pháp khắc phục.

- Có khả năng làm việc độc lập hoặc theo nhóm và giao tiếp để giải quyết công việc hiệu quả, tư duy sáng tạo trong công việc.

- Đạt được trình độ năng lực Tiếng Anh Bậc 2 theo khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dùng cho Việt Nam.

c) Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- Thể hiện phẩm chất đạo đức, có sức khỏe tốt, có thái độ hợp tác với đồng nghiệp, tôn trọng pháp luật và các quy định tại nơi làm việc.

- Thực hiện tác phong lao động công nghiệp và có tính kỷ luật cao, cẩn thận chính xác, sẵn sàng đảm nhiệm các công việc được giao ở đơn vị công tác.

- Làm việc độc lập và làm việc theo nhóm, giải quyết các vấn đề phát sinh trong thực hiện các công việc phụ trách, không ngừng đưa tiến bộ kỹ thuật mới vào lĩnh vực sản xuất của ngành nhằm tạo ra các sản phẩm có chất lượng, giá trị kinh tế cao cho xã hội.

- Đánh giá được kết quả công việc mình phụ trách và kết quả làm việc của các thành viên trong nhóm.

1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:

- Nhân viên kỹ thuật có khả năng tổ chức, quản lý một cơ sở sản xuất kinh doanh về lĩnh vực Công nghệ thực phẩm, đủ khả năng ứng dụng các tiến bộ công nghệ mới vào tiến triển sản xuất và nghiên cứu khoa học.

- Nhân viên kiểm soát, đảm bảo chất lượng sản xuất; cán bộ quản lý sản xuất trong các công ty chế biến thực phẩm, thủy sản, chế biến lương thực, công ty bia – nước giải khát...

- Nhân viên kỹ thuật trong các hệ thống siêu thị phụ trách bảo quản các mặt hàng thực phẩm, có khả năng quản lý và kiểm tra chất lượng sản phẩm khu vực mặt hàng thực phẩm công nghệ.

- Nhân viên phân tích kiểm nghiệm chất lượng thực phẩm, kiểm nghiệm vi sinh ở các phòng phân tích kiểm nghiệm thực phẩm.

- Mở cửa hàng kinh doanh thực phẩm, nông hải sản.

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

- Số lượng môn học, mô đun: **32** môn học.
- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học: **80** tín chỉ
- Khối lượng các môn học chung: **24** tín chỉ (**465** giờ)
- Khối lượng các môn học chuyên môn: **56** tín chỉ (**1.440** giờ)
- Khối lượng lý thuyết: **642** giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: **1.236** giờ
(Tỷ lệ lý thuyết chiếm 33,70%, tỷ lệ thực hành chiếm 66,30%)

3. Nội dung chương trình:

Mã MH/ MĐ	Tên môn học/mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	TH/T T/TN/ BT/TL	Kiểm tra (thi)
I	Các môn học chung	24	465	167	273	25
MH1	Giáo dục Chính trị	5	75	41	29	5
MH2	Pháp luật	2	30	18	10	2
MH3	Giáo dục thể chất của môn học	2	60	5	51	4
MH4	Giáo dục quốc phòng và an ninh	4	75	36	35	4
MH5	Tin học	3	75	15	58	2
MH6	Tiếng Anh 1	3	60	21	36	3
MH7	Tiếng Anh 2	3	60	21	36	3
MH8	Kỹ năng mềm	2	30	10	18	2
II	Các môn học/mô đun chuyên môn	56	1.440	360	990	90
II.1	Môn học cơ sở	13	285	105	160	20
MH09	Hóa phân tích thực phẩm	2	45	15	26	4
MH10	Kỹ thuật thực phẩm	3	60	30	26	4
MH11	Sinh hóa thực phẩm	3	60	30	26	4
MH12	Vi sinh thực phẩm	3	75	15	56	4
MH13	Máy chế biến thực phẩm	2	45	15	26	4
II.2	Môn học/mô đun chuyên môn	37	1.020	210	752	58
MH14	Công nghệ lạnh và lạnh đông thực phẩm	3	60	30	26	4

