

Số: 1546/QĐ-CDKTCN

Khánh Hòa, ngày 11 tháng 9 năm 2023

QUYẾT ĐỊNH

Ban hành Chương trình đào tạo nghề Chế biến thực phẩm trình độ cao đẳng

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG CAO ĐẲNG KỸ THUẬT CÔNG NGHỆ NHA TRANG

Căn cứ Quyết định số 1867/QĐ-CDKTCN ngày 24/12/2021 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Kỹ thuật Công nghệ Nha Trang về việc ban hành Quy chế tổ chức và hoạt động của Trường Cao đẳng Kỹ thuật Công nghệ Nha Trang;

Căn cứ Quyết định số 289/QĐ-CDKTCN ngày 13/3/2019 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Kỹ thuật Công nghệ Nha Trang về việc ban hành Quy định về Quy trình xây dựng, thẩm định và ban hành chương trình đào tạo, giáo trình đào tạo trình độ cao đẳng, trình độ trung cấp;

Xét đề nghị của Ông Trưởng phòng Đào tạo.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành chương trình đào tạo nghề Chế biến thực phẩm, trình độ cao đẳng.
(có chương trình đào tạo kèm theo)

Điều 2. Quyết định này được áp dụng đối với các khóa học tại Trường Cao đẳng Kỹ thuật Công nghệ Nha Trang từ năm học 2023 – 2024.

Điều 3. Các Ông (Bà) Trưởng phòng Đào tạo, Trưởng các đơn vị liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

Nơi nhận:

- Như điều 3;
- Lưu: VT, ĐT (3b).

HIỆU TRƯỞNG

ThS. Nguyễn Văn Lực

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành kèm theo Quyết định số 1546/QĐ - CDKTCN ngày 11 tháng 9 năm 2023 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Kỹ thuật Công nghệ Nha Trang)

Tên ngành, nghề: Chế biến thực phẩm

Mã ngành, nghề: 6540104

Trình độ đào tạo: Cao đẳng

Hình thức đào tạo: Chính quy

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp THPT hoặc tương đương

Thời gian đào tạo: 2,5 năm

1. Mục tiêu đào tạo:

1.1. Mục tiêu chung:

- Nghề Chế biến thực phẩm đào tạo nhân lực trực tiếp trong lĩnh vực sản xuất và quản lý chất lượng sản phẩm thực phẩm; người học sau tốt nghiệp có năng lực hành nghề tương ứng với trình độ đào tạo, có sức khỏe, đạo đức và trách nhiệm nghề nghiệp; có khả năng sáng tạo, thích ứng với môi trường làm việc trong ngành Chế biến thực phẩm, tạo điều kiện cho người học có khả năng tìm việc làm, tự tạo việc làm hoặc học lên các cấp trình độ cao hơn; Kiến thức về bảo vệ môi trường sử dụng năng lượng và tài nguyên hiệu quả.

- Sử dụng công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; khai thác, xử lý, ứng dụng công nghệ thông tin trong một số công việc chuyên môn của ngành, nghề.

- Trang bị cho người học kiến thức, kỹ năng, nhận thức về sử dụng tài nguyên thiên nhiên tiết kiệm hiệu quả và bảo vệ môi trường, về khởi nghiệp và cuộc sống số;

- Người học sau khi tốt nghiệp đạt năng lực ngoại ngữ bậc 2/6 theo khung năng lực ngoại ngữ Việt Nam.

1.2. Mục tiêu cụ thể:

a) Yêu cầu về kiến thức

- Trình bày được kiến thức cơ bản về khoa học thực phẩm như: hoá sinh thực, vi sinh thực phẩm, dinh dưỡng thực phẩm...

- Mô tả được về các loại phụ gia ứng dụng trong Chế biến thực phẩm;

- Phân tích được các loại bao bì dùng trong bao gói thực phẩm;

- Mô tả được các kiến thức, quy trình sản xuất các thực phẩm như: sản xuất đồ hộp, chế biến các sản phẩm thủy sản, sản xuất bánh kẹo, bảo quản các loại nông sản...

- Giải thích được những biến đổi lý học, hoá học, sinh học và các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình chế biến, chất lượng thực phẩm;

- Phân tích được các phương pháp bảo quản và chế biến thực phẩm;

- Mô tả được công dụng, cấu tạo và nguyên tắc hoạt động của các máy, thiết bị trong Chế biến thực phẩm;

- Phân tích được các phương pháp sản xuất nông sản, đồ hộp, bánh kẹo, thủy sản, thực phẩm lên men, rượu bia và nước giải khát, chè, cà phê, ca cao...

