

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRUNG CẤP CHẾ BIẾN THỰC PHẨM

Tên nghề: Chế biến thực phẩm

Mã nghề : 5540104

Trình độ : Trung cấp

Hình thức đào tạo: Chính quy.

Đối tượng tuyển sinh:

+ Tốt nghiệp THPT hoặc tương đương.

+ Tốt nghiệp THCS hoặc tương đương, học bổ sung văn hoá THPT theo Quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo.

Thời gian đào tạo: 1,5 năm cho đối tượng tốt nghiệp THPT; đối tượng tốt nghiệp THCS cộng thêm thời gian học bổ sung văn hoá THPT theo Quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo.

Bằng cấp sau khi tốt nghiệp : Bằng tốt nghiệp Trung cấp. Đạt trình độ kỹ năng nghề bậc 4/8 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 trung cấp nghề là công nhân lành nghề bậc cao có trình độ trung cấp nghề có tay nghề vững vàng, có khả năng làm việc, thích ứng với các dây chuyền chế biến thực phẩm tùy thuộc vào các cơ sở chế biến thực phẩm mà họ làm việc.

Học xong chương trình trung cấp 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 hỗ trợ của ngành thực phẩm: Vẽ kỹ thuật, xử lý môi trường, bao bì, phụ gia thực phẩm;...

+ Vận dụng được các kiến thức khoa học, công nghệ và các kiến thức hỗ trợ vào các lĩnh vực chuyên ngành mà người học sẽ làm việc tại các cơ sở chế biến thực phẩm;

+ Nêu 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;

+ Ứng dụng được các tiến bộ kỹ thuật, công nghệ vào thực tế sản xuất dưới sự chỉ đạo của cán bộ kỹ thuật có trình độ cao hơn.

- Kỹ năng :

+ Vận hành thành thạo trang thiết bị có mức độ phức tạp vừa phải trên dây chuyền sản xuất 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 thực hiện được một số công đoạn chế biến thực phẩm;

+ Thực hiện thành thạo được một số 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 nhỏ;

+ Có khả năng kiểm tra và giám sát chuyên môn đối với công nhân bán lẻ nghề hoặc công nhân bán lẻ 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 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. Danh Mục các 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	12	255	94	148	13
MH 01	Chính trị	2	30	15	13	2
MH 02	Pháp luật	1	15	9	5	1
MH 03	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
MH 04	Giáo dục quốc phòng – An ninh	2	45	21	21	3
MH 05	Tin học	2	45	15	29	1
MH 06	Ngoại ngữ (Anh văn)	4	90	30	56	4
II	Đào tạo kỹ năng mềm	3	60	18	39	3
MH 07	Kỹ năng mềm	3	60	18	39	3
III.	Các môn học, mô đun đào tạo	60	1535	386	1012	137
III.1	Các môn học kỹ thuật cơ sở	11	225	91	105	29
MH 08	Hoá sinh thực phẩm 1	2	45	17	22	6
MH 09	Vi sinh thực phẩm 1	1	30	12	14	4
MH 10	Kỹ thuật xử lý môi trường	2	30	15	11	4
MH 11	An toàn lao động	2	30	20	6	4
MH 12	Phân tích thực phẩm 1	3	60	16	37	7
MH 13	Phụ gia thực phẩm	1	30	11	15	4
III.2	Các mô đun chuyên môn nghề	49	1310	295	907	108
MĐ 14	Dụng cụ đo	1	30	10	16	4
MĐ 15	Nước và chất lượng nước	2	30	15	11	4
MĐ 16	Vận chuyển thu nhận và bảo quản nguyên liệu	3	60	20	33	7

MĐ 17	Các quá trình gia công cơ học	3	75	23	45	7
MĐ 18	Các quá trình thủy cơ và vận chuyển nguyên liệu	3	75	23	45	7
MĐ 19	Các quá trình truyền nhiệt	3	75	23	45	7
MĐ 20	Các quá trình chuyển khối	3	75	24	44	7
MĐ 21	Đóng gói bao bì	3	60	15	38	7
MĐ 22	Vệ sinh an toàn thực phẩm	3	60	17	37	6
MH 23	Kỹ thuật sản xuất bánh kẹo	2	45	13	25	7
MH 24	Công nghệ sản xuất cồn	2	45	15	24	6
MH 25	Công nghệ sản xuất Malt và Bia	2	45	13	26	6
MH 26	Công nghệ chế biến rau quả	2	45	15	23	7
MH 27	Công nghệ chế biến sữa và các sản phẩm từ sữa	2	45	18	20	7
MH 28	Công nghệ sản xuất đường mía	2	45	24	14	7
MH 29	Công nghệ sản xuất rượu	2	45	14	25	6
MH 30	Công nghệ chế biến dầu thực phẩm	2	45	13	26	6
III.3	Thực tập tốt nghiệp	9	410	0	410	0
Tổng số = I+II +III		75	1850	498	1199	153