

**ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH VĨNH LONG
TRƯỜNG CAO ĐẲNG CỘNG ĐỒNG VĨNH LONG**

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
CAO ĐẲNG LIÊN THÔNG
NGÀNH: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM
MÃ NGÀNH: 51540102**

(Theo quy định tại Thông tư số: 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017

của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)

Vinh Long, ngày 13 tháng 12 năm 2017

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành theo quyết định số 442/QĐ-CĐCĐ ngày 13 tháng 12 năm 2017
của Hiệu Trường Trường Cao Đẳng Công Đồng Vinh Long)

Tên ngành, nghề: Công nghệ thực phẩm (Food Technology)

Mã ngành, nghề: 51540102

Trình độ đào tạo: Cao Đẳng Liên Thông

Hình thức đào tạo: Chính quy

Đối tượng tuyển sinh: Đã tốt nghiệp trung cấp các ngành lương thực, thực phẩm, nông nghiệp, thủy sản.

Thời gian đào tạo: 1 năm học

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung:

Đào tạo sinh viên công nghệ thực phẩm có năng lực chuyên môn, phẩm chất chính trị, có lòng yêu nước, yêu ngành nghề. Có ý chí lập thân, lập nghiệp, có đạo đức nghề nghiệp với tư duy năng động, sáng tạo. Có tinh thần trách nhiệm, tác phong văn minh, ý thức tổ chức kỷ luật, rèn luyện sức khỏe để phục vụ ngành nghề. Có trình độ chuyên môn để góp phần đào tạo nguồn nhân lực cho địa phương, khu vực Đồng Bằng Sông Cửu Long; đáp ứng nhu cầu hội nhập của quá trình phát triển kinh tế đất nước.

Đào tạo sinh viên có kiến thức khoa học kỹ thuật cơ sở, chuyên môn vững, có khả năng giải quyết vấn đề cao; có khả năng làm việc nhóm và kỹ năng giao tiếp truyền thông tốt; Đào tạo sinh viên công nghệ thực phẩm có khả năng làm việc trong lĩnh vực sản xuất, chế biến và kinh doanh thực phẩm; có khả năng tiếp tục theo học các chương trình đào tạo đại học chuyên ngành Công nghệ thực phẩm hoặc nhóm ngành liên quan như Công nghệ sau thu hoạch, Công nghệ sinh học.

Đào tạo sinh viên công nghệ thực phẩm có khả năng thực hiện các hoạt động quản lý

trong các nhà máy, cơ quan, doanh nghiệp hoạt động trong các lĩnh vực thực phẩm.

1.2. Mục tiêu cụ thể:

1.2.1. Kiến thức

Sau khi hoàn thành chương trình đào tạo ngành công nghệ thực phẩm, sinh viên sẽ được trang bị những kiến thức về:

- Ngành công nghệ thực phẩm như mục tiêu, yêu cầu và cơ hội nghề nghiệp.
- Khoa học tự nhiên như Toán, Lý, Hoá, Sinh và Tin học và biết cách áp dụng những kiến thức này.
- Khoa học chính trị như Chủ nghĩa Mác - Lênin; Tư tưởng HCM; Đường lối cách mạng của Đảng CSVN.
- Trang thiết bị, hệ thống và quy trình công nghệ thực phẩm.
- Phương pháp nghiên cứu khoa học thực phẩm.
- Luật thực phẩm và quy trình quản lý chất lượng thực phẩm, các hệ thống quản lý chất lượng thực phẩm.

1.2.2. Kỹ năng

Sau khi hoàn thành chương trình đào tạo ngành công nghệ thực phẩm, sinh viên sẽ được trang bị những kỹ năng như:

- Thao tác trên các thiết bị, hệ thống và quy trình công nghệ trong công nghệ thực phẩm, các phần mềm máy tính hỗ trợ.
- Quản lý cơ bản trong nhà máy sản xuất, cơ quan, doanh nghiệp hoạt động lĩnh vực thực phẩm.
- Tư duy độc lập và làm việc nhóm.
- Báo cáo, trình bày ý tưởng.