- Mô tả các biện pháp kiểm soát sản phẩm thực phẩm phổ biến như: các sản phẩm sữa, dầu, bánh kẹo, rau quả, thịt, cá, trứng...

- Mô tả được các yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình thực hiện các thao tác trong dây chuyền sản xuất thực phẩm;

- Vận dụng được những kiến thức đã học vào việc phân tích, kiểm soát chất lượng của nguyên liệu, bán thành phẩm và thành phẩm trong Chế biến thực phẩm;

- Có khả năng ứng dụng các tiến bộ kỹ thuật, công nghệ vào thực tế sản xuất và hướng dẫn kỹ thuật trong quá trình sản xuất;

- Phân tích được các hư hỏng, phương pháp sửa chữa, bảo dưỡng của một số máy móc, thiết bị, dụng cụ thường sử dụng trong Chế biến thực phẩm.

- Quan sát và Mô tả được hoạt động sản xuất thực tế tại doanh nghiệp.

b) Yêu cầu về kỹ năng

- Sử dụng được các dụng cụ, máy móc và công nghệ trong phòng thí nghiệm;

- Thực hiện các công đoạn trong quá trình sản xuất và Chế biến thực phẩm, cụ thể như sản xuất các sản phẩm sữa, bánh kẹo, rau quả, thịt, cá, trứng, chè, cà phê, ca cao...

- Ứng dụng được các phụ gia vào trong quá trình sản xuất thực phẩm;

- Phân tích các chỉ tiêu chất lượng của thực phẩm như: chỉ tiêu hóa học, chỉ tiêu vật lý, chỉ tiêu sinh học, chỉ tiêu cảm quan;

- Nuôi cấy, phân lập, nuôi sinh khối vi sinh vật trong phòng thí nghiệm;

- Sản xuất sản phẩm thực phẩm như: nông sản, đồ hộp, bánh kẹo, thủy sản, thực phẩm lên men, rượu bia và nước giải khát, chè, cà phê, ca cao... theo quy trình công nghệ đạt các chỉ tiêu chất lượng sản phẩm yêu cầu, đảm bảo các tiêu chuẩn về vệ sinh an toàn thực phẩm;

- Vận hành các máy, thiết bị, trang thiết bị trên dây chuyền sản xuất, Chế biến thực phẩm;

- Đánh giá chất lượng sản phẩm ở từng công đoạn sản xuất bằng phương pháp phân tích;

- Hướng dẫn kỹ thuật ở các công đoạn trong dây chuyền sản xuất thực phẩm;
- Thực hiện các phép phân tích chỉ tiêu chất lượng cho các sản phẩm thực phẩm gồm: chỉ tiêu hóa học, chỉ tiêu vật lý, chỉ tiêu sinh học và chỉ tiêu cảm quan;
- Kiểm soát được vệ sinh ăn uống;
- Phòng tránh được ngộ độc thực phẩm.
- Kiểm tra và giám sát chuyên môn đối với công nhân nhằm đảm bảo chất lượng sản phẩm thực phẩm;
- Thực hiện được các thao tác vận hành, kiểm tra, vệ sinh, bảo dưỡng máy, thiết bị sản xuất thực phẩm theo đúng trình tự quy định, đảm bảo an toàn;
- Khắc phục những sự cố thường xảy ra trong quá trình sản xuất thực phẩm;
- Thực hiện được các giải pháp phòng ngừa và cải tiến để nâng cao hiệu quả công tác sản xuất và đảm bảo chất lượng sản phẩm.
- Vận dụng được các kỹ năng tin học và tiếng anh vào nghề nghiệp chuyên môn.
- Thực hiện được quy trình sản xuất tại nhà máy.

c) Năng lực tự chủ và trách nhiệm

- Làm việc độc lập hoặc làm việc phối hợp với những người trong tổ, trong ca sản xuất;
- Hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện các công việc xác định; chịu trách nhiệm cá nhân;
- Đánh giá được chất lượng công việc sau khi hoàn thành và kết quả thực hiện của các thành viên trong nhóm.
- Ý thức và có trách nhiệm trong bảo vệ môi trường, sử dụng năng lượng và tài nguyên hiệu quả.
- Ý thức và tiếp cận được về chuyển đổi số và khởi nghiệp.

