

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Tên ngành, nghề: Chế biến lương thực

Mã ngành, nghề: 5540102

Trình độ đào tạo: Trung cấp

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp trung học cơ sở trở lên

Thời gian đào tạo: 2 năm

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung

Đào tạo người học trở thành kỹ thuật viên trình độ trung cấp ngành công nghệ kỹ thuật chế biến và bảo quản lương thực, có đạo đức và lương tâm nghề nghiệp, có ý thức kỷ luật, tác phong công nghiệp, có thái độ hợp tác với đồng nghiệp, tôn trọng pháp luật và các quy định tại nơi làm việc, có sức khỏe nhằm tạo điều kiện cho người lao động có khả năng tìm việc làm, đồng thời có khả năng học tập vươn lên đáp ứng các nhu cầu phát triển kinh tế - xã hội.

1.2. Mục tiêu cụ thể

1.2.1. Về kiến thức

- Kiến thức chung

Hiểu biết cơ bản về lý luận chính trị Mác-Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh, đường lối cách mạng của Đảng Cộng Sản Việt Nam, Nhà nước và Pháp luật Việt Nam. Hiểu biết cơ bản về khoa học tự nhiên, khoa học xã hội và nhân văn phù hợp với ngành nghề đào tạo đáp ứng việc tiếp thu kiến thức cơ sở và chuyên môn.

- Kiến thức chuyên môn

Trình bày được cơ sở khoa học và các phương pháp bảo quản lương thực, biết cách xử lý các hiện tượng hư hỏng thường xảy ra cho lương thực và nông sản; xác định được chất lượng lương thực và nông sản bằng dụng cụ, thiết bị và cảm quan. Nắm được quy trình kỹ thuật sản xuất lúa ra gạo trắng và các sản phẩm khác, đặc điểm sinh học của các loại nấm, men, mốc, sâu mọt, chuột... và biện pháp phòng trừ chúng. Sử dụng được các loại thiết bị được trang bị trong kho để phục vụ cho công tác bảo quản, nhập xuất và chế biến...

- Kiến thức hỗ trợ

+ Có trình độ ngoại ngữ bậc 1 (A1) theo quy định tại Thông tư số 01/2014/TT-BGDĐT hoặc tương đương trở lên;

+ Có trình độ đạt chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin cơ bản theo quy định tại Thông tư số 03/2014/TT-BTTTT hoặc tương đương trở lên;

1.2.2 Về kỹ năng

- Kỹ năng nghề nghiệp

+ Lựa chọn được phương pháp bảo quản phù hợp với điều kiện thực tế ở nơi công tác với các mặt hàng lương thực và nông sản khác nhau.

+ Xây dựng được quy trình kỹ thuật bảo quản, tổ chức và thực hiện tốt các quy trình đó để bảo quản an toàn các mặt hàng lương thực, nông sản chủ yếu với những loại kho phổ biến trong ngành.

+ Đánh giá được phẩm chất lương thực, nông sản khi thu mua, nhập kho và bảo quản, chế biến và xuất khẩu.

+ Phát hiện và đề ra được những biện pháp xử lý các hiện tượng hư hỏng thường xảy ra trong bảo quản để hạn chế hao hụt đến mức thấp nhất, đảm bảo tốt cả về số lượng và chất lượng lương thực và nông sản trong bảo quản.

+ Sử dụng thành thạo các công cụ, thiết bị thông gió, vận chuyển... được trang bị trong kho, nhà máy chế biến lương thực.

+ Vận hành được máy và các thiết bị trong quy trình Công nghệ chế biến lúa ra gạo trắng và một số mặt hàng chế biến từ lương thực.

+ Thực hiện tốt các nguyên tắc, thủ tục hiện đang áp dụng trong quản lý lương thực và nông sản.

- *Kỹ năng mềm*

+ Làm việc độc lập, làm việc theo nhóm và với cộng đồng

+ Giao tiếp và truyền đạt thông tin, soạn thảo văn bản, thu thập, xử lý thông tin để giải quyết vấn đề trong lĩnh vực chuyên môn

+ Sử dụng công nghệ thông tin và ngoại ngữ phục vụ công việc chuyên môn

+ Có khả năng tự học tập, nghiên cứu để nâng cao trình độ nhằm đáp ứng yêu cầu nghề nghiệp trong điều kiện của nền kinh tế thị trường.

1.2.3. Về thái độ và đạo đức nghề nghiệp

- Chấp hành tốt đường lối, nghị quyết của Đảng, chính sách pháp luật của nhà nước, quy chế, quy định, nội quy của cơ quan, đơn vị.

- Có lòng yêu nước, yêu chủ nghĩa xã hội, có ý thức về quốc phòng, an ninh nhân dân, sẵn sàng bảo vệ tổ quốc Việt Nam xã hội chủ nghĩa.

