

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRUNG CẤP CHUYÊN NGHIỆP

(Ban hành theo Quyết định số 324/QĐ-CĐCD ngày 02 tháng 10 năm 2014 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng cộng đồng Đồng Tháp)

1. Ngành đào tạo: Công nghệ thực phẩm

2. Mã ngành: 42540101

3. Thời gian đào tạo: 2 năm

4. Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp Trung học phổ thông hoặc tương đương.

5. Khối lượng kiến thức toàn khóa tính bằng đơn vị học trình (ĐVHT): 102 (ĐVHT)

6. Giới thiệu chương trình:

- Văn bằng sẽ được cấp khi tốt nghiệp;

Sau khi tốt nghiệp học sinh được cấp bằng tốt nghiệp Trung cấp chuyên nghiệp theo quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo.

- Những nhiệm vụ chính mà người tốt nghiệp có thể thực hiện được;

Có thể đảm nhiệm các công việc tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh, dịch vụ, đào tạo, quản lý và nghiên cứu về thực phẩm.

- Khái quát nội dung học tập (về lý thuyết, thực hành);

Lý thuyết: 916 tiết

Thực hành: 1184 tiết

- Những lợi ích mà chương trình mang lại cho người học về cơ hội việc làm, thu nhập, vị trí việc làm và cơ hội học tập nâng cao sau khi tốt nghiệp:

Sau khi tốt nghiệp học sinh có thể tham gia trực tiếp vào các dây chuyền sản xuất, kiểm tra được một số chỉ tiêu chất lượng thực phẩm tại các nhà máy chế biến thủy sản; chế biến lương thực thực phẩm; chế biến thức ăn gia súc, thức ăn thủy sản; có thể làm việc tại các cơ quan quản lý về an toàn vệ sinh thực phẩm; nhân viên cho các công ty kinh doanh thiết bị, hóa chất, bao bì, phụ gia... Có khả năng liên thông lên bậc Cao đẳng và Đại học.

7. Mục tiêu đào tạo

a) Về kiến thức (mức độ đạt được về hiểu biết, tư duy...)

Được trang bị các kiến thức về giáo dục đại cương, kiến thức cơ sở ngành và kiến thức chuyên ngành công nghệ thực phẩm, có sức khỏe tốt đáp ứng được yêu cầu công việc tại các cơ sở chế biến thực phẩm;

Hiểu biết được kiến thức cơ bản về các quy trình sản xuất trong công nghệ chế biến thực phẩm như: công nghệ chế biến đồ hộp, thịt & sản phẩm thịt, thủy sản, rau quả, lương thực, thức ăn thủy sản...;

Hiểu biết được cấu tạo và nguyên tắc hoạt động của máy móc và các thiết bị cơ bản trong công nghệ chế biến thực phẩm để vận hành, khắc phục sự cố và nâng cao hiệu suất của máy và thiết bị;

Có kiến thức về hệ thống quản lý chất lượng HACCP (SSOP, GMP) để có thể tham gia trong việc điều hành và quản lý dây chuyền sản xuất một cách hiệu quả; có kiến thức tốt về các phương pháp chế biến và bảo quản thực phẩm để ứng dụng vào thực tế sản xuất đạt hiệu quả cao nhất.

b) Về kỹ năng (có khả năng làm được những việc gì; trong môi trường và điều kiện nào; kỹ năng mềm...);

Có khả năng áp dụng các qui trình công nghệ vào điều kiện sản xuất thực tế tại các cơ sở sản xuất thực phẩm; kỹ năng quản lý từng công đoạn sản xuất nhất định, kiểm tra, đánh giá chất lượng thực phẩm;

Có thể tham gia kiểm tra, phân tích và xác định được một số chỉ tiêu như: vi sinh, hóa sinh, hóa lý và cảm quan của thực phẩm từ đó góp phần đánh giá được chất lượng và mức độ an toàn vệ sinh thực phẩm.

Từ đó có thể hiểu biết sâu hơn về một số chuyên ngành sản xuất thực phẩm chủ lực của nước ta (*đồ hộp, thủy sản, thịt & sản phẩm thịt, lương thực, rau quả...*).

c) Thái độ nghề nghiệp (đạo đức nghề nghiệp, lối sống, tôn trọng pháp luật và trách nhiệm với công việc sau khi tốt nghiệp....).

