

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 947/QĐ-KTTH ngày 22 tháng 8 năm 2022
của Hiệu trưởng Trường Trung cấp Kỹ thuật - Tổng hợp An Giang)*

Tên ngành: CÔNG NGHỆ KỸ THUẬT CHẾ BIẾN VÀ BẢO QUẢN NÔNG SẢN

Mã ngành: 5620102

Trình độ đào tạo: Trung cấp

Hình thức đào tạo: Chính quy/thường xuyên

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp THCS hoặc tương đương

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 có trình độ trung cấp ngành Công nghệ kỹ thuật chế biến và Bảo quản nông sản, có sức khỏe, kiến thức chuyên môn và kỹ năng nghiệp vụ, có thể đảm nhận được tốt nhiệm vụ liên quan đến lĩnh vực Chế biến và Bảo quản nông sản trong các cơ quan quản lý nhà nước, các đơn vị sự nghiệp, các tổ chức kinh tế, các cơ sở sản xuất kinh doanh dịch vụ, các tổ chức chính trị, chính trị - xã hội... và đồng thời có khả năng học tập nâng cao trình độ nhằm đáp ứng yêu cầu công tác góp phần phát triển kinh tế - xã hội.

1.2. Mục tiêu cụ thể:

1.2.1. Về kiến thức

- Trình bày được một số nguyên lý cơ bản của quá trình chế biến nông sản; nguyên lý cấu tạo và hoạt động của một số loại thiết bị chính thường được sử dụng trong chế biến nông sản;

- Mô tả được các thao tác, cách hiệu chỉnh, vận hành các thông số kỹ thuật, chế độ vệ sinh và bảo dưỡng các thiết bị;

- Nêu được các bước và yêu cầu của từng bước thực hiện các công việc trong qui trình chế biến đối với một sản phẩm rau quả cụ thể;

- Trình bày được nội dung công tác kiểm tra, đánh giá chất lượng các sản phẩm chế biến từ nông sản;

- Trình bày được các yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình thực hiện các thao tác.

1.2.2. Về kỹ năng

- Thực hiện các thao tác vận hành, kiểm tra, vệ sinh, bảo dưỡng máy, thiết bị chế biến theo đúng trình tự qui định, đảm bảo an toàn;



- Làm thành thạo các thao tác cơ bản đối với từng công đoạn trong quá trình chế biến các sản phẩm nông sản: đồ hộp rau quả, nước quả, quả nước đường, lên men các sản phẩm truyền thống, rau quả sấy khô, rau quả lạnh đông, lương thực ...

- Chế biến được sản phẩm nông sản 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 và năng suất lao động;

- Thực hiện đầy đủ, đúng trình tự các nội dung kiểm tra, đánh giá chất lượng sản phẩm ở từng công đoạn sản xuất, trên dây chuyền chế biến rau quả ở các điều kiện khác nhau;

- Giải quyết được công việc một cách độc lập, đồng thời phối hợp được với đồng nghiệp trong phân xưởng, ca sản xuất và tổ sản xuất khi thực hiện nhiệm vụ chuyên môn;

- Áp dụng được chương trình quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm theo ISO, HACCP;

- Có trình độ tiếng Anh bậc 1/6 khung năng lực ngoại ngữ Việt Nam và tin học ứng dụng cơ bản, có trình độ tiếng Anh chuyên ngành để có thể sử dụng trong nghề nghiệp.

1.2.3. Về mức độ tự chủ và trách nhiệm

- Có lòng yêu nước, yêu chủ nghĩa xã hội, có ý thức trách nhiệm công dân; có thái độ và đạo đức nghề nghiệp đúng đắn; có ý thức kỷ luật và tác phong công nghiệp; khả năng làm việc độc lập.

- Có phương pháp làm việc khoa học, sáng tạo và có ý thức tiếp cận những tiến bộ khoa học kỹ thuật về lĩnh vực chuyên ngành.

1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:

Sau khi tốt nghiệp người học có năng lực đáp ứng các yêu cầu tại các vị trí việc làm của ngành bao gồm:

- Thu mua nguyên liệu nông sản;
- Chế biến đồ hộp rau quả;
- Chế biến và bảo quản lương thực;
- Chế biến và bảo quản rau quả đông lạnh;
- Chế biến và bảo quản rau quả sấy khô;
- Chế biến các sản phẩm lên men truyền thống;
- Kiểm nghiệm chất lượng nông sản.