- Có tinh thần trách nhiệm cao, ý thức tổ chức kỷ luật tốt, có đạo đức, lương tâm nghề nghiệp và tác phong công nghiệp.

- Hợp tác, thân thiện, khiêm tốn trong giao tiếp với cộng đồng.

- Có ý thức rèn luyện sức khỏe để đảm bảo yêu cầu công tác lâu dài.

1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp

Người học sau khi tốt nghiệp sẽ làm việc tại các cơ sở sau:

- Phòng kỹ thuật tại các công ty lương thực, xí nghiệp xay xát, chế biến lương thực và nông sản.

- Quản lý kỹ thuật tại các vùng kho lớn.

- Trực tiếp làm thủ kho, là cán bộ thu mua lương thực, nông sản tại các trạm, kho, xí nghiệp chế biến lương thực.

- Các công ty giám định chất lượng lương thực, nông sản.

Ngoài ra người học tốt nghiệp ngành này được học liên thông lên các bậc học cao đẳng, đại học, đúng chuyên ngành đào tạo theo quy định của Nhà nước.

2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học

- Số lượng môn học, mô đun: 26

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 61 Tín chỉ

- Khối lượng các môn học chung/đại cương: 255 giờ

- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 990 giờ

- Khối lượng lý thuyết: 496 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 860 giờ; thi, kiểm tra: 69 giờ

3. Nội dung chương trình

Mã MH	Tên môn học	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	T.hành/T.tập/ T.nghiệm/ bài tập/Thảo luận	Thi/ Kiểm tra
I	Các môn học chung	12	255	94	148	13
VDT5001	Giáo dục chính trị	2	30	15	13	2
VDT5002	Pháp luật	1	15	9	5	1
VDT5003	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
VDT5004	Giáo dục Quốc phòng - An ninh	2	45	21	21	3
VDT5005	Tin học	2	45	15	29	1
	Ngoại ngữ (Tiếng Anh)	4	90	30	56	4
VDT5007	Tiếng anh 1 (Ngoại ngữ 1)	2	45	15	28	2
VDT5008	Tiếng anh 2 (Ngoại ngữ 1)	2	45	15	28	2
II	Môn học cơ sở - chuyên môn	45	990	402	547	41
II.1	Môn học cơ sở	19	360	198	142	20
TP59907	Kỹ thuật phòng thí nghiệm	3	60	30	28	2
TP59902	Dinh dưỡng	2	30	24	4	2
TP59904	Hóa phân tích	3	60	30	28	2
TP59913	Hóa học thực phẩm	3	60	30	26	4
TP59917	Vi sinh thực phẩm	3	60	30	26	4
TP59910	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2	30	24	4	2
TP59916	Kỹ thuật thực phẩm	3	60	30	26	4

II.2	Môn học chuyên môn	20	420	180	225	15
VTP5208	Nguyên liệu lương thực	3	60	30	28	2
VTP5209	Công nghệ CB các SP sau bột	3	60	30	28	2
VTP5210	Công nghệ chế biến lương thực	4	90	30	58	2
VTP5211	Công nghệ chế biến bột mì	3	60	30	28	2
TP59914	Kiểm nghiệm chất lượng lương thực	4	90	30	55	5
VTP5213	Bảo quản lương thực	3	60	30	28	2
II.3	Môn học tự chọn (1 trong 2)	2	30	24	4	2
VTP5214	Công nghệ sản xuất tinh bột	2	30	24	4	2
	Hoặc					
VTP5215	Chế biến thức ăn chăn nuôi	2	30	24	4	2
II.4	Thực tập nghề nghiệp	4	180	0	176	4
VTP5216	TTNN: CB - BQ lương thực	2	90	0	88	2
VTP5217	TTNN: Kiểm nghiệm lương thực	2	90	0	88	2
III	Thực tập tốt nghiệp (8 tuần)	4	180	0	176	4
TN5000	Thực tập tốt nghiệp (8 tuần)	4	180	0	165	15
Tổng toàn khóa		61	1425	496	860	69

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:

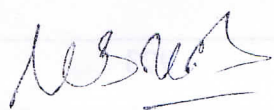
nghề và phải tích lũy đủ số mô đun hoặc tín chỉ theo quy định trong chương trình đào tạo.

+ 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.

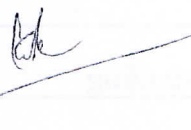
4.5. Các chú ý khác (nếu có):

TM KHOA CNLTTP



Nguyễn Văn Pim

NGƯỜI BIÊN SOẠN/ TM.TỔ BIÊN SOẠN



Lê Văn Kiên Nhân

DUYỆT CỦA HIỆU TRƯỞNG



ThS. Trần Minh Tố