|  |  |
| --- | --- |
| UBND TỈNH PHÚ YÊN  **TRƯỜNG CAO ĐẲNG NGHỀ PHÚ YÊN** | **CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc** |

# **CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**

*(Ban hành theo Quyết định số: 524/QĐ – CĐN, ngày 21 tháng 12 năm 2021*

*của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Nghề Phú Yên*)

**Tên nghề**: **Chế biến thực phẩm**

**Mã nghề:** 5540104

**Trình độ đào tạo:**Trung cấp

**Hình thức đào tạo:** Chính quy

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

**Thời gian đào tạo:** 1,5 năm.

**1. Mục tiêu đào tạo**

1.1. Mục tiêu chung:

Đào tạo nguồn nhân lực kỹ thuật trực tiếp trong sản xuất, dịch vụ có trình độ trung cấp nhằm trang bị cho người học kiến thức và năng lực chuyên môn các công việc trong lĩnh vực Chế biến thực phẩm, có khả năng làm việc độc lập và tổ chức làm việc theo nhóm; có khả năng sáng tạo, ứng dụng kỹ thuật, công nghệ vào công việc; giải quyết được các tình huống phức tạp trong thực tế; có đạo đức lương tâm nghề nghiệp, ý thức tổ chức kỷ luật, tác phong công nghiệp; có sức khoẻ tạo điều kiện cho người học sau khi tốt nghiệp có khả năng tìm việc làm, tự tạo việc làm hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn, đáp ứng yêu cầu của sự nghiệp công nghiệp hóa, hiện đại hóa đất nước và hội nhập kinh tế quốc tế.

- Có năng lực ngoại ngữ bậc 1/6 Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam hoặc tương đương.

- Có kiến thức về công nghệ thông tin căn bản đáp ứng yêu cầu công việc.

1.2. Mục tiêu cụ thể:

***- Kiến thức:***

- Trình bày được các quá trình biến đổi của nguyên liệu trong bảo quản và chế biến thực phẩm;

- Trình bày được quy trình công nghệ trong chế biến các sản phẩm thực phẩm; liệt kê được các sự cố thông thường trong chế biến thực phẩm;

- Mô tả nguyên lý hoạt động, đặc tính kỹ thuật và qui trình vận hành an toàn máy và thiết bị trong quá trình chế biến;

- Mô tả được các phương pháp phân loại và bảo quản sản phẩm thực phẩm.

- Trình bày được các phương pháp kiểm tra, đánh giá chất lượng nguyên liệu, bán thành phẩm, thành phẩm trong chế biến;

- Giải thích được vai trò của an toàn lao động và vệ sinh công nghiệp trong sản xuất;

**-** Trình bày được những kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật, quốc phòng an ninh, giáo dục thể chất theo quy định.

***- Kỹ năng:***

- Lựa chọn được các nguyên liệu cơ bản sử dụng trong quá trình chế biến thực phẩm và bảo quản nguyên liệu theo đúng yêu cầu;

- Kiểm tra và đánh giá được chất lượng nguyên liệu, bán thành phẩm và sản phẩm theo đúng yêu cầu kỹ thuật;

- Kiểm tra được các thông số kỹ thuật và vận hành an toàn các hệ thống thiết bị trong dây chuyền chế biến;

- Thực hiện được các thao tác trong từng công đoạn của quy trình chế biến;

- Thực hiện được các biện pháp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất;

- Tổ chức thực hiện được việc kiểm tra, đôn đốc, đánh giá việc đảm bảo an toàn thực phẩm, an toàn lao động và phòng chống cháy nổ tại khu vực sản xuất;

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

- Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 1/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam; ứng dụng được ngoại ngữ vào một  số công việc chuyên môn của ngành, nghề.

