

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành kèm theo Quyết định số 136/QĐ-CDVL ngày 23 / 7 / 2020
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Vĩnh Long)

Tên ngành, nghề: Kiểm nghiệm chất lượng lương thực, thực phẩm

Mã ngành, nghề: 5510603

Trình độ đào tạo: Trung cấp

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp trung học cơ sở

Thời gian đào tạo: 2 năm

1. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

1.1 Mục tiêu chung

Chương trình giáo dục trung cấp ngành Trung cấp kiểm nghiệm chất lượng lương thực, thực phẩm trang bị cho người học những kiến thức và kỹ năng về kiểm tra chất lượng lương thực, thực phẩm và thủy sản. 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 khoẻ 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. 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.

1.2 Mục tiêu cụ thể

1.2.1 Kiến thức

Hiểu biết cơ bản về lý luận chính trị Mác - Lê Nin, 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 đào tạo đáp ứng việc tiếp thu kiến thức cơ sở và chuyên môn.

Hiểu biết và vận dụng được kiến thức chuyên môn ngành Trung cấp kiểm nghiệm chất lượng lương thực, thực phẩm như kiến thức cơ bản về đo lường khối lượng, thể tích, nhiệt độ, độ ẩm, nồng độ và cách pha chế hóa chất ... máy móc, thiết bị, dụng cụ, hóa chất phục vụ chuyên ngành đào tạo, các phương pháp phân tích, kiểm nghiệm.

sinh lý, sinh hoá của nguyên liệu trong từng công đoạn sản xuất ra sản phẩm, các phương pháp bảo quản nguyên liệu, sản phẩm khác nhau trong từng điều kiện cụ thể; kiến thức cơ bản về các quy trình công nghệ sản xuất ra một số loại sản phẩm, vận dụng trong công tác kiểm nghiệm xác định các thành phần hóa học nào là quan trọng và chủ yếu đối với sản phẩm.

Biết phương pháp lấy mẫu kiểm nghiệm thực phẩm, các phương pháp phân tích chủ yếu để xác định các chỉ tiêu vật lý, hóa lý, hóa học của ngành thực phẩm, thao tác thành thạo các bài phân tích của các phương pháp; phân tích các chỉ tiêu để đánh giá chất lượng sản phẩm, gồm các chuyên đề: đường – bột – bánh – kẹo, rượu – bia – nước; dầu mỡ; đồ hộp; sữa – nước chấm, các quy trình phương pháp xét nghiệm các loại vi khuẩn chỉ danh, vi khuẩn gây bệnh và nấm mốc; các yêu cầu để đánh giá thực phẩm theo những tiêu chuẩn quy định. Tổ chức kiểm tra đánh giá chất lượng nguyên liệu, kiểm tra sản xuất, thành phẩm, phụ phẩm trong quá trình sản xuất nhằm đảm bảo nâng cao chất lượng và tỉ lệ thu hồi thành phẩm, bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.

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

Có trình độ tin học 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

- 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.
- 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 làm việc tại các cơ sở như: Doanh nghiệp sản xuất, kinh doanh lương thực - thực phẩm - thủy sản, các phòng thí nghiệm trung tâm hoặc nhà máy, xí nghiệp chế biến lương thực, thực phẩm, thủy sản, các công ty Lương thực thực phẩm, công ty xuất nhập khẩu, công ty giám định chất lượng lương thực thực phẩm, xí nghiệp chế biến thức ăn gia súc...

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

- 01 tín chỉ lý thuyết tương đương với 15 giờ thực học và 30 giờ chuẩn bị cá nhân có hướng dẫn.

- 01 tín chỉ thực hành tương đương với 30 giờ thực học và 15 giờ chuẩn bị cá nhân.

- 01 tín chỉ thực tập/rèn nghề tại doanh nghiệp tương đương với 45 giờ thực học.

