

ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ CẦN THƠ  
TRƯỜNG CAO ĐẲNG KINH TẾ - KỸ THUẬT CẦN THƠ

---



## CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

**NGÀNH/NGHỀ: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM**

**MÃ NGÀNH/NGHỀ: 6540103**

**TRÌNH ĐỘ: CAO ĐẲNG** (hệ tốt nghiệp THPT)

*Ban hành kèm theo Quyết định số: 299/QĐ-KTKT, ngày 15 tháng 8 năm 2024  
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Kinh tế - Kỹ thuật Cần Thơ*

**NĂM 2024**

## CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

**Ngành, nghề:** CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

**Mã ngành, nghề:** 6540103

**Trình độ đào tạo:** Cao đẳng

**Đối tượng tuyển sinh:** tốt nghiệp THPT hoặc tương đương

**Thời gian khóa học:** 3,0 năm

### 1. Giới thiệu chương trình/mô tả ngành, nghề đào tạo

Công nghệ thực phẩm trình độ cao đẳng là ngành, nghề mà người hành nghề thực hiện các công việc có liên quan đến thực phẩm như: sản xuất ra các sản phẩm thực phẩm có nguồn gốc từ sản phẩm nông nghiệp thành sản phẩm tiêu dùng trong đời sống hàng ngày; bảo quản các loại nguyên liệu cũng như sản phẩm thực phẩm; kiểm tra, quản lý chất lượng sản phẩm từ đầu vào nguyên liệu cho đến khi kết thúc quá trình chế biến; cải tiến về mặt kỹ thuật để tạo ra sản phẩm chất lượng cao hơn mà tiết kiệm được nguyên vật liệu, chi phí năng lượng; kiểm tra, sửa chữa, vận hành được các máy móc máy thiết bị thực phẩm trên dây chuyền sản xuất; thực hiện được các công việc kiểm tra các chỉ tiêu chất lượng thực phẩm trong phòng thí nghiệm; giới thiệu sản phẩm thực phẩm đến người tiêu dùng

### 2. Mục tiêu đào tạo

#### 2.1. Mục tiêu chung

Chương trình khung ngành *Công nghệ thực phẩm* trình độ cao đẳng đào tạo người học có đủ phẩm chất và năng lực nghề nghiệp đáp ứng được yêu cầu thực tiễn của nền công nghiệp khu vực Đồng bằng sông Cửu Long và các vùng lân cận

Ngành Công nghệ thực phẩm trình độ cao đẳng là ngành, nghề mà người hành nghề trực tiếp thực hiện tiếp nhận và bảo quản nguyên vật liệu, các vị trí công nghệ trong dây chuyền sản xuất đến tiếp nhận và bảo quản sản phẩm, kiểm tra chất lượng sản phẩm, kiểm soát chất lượng, đảm bảo chất lượng và quản lý sản xuất để sản xuất các sản phẩm như rượu bia, nước giải khát, đồ hộp, đường, sữa, bánh kẹo, lương thực, sản phẩm thịt, thủy sản, rau quả, ... đáp ứng yêu cầu bậc 5 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam.

Ngành Công nghệ thực phẩm là sự kết hợp của công nghệ với tính sáng tạo cao, để tạo ra sản phẩm mới vừa đạt chất lượng vừa có tính thẩm mỹ nhằm hấp dẫn người tiêu dùng.

Vị trí việc làm của nghề tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh, nghiên cứu phát triển các

sản phẩm thực phẩm, trong các viện nghiên cứu hay cơ quan quản lý Nhà nước về thực phẩm, trong môi trường làm việc bảo đảm vệ sinh và an toàn lao động.

Để thực hiện công việc, người lao động phải đáp ứng yêu cầu về sức khỏe, có kiến thức chuyên môn và năng lực thực hành các công việc của nghề, tuân thủ các quy định về quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm. Bên cạnh đó, người lao động phải thường xuyên rèn luyện nâng cao kỹ năng nghề, cập nhật công nghệ, làm chủ thiết bị, đáp ứng yêu cầu công nghiệp hóa và hiện đại hóa.