1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:

- Sau khi tốt nghiệp, người học có thể trực tiếp tham gia sản xuất trên các dây chuyền công nghệ Chế biến thực phẩm của các cơ sở sản xuất ngành Chế biến thực phẩm trong nước hoặc xuất khẩu lao động sang các nước khác;
- Quản lý sản xuất, cán bộ kỹ thuật, kỹ thuật viên, cán bộ kiểm tra chất lượng sản phẩm trên dây chuyền công nghệ sản xuất thực phẩm từ nguyên liệu, bán thành phẩm và thành phẩm;
- Tự tổ chức và quản lý doanh nghiệp sản xuất, Chế biến thực phẩm với quy mô vừa và nhỏ.

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

Số lượng môn học, mô đun:	26	MH/MĐ
Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học:	107	tín chỉ
Khối lượng các môn học chung/đại cương:	435	giờ
Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn:	2095	giờ
Khối lượng lý thuyết:	798	giờ
Khối lượng thực hành, thực tập, thí nghiệm:	1642	giờ

3. Nội dung chương trình

Mã MH/ MĐ	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/thí nghiệm/bài tập/thảo luận	Kiểm tra
I	Các môn học chung	21	435	157	255	23
MH01	Giáo dục chính trị	4	75	41	29	5
MH02	Pháp luật	2	30	18	10	2
MH03	Giáo dục thể chất	2	60	5	51	4
MH04	Giáo dục quốc phòng an ninh	4	75	36	35	4
MH05	Tin học	3	75	15	58	2
MH06	Tiếng Anh	6	120	42	72	6
II	Các môn học, mô đun chuyên môn	66	1295	601	627	67
II.1	Môn học, mô đun cơ sở	15	285	154	116	15
MH 07	Hóa sinh thực phẩm	4	75	42	29	4
MH 18	Vi sinh thực phẩm	4	75	42	29	4
MH 09	An toàn lao động	4	75	42	29	4
MH 10	Kỹ thuật phòng thí nghiệm	3	60	28	29	3
II.2	Môn học, mô đun chuyên môn	51	1010	447	511	52
MH 11	Phụ gia thực phẩm	3	60	28	29	3
MH 12	Bao bì thực phẩm	4	75	42	29	4
MH 13	Máy và thiết bị thực phẩm	5	90	56	29	5
MH 14	Kỹ thuật bảo quản và chế biến nông sản	4	75	42	29	4
MĐ 15	Phân tích thực phẩm	4	90	28	58	4
MĐ 16	Công nghệ đồ hộp thực phẩm	4	90	28	58	4

MĐ 17	Công nghệ sản xuất bánh kẹo	3	60	14	43	3
MĐ 18	Công nghệ chế biến thủy sản	4	90	28	58	4
MĐ 19	Công nghệ lên men và sản xuất đồ uống không cồn	4	90	28	58	4
MĐ 20	Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm	5	75	56	14	5
MH 21	Quản lý chất lượng thực phẩm	4	75	42	29	4
MĐ22	Công nghệ sản xuất các sản phẩm truyền thống	4	80	28	48	4
MH 23	Tiếng anh chuyên ngành Chế biến thực phẩm	3	60	27	29	4
III	Thực tập doanh nghiệp, thực tập tốt nghiệp	20	800	40	760	0
MĐ24	Thực tập cơ bản	5	200	20	180	0
MĐ25	Thực tập nâng cao	5	200	20	180	0
MĐ26	Thực tập tốt nghiệp	10	400	0	400	0
TỔNG CỘNG		107	2530	798	1642	90

Chú ý: Thời lượng kiểm tra lý thuyết tính cho giờ học Lý thuyết, thời lượng kiểm tra thực hành tính cho giờ học Thực hành.

4. Chương trình môn học, mô đun đào tạo: (Có chương trình chi tiết kèm theo)

5. Hướng dẫn sử dụng chương trình

5.1. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho hoạt động ngoại khóa

Nội dung:

- Đơn vị thời gian trong kế hoạch đào tạo được tính bằng năm học, học kỳ, tuần và giờ học;

- Thời gian học tập trong kế hoạch đào tạo được quy đổi như sau: Một giờ học Thực hành/thực tập/thí nghiệm/bài tập/thảo luận là 60 phút; một giờ học lý thuyết là 45 phút;

Hoạt động ngoại khóa:

- Học tập nội quy, quy chế và giới thiệu nghề nghiệp cho sinh viên khi mới nhập trường;

- Tổ chức tham quan, thực nghiệm tại các cơ sở;

- Tham gia các hoạt động hỗ trợ khác để rèn luyện sinh viên;

- Thời gian và nội dung hoạt động ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa như sau:

TT	Nội dung	Thời gian
1	Thể dục, thể thao	Từ 05 giờ đến 06 giờ; 17 giờ đến 18 giờ hàng ngày
2	Văn hóa, văn nghệ: - Qua các phương tiện thông tin đại chúng; - Sinh hoạt tập thể.	Ngoài giờ học hàng ngày từ 19 giờ đến 21 giờ (một buổi/tuần)
3	Hoạt động thư viện: Ngoài giờ học, sinh viên có thể đến thư viện đọc sách và tham khảo tài liệu	Tất cả các ngày làm việc trong tuần
4	Vui chơi, giải trí và các hoạt động đoàn thể	Đoàn thanh niên tổ chức các buổi giao lưu, các buổi sinh hoạt vào các tối thứ bảy, chủ nhật
5	Tham quan, dã ngoại	Mỗi học kỳ 1 lần

- Các mô đun bổ trợ, bồi dưỡng kỹ năng cho sinh viên trong chương trình:

TT	Tên mô đun	Số tín chỉ quy đổi	Tổng số giờ	Thời gian thực hiện
ĐK01	Kỹ năng bảo vệ môi trường, sử dụng năng lượng và tài nguyên hiệu quả	01	20 giờ	Bố trí giảng dạy trong học kỳ 1 năm hai
ĐK02	Kỹ năng sống	01	20 giờ	
ĐK03	Kỹ năng khởi nghiệp	01	20 giờ	Bố trí giảng dạy trong học kỳ 2 năm hai
ĐK04	Kỹ năng số	01	20 giờ	

Ghi chú: Sinh viên phải tham gia và hoàn thành các mô đun bồi dưỡng kỹ năng theo chương trình được Hiệu trưởng phê duyệt.

5.2. Hướng dẫn tổ chức thi kết thúc môn học, mô đun

Sau khi kết thúc môn học, mô đun, Nhà trường tổ chức thi kết thúc môn học, mô đun theo quy định tại Quyết định số 1479/QĐ-CĐKTCN ngày 27 tháng 9 năm

2022 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Kỹ thuật Công nghệ Nha Trang về việc “Ban hành Quy chế đào tạo, thi kiểm tra xét công nhận tốt nghiệp trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ”.

Thời gian làm bài thi kết thúc môn học, mô-đun:

TT	Số giờ môn học, mô-đun	Lý thuyết	Thực hành/ tích hợp
1	Từ 30 – dưới 60	60 phút	4 giờ
2	Từ 60 - dưới 120	90 phút	4 giờ
3	Từ 120 trở lên	120 phút	4 - 8 giờ

5.3. Hướng dẫn thi tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp

- Đối với đào tạo theo niên chế:

+ Người học phải học hết chương trình đào tạo theo từng ngành, nghề và có đủ điều kiện thì sẽ được dự thi tốt nghiệp hoặc bảo vệ chuyên đề, khóa luận tốt nghiệp.

+ Nội dung thi tốt nghiệp bao gồm: Lý thuyết chuyên môn và Thực hành.

Thời gian làm bài thi tốt nghiệp:

TT	Môn thi	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Lý thuyết chuyên môn	Viết	Không quá 180 phút
2	Thực hành	Bài thi thực hành kỹ năng tổng hợp	Từ 01 đến 03 ngày (không quá 08 giờ/ngày)

+ Hiệu trưởng căn cứ vào kết quả thi tốt nghiệp, kết quả bảo vệ khóa luận tốt nghiệp của người học và các quy định liên quan để xét công nhận tốt nghiệp, cấp bằng 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.

- Đối với đào tạo theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tích lũy tín chỉ:

+ Người học phải học hết chương trình đào tạo trình độ trung cấp, 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 căn cứ vào kết quả tích lũy của người học để quyết định việc

xét công nhận tốt nghiệp cho người học.

+ 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.

Thực hiện theo Quyết định số 1479/QĐ-CDKTCN ngày 27 tháng 9 năm 2022 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Kỹ thuật Công nghệ Nha Trang về việc “Ban hành Quy chế đào tạo, thi kiểm tra xét công nhận tốt nghiệp trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ”.