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, nghề bao gồm:

- Tiếp nhận và bảo quản nguyên, vật liệu;

- Sơ chế nguyên liệu;

- Phối trộn nguyên liệu thực phẩm;

- Định hình nguyên liệu thực phẩm;

- Lắng, lọc, ly tâm;

- Đồng hóa nguyên liệu thực phẩm;

- Xử lý thực phẩm ở nhiệt độ thấp;

- Xử lý thực phẩm ở nhiệt độ cao;

- Thanh trùng và tiệt trùng thực phẩm;

- Làm lạnh và đông lạnh;

- Đóng gói;

- Tiếp nhận và bảo quản sản phẩm;

- Vệ sinh nhà xưởng trong quá trình chế biến;

- Kiểm tra chất lượng.

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

- Số lượng môn học, mô đun: 25

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 71 Tín chỉ

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

- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1070 giờ

- Khối lượng lý thuyết: 446 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 1149 giờ.

**3. Nội dung chương trình:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Mã MH, MĐ** | **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** | **16** | **255** | **94** | **148** | **13** |
| MH01A | Giáo dục chính trị 1 | **2** | 30 | 15 | 13 | 2 |
| MH02A | Pháp luật 1 | **1** | 15 | 9 | 5 | 1 |
| MH03A | Giáo dục thể chất 1 | **2** | 30 | 4 | 24 | 2 |
| MH04A | Giáo dục quốc phòng - An ninh 1 | **3** | 45 | 21 | 21 | 3 |
| MH05A | Tin học 1 | **2** | 45 | 15 | 29 | 1 |
| MH06A | Ngoại ngữ (Anh văn) 1 | **6** | 90 | 30 | 56 | 4 |
| **II** | **Các môn học, mô đun đào tạo nghề** | **55** | **1340** | **352** | **910** | **78** |
| *II.1* | *Các môn học, mô đun kỹ thuật cơ sở* | ***18*** | ***270*** | ***127*** | ***125*** | ***18*** |
| MH 07 | Kỹ thuật tổ chức phòng kiểm nghiệm | **3** | 45 | 16 | 26 | 3 |
| MH 08 | Hoá sinh thực phẩm | **4** | 60 | 30 | 26 | 4 |
| MH 09 | Vi sinh thực phẩm | **4** | 60 | 30 | 26 | 4 |
| MH 10 | Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm | **3** | 45 | 21 | 21 | 3 |
| MH 11 | An toàn lao động - vệ sinh xí nghiệp chế biến thực phẩm | **4** | 60 | 30 | 26 | 4 |
| *II.2* | *Các môn học, mô đun chuyên môn nghề* | ***37*** | ***1070*** | ***225*** | ***785*** | ***60*** |
| MĐ 12 | Tiếp nhận và bảo quản nguyên liệu | **1** | 30 | 8 | 20 | 2 |
| MĐ 13 | Các quá trình cơ lý | **2** | 60 | 15 | 41 | 4 |
| MĐ 14 | Các quá trình nhiệt | **2** | 60 | 15 | 41 | 4 |
| MĐ 15 | Đóng gói bao bì | **2** | 45 | 15 | 28 | 2 |
| MĐ 16 | Máy và thiết bị thực phẩm | **3** | 75 | 15 | 54 | 6 |
| MĐ 17 | Công nghệ sản xuất rượu, bia | **3** | 75 | 30 | 39 | 6 |
| MĐ 18 | Chế biến món ăn và pha chế đồ uống | **3** | 75 | 15 | 55 | 5 |
| MĐ 19 | Công nghệ chế biến thực phẩm truyền thống | **4** | 90 | 30 | 52 | 8 |
| MĐ 20 | Công nghệ sản xuất đường mía | **2** | 60 | 15 | 42 | 3 |
| MĐ 21 | Công nghệ sản xuất bánh, kẹo | **3** | 75 | 30 | 39 | 6 |
| MĐ 22 | Kỹ thuật chăm sóc, thu hoạch và sơ chế tổ yến | **1** | 30 | 10 | 19 | 1 |
| MĐ 23 | Kiểm tra chất lượng sản phẩm | **3** | 75 | 15 | 55 | 5 |
| MĐ 24 | Thực tập tại Doanh nghiệp | **3** | 120 | 4 | 113 | 3 |
| MĐ 25 | Thực tập tốt nghiệp | **5** | 200 | 8 | 187 | 5 |
|  | **Tổng số** | **71** | **1595** | **446** | **1058** | **91** |

**4. Hướng dẫn sử dụng chương trình**

4.1. Các môn học chung/đại cương do Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội phối hợp với các Bộ/ngành tổ chức xây dựng và ban hành để áp dụng thực hiện.

