

CHƯƠNG TRÌNH CHẾ BIẾN LƯƠNG THỰC

Bằng Cao đẳng 2,5 năm



Chương trình ngành Cao đẳng Chế biến lương thực trang bị cho người học những kiến thức và kỹ năng về chế biến lương thực, được thiết kế để đào tạo người học trở thành kỹ sư thực hành chuyên ngành Chế biến lương thực. Người học sau tốt nghiệp có kỹ năng: Lựa chọn chính xác các phương tiện để phân tích các chỉ tiêu chất lượng nguyên liệu, sản phẩm chế biến lương thực; thực hiện được việc kiểm tra, vệ sinh, bảo dưỡng máy- thiết bị chế biến theo đúng trình tự quy định, đảm bảo an toàn; Chế biến được sản phẩm lương thực thực phẩm theo quy trình công nghệ đạt các chỉ tiêu chất lượng sản phẩm;...

ĐIỀU KIỆN XÉT TUYỂN

Tốt nghiệp THPT hoặc tương đương trở lên

CƠ HỘI HỌC ĐẠI HỌC

Người học sau khi tốt nghiệp có cơ hội học liên thông lên Đại học các ngành thuộc nhóm lương thực - thực phẩm của các trường Đại học trong khu vực (Đại học Cần Thơ, Đại học SPKTVL,...).

CƠ HỘI NGHỀ NGHIỆP

Người có bằng tốt nghiệp cao đẳng Chế biến lương thực sẽ:

- Làm nhân viên phân tích, cán bộ kỹ thuật tại phòng kỹ thuật hoặc tham gia trực tiếp vào sản xuất tại các nhà máy, các cơ sở sản xuất sản phẩm chế biến lương thực (bột mì, mì ăn liền, tinh bột, bánh phở, snack, bánh canh, miến, mì sợi...);
- Làm việc tại các trung tâm kiểm định chất lượng về lương thực;
- Là trợ lý quản lý cho các cơ sở sản xuất chế biến lương thực ở quy mô vừa và nhỏ

CHÍNH SÁCH KHI HỌC

- Miễn phí ở ký túc xá cho tất cả HSSV năm nhất
- Học bổng theo quy định của Nhà nước
- Giới thiệu việc làm sau khi tốt nghiệp



CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Học kì 1

- Hóa phân tích
- Hóa hữu cơ
- Hóa học thực phẩm
- Các quá trình cơ bản trong chế biến lương thực, thực phẩm

Học kì 2

- An toàn và vệ sinh thực phẩm
- Vi sinh thực phẩm
- An toàn lao động
- Máy và thiết bị chế biến lương thực
- Vệ sinh máy thiết bị chế biến lương thực

Học kì 3

- Bảo quản lương thực
- Sản xuất bột mì
- Sản xuất mì ăn liền
- Sản xuất mì sợi

Học kì 4

- Nguyên liệu lương thực
- Sản xuất tinh bột
- Sản xuất gạo
- Kiểm nghiệm chất lượng lương thực
- Phân tích thực phẩm

Học kì 5

- Bao bì thực phẩm
- Quản trị sản xuất
- Sản xuất bột ngũ cốc
- Phát triển sản phẩm mới

Ngoài các môn chuyên ngành ở trên, sinh viên còn phải học các môn chung theo quy định của Bộ LĐTBXH



DANH SÁCH GIẢNG VIÊN

- | | |
|---------------------|---------|
| 1. Lê Văn Kiên Nhân | Thạc sĩ |
| 2. Đoàn Thanh Liêm | Thạc sĩ |
| 3. Biện Công Trung | Thạc sĩ |
| 4. Lương Tâm Kha | Kỹ sư |

TỈ LỆ CÓ VIỆC LÀM SAU TỐT NGHIỆP

Chế biến lương thực là ngành đào tạo rất lâu của trường Cao đẳng Vĩnh Long, cựu HSSV chuyên ngành này làm việc khắp các doanh nghiệp ở ĐB SCL, cứ hàng năm họ lại về trường tuyển dụng việc làm nên người học chuyên ngành CBLT có việc làm ngay sau khi tốt nghiệp chiếm tỷ lệ trên 90%.

SƠ ĐỒ ĐẾN TRƯỜNG CAO ĐẲNG VĨNH LONG



Thông tin chi tiết liên hệ

Phòng Quản lý Đào tạo Trường Cao đẳng Vĩnh Long
112A Đinh Tiên Hoàng, Phường 8, TP. Vĩnh Long

☎ Điện thoại: **02703 883 788**
02703 879 169

Website: www.cdvl.edu.vn

Zalo: 0899 686 152

Facebook: <https://fb.com/vlcc.edu.vn/>