Học sinh tốt nghiệp hệ Trung cấp ngành Công nghệ thực phẩm có phẩm chất chính trị, đạo đức và sức khỏe tốt, có năng lực chuyên môn đáp ứng yêu cầu thực tế của các cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm.

8. Khung chương trình đào tạo

8.1. Cấu trúc kiến thức của chương trình đào tạo

TT	Nội dung	Thời gian	
		Số tiết (giờ)	ĐVHT
1	Các học phần chung	360	20
2	Các học phần cơ sở	465	27
3	Các học phần chuyên môn	615	33
4	Thực tập nghề nghiệp	360 (576 giờ)	12
5	Thực tập tốt nghiệp	300 (480 giờ)	10
Cộng (ĐVHT)		2100	102

8.2. Các học phần của chương trình và kế hoạch giảng dạy:

TT	Tên học phần	Số tiết (giờ)	Số ĐVHT	Số tiết	Thực hành, thực tập, thảo luận	Học kỳ
				Lý thuyết		
I.	Các học phần chung	360	20	196	164	
1	Giáo dục quốc phòng – An ninh	75	5	51	24	I
2	Giáo dục chính trị	75	5	55	20	I
3	Giáo dục thể chất	60	2	0	60	I
4	Tin học ứng dụng	90	4	30	60	I
5	Giáo dục pháp luật	30	2	30	0	I
6	Khởi tạo doanh nghiệp	30	2	30	0	III
7	Ngoại ngữ (*)	Chứng chỉ A (tích lũy ngoài, không tính điểm trung bình)				
II.	Các học phần cơ sở	465	27	345	120	
1	Hoá đại cương	60	3	30	30	I
2	Hoá học phân tích	60	3	30	30	I
3	An toàn lao động	30	2	30	0	I
4	Đánh giá cảm quan sản phẩm	45	2	15	30	II
5	Các quá trình cơ bản trong chế biến thực phẩm	30	2	30	0	II
6	Nước cấp - nước thải kỹ nghệ	30	2	30	0	II
7	Kỹ thuật thực phẩm 1, 2	75	4	45	30	II
8	An toàn & ô nhiễm trong SXTP	30	2	30	0	II
9	Bao bì thực phẩm	30	2	30	0	II
10	Máy chế biến thực phẩm	45	3	45	0	III
11	Quản lý chất lượng & Luật an toàn thực phẩm	30	2	30	0	IV
III.	Các học phần chuyên môn	615	33	375	240	
1	Hoá học thực phẩm	75	4	45	30	II
2	Vi sinh thực phẩm	75	4	45	30	II
3	Nguyên lý bảo quản & chế biến thực phẩm	30	2	30	0	II
4	Phụ gia thực phẩm	30	2	30	0	II
5	Kỹ thuật lạnh thực phẩm	30	2	30	0	II
6	Công nghệ chế biến thủy & hải sản	75	4	45	30	III
7	Công nghệ CB sản phẩm đóng hộp	60	3	30	30	III

8	Bảo quản & chế biến lương thực	75	4	45	30	III
9	Bảo quản & chế biến rau quả	60	3	30	30	IV
10	Công nghệ chế biến thịt & sản phẩm thịt	45	2	15	30	IV
11	Công Nghệ Chế biến thức ăn thủy sản	60	3	30	30	IV
IV.	Thực tập nghề nghiệp	360 (576 giờ)	12	0	360 (576 giờ)	III
V.	Thực tập tốt nghiệp	300 (480 giờ)	10	0	300 (480 giờ)	IV
Tổng cộng		2100	102	916	1184	
VI.	Thi tốt nghiệp	Hình thức thi		Thời gian làm bài thi		
1	Giáo dục chính trị	Tự luận		150 phút		
2	Lý thuyết tổng hợp nghề nghiệp	Tự luận		150 phút		
	Chọn 2 trong 3 môn: - Quản lý chất lượng & Luật an toàn thực phẩm; - Bảo quản & Chế biến lương thực; - Công nghệ chế biến thủy & hải sản					
3	Thực hành nghề nghiệp	Thực hành và vấn đáp		20-30 phút / 01 học sinh		
	Thi 3 nội dung sau: - Công nghệ chế biến thủy & hải sản; - Bảo quản & Chế biến lương thực; - Công nghệ CB sản phẩm đóng hộp					

Đồng Tháp, ngày tháng năm 2014

HIỆU TRƯỞNG

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRUNG CẤP CHUYÊN NGHIỆP

(Ban hành theo Quyết định số 324/QĐ-CĐCD ngày 02 tháng 10 năm 2014 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng công đồng Đồng Tháp)