## **2.2. Mục tiêu cụ thể**

### **2.2.1. Kiến thức**

- Mô tả được nguyên tắc hoạt động, tính năng, công dụng và qui trình vận hành, bảo dưỡng của một số máy móc, thiết bị, dụng cụ thường sử dụng trong chế biến thực phẩm;
- Trình bày được phương pháp phân tích cơ bản, đặc tính của nguyên liệu trong chế biến và sự biến đổi của các thành phần trong quá trình sản xuất thực phẩm; đặc điểm và hoạt động của một số loại vi sinh vật;
- Phân tích được hiện tượng, nguyên nhân gây ra sự hư hỏng nguyên liệu thực phẩm và biết đề ra các biện pháp khắc phục;
- Phân tích, đánh giá được chất lượng của nguyên liệu, bán thành phẩm và sản phẩm thành phẩm trong chế biến thực phẩm;
- Trình bày được một số nguyên lý cơ bản, các quá trình cơ bản của quá trình chế biến thực phẩm;
- Nêu được các bước và yêu cầu của từng bước thực hiện các công việc trong qui trình công nghệ chế biến các sản phẩm phổ biến như: thực phẩm đông lạnh, thực phẩm đóng hộp, lương thực, rau, quả, sữa, sản phẩm truyền thống, rượu bia và nước giải khát;
- Áp dụng được những kiến thức về quản lý chất lượng, tiêu chuẩn hóa trong việc tham gia xây dựng, duy trì các thủ tục kiểm tra, kiểm nghiệm chất lượng thực phẩm;
- Trình bày được các yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình thực hiện các thao tác; nguyên tắc đảm bảo an toàn lao động trong các xí nghiệp chế biến và bảo quản thực phẩm;
- Trình bày được các kiến thức về ngoại ngữ theo quy định và ứng dụng ngoại ngữ vào công việc chuyên môn;

- 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.

### **2.2.2. Kỹ năng**

- Lựa chọn chính xác các loại máy móc, thiết bị, dụng cụ, hóa chất cần dùng để phân tích các chỉ tiêu chất lượng nguyên liệu, sản phẩm bán thành phẩm, sản phẩm thành phẩm trong chế biến thực phẩm;
- Thực hiện thành thạo các thao tác đối với từng công đoạn trong quá trình sản xuất và chế biến thực phẩm cụ thể;
- Thực hiện các thao tác vận hành, kiểm tra, vệ sinh, bảo dưỡng máy, thiết bị chế biến theo đúng trình tự quy định, đảm bảo an toàn;
- Chế biến được sản phẩm thực phẩm 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;
- Khắc phục kịp thời những sự cố thường xảy ra trong quá trình kiểm tra; 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;
- Kiểm soát được các hoạt động kiểm tra chất lượng sản phẩm lương thực nhằm đảm bảo sự tuân thủ các thủ tục, tiêu chuẩn hiện hành;
- Thực hiện thành thạo việc lấy mẫu, kiểm tra và đánh giá chất lượng nguyên liệu, bán thành phẩm và thành phẩm trong quá trình chế biến theo quy định;
- Lựa chọn được bao bì và phụ gia thực phẩm sử dụng trong chế biến đúng quy định, phù hợp với yêu cầu công nghệ;
- Sắp xếp, bố trí được kho và các dụng cụ, thiết bị đi kèm để bảo quản sản phẩm và kiểm soát được các thông số (nhiệt độ, độ ẩm), các động vật gây hại đúng quy định;
- Thực hiện hiệu quả việc giao tiếp, ứng xử cần thiết để giải quyết những công việc hoặc vấn đề phức tạp của nghề tương ứng với trình độ đào tạo;
- 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 2/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam; ứng dụng được ngoại ngữ vào một số công việc chuyên môn của ngành, nghề.

### **2.2.3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm**

- Chấp hành tốt các quy định của pháp luật, chính sách của nhà nước, qui định của cơ quan, đơn vị;
- Có năng lực làm việc độc lập hoặc theo nhóm để giải quyết công việc, vấn đề phức tạp trong điều kiện làm việc thay đổi; chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm, có năng lực hướng dẫn, giám sát, đánh giá đối với nhóm thực hiện những nhiệm vụ xác định;
- Có ý thức tuân thủ các nguyên tắc đảm bảo an toàn lao động và an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình chế biến thực phẩm;
- Có ý thức tiết kiệm, chống lãng phí; bảo vệ dụng cụ, thiết bị; bảo vệ môi trường và sức khỏe cộng đồng trong quá trình thực hiện công việc;
- Trung thực, cẩn thận, tỉ mỉ trong quá trình thực hiện thao tác phân tích;
- Có đạo đức và lương tâm nghề nghiệp, ý thức tổ chức kỷ luật, tác phong công nghiệp, sức khỏe nhằm giúp người học sau khi tốt nghiệp có khả năng tìm việc làm;
- Có tinh thần tự học để nâng cao trình độ chuyên môn.

*(Lưu ý: Khoa rà soát cập nhật theo Thông tư quy định khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng các ngành, nghề đào tạo (ví dụ như: TT 20, 23, 52 đã có quy định chi tiết các chuẩn đầu ra cụ thể)*

### **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:

- Sản xuất thực phẩm;
- Kiểm soát chất lượng;
- Đảm bảo chất lượng;
- Kiểm tra, bảo dưỡng máy thiết bị;
- Kiểm tra chất lượng sản phẩm;
- Cải tiến kỹ thuật;
- Tiêu thụ sản phẩm.

#