

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP

Tên nghề: Sản xuất đường mía (saccharoza)

Mã nghề: 5540123

Trình độ đào tạo: Trung cấp

Hình thức đào tạo: Chính quy; Đào tạo theo niên chế.

Đối tượng tuyển sinh: Học sinh đã tốt nghiệp từ trung học cơ sở hoặc tương đương trở lên; có đủ sức khỏe để học tập.

Thời gian đào tạo: 1.5 năm

1. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

1.1. Mục tiêu chung

Đào tạo công nhân trình độ trung cấp nghề *Sản xuất đường mía (saccharoza)* có sức khỏe, đạo đức tốt và chuyên môn nghề nghiệp để làm việc tại các cơ sở, nhà máy sản xuất đường mía (saccharoza). Sau khi tốt nghiệp khóa học, người học có năng lực vận dụng các kiến thức lý thuyết và kỹ năng thực hành để thực hiện các công việc của người công nhân công nghệ trong dây chuyền sản xuất đường mía (saccharoza) đồng thời có khả năng tự tạo việc làm hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn.

1.2. Mục tiêu cụ thể

Sau khi tốt nghiệp khóa học, người học có khả năng:

- Về kiến thức:

+ Vận dụng được những kiến thức cơ bản của các môn học kỹ thuật cơ sở như: Hoá sinh thực phẩm, Các quá trình công nghệ cơ bản trong sản xuất đường mía (saccharoza), Nguyên liệu sản xuất đường mía (saccharoza), Tổ chức sản xuất ... vào chuyên môn đào tạo nghề sản xuất đườngmía (saccharoza);

+ Trình bày được mục đích và các điều kiện kỹ thuật của từng công đoạn trong qui trình công nghệ sản xuất đường mía (saccharoza);

+ Mô tả được nguyên lý cấu tạo, nguyên tắc làm việc và qui trình vận hành của các máy và thiết bị chính trong dây chuyền sản xuất.

- Về kỹ năng:

+ Vận hành và bảo dưỡng được các máy móc, thiết bị trong dây chuyền sản xuất;

+ Điều chỉnh được các thông số kỹ thuật của các quá trình công nghệ đúng theo qui định;

+ Phát hiện nguyên nhân và xử lý được các sự cố thông thường xảy ra trong quá trình sản xuất;

+ Áp dụng được các qui tắc vệ sinh công nghiệp và an toàn lao động vào thực tế sản xuất.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Có thái độ làm việc tích cực, cẩn thận, nghiêm túc và trung thực;

+ Có ý thức tổ chức kỷ luật cao, chấp hành tốt các qui trình và qui phạm của nhà máy, cơ sở sản xuất;

+ Có khả năng làm việc độc lập, làm việc theo nhóm và có tinh thần hợp tác với cộng sự.

2. NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH:

MÃ MH / MĐ	TÊN MÔN HỌC, MÔĐUN	Số tiến chỉ	THỜI GIAN CỦA MÔN HỌC, MÔĐUN (GIỜ)			
			Tổng số	Trng đó		
				Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
I	Các môn học chung	10	210	106	87	17
MH 1	Chính trị	1	15	10	4	1
MH 2	Pháp luật	2	30	22	6	2
MH 3	Giáo dục thể chất	1	30	3	24	3

MH 4	Giáo dục quốc phòng	2	45	28	13	4
MH 5	Tin học	1	30	13	15	2
MH 6	Ngoại ngữ	3	60	30	25	5
II	Các môn học, mô đun đào tạo nghề	96	2340	655	1487	198
II.1	Các môn học/mô đun kỹ thuật cơ sở	32	645	288	291	66
MH 7	Hoá sinh thực phẩm	2	45	28	12	5
MH 8	Vi sinh thực phẩm	3	60	28	27	5
MH 9	Vẽ kỹ thuật	2	45	28	15	2
MH 10	Kỹ thuật điện	3	45	30	12	3
MĐ 11	Nước và chất lượng nước	2	45	14	26	5
MĐ 12	Các quá trình gia công cơ học	4	85	28	48	9
MĐ 13	Các quá trình thủy cơ và vận chuyển nguyên liệu	4	85	28	48	9
MĐ 14	Các quá trình truyền nhiệt	4	90	28	55	7
MĐ 15	Các quá trình chuyển khối	4	85	28	48	9
MH 16	An toàn lao động	2	30	23		7
MH 17	Tổ chức sản xuất	2	30	25	0	5
II.2	Các môn học/mô đun chuyên môn nghề	64	1695	367	1196	132
MH 18	Nguyên liệu sản xuất đường mía (saccharoza)	2	30	24	2	4
MH 19	Đại cương về công nghệ sản xuất đường mía (saccharoza)	2	30	25	1	4
MĐ 20	Xử lý và lấy nước mía	6	145	45	82	18
MĐ 21	Làm sạch nước mía	7	160	45	97	18
MĐ 22	Bốc hơi nước mía	7	160	45	95	20
MĐ 23	Làm sạch mật chè (xirô)	3	75	15	56	4
MĐ 24	Kết tinh đường	8	190	45	121	24
MĐ 25	Ly tâm - hoàn tất sản phẩm	6	145	45	83	17
MĐ 26	Kiểm tra sản xuất đường mía	4	75	33	29	13
MĐ 27	Bảo dưỡng thiết bị chế biến thực phẩm	6	120	45	65	10
MĐ 28	Thực tập tốt nghiệp	13	565	0	565	0
TỔNG CỘNG		106	2550	761	1574	215