4.2. Nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa:

* + - Nhằm mục đích giáo dục toàn diện, để học sinh có được nhận thức đầy đủ về nghề nghiệp đang theo học, Trường sẽ bố trí tham quan, học tập dã ngoại tại một số xí nghiệp hay sơ sở sản xuất kinh doanh phù hợp với nghề đào tạo.
    - Thời gian cho hoạt động ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa vào thời điểm thích hợp.

4.3. Tổ chức thi kết thúc môn học, mô đun:

- Thực hiện theo quy định của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội:

- Kiểm tra định kỳ được thực hiện theo kế hoạch được quy định trong chương trình môn học, mô-đun;

- Thi kết thúc môn học, mô đun được áp dụng hoặc kết hợp các hình thức: Viết, vấn đáp, trắc nghiệm, bài tập, thực hành, tích hợp.

+ Thi viết và thực hành:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Số giờ** | **Lý thuyết** | **Thực hành/tích hợp** | **Ghi chú** |
| 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 | 8 giờ |  |

+Thi vấn đáp:

Thi vấn đáp có thời gian cho 1 thí sinh là 40 phút chuẩn bị và 20 phút trả lời.

Riêng các môn học/mô đun đặc thù thời gian làm bài cụ thể do Hiệu trưởng xem xét quyết định.

+ Thi trắc nghiệm:

* Dưới 60 giờ: Từ 40 – 50 câu với thời gian kiểm tra 40 – 50 phút;
* Từ 60 giờ trở lên: Từ 50 - 60 câu với thời gian kiểm tra 50 - 60 phút.

4.4. Tổ chức thi tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp:

+ 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.

+ Nội dung thi tốt nghiệp bao gồm: môn Chính trị; Lý thuyết tổng hợp nghề nghiệp; Thực hành nghề nghiệp.

+ Thời gian thi tốt nghiệp:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Môn thi** | **Hình thức thi** | **Thời gian thi** |
| 1/ Chính trị | Viết | 90 phút |
| Trắc nghiệm | 45 – 60 phút |
| 2/ Kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp |  |  |
| * + - Lý thuyết tổng hợp nghề nghiệp | Viết, trắc nghiệm | 120 phút |
| Vấn đáp | 40 phút chuẩn bị và 20 phút trả lời/1 thí sinh |
| * + - Thực hành nghề | Bài thi thực hành | 8 - 24 giờ |

+ Thời gian bảo vệ chuyên đề, khóa luận tốt nghiệp: Không quá 60 phút/thí sinh.

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

4.5. Các chú ý khác:

Quy định về đơn vị thời gian và quy đổi thời gian trong chương trình đào tạo như sau:

+ Đơn vị thời gian trong kế hoạch đào tạo được tính bằng tuần và giờ học.

+ Thời gian học tập trong kế hoạch đào tạo được quy đổi như sau:

* Một giờ học lý thuyết là 45 phút; một giờ học thực hành/thực tập/thí nghiệm/bài tập/thảo luận là 60 phút; một giờ học lý thuyết kết hợp với thực hành là 60 phút.
* Một ngày học thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập không quá 8 giờ học.
* Một ngày học lý thuyết không quá 6 giờ học.

+ Mỗi tuần không học quá 40 giờ thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập hoặc 30 giờ lý thuyết.

+ Mỗi năm học được chia làm hai học kỳ, mỗi học kỳ ngắn nhất là 18 tuần./.

**HIỆU TRƯỞNG**

**TS. Đặng Văn Lái**