

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

*(Ban hành theo Quyết định số 113/QĐ-KTKT, ngày 01 tháng 3 năm 2021
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

Thời gian đào tạo: 3 năm

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung:

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 tìm việc làm, đồng thời có khả năng tiếp tục học tập nâng cao trình độ, đáp ứng yêu cầu phát triển kinh tế - xã hội.

1.2. Mục tiêu cụ thể:

1.2.1. Kiến thức:

- Hiểu được các đặc tính sinh hoá của nguyên liệu thực phẩm ảnh hưởng đến chất lượng, thành phần của nguyên liệu sau thu hoạch.

- Vận dụng được các phương pháp xử lý sơ bộ nguyên liệu; nguyên lý bảo quản thực phẩm; phương pháp vận chuyển nguyên liệu vào thực tế sản xuất.

- Phân tích được hiện tượng, nguyên nhân gây ra sự hư hỏng nguyên liệu thực phẩm và biết đề ra các biện pháp khắc phục.

- Phân tích được quy trình công nghệ chế biến các sản phẩm thực phẩm như: thực phẩm đông lạnh, thực phẩm đóng hộp, lương thực, rau, quả, sữa, sản phẩm truyền thống, rượu bia và nước giải khát.

- Hiểu được đặc tính kỹ thuật của các máy và thiết bị thường dùng trong quá trình chế biến thực phẩm.

- Vận dụng được các kiến thức đã học vào việc kiểm tra, đánh giá chất lượng nguyên liệu và sản phẩm thực phẩm.

- Biết được các phương pháp quản lý chất lượng trong bảo quản nguyên liệu và chế biến các sản phẩm thực phẩm.

- Hiểu được cách tổ chức và quản lý sản xuất trong cơ sở chế biến và bảo quản thực phẩm.

- Biết tên gọi, tác dụng, liều lượng, cách pha chế và sử dụng các chất sát trùng, chất tẩy rửa, chất phụ gia được phép dùng trong công nghệ chế biến và bảo quản các sản phẩm thực phẩm.

- Vận dụng được quy trình vệ sinh trong xí nghiệp chế biến và bảo quản thực phẩm.

- Hiểu được nguyên tắc đảm bảo an toàn lao động trong các xí nghiệp chế biến và bảo quản thực phẩm.

1.2.2. Kỹ năng:

- Phân loại, đánh giá được chất lượng nguyên liệu thực phẩm trước lúc chế biến.

- Thực hiện được các thao tác bảo quản nguyên liệu thực phẩm trước khi chế biến.

- Thực hiện thành thạo và hướng dẫn cho công nhân thực hiện các công đoạn trong quy trình chế biến thực phẩm.

- Áp dụng được hệ thống quản lý chất lượng trong quá trình chế biến và bảo quản các sản phẩm thực phẩm.

- Vận hành được máy và thiết bị chuyên dùng trong quy trình công nghệ chế biến thực phẩm.

- Hướng dẫn và giám sát công nhân làm vệ sinh trong cơ sở chế biến thực phẩm.

- Thực hiện đúng các quy định về an toàn vệ sinh lao động và bảo vệ môi trường.

- Tham gia được các nghiên cứu thuộc chuyên ngành chế biến thực phẩm theo yêu cầu của kỹ sư, cán bộ nghiên cứu tại các trường học, nhà máy, công ty, trung tâm kiểm định

1.2.3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- Có phẩm chất đạo đức, có sức khỏe, có thái độ hợp tác với đồng nghiệp, tôn trọng pháp luật và các quy định tại nơi làm việc, trung thực và có tính kỷ luật cao, tỉ mỉ, chính xác, sẵn sàng đảm nhiệm các công việc được giao ở các phân xưởng, nhà máy, xí nghiệp, công ty chế biến và bảo quản thực phẩm.

- Có tác phong lao động công nghiệp.

- Có tinh thần xây dựng và phát triển ngành Công nghệ Kỹ thuật Chế biến và Bảo quản Thực phẩm.

- Có ý thức bảo vệ của công, bảo vệ môi trường và tài sản của nhà nước.

1.3. Vị trí làm việc sau tốt nghiệp:

Sau khi tốt nghiệp, người học có thể trực tiếp tham gia sản xuất tại các công ty, xí nghiệp sản xuất, kinh doanh và dịch vụ về công nghệ thực phẩm; tổ chức, quản lý sản xuất ở phân xưởng sản xuất, có khả năng giúp việc cho kỹ sư thực hiện các đề tài nghiên cứu khoa học về lĩnh vực thực phẩm, đồng thời có khả năng tiếp tục học tập lên các trình độ cao hơn.

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 (33 TC)
- Khối lượng lý thuyết: 467 giờ
- Khối lượng thực hành, thực tập, thí nghiệm: 913 giờ

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
TMC302	Pháp luật	1	15	9	5	1
TMC406	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
TMC306	Tiếng Anh 1	2	45	15	28	2
TMC407	Tiếng Anh 2	2	45	15	28	2
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	12	240	108	120	12
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
TTP506	Kiểm nghiệm	3	60	27	30	3

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
TCB202	Máy chế biến	2	30	28	0	2
III.2	Môn học chuyên môn	19	345	209	117	19
TTP502	Công nghệ chế biến	4	60	56	0	4
TTP401	Chế biến đồ hộp	2	30	28	0	2
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
TTP405	Thực hành chuyên ngành CNTP 2	1	30	0	29	1
TTP601	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 2020

HIỆU TRƯỞNG