

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ CAO ĐẲNG CHẾ BIẾN THỰC PHẨM

Tên nghề: CHẾ BIẾN THỰC PHẨM

Mã nghề: 6540104

Trình độ đào tạo: Cao đẳng

Hình thức đào tạo: Chính quy

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

Thời gian đào tạo: 2,5 năm

Bằng cấp sau khi tốt nghiệp: Bằng tốt nghiệp cao đẳng – Danh hiệu kỹ sư thực hành. Đạt trình độ kỹ năng nghề bậc 5/8 theo khung năng lực kỹ năng nghề Quốc gia.

I. Mục tiêu đào tạo:

1. Kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp :

Người được đào tạo trình độ cao đẳng nghề là người có tay nghề vững vàng, có khả năng làm việc hoặc điều hành trên các dây chuyền sản xuất chế biến các loại thực phẩm khác nhau tùy thuộc vào cơ sở chế biến thực phẩm mà họ làm việc.

Học xong chương trình Cao đẳng nghề người học có năng lực:

- Kiến thức:

+ Trình bày được những kiến thức cơ bản về khoa học thực phẩm, về hoá sinh thực phẩm, vi sinh thực phẩm, dinh dưỡng thực phẩm, vệ sinh an toàn thực phẩm ..

+ Trình bày được các kiến thức cơ bản về công nghệ thực phẩm, các quá trình công nghệ cơ bản trong chế biến thực phẩm;

+ Thông thạo các kiến thức bổ trợ của ngành thực phẩm: vẽ kỹ thuật, xử lý môi trường, marketing, bao bì, phụ gia thực phẩm...

+ Thực hiện 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;

+ Có khả năng ứng dụng các tiến bộ kỹ thuật, công nghệ vào thực tế sản xuất và chỉ đạo sản xuất.

- Kỹ năng:

+ Vận hành thành thạo các trang thiết bị phức tạp trên dây chuyền sản xuất, chế biến thực phẩm;

+ Có kinh nghiệm và thành thạo trong việc đánh giá chất lượng sản phẩm ở từng giai đoạn sản xuất bằng phương pháp cảm quan;

+ Chỉ đạo tốt các công đoạn chế biến thực phẩm;

+ Thực hiện thành thạo được các phép phân tích chỉ tiêu chất lượng đơn giản (chỉ tiêu hoá học, chỉ tiêu vật lý, chỉ tiêu sinh học, chỉ tiêu cảm quan);

+ Bảo dưỡng được các trang thiết bị chế biến thực phẩm theo qui trình sửa chữa trung tu toàn bộ dây chuyền sản xuất;

+ Có khả năng kiểm tra và giám sát chuyên môn đối với công nhân bán lành nghề hoặc công nhân lành nghề khác;

+ Có khả năng làm việc độc lập hoặc làm việc phối hợp với những người trong tổ, trong ca sản xuất.

2. Cơ hội việc làm:

- 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 ngành chế biến thực phẩm trong nước hoặc xuất khẩu lao động sang các nước khác;

- Làm tổ trưởng sản xuất, cán bộ kỹ thuật, kỹ thuật viên, trưởng ca, đốc công, cán bộ thiết kế công nghệ sản xuất, 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 nghề chế biến thực phẩm với quy mô vừa và nhỏ.

III. Danh mục môn học, mô đun đào tạo bắt buộc, thời gian và phân bổ thời gian.

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	20	435	157	255	23
MH 01	Chính trị	4	75	41	29	5
MH 02	Pháp luật	2	30	18	10	2
MH 03	Giáo dục thể chất	2	60	5	51	4
MH 04	Giáo dục quốc phòng	4	75	36	35	4
MH 05	Tin học	3	75	15	58	2
MH 06	Ngoại ngữ	5	120	42	72	6
II.	Kỹ năng mềm	3	60	18	39	3
MH 07	Kỹ năng mềm cơ bản	3	60	18	39	3
III.	Các môn học, mô đun đào tạo	99	2555	611	1752	192
III.1	Các môn học kỹ thuật cơ sở	28	570	216	299	55
MH 08	Hóa cơ bản	4	75	42	27	6
MH 09	Vẽ kỹ thuật	3	45	30	11	4
MH 10	Điện kỹ thuật	2	30	21	5	4
MH 11	Kỹ thuật phòng thí nghiệm	3	75		70	5
MH 12	Hoá sinh thực phẩm	3	75	27	40	8
MH 13	Vi sinh thực phẩm	4	90	25	58	7
MH 14	Kỹ thuật xử lý môi trường	2	30	15	11	4
MH 15	An toàn lao động	2	30	20	6	4
MĐ 16	Phân tích thực phẩm	4	90	25	56	9
MH 17	Phụ gia thực phẩm	1	30	11	15	4
III.2	Các mô đun chuyên môn nghề	53	1185	395	653	137
MĐ 18	Dụng cụ đo	1	30	10	16	4
MĐ 19	Nước và chất lượng nước	2	30	15	11	4
MĐ 20	Vận chuyển thu nhận và bảo quản nguyên liệu	3	60	20	33	7
MĐ 21	Các quá trình gia công cơ học	3	75	23	45	7
MĐ 22	Các quá trình thủy cơ và vận chuyển nguyên liệu	3	75	23	45	7
MĐ 23	Các quá trình truyền nhiệt	3	75	23	45	7
MĐ 24	Các quá trình chuyển khối	3	75	24	44	7
MĐ 25	Đóng gói bao bì	3	60	15	38	7
MĐ 26	Vệ sinh an toàn thực phẩm	3	60	17	37	6
MH 27	Kỹ thuật sản xuất bánh kẹo	2	45	13	25	7
MH 28	Công nghệ sản xuất cốm	2	45	15	24	6
MH 29	Công nghệ sản xuất Malt và Bia	2	45	13	26	6
MH 30	Công nghệ chế biến rau quả	2	45	15	23	7

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)
MH 31	Công nghệ chế biến sữa và các sản phẩm từ sữa	2	45	18	20	7
MH 32	Công nghệ sản xuất đường mía	2	45	24	14	7
MH 33	Công nghệ sản xuất rượu	2	45	14	25	6
MH 34	Công nghệ chế biến dầu thực phẩm	2	45	13	26	6
MĐ 35	Kiểm tra chất lượng sản phẩm	4	90	24	56	10
MĐ 36	Makerting thực phẩm	4	90	23	59	8
MH 37	Tổ chức và quản lý sản xuất	2	30	27	0	3
MĐ 38	Quản lý chất lượng sản phẩm	3	75	26	41	8
III.3	Thực tập tốt nghiệp	18	800		800	
Tổng số = I+II +III		122	3050	786	2046	218