MH15	An toàn vệ sinh thực phẩm	2	45	15	26	4
MH16	Bao bì thực phẩm	2	45	15	26	4
MH17	Phụ gia thực phẩm	2	45	15	26	4
MH18	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2	45	15	26	4
MH19	Nguyên lý bảo quản thực phẩm	2	45	15	26	4
MH20	Công nghệ chế biến lương thực	2	45	15	26	4
MH21	Công nghệ sản xuất rượu-bia-nước giải khát	2	45	15	26	4
MH22	Công nghệ chế biến sản phẩm đóng hộp	2	45	15	26	4
MH23	Công nghệ chế biến thủy sản	2	45	15	26	4
MH24	Công nghệ chế biến thịt	2	45	15	26	4
MH25	Công nghệ chế biến đường và sản phẩm đường	2	45	15	26	4
MH26	Anh văn chuyên ngành công nghệ thực phẩm	2	45	15	26	4
MĐ27	Thực tập tay nghề chế biến	2	60	0	54	6
MĐ28	Thực tập doanh nghiệp 1	5	225	0	225	0
MĐ29	Thực tập doanh nghiệp 2	3	135	0	135	0
II.3	Môn học tự chọn:(Sinh viên tự chọn 6 tín chỉ trong các môn học sau)	6	135	45	78	12
MH30	Công nghệ sau thu hoạch nông sản thực phẩm	2	45	15	26	4
MH31	Công nghệ chế biến sữa và sản phẩm sữa	2	45	15	26	4
MH32	Công nghệ chế biến dầu và sản phẩm dầu	2	45	15	26	4
MH33	Quản lý chất lượng sản phẩm	2	45	15	26	4
MH34	Phát triển sản phẩm mới	2	45	15	26	4
MH35	Truy xuất nguồn gốc thực phẩm	2	45	15	26	4
MH36	Kỹ thuật sấy thực phẩm	2	45	15	26	4
Tổng cộng I+II:		80	1.905	527	1.263	115

4. Hướng dẫn sử dụng chương trình

4.1 Các môn học chung bắt buộc do Bộ Lao động – TB&XH phối hợp với các Bộ/ngành tổ chức xây dựng và ban hành để áp dụng thực hiện.

4.2 Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian các hoạt động ngoại khóa:

Chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm trình độ Cao đẳng được bố trí giảng dạy trong 5 học kỳ, thời gian học mỗi học kỳ 15 tuần, trong đó có học kỳ doanh nghiệp 12 tuần. Các môn học/mô đun trong chương trình được phân bổ thời gian, trình tự đảm bảo sinh viên tích lũy và tăng dần trình độ kiến thức và kỹ năng theo từng học kỳ, năm học nhằm đáp ứng Khung trình độ Quốc gia Việt Nam (8 bậc).

Tùy theo tình hình thực tế Nhà trường, các hoạt động ngoại khóa được bố trí hợp lý trong từng học kỳ:

- Để sinh viên có nhận thức đầy đủ về lĩnh vực công nghệ chế biến, sản xuất thực phẩm, nhà trường có thể bố trí cho sinh viên tham quan, học tập trực tiếp tại các nhà máy, công ty, xí nghiệp, phân xưởng, dây chuyền sản xuất.

- Để giáo dục truyền thống, mở rộng nhận thức và văn hóa xã hội có thể bố trí cho sinh viên tham quan một số di tích lịch sử, văn hóa, cách mạng, tham gia các hoạt động xã hội tại địa phương.

4.3 Hướng dẫn tổ chức kiểm tra hết môn học:

Thời gian tổ chức kiểm tra hết môn học được xác định trong kế hoạch giảng dạy và có hướng dẫn cụ thể theo từng môn học trong từng chương môn học.

4.4 Hướng dẫn thi và xét công nhận tốt nghiệp:

Đào tạo theo phương thức tích lũy tín chỉ

Người học phải học hết chương trình đào tạo và phải tích lũy đủ số môn học, mô đun theo quy định trong chương trình đào tạo.

Hiệu trưởng nhà trường căn cứ vào kết quả tích lũy của người học để quyết định việc công nhận tốt nghiệp ngay cho người học hoặc phải làm khóa luận làm điều kiện xét tốt nghiệp.

Hiệu trưởng nhà trường căn cứ vào kết quả công nhận tốt nghiệp để cấp bằng tốt nghiệp và công nhận danh hiệu cử nhân thực hành.

4.5 Các chú ý khác

- Dựa theo chương trình này, khi đào tạo liên thông từ trình độ Cao đẳng lên Đại học cần giảng dạy bổ sung những môn học mà trong chương trình đào tạo trình độ Cao đẳng chưa giảng dạy;

- Có thể sử dụng một số môn học đào tạo trong chương trình để xây dựng chương trình dạy nghề trình độ sơ cấp nghề (tùy theo nhu cầu của người học) nhưng phải tạo điều kiện thuận lợi cho người học có thể học liên thông lên trình độ Đại học./.

HIỆU TRƯỞNG