

CHƯƠNG TRÌNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Bằng Trung cấp 2 năm

NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM



Chương trình Công nghệ thực phẩm mới 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 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.

Học sinh 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 vận dụng tiêu chuẩn chất lượng cần thiết cho thương mại quốc tế. Người học 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. Có được tự tin và kinh nghiệm làm việc trong ngành công nghệ thực phẩm.

CƠ HỘI NGHỀ NGHIỆP

Học sinh 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:

- Chuyên viên đảm bảo chất lượng
- Chuyên viên phòng kỹ thuật tại các công ty chế biến lương thực thực phẩm.
- Chuyên viên phát triển sản phẩm
- Chuyên viên quản lý quy trình sản xuất thực phẩm.

ĐIỀU KIỆN XÉT TUYỂN

Tốt nghiệp THCS hoặc tương đương trở lên

CƠ HỘI HỌC ĐẠI HỌC

Học sinh sau khi tốt nghiệp có cơ hội học lên cao đẳng các ngành thuộc nhóm lương thực- thực phẩm của trường Cao đẳng Vĩnh Long và các trường Cao đẳng trong khu vực.

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

- Kỹ thuật phòng thí nghiệm
- Hóa phân tích
- Kỹ thuật thực phẩm
- Hóa học thực phẩm

Học kì 2

- Dinh dưỡng
- Nguyên liệu thực phẩm
- Máy chế biến thực phẩm
- Vi sinh thực phẩm

Học kì 3

- Phụ gia thực phẩm
- Bao bì thực phẩm
- Vệ sinh an toàn thực phẩm
- Công nghệ sau thu hoạch

Học kì 4

- Công nghệ chế biến thịt – sản phẩm từ thịt
- Công nghệ chế biến thủy sản
- Công nghệ chế biến sản phẩm thực phẩm đóng hộp
- Công nghệ chế biến thực phẩm lên men truyền thống
- Công nghệ chế biến rượu, bia và nước giải khát

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



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/>