

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

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO CAO ĐẲNG
NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM
MÃ NGÀNH: 6540103

Vĩnh Long, tháng năm 2022

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành kèm theo Quyết định số ^{A02a}.../QĐ-CDVL ngày ²⁵... tháng ⁸... năm 2022
của Hiệu trưởng trường CĐ Vĩnh Long)

Tên ngành, nghề: Công nghệ thực phẩm (Food Technology)

Mã ngành, nghề: 6540103

Trình độ đào tạo: Cao Đẳng

Hình thức đào tạo: (Chính quy/thường xuyên): Chính quy

Đối tượng tuyển sinh: Đã tốt nghiệp trung học phổ thông

Thời gian đào tạo: 3,0 năm học

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung:

Đào tạo người học công nghệ thực phẩm có năng lực chuyên môn, phẩm chất chính trị, có lòng yêu nước, yêu ngành nghề. Có ý chí lập thân, lập nghiệp, có đạo đức nghề nghiệp với tư duy năng động, sáng tạo. Có tinh thần trách nhiệm, tác phong văn minh, ý thức tổ chức kỷ luật. Có trình độ chuyên môn để góp phần đào tạo nguồn nhân lực cho địa phương, khu vực ĐBSCL đáp ứng nhu cầu hội nhập của quá trình phát triển kinh tế đất nước.

Đào tạo người học có kiến thức khoa học kỹ thuật cơ sở, chuyên môn vững, có khả năng giải quyết vấn đề cao; có khả năng làm việc nhóm và kỹ năng giao tiếp truyền thông tốt; Đào tạo người học công nghệ thực phẩm có khả năng làm việc trong lĩnh vực sản xuất, chế biến và kinh doanh thực phẩm; có khả năng tiếp tục theo học các chương trình đào tạo đại học chuyên ngành Công nghệ thực phẩm hoặc nhóm ngành liên quan như Công nghệ sau thu hoạch, Công nghệ sinh học. Đào tạo người học công nghệ thực phẩm có khả năng thực hiện các hoạt động quản lý trong các nhà máy, cơ quan, doanh nghiệp hoạt động trong các lĩnh vực thực phẩm.

1.2. Mục tiêu cụ thể:

1.2.1. Kiến thức: Sau khi hoàn thành chương trình đào tạo ngành công nghệ thực phẩm, người học có các kiến thức tiếp thu được phù hợp với chuẩn đầu ra của chương trình:

Phương pháp nghiên cứu khoa học thực phẩm; Trang thiết bị, hệ thống và quy trình công nghệ thực phẩm; Thực hiện kiểm soát chất lượng thông qua việc xác định và ứng dụng các phương pháp kiểm tra, xử lý và phân tích; Thực hiện và duy trì hệ thống quản lý an toàn thực phẩm toàn cầu áp dụng tiêu chuẩn HACCP; Luật thực

phẩm và quy trình quản lý chất lượng thực phẩm, các hệ thống quản lý chất lượng thực phẩm; Tổ chức và thực hiện các hoạt động phòng thí nghiệm nhằm kiểm nghiệm vật lý, hóa học và vi sinh thực phẩm; Phát triển và cải tiến sản phẩm thực phẩm sử dụng hóa thực phẩm, vi sinh thực phẩm, đánh giá cảm quan và nghiên cứu thị trường

Thực hiện các quá trình hoạt động, nhân sự, cơ sở vật chất, trang thiết bị và tác động môi trường trong các cơ sở chế biến thực phẩm; Kéo dài thời gian bảo quản bằng việc tích hợp những ứng dụng của công nghệ thực phẩm trong các công thức, các thành phần kỹ thuật, bảo quản và vận chuyển; Hỗ trợ bán hàng và tiếp thị, ghi nhãn và an toàn thực phẩm; Tôn trọng sự khác biệt về ý kiến, giá trị, hệ thống niềm tin và sự đóng góp của những người khác; Áp dụng các nguyên lý trong chế biến thực phẩm để chuyển đổi và bảo quản các loại nguyên liệu thô, bán thành phẩm và sản phẩm cuối cùng; Áp dụng kỹ năng giao tiếp nâng cao và ứng dụng phần mềm để soạn báo cáo, hồ sơ, quy trình và bài thuyết trình; Thực hiện kế hoạch phát triển nghề nghiệp cá nhân, bao gồm tham gia các hoạt động của ngành, các dự án cộng đồng và các hiệp hội nghề;

Kiến thức bổ trợ như ngoại ngữ và tin học phù hợp với quy định hiện hành của Bộ Lao động.

