

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

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRUNG CẤP

**NGÀNH: CÔNG NGHỆ KỸ THUẬT CHẾ BIẾN VÀ BẢO
QUẢN LƯƠNG THỰC**

MÃ NGÀNH: 5540101

(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)

Vĩnh Long, tháng 6/2017



Vĩnh Long, ngày tháng năm 2017

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành theo quyết định số ~~442~~ ngày ~~1.3~~ tháng ~~12~~ năm 2017
của Hiệu Trưởng Trường Cao Đẳng Cộng Đồng Vĩnh Long)

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Kèm theo Thông tư số: 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017
của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)

Tên ngành, nghề: CÔNG NGHỆ KỸ THUẬT CHẾ BIẾN VÀ BẢO QUẢN LƯƠNG THỰC

Mã ngành, nghề: 5540101

Trình độ đào tạo: Trung cấp

Hình thức đào tạo: Chính quy

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp THCS trở lên

Thời gian đào tạo: 1,5 - 2 năm

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung:

Đào tạo người học trở thành kỹ thuật viên trình độ trung cấp ngành công nghệ kỹ thuật chế biến và bảo quản lương thực, có đạo đức và lương tâm nghề nghiệp, có ý thức kỷ luật, tác phong công nghiệp, có thái độ hợp tác với đồng nghiệp, tôn trọng pháp luật và các quy định tại nơi làm việc, có sức khỏe nhằm tạo điều kiện cho người lao động có khả năng tìm việc làm, đồng thời có khả năng học tập vươn lên đáp ứng các nhu cầu phát triển kinh tế - xã hội.

1.2. Mục tiêu cụ thể:

1.2.1 Về kiến thức:

a. Kiến thức chung:

- Hiểu biết cơ bản về lý luận chính trị Mác-Lenin, tư tưởng Hồ Chí Minh, đường lối cách mạng của Đảng Cộng Sản Việt Nam, Nhà nước và Pháp luật Việt Nam.

- Hiểu biết cơ bản về khoa học tự nhiên, khoa học xã hội và nhân văn phù hợp với ngành nghề đào tạo đáp ứng việc tiếp thu kiến thức cơ sở và chuyên môn.

b. Về kiến thức chuyên môn:

- Trình bày được cơ sở khoa học và các phương pháp bảo quản lương thực.

- Biết cách xử lý các hiện tượng hư hỏng thường xảy ra cho lương thực và nông sản.

- Xác định được chất lượng lương thực và nông sản bằng dụng cụ, thiết bị và cảm quan.

- Nắm được quy trình kỹ thuật sản xuất lúa ra gạo trắng và các sản phẩm khác.

- Nắm được đặc điểm sinh học của các loại nấm, men, mốc, sâu mọt, chuột... và biện pháp phòng trừ chúng.

- Sử dụng được các loại nhà kho, các thiết bị được trang bị trong kho để phục vụ cho công tác bảo quản, nhập, xuất và chế biến...

c. Về kiến thức hỗ trợ:

- Tin học ứng dụng: tương đương trình độ A

- Ngoại ngữ: Tiếng anh tương đương trình độ A

1.2.2. Về kỹ năng:

- Lựa chọn được phương pháp bảo quản phù hợp với điều kiện thực tế ở nơi công tác với các mặt hàng lương thực và nông sản khác nhau.

- Xây dựng được quy trình kỹ thuật bảo quản, tổ chức và thực hiện tốt các quy trình đó để bảo quản an toàn các mặt hàng lương thực, nông sản chủ yếu với những loại kho phổ biến trong ngành.

- Đánh giá được phẩm chất lương thực, nông sản khi thu mua, nhập kho và bảo quản, chế biến và xuất khẩu.

- Phát hiện và đề ra được những biện pháp xử lý các hiện tượng hư hỏng thường xảy ra trong bảo quản để hạn chế hao hụt đến mức thấp nhất, đảm bảo tốt cả về số lượng và chất lượng lương thực và nông sản trong bảo quản.

- Sử dụng thành thạo các công cụ, thiết bị thông gió, vận chuyển... được trang bị trong kho, nhà máy chế biến lương thực.

- Vận hành được máy và các thiết bị trong quy trình Công nghệ chế biến lúa ra gạo trắng và một số mặt hàng chế biến từ lương thực.

- Thực hiện tốt các nguyên tắc, thủ tục hiện đang áp dụng trong quản lý lương thực và nông sản.

1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:

Học sinh sau khi tốt nghiệp làm việc tại các cơ sở sau đây:

- Phòng kỹ thuật tại các công ty lương thực, xí nghiệp xay xát, chế biến lương thực và nông sản.

- Quản lý kỹ thuật tại các vùng kho lớn.

- Trực tiếp làm thủ kho, cán bộ thu mua lương thực, nông sản tại các trạm, kho, xí nghiệp chế biến lương thực.

- Các công ty giám định chất lượng lương thực, nông sản.

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

- Số lượng môn học, mô đun: 21

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 61 Tín chỉ
- Khối lượng các môn học chung/đại cương: 240 giờ
- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1.245 giờ
- Khối lượng lý thuyết: 468 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 940 giờ;
- Kiểm tra: 77 giờ.

3. Nội dung chương trình :

Mã MH/ MĐ	Tên môn/mô đun	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	11	240	98	126	16
	Bắt buộc:	10	210	90	106	14
1	Chính trị	2	30	24	4	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	2	45	15	28	2
5	Tin học	1	30	8	20	2
6	Ngoại ngữ	3	60	30	26	4
7	Tự chọn: Chọn 1 trong 2 tín chỉ	1	30	8	20	2
1	Kỹ năng giao tiếp	1	30	8	20	2
2	Khởi tạo doanh nghiệp	1	30	8	20	2
II	Môn học, mô đun chuyên môn	50	1245	370	814	61
II.1	Môn học, mô đun cơ sở	16	300	166	116	18
1	An toàn lao động	2	30	28	0	2
2	Hóa phân tích	3	60	30	26	4
3	Hóa sinh	2	30	24	4	2
4	Vi sinh	2	45	15	28	2
5	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2	30	24	4	2
6	Kỹ thuật phòng thí nghiệm	3	60	30	26	4
7	Các quá trình cơ bản trong chế biến và bảo quản lương thực	2	45	15	28	2
II.2	Môn học, mô đun chuyên môn	28	735	180	514	41
1	Sinh vật hại lương thực	4	90	30	55	5
2	Công nghệ chế biến các sản phẩm sau bột	4	90	30	55	5
3	Công nghệ chế biến lương thực	4	90	30	55	5