- Người học sau khi tốt nghiệp có năng lực tự cập nhật những tiến bộ khoa học công nghệ trong phạm vi ngành/ngành để nâng cao trình độ;

- Có khả năng học liên thông lên trình độ cao hơn trong cùng ngành/ nghề hoặc trong nhóm ngành/ nghề hoặc trong cùng lĩnh vực đào tạo. Có khả năng tự học để thích ứng với môi trường làm việc và khả năng học tập suốt đời.

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

- Số lượng môn học: 24

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 1590 giờ (61 tín chỉ)
- Khối lượng các môn học chung: 255 giờ
- Khối lượng các môn học chuyên môn: 1335 giờ
- Khối lượng lý thuyết: 432 giờ; Thực hành, thực tập: 1100 giờ; Kiểm tra: 58 giờ.

3. Nội dung chương trình:

Mã môn học	Tên môn học	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/thí nghiệm/bài tập/thảo luận	Kiểm tra
I	Các môn học chung	12	255	94	148	13
MH02073	Giáo dục Quốc phòng-An ninh	2	45	21	21	3
MH02072	Giáo dục chính trị	2	30	15	13	2
MH01074	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
MH02231	Tin học	2	45	15	29	1
MH04226	Tiếng anh	4	90	30	56	4
MH01185	Pháp luật	1	15	9	5	1
II	Các môn học chuyên môn	49	1335	338	952	45
II.1	Môn học cơ sở	14	240	170	56	14
MH03089	Hoá sinh học thực phẩm	3	60	29	28	3
MH03303	Vi sinh thực phẩm	3	60	29	28	3
MH03181	Nguyên lý các quá trình công nghệ thực phẩm	3	45	42		3
MH02005	An toàn lao động và vệ sinh thực phẩm	2	30	28		2
MH01188	Pháp luật chuyên ngành chế biến nông sản	1	15	14		1
MH02107	Kỹ năng mềm	2	30	28		2
II.2	Môn học chuyên môn	33	1065	140	896	29
MH02044	Chế biến đồ hộp rau quả	2	45	14	28	3
MH03052	Chế biến và bảo quản lương thực	3	75	14	56	5
MH02054	Chế biến và bảo quản rau quả đông lạnh	2	45	14	28	3
MH02055	Chế biến và bảo quản rau quả sấy khô	2	45	14	28	3
MH02112	Kỹ thuật lên men các sản phẩm	2	45	14	28	3

Mã môn học	Tên môn học	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/thí nghiệm/bài tập/thảo luận	Kiểm tra
	truyền thống					
MH03094	Kiểm nghiệm chất lượng nông sản	3	75	14	56	5
MH02030	Công nghệ sau thu hoạch nông sản	2	30	28		2
MH02200	Quản lý chất lượng theo ISO, HACCP	2	30	28		2
MH02098	Kiến tập	2	90		89	1
MH05262	Thực tập chuyên môn	5	225		224	1
MH08273	Thực tập tốt nghiệp	8	360		359	1
II.3	Môn học tự chọn (2/6 tín chỉ)	2	30	28		2
MH02009	Bao bì thực phẩm	2	30	28		2
MH02057	Dinh dưỡng người	2	30	28		2
MH02195	Phụ gia thực phẩm	2	30	28		2
Tổng cộng		61	1590	432	1100	58

4. Hướng dẫn sử dụng chương trình:

- Ngoài những môn chung bắt buộc, chương trình đào tạo giảng dạy cập nhật và lồng ghép các chuyên đề do Bộ Lao động – Thương Binh và Xã hội ban hành.

- Đối với các môn học tự chọn, trường sẽ chọn 1/3 môn tự chọn để đáp ứng theo nhu cầu phát triển kinh tế xã hội của địa phương ở từng thời điểm đào tạo.

- Nhà trường tổ chức ôn tập thi tốt nghiệp cho người học với 2 môn thi lý thuyết chuyên môn và thực hành. Tổng số là 40 giờ, trong đó môn lý thuyết chuyên môn là 20 giờ, môn thi thực hành là 20 giờ.

