

CHƯƠNG TRÌNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Bằng Cao đẳng 2,5 năm



Chương trình ngành Công nghệ thực phẩm do trường Cao đẳng Vĩnh Long và trường đối tác Niagara xây dựng và thiết kế theo thông tin của doanh nghiệp Việt Nam và Canada nhằm đào tạo người học trở thành kỹ sư thực hành trình độ cao đẳng chuyên ngành Công nghệ thực phẩm, cung cấp cơ hội việc làm và nghề nghiệp ở nhóm ngành công nghệ về đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm, quản lý, sản xuất, nghiên cứu và phát triển thực phẩm.

Người học sẽ học các kỹ năng ứng dụng để phát triển và cải thiện sản phẩm thực phẩm, đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định HACCP tiêu chuẩn quốc tế, tăng cường giá trị tăng thêm trong sản xuất thực phẩm và giám sát tiêu chuẩn chất lượng cần thiết cho thương mại quốc tế. Sinh viên sẽ học ứng dụng hóa học, sinh học và các kỹ năng về kỹ thuật chế biến, phát triển, đóng gói và phân phối thực phẩm ở Việt Nam và thế giới. Có được tự tin và kinh nghiệm làm việc trong ngành công nghệ thực phẩm, chứng nhận quốc tế và nhiều lựa chọn liên thông lấy bằng đại học.

CƠ HỘI NGHỀ NGHIỆP

Người học tốt nghiệp làm việc ở các cơ quan, đơn vị, doanh nghiệp bảo quản, chế biến, kinh doanh thực phẩm; quản lý chất lượng, an toàn, vệ sinh thực phẩm.

Vị trí công việc:

- Quản lý
- Chuyên viên đảm bảo chất lượng
- Chuyên viên an toàn thực phẩm
- Chuyên viên phát triển sản phẩm
- Chuyên viên nghiên cứu và phát triển sản phẩm
- Chuyên viên quản lý quy trình sản xuất thực 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,...).

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

- Tổng quan công nghệ thực phẩm
- Hóa phân tích
- Xác suất thống kê

Học kì 2

- Hóa học thực phẩm
- Kỹ thuật thực phẩm
- Máy chế biến thực phẩm
- Vi sinh thực phẩm

Học kì 3

- Phụ gia thực phẩm
- Bao bì thực phẩm
- Dinh dưỡng
- Công nghệ sau thu hoạch quả
- Nguyên liệu thực phẩm
- Anh văn chuyên ngành CNTP

Học kì 4

- Công nghệ chế biến lương thực
- Công nghệ sau thu hoạch ngũ cốc
- Công nghệ chế biến sản phẩm thực phẩm đóng hộp
- Công nghệ chế biến thủy sản
- Kiểm nghiệm lương thực
- Đánh giá chất lượng sản phẩm
- Vệ sinh An toàn thực phẩm

Học kì 5

- Công nghệ chế biến thịt – sản phẩm từ thịt
- Công nghệ chế biến sữa - Sản phẩm từ sữa
- Phát triển sản phẩm
- Công nghệ chế biến thực phẩm lên men truyền thống
- Công nghệ chế biến rượu, bia và nước giải khát
- TTNN: Công nghệ chế biến thực phẩm
- Thực tập tốt nghiệp

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

DANH SÁCH GIẢNG VIÊN

1. Nguyễn Văn Sum	Kỹ sư
2. Ngô Xuân Hoàng	Thạc sĩ
3. Nguyễn Thị Oanh Kiều	Thạc sĩ
4. Nguyễn Thị Kiều Tiên	Thạc sĩ
5. Hồ Thị Thu Thảo	Thạc sĩ

TỈ LỆ CÓ VIỆC LÀM SAU TỐT NGHIỆP

Trường Cao đẳng Vĩnh Long là trường đầu tiên tại tỉnh Vĩnh Long đào tạo chuyên ngành CNTP. Vì vậy, cựu sinh viên chuyên ngành này của trường làm việc tại khắp các doanh nghiệp thực phẩm khu vực ĐBSCL. Hàng năm, cựu sinh viên về trường tuyển dụng người học chuyên ngành này. Chính vì vậy, người học tốt nghiệp chuyên ngành CNTP có việc làm ngay sau khi tốt nghiệp chiếm tỉ 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/>