1.2.3. Thái độ

Sinh viên sau khi hoàn thành chương trình đào tạo ngành công nghệ thực phẩm cần có phẩm chất đạo đức nghề nghiệp, phẩm chất chính trị, yêu nước và yêu nghề. Có tính chuyên nghiệp trong sinh hoạt và làm việc như tác phong công nghiệp, làm việc có kế hoạch, khoa học; có tinh thần hợp tác khi làm việc nhóm. Có tinh thần

không ngừng học tập nâng cao trình độ chuyên môn nghiệp vụ.

1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:

Sinh viên tốt nghiệp ngành Công nghệ thực phẩm có khả năng làm việc ở vị trí quản lý sản xuất hoặc kinh doanh trong các nhà máy, xí nghiệp, cơ sở hoạt động trong lĩnh vực thực phẩm.

2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học:

- Số lượng môn học, mô đun: 24
- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 40 Tín chỉ
- Khối lượng các môn học chung/đại cương: 225 giờ
- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 675 giờ
- Khối lượng lý thuyết: 354 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 546 giờ

3. Nội dung chương trình:

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 học chung:		10	225	81	132	12
1	Chính trị	3	60	30	28	2
2	Pháp luật	1	15	11	2	2
3	Giáo dục thể chất	1	30	2	26	2
4	Giáo dục Quốc phòng và An ninh	1	30	4	24	2
5	Tin học	1	30	4	24	2
6	Ngoại ngữ	3	60	30	28	2
II. Các môn học chuyên môn		34	810	276	486	48
II.1 Môn học cơ sở		7	135	72	56	7
1	Hóa sinh thực phẩm	2	45	15	28	2
2	Vi sinh thực phẩm	2	45	15	28	2
3	Dinh dưỡng	2	30	28	0	2

4	PP nghiên cứu khoa học	1	15	14	0	1
II.2 Môn học chuyên môn		27	675	204	430	41
1	Kỹ thuật thực phẩm	2	30	28	0	2
2	Máy chế biến thực phẩm	1	15	14	0	1
3	Công nghệ chế biến thủy sản	2	45	15	28	2
4	Công nghệ sau thu hoạch rau quả	2	45	15	28	2
5	Phát triển sản phẩm mới	2	45	15	28	2
6	Phụ gia thực phẩm	2	45	15	28	2
7	Bao bì thực phẩm	1	15	14	0	1
8	Đánh giá chất lượng sản phẩm	2	45	15	28	2
9	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2	45	15	28	2
10	Sản xuất sạch hơn trong thực phẩm	2	45	15	28	2
11	Thống kê - Phương pháp thí nghiệm	2	45	15	28	2
Thực tập nghề nghiệp		2	90	0	86	4
12	Công nghệ chế biến thủy sản	1	45	0	43	2
13	Công nghệ sau thu hoạch rau quả	1	45	0	43	2
II.3	Môn học tự chọn: Chọn 1 trong 2 MH	2	30	28	0	2
1	Quản trị doanh nghiệp thực phẩm	2	30	28	0	2
2	Quản trị sản xuất	2	30	28	0	2
II.4	Thực tập tốt nghiệp: (6-8 tuần)	3	135	0	120	15
Tổng cộng		44	1035	357	618	60
Tỷ trọng lý thuyết - thực hành (%)				34	60	6

4. Hướng dẫn sử dụng chương trình

4.1. Hướng dẫn sử dụng chương trình đào tạo

Thực hiện theo Thông tư số 09/2017/TT-BLĐTBXH của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ngày 13 tháng 3 năm 2017, Quy định việc tổ chức thực hiện chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ, quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp.

+ 01 tín chỉ lý thuyết tương đương với 15 giờ thực học và 30 giờ chuẩn bị cá nhân có hướng dẫn;

+ 01 tín chỉ thực hành tương đương với 30 giờ thực học và 15 giờ chuẩn bị cá nhân;

+ 01 tín chỉ thực hành Lâm sàng tương đương với 45 giờ thực học