4.1. Thời gian và nội dung cho các hoạt động giáo dục ngoại khóa (được bố trí ngoài thời gian đào tạo) nhằm đạt mục tiêu giáo dục toàn diện:

- Học tập nội quy qui chế và giới thiệu nghề nghiệp cho người học khi mới nhập trường;

- Tổ chức tham quan, thực nghiệm tại các xí nghiệp, nhà máy, công ty, cơ sở sản xuất.....;

- Tham gia các hoạt động hỗ trợ khác để rèn luyện người học;

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

Số TT	Nội dung	Thời gian
1	Văn hóa, văn nghệ: Qua các phương tiện thông tin đại chúng Sinh hoạt tập thể	5 giờ đến 6 giờ; 17 giờ đến 18 giờ hàng ngày
2	Hoạt động thư viện: Ngoài giờ học, người học có thể đến thư viện đọc sách và tham khảo tài liệu	Ngoài giờ học hàng ngày 19 giờ đến 21 giờ (một buổi/tuần)
3	Vui chơi, giải trí	Tất cả các ngày làm việc trong tuần
4	Các hoạt động đoàn thể	Đoàn thanh niên tổ chức các buổi giao lưu, các buổi sinh hoạt theo chuyên đề
5	Đi thực tế tham quan thực nghiệm tại các xí nghiệp, nhà máy, công ty, cơ sở sản xuất ...	Theo thời gian bố trí của giáo viên và theo yêu cầu của môn học
6	Giáo dục sức khỏe sinh sản, sức khỏe tình dục và phòng chống lây nhiễm HIV	Tổng số 16 giờ học, được bố trí trong tuần lễ công dân người học

4.2. Kiểm tra kết thúc môn học:

- Thi kết thúc môn học thực hiện theo Thông tư số 04/2022/TT-LĐTBXH, ngày 30/3/2022, của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

- Hình thức thi hết môn: Viết, vấn đáp, trắc nghiệm, bài thực hành.

- Thời gian thi:

+ Lý thuyết: không quá 120 phút.

+ Thực hành: không quá 4 giờ.

+ Hoặc bài thi mang tính tích hợp: vừa lý thuyết vừa thực hành, thời gian dành cho phần thi lý thuyết không quá 45% so với thời gian thực hành.

4.3. Thi tốt nghiệp:

- Người học phải học hết chương trình đào tạo và có đủ điều kiện thì sẽ được dự thi tốt nghiệp.

- Nội dung thi tốt nghiệp bao gồm:

Số TT	Môn thi	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Lý thuyết chuyên môn	Viết Trắc nghiệm	Không quá 150 phút Không quá 90 phút



Số TT	Môn thi	Hình thức thi	Thời gian thi
2	Thực hành	Trắc nghiệm và thao tác	Không quá 45 phút/người học

*** Thuyết minh:** Chương trình đào tạo trình độ trung cấp ngành Công nghệ kỹ thuật chế biến và bảo quản nông sản thời gian đào tạo: 2 năm (tốt nghiệp THCS) nhiều hơn 1,5 năm (tốt nghiệp THPT) là 05 tín chỉ gồm các môn:

STT	Tên môn học	Thời gian đào tạo	
		1,5 năm	2 năm
1	Nguyên lý các quá trình công nghệ thực phẩm	2 tín chỉ	3 tín chỉ
2	Chế biến và bảo quản lương thực	2 tín chỉ	3 tín chỉ
3	Thực tập chuyên môn	4 tín chỉ	5 tín chỉ
4	Thực tập tốt nghiệp	6 tín chỉ	8 tín chỉ
	Tổng:	14 tín chỉ	19 tín chỉ

*** Lý do:**

Môn Nguyên lý các quá trình công nghệ thực phẩm tăng 1 tín chỉ lý thuyết là do hệ tốt nghiệp THCS chưa được trang bị một số kiến thức cơ bản về nguyên lý các quá trình công nghệ thực phẩm và khả năng tiếp thu còn hạn chế nên cần bổ sung thêm kiến thức lý thuyết nhiều hơn.

Môn Chế biến và bảo quản lương thực, thực tập chuyên môn mỗi tăng 1 tín chỉ thực hành, thực tập tốt nghiệp tăng 2 tín chỉ thực hành là do hệ tốt nghiệp THCS khả năng tiếp thu thực hành tay nghề còn hạn chế nên cần rèn nghề nhiều hơn.

- Hiệu trưởng căn cứ vào kết quả thi tốt nghiệp của người học và các quy định liên quan để xét công nhận tốt nghiệp và cấp bằng theo quy định./.

HIỆU TRƯỞNG



Trần Thế Vỹ