1.2.2. Kỹ năng

Sau khi hoàn thành chương trình đào tạo ngành công nghệ thực phẩm, người học sẽ được trang bị những kỹ năng như:

Giao tiếp một cách rõ ràng, gãy gọn và chính xác bằng văn bản, lời nói và hình ảnh nhằm thực hiện mục đích giao tiếp và đáp ứng nhu cầu của khán thính giả; Trả lời các tin nhắn văn bản, lời nói hay hình ảnh theo cách nhằm đảm bảo giao tiếp hiệu quả;

Thực hiện các phép toán một cách chính xác; Áp dụng một cách tiếp cận có hệ thống để giải quyết vấn đề; Sử dụng nhiều kỹ năng tư duy khác nhau để dự đoán và giải quyết vấn đề; Xác định, lựa chọn tài liệu hóa thông tin bằng cách sử dụng hệ thống công nghệ và thông tin phù hợp; áp dụng các thông tin có liên quan từ nhiều nguồn khác nhau;

Tôn trọng sự khác biệt về ý kiến, giá trị, hệ thống niềm tin và sự đóng góp của những người khác; Tương tác với những người khác trong nhóm hoặc đội nhằm góp phần xây dựng mối quan hệ làm việc hiệu quả và đạt được các mục tiêu; Quản lý việc sử dụng thời gian và các nguồn lực khác để hoàn thành dự án; Chịu trách nhiệm cho hành động, quyết định, và kết quả của bản thân;

1.2.3. Thái độ

Người học sau khi hoàn thành chương trình đào tạo ngành công nghệ thực phẩm cần có phẩm chất đạo đức nghề nghiệp, phẩm chất chính trị, yêu nước và yêu nghề. Có tính chuyên nghiệp trong sinh hoạt và làm việc như tác phong công nghiệp, làm việc có kế hoạch, khoa học; có tinh thần hợp tác khi làm việc nhóm. Có tinh thần không ngừng học tập nâng cao trình độ chuyên môn nghiệp vụ.

1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp

Người học tốt nghiệp ngành Công nghệ thực phẩm có khả năng làm việc ở vị trí tương ứng về sản xuất hoặc kinh doanh trong các nhà máy, xí nghiệp, cơ sở hoạt động trong lĩnh vực thực phẩm.

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

- Số lượng môn học, mô đun: 46
- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 112 Tín chỉ
- Khối lượng các môn học chung/đại cương: 435 giờ
- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1.995 giờ
- Khối lượng lý thuyết: 882 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 1.580 giờ; thi kiểm tra: 148 giờ.

3. Nội dung chương trình:

Mã MH/ MD	Tên môn học/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	19	435	157	255	23
VDT6001	Giáo dục chính trị	4	75	41	29	5
VDT6007	Giáo dục chính trị 1	2	30	15	13	2
VDT6008	Giáo dục chính trị 2	2	45	26	16	3
VDT6002	Pháp luật	2	30	18	10	2
VDT6003	Giáo dục thể chất	2	60	5	51	4
VDT6009	Giáo dục thể chất 1	1	30	2	26	2
VDT6010	Giáo dục thể chất 2	1	30	3	25	2
VDT6004	Giáo dục Quốc phòng - An ninh	3	75	36	35	4
VDT6005	Tin học	3	75	15	58	2
VDT6006	Ngoại ngữ (Tiếng Anh)	5	120	42	72	6
VDT6011	Ngoại ngữ 1 (Tiếng Anh)	3	60	21	36	3
VDT6012	Ngoại ngữ 2 (Tiếng Anh)	2	60	21	36	3

II	Các môn học, mô đun chuyên môn	89	1995	725	1160	110
II.1	Môn học, mô đun cơ sở	43	930	365	516	49
VDT6034	Xác suất thống kê	2	45	15	28	2
VDT6035	Vật lý đại cương	3	75	15	56	4
VTP6303	Tổng quan công nghệ thực phẩm	2	45	15	28	2
VDT6027	Hóa hữu cơ	3	60	29	29	2
VDT6028	Hóa phân tích	4	90	30	58	2
VDT6029	Hóa sinh	2	45	14	29	2
TP69905	Dinh dưỡng	2	30	24	4	2
TP69912	Nhiệt kỹ thuật	3	60	30	28	2
TP69906	Hóa học thực phẩm	3	60	30	26	4
TP69920	Vi sinh thực phẩm	3	60	30	26	4
TP69928	Máy và thiết bị chế biến	2	45	15	28	2
TP69918	Vệ sinh an toàn thực phẩm	3	60	30	26	4
TP69910	Kỹ thuật thực phẩm	4	90	30	54	6
VTP6314	Nguyên liệu thực phẩm	2	45	15	28	2
TP69926	Phương pháp nghiên cứu khoa học	2	45	15	28	2
VTP6316	Thực tập chuyên môn	1	45	0	40	5
TP69901	An toàn lao động	2	30	28	0	2
II.2	Môn học, mô đun chuyên môn	39	840	330	468	42
TP69922	Anh văn chuyên ngành	2	45	15	28	2
VTP6319	Chế biến và tồn trữ lạnh thực phẩm	2	45	15	28	2
TP69923	Công nghệ chế biến thủy sản	3	60	30	26	4
TP69903	Công nghệ chế biến lương thực	2	45	15	28	2
VTP6322	Công nghệ sau thu hoạch ngũ cốc	2	45	15	28	2
VTP6323	Công nghệ sau thu hoạch rau quả	3	60	30	26	4
TP69914	Phụ gia thực phẩm	2	45	15	28	2
TP69904	Đánh giá chất lượng sản phẩm	3	60	30	28	2
TP69902	Bao bì thực phẩm	2	45	15	28	2
VTP6327	Công nghệ chế biến sản phẩm thực phẩm đóng hộp	2	45	15	28	2

