

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

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRUNG CẤP**

**NGÀNH: TRUNG CẤP CÔNG NGHỆ KỸ THUẬT KIỂM  
NGHIỆM CHẤT LƯỢNG LƯƠNG THỰC THỰC PHẨM**

**MÃ NGÀNH: 5540127**

*(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 ~~1.3~~ năm 2017  
của Hiệu Trường Trường Cao Đẳng Cộng Đồng Vĩnh Long)

**Tên ngành, nghề:** Công nghệ kỹ thuật kiểm nghiệm chất lượng lương thực, thực phẩm

**Mã ngành, nghề:** 5540127

**Trình độ đào tạo:** Trung cấp nghề

**Hình thức đào tạo:** Chính quy

**Đối tượng tuyển sinh:** Tốt nghiệp trung học cơ sở hoặc tương đương trở lên

**Thời gian đào tạo:** 1,5 - 2 năm

### 1. Mục tiêu đào tạo

#### 1.1. Mục tiêu chung:

Chương trình giáo dục trung cấp nghề ngành Công nghệ kỹ thuật kiểm nghiệm chất lượng lương thực, thực phẩm trang bị cho học sinh những kiến thức và kỹ năng về kiểm tra chất lượng lương thực, thực phẩm và thủy sản. 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. Đồng thời có khả năng tiếp tục học tập lên các trình độ cao hơn.

#### 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-Lê Nin, 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 đào tạo đáp ứng việc tiếp thu kiến thức cơ sở và chuyên môn.

*b. Kiến thức chuyên môn:*

Hiểu biết và vận dụng được kiến thức chuyên môn về ngành Công nghệ kỹ thuật kiểm nghiệm chất lượng lương thực, thực phẩm như sau:

Kỹ thuật phòng thí nghiệm: kiến thức cơ bản về đo lường khối lượng, thể tích, nhiệt độ, độ ẩm, nồng độ và cách pha chế hóa chất ...máy móc, thiết bị, dụng cụ, hóa chất phục vụ chuyên ngành đào tạo.

Hóa phân tích: Kiến thức cơ bản về phân tích định lượng, các phương pháp phân tích, tạo nền tảng vững chắc vận dụng vào phân tích chuyên môn xác định các chỉ tiêu đánh giá chất lượng thực phẩm.

Nguyên liệu thủy sản: Kiến thức cơ bản về thành phần hóa học của nguyên liệu thủy sản, các biến đổi của cơ thể động vật thủy sản sau khi chết... để ứng dụng trong công tác đánh giá và chọn nguyên liệu, trong bảo quản, chế biến thủy sản.

Công nghệ xay xát: kiến thức cơ bản về quy trình công nghệ chế biến thóc ra gạo trắng, cách phân loại, các chỉ tiêu phẩm chất của nguyên liệu thóc khi đưa vào chế biến ra gạo trắng, phương pháp lấy mẫu để kiểm tra chất lượng nguyên liệu, thành phẩm và sản phẩm ở từng công đoạn sản xuất, phương pháp tái chế, phối trộn nguyên liệu và gạo thành phẩm.

Kiểm nghiệm lương thực: kiến thức cơ bản về phẩm chất của lương thực, các cơ sở khoa học để đánh giá chất lượng lương thực, phương pháp lấy mẫu đại diện, sử dụng thuần thục các thiết bị, dụng cụ kiểm nghiệm và phương pháp xác định các chỉ tiêu chất lượng để kết quả thu được có độ tin cậy cao.

Chế biến thực phẩm: kiến thức cơ bản về tính chất từng loại nguyên liệu, sản phẩm, các biến đổi sinh lý, sinh hóa của nguyên liệu trong từng công đoạn sản xuất ra sản phẩm, các

phương pháp bảo quản nguyên liệu, sản phẩm khác nhau trong từng điều kiện cụ thể; kiến thức cơ bản về các quy trình công nghệ sản xuất ra một số loại sản phẩm, vận dụng trong công tác kiểm nghiệm xác định các thành phần hóa học nào là quan trọng và chủ yếu đối với sản phẩm.

Kiểm tra vi sinh: kiến thức cơ bản về đặc tính, tác hại của một số vi khuẩn gây ngộ độc thức ăn, các bệnh do ngộ độc thức ăn và cách phòng ngừa, các quy trình phương pháp xét nghiệm các loại vi khuẩn chỉ danh, vi khuẩn gây bệnh và nấm mốc; các yêu cầu để đánh giá thực phẩm theo những tiêu chuẩn quy định.

Phân tích thực phẩm: kiến thức cơ bản về phương pháp lấy mẫu kiểm nghiệm thực phẩm, các phương pháp phân tích chủ yếu để xác định các chỉ tiêu vật lý, hóa lý, hóa học của ngành thực phẩm, thao tác thành thạo các bài phân tích của các phương pháp; phân tích các chỉ tiêu để đánh giá chất lượng sản phẩm, gồm các chuyên đề: đường – bột – bánh – kẹo, rượu – bia – nước; dầu mỡ; đồ hộp; sữa – nước chấm.

Chế biến thủy sản: kiến thức cơ bản về công nghệ chế biến lạnh đông thủy sản, công nghệ chế biến một số sản phẩm thủy sản lạnh đông, vệ sinh an toàn thực phẩm trong các nhà máy chế biến thủy sản.

Kiểm nghiệm thủy sản: kiến thức cơ bản về các phương pháp tiến hành phân tích các chỉ tiêu cảm quan, một vài kiểm định hóa học nhanh để kiểm tra đánh giá mức độ tươi, ươn của nguyên liệu thủy sản hay chất lượng tốt, xấu của các thành phẩm.

*c. 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:**

Tổ chức kiểm tra đánh giá chất lượng nguyên liệu, kiểm tra sản xuất, thành phẩm, phụ phẩm trong quá trình sản xuất nhằm đảm bảo nâng cao chất lượng và tỉ lệ thu hồi thành phẩm, bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.