3. Nội dung chương trình

S T T	Mã môn học	Tên môn học/mô đun	Thời gian học tập (giờ)				
			Số tín chỉ	Tổng số	Trong đó		
					Lý thuyết	* Thực hành	** Thi
	I	Các môn học chung	12	255	94	148	13
1	DT5001	Giáo dục chính trị	2	30	15	13	2
2	DT5002	Pháp luật	1	15	9	5	1
3	DT5003	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
4	DT5004	Giáo dục Quốc phòng - An ninh	2	45	21	21	3
5	DT5005	Tin học	2	45	15	29	1
6	DT5006	Ngoại ngữ	4	90	30	56	4
	II	Môn học cơ sở - chuyên môn					
	II.1	Môn học cơ sở	18	345	183	148	14
7	TP59907	Kỹ thuật phòng thí nghiệm	3	60	30	28	2
8	TP59904	Hóa phân tích	3	60	30	28	2
9	TP59905	Hóa sinh thực phẩm	3	60	30	28	2
10	TP59911	Vi sinh thực phẩm	3	60	30	28	2
11	TP59910	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2	30	24	4	2
12	TP59902	Dinh dưỡng	2	30	24	4	2
13	TP5107	Công nghệ lương thực và thực phẩm	2	45	15	28	2
	II.2	Môn học chuyên môn	25	525	225	268	32
14	TP5108	Xác định chỉ tiêu vi sinh của lương thực thực phẩm	3	60	30	26	4
15	TP5109	Kiểm nghiệm chất lượng thực	4	90	30	55	5

T T	Mã môn học	Tên môn học/mô đun	Số tín chỉ	Tổng số	Trong đó		
					Lý thuyết	* Thực hành	** Thi
17	TP5111	Quản lý chất lượng lương thực và thực phẩm	3	60	30	26	4
18	TP5112	Bảo quản lương thực và thực phẩm	3	60	30	26	4
19	TP59906	Kiểm nghiệm chất lượng thủy sản	3	60	30	26	4
20	TP5114	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2	45	15	28	2
21	TP5115	Kiểm nghiệm rau quả và sản phẩm chế biến	3	60	30	26	4
	II.3	Môn học tự chọn (chọn 1 trong 2)	3	60	30	26	4
22	TP5116	Kiểm nghiệm chất lượng lương thực thực phẩm bằng phương pháp khối lượng	3	60	30	26	4
23	TP5117	Kiểm nghiệm chất lượng lương thực thực phẩm bằng phương pháp thể tích	3	60	30	26	4
	II.4	Thực tập nghề nghiệp (chọn 3 trong 4)	3	135	0	120	15
24	TP5118	TTNN Công nghệ thực phẩm	1	45	0	40	5
25	TP5119	TTNN Công nghệ thủy sản	1	45	0	40	5
26	TP5120	TTNN Công nghệ lương thực	1	45	0	40	5
27	TP5121	TTNN Công nghệ sau thu hoạch	1	45	0	40	5
		Thực tập tốt nghiệp	4	180	0	165	15
28	TN5000	Thực tập tốt nghiệp (6-8 tuần)	4	180	0	165	15
	Tổng cộng		65	1500	532	875	93
	Tỷ trọng lý thuyết - thực hành (%)				35	59	6

* Thực hành: gồm thực hành, thực tập, thí nghiệm, bài tập, thảo luận.

** Thi: gồm kiểm tra (thường xuyên/ định kỳ), thi (hết môn/ học kỳ)

Có chương trình chi tiết các môn học kèm theo.

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

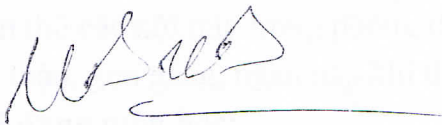
Người học phải học hết chương trình đào tạo trình độ trung cấp, cao đẳng theo từng ngành, nghề và phải tích lũy đủ số mô đun hoặc tín chỉ theo quy định trong chương trình đào tạo.

Hiệu trưởng 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.

TM. KHOA CNLTTP

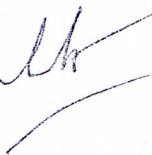
NGƯỜI BIÊN SOẠN/ TM. TỔ BIÊN SOẠN



Nguyễn Văn Pim

Nguyễn Thị Phương Tâm

DUYỆT CỦA HIỆU TRƯỞNG



ThS. Trần Minh Cối