TP69929	Thống kê – phương pháp thí nghiệm	2	45	15	28	2
VTP6329	Công nghệ chế biến thịt - sản phẩm từ thịt	2	45	15	28	2
VTP6330	Công nghệ chế biến thực phẩm lên men truyền thống	2	45	15	28	2
VTP6331	Công nghệ chế biến rượu bia và nước giải khát	2	45	15	28	2
VTP6332	Công nghệ chế biến sữa - Sản phẩm từ sữa	2	45	15	28	2
VTP6334	Kiểm nghiệm chất lượng lương thực	3	60	30	26	4
TP69913	Phát triển sản phẩm	3	60	30	26	4
II.3	Thực tập nghề nghiệp (chọn 3 trong 4)	3	135	0	120	15
VTP6335	TTNN: Vệ sinh An toàn thực phẩm	1	45	0	40	5
VTP6336	TTNN: Công nghệ chế biến thủy sản	1	45	0	40	5
VTP6337	TTNN: Công nghệ chế biến thực phẩm	1	45	0	40	5
VTP6338	TTNN: Công nghệ sau thu hoạch rau quả	1	45	0	40	5
II.4	Môn học, mô đun tự chọn: chọn 4 trong 6 TC	4	90	30	56	4
VTP6339	Quản trị doanh nghiệp thực phẩm	2	45	15	28	2
TP69916	Quản trị sản xuất	2	45	15	28	2
TP69927	Sản xuất sạch hơn và quản lý môi trường	2	45	15	28	2
III	Thực tập tốt nghiệp (6 - 8 tuần)	4	180	0	165	15
VTN6000	Thực tập tốt nghiệp (6-8 tuần)	4	180	0	165	15
Tổng toàn khóa		112	2.610	882	1.580	148

4. Hướng dẫn sử dụng chương trình

4.1 Các môn học chung bắt buộc: do Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội/Bộ Giáo dục và Đào tạo phối hợp với các Bộ/ngành tổ chức xây dựng và ban hành để áp dụng thực hiện.

4.2 Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa:

Cần căn cứ vào điều kiện cụ thể, khả năng của mỗi trường và kế hoạch đào tạo hàng năm theo từng khóa học, lớp học và hình thức tổ chức đào tạo đã xác định trong

chương trình đào tạo và công bố theo từng ngành, nghề để xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa đảm bảo đúng quy định.

4.3 Hướng dẫn tổ chức kiểm tra hết môn học, mô đun:

Thời gian tổ chức kiểm tra hết môn học, mô đun cần được xác định và có hướng dẫn cụ thể theo từng môn học, mô đun trong chương trình đào tạo.

4.4 Hướng dẫn xét công nhận tốt nghiệp theo phương thức tích lũy tín chỉ:

+ Người học phải học hết chương trình đào tạo trình độ cao đẳng theo từng ngành, nghề và phải tích lũy đủ số mô đun hoặc tín chỉ theo quy định trong chương trình đào tạo.

+ Hiệu trưởng trường căn cứ vào kết quả tích lũy của người học để quyết định việc công nhận tốt nghiệp ngay cho người học hoặc phải làm chuyên đề, khóa luận làm điều kiện xét tốt nghiệp.

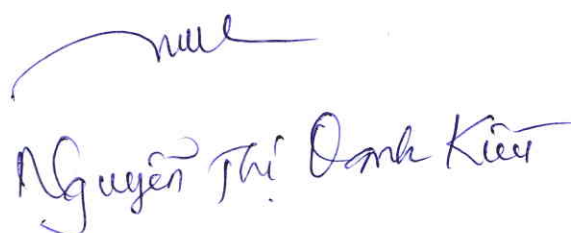
+ Hiệu trưởng căn cứ vào kết quả xét công nhận tốt nghiệp để cấp bằng tốt nghiệp và công nhận danh hiệu kỹ sư thực hành hoặc cử nhân thực hành (đối với trình độ cao đẳng) theo quy định của trường.

4.5 Các chú ý khác (nếu có):

TM. KHOA CN LTTP

NGƯỜI BIÊN SOẠN/TM. TỔ BIÊN SOẠN


Ngô Xuân Hoàng


Nguyễn Thị Đan Kiệt

DUYỆT CỦA HIỆU TRƯỞNG



ThS. Trần Minh Cồ