- 1. Ngành đào tạo:** Công nghệ thực phẩm
- 2. Mã ngành:** 42540101
- 3. Thời gian đào tạo:** 3 năm
- 4. Đối tượng tuyển sinh:** Học sinh đã tốt nghiệp Trung học cơ sở
- 5. Khối lượng kiến thức toàn khóa tính bằng đơn vị học trình (ĐVHT):** 165 (ĐVHT)
- 6. Giới thiệu chương trình:**

- Văn bằng sẽ được cấp khi tốt nghiệp;

Sau khi tốt nghiệp học sinh được cấp bằng tốt nghiệp Trung cấp chuyên nghiệp theo quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo.

- Những nhiệm vụ chính mà người tốt nghiệp có thể thực hiện được;

Có thể đảm nhiệm các công việc tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh, dịch vụ, đào tạo, quản lý và nghiên cứu về thực phẩm.

- Khái quát nội dung học tập chuyên ngành (về lý thuyết, thực hành);

Lý thuyết: 949 tiết

Thực hành: 1211 tiết

- Những lợi ích mà chương trình mang lại cho người học về cơ hội việc làm, thu nhập, vị trí việc làm và cơ hội học tập nâng cao sau khi tốt nghiệp.

Sau khi tốt nghiệp học sinh có thể làm việc tại các nhà máy chế biến thủy sản; chế biến lương thực thực phẩm; chế biến thức ăn gia súc, thức ăn thủy sản; làm việc tại các cơ quan quản lý về an toàn vệ sinh thực phẩm; nhân viên cho các công ty kinh doanh thiết bị, hóa chất, bao bì, phụ gia...Có khả năng liên thông lên bậc Cao đẳng và Đại học.

7. Mục tiêu đào tạo

a) Về kiến thức (mức độ đạt được về hiểu biết, tư duy...)

Được trang bị các kiến thức về giáo dục đại cương, kiến thức cơ sở ngành và kiến thức chuyên ngành công nghệ thực phẩm, có sức khỏe tốt đáp ứng được yêu cầu công việc tại các cơ sở chế biến thực phẩm;

Hiểu biết được kiến thức cơ bản về các quy trình sản xuất trong công nghệ chế biến thực phẩm như: công nghệ chế biến đồ hộp, thịt & sản phẩm thịt, thủy sản, rau quả, lương thực, thức ăn thủy sản...;

Hiểu biết được cấu tạo và nguyên tắc hoạt động của máy móc và các thiết bị cơ bản trong công nghệ chế biến thực phẩm để vận hành, khắc phục sự cố và nâng cao hiệu suất của máy;

Có kiến thức về hệ thống quản lý chất lượng HACCP (SSOP, GMP) để quản lý dây chuyền sản xuất một cách hiệu quả; có kiến thức tốt về các phương pháp chế biến và bảo quản thực phẩm để ứng dụng vào thực tế sản xuất đạt hiệu quả cao nhất.

b) Về kỹ năng (có khả năng làm được những việc gì; trong môi trường và điều kiện nào; kỹ năng mềm...);

Có khả năng áp dụng các qui trình công nghệ vào điều kiện sản xuất thực tế tại các cơ sở sản xuất thực phẩm; kỹ năng quản lý từng công đoạn sản xuất nhất định, kiểm tra, đánh giá chất lượng 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, hóa sinh, hóa lý và cảm quan của thực phẩm;

Từ đó có thể hiểu biết sâu hơn về một số chuyên ngành sản xuất thực phẩm chủ lực của nước ta (đồ hộp, thủy sản, thịt & sản phẩm thịt, lương thực, rau quả,...).

c) Thái độ nghề nghiệp (đạo đức nghề nghiệp, lối sống, tôn trọng pháp luật và trách nhiệm với công việc sau khi tốt nghiệp....).

Học sinh tốt nghiệp hệ Trung cấp ngành Công nghệ thực phẩm có phẩm chất chính trị, đạo đức và sức khỏe tốt, có năng lực chuyên môn đáp ứng yêu cầu thực tế của các cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm.

8. Khung chương trình đào tạo

8.1. Cấu trúc kiến thức của chương trình đào tạo

TT	Nội dung	Thời gian	
		Số tiết (giờ)	ĐVHT
1	Kiến thức văn hóa phổ thông	1020	59
2	Các học phần chung	420	24
3	Các học phần cơ sở	465	27
4	Các học phần chuyên môn	615	33
5	Thực tập nghề nghiệp	360 (576 giờ)	12
6	Thực tập tốt nghiệp	300 (480 giờ)	10
Cộng (ĐVHT)		3180	165

8.2. Các học phần của chương trình và kế hoạch giảng dạy:

TT	Tên học phần	Số tiết (giờ)	Số ĐVHT	Số tiết	Thực hành, thực tập, thảo luận	Học kỳ
				Lý thuyết		
I.	Kiến thức văn hóa phổ thông	1020	59	979	41	
1	Toán	360		360	0	
2	Lý	90		84	6	
3	Hóa	195		175	20	
4	Sinh	135		120	15	
5	Ngữ văn	240		240	0	
II.	Các học phần chung	420	24	229	191	
1	Giáo dục quốc phòng – An ninh	120	8	74	46	I
2	Giáo dục chính trị	90	6	65	25	I
3	Giáo dục thể chất	60	2	0	60	I
4	Tin học ứng dụng	90	4	30	60	I
5	Giáo dục pháp luật	30	2	30	0	I
6	Khởi tạo doanh nghiệp	30	2	30	0	III
7	Ngoại ngữ (*)	Chứng chỉ A (tích lũy ngoài, không tính điểm trung bình)				
III.	Các học phần cơ sở	465	27	345	120	
1	Hoá đại cương	60	3	30	30	I
2	Hoá học phân tích	60	3	30	30	I
3	An toàn lao động	30	2	30	0	I
4	Đánh giá cảm quan sản phẩm	45	2	15	30	II
5	Các quá trình cơ bản trong chế biến thực phẩm	30	2	30	0	II
6	Nước cấp - nước thải kỹ nghệ	30	2	30	0	II
7	Kỹ thuật thực phẩm 1, 2	75	4	45	30	II
8	An toàn & ô nhiễm trong SXTP	30	2	30	0	II
9	Bao bì thực phẩm	30	2	30	0	II
10	Máy chế biến thực phẩm	45	3	45	0	III
11	Quản lý chất lượng & Luật an toàn thực phẩm	30	2	30	0	IV
IV.	Các học phần chuyên môn	615	33	375	240	
1	Hoá học thực phẩm	75	4	45	30	II
2	Vi sinh thực phẩm	75	4	45	30	II
3	Nguyên lý bảo quản & chế biến thực	30	2	30	0	II

	phẩm					
4	Phụ gia thực phẩm	30	2	30	0	II
5	Kỹ thuật lạnh thực phẩm	30	2	30	0	II
6	Công nghệ chế biến thủy & hải sản	75	4	45	30	III
7	Công nghệ CB sản phẩm đóng hộp	60	3	30	30	III
8	Bảo quản & chế biến lương thực	75	4	45	30	III
9	Bảo quản & chế biến rau quả	60	3	30	30	IV
10	Công nghệ chế biến thịt & sản phẩm thịt	45	2	15	30	IV
11	Công Nghệ Chế biến thức ăn thủy sản	60	3	30	30	IV
V.	Thực tập nghề nghiệp	360 (576 giờ)	12	0	360 (576 giờ)	III
VI.	Thực tập tốt nghiệp	300 (480 giờ)	10	0	300 (480 giờ)	IV
Tổng cộng		3180	165	1928	1252	
VII.	Thi tốt nghiệp	Hình thức thi		Thời gian làm bài thi		
a).	<u>Văn hóa</u>					
1	Toán	Tự luận		120 phút		
2	Hóa	Trắc nghiệm		60 phút		
3	Sinh	Trắc nghiệm		60 phút		
b).	<u>Chuyên ngành</u>					
1	Giáo dục chính trị	Tự luận		150 phút		
2	Lý thuyết tổng hợp nghề nghiệp	Tự luận		150 phút		
	Chọn 2 trong 3 nội dung sau: - Quản lý chất lượng & Luật an toàn thực phẩm; - Bảo quản & Chế biến lương thực; - Công nghệ chế biến thủy & hải sản					
3	Thực hành nghề nghiệp	Thực hành và vấn đáp		20-30 phút / 01 học sinh		
	Thi 3 nội dung sau: - Công nghệ chế biến thủy & hải sản; - Bảo quản & Chế biến lương thực; - Công nghệ CB sản phẩm đóng hộp					

Đồng Tháp, ngày tháng năm 2014

HIỆU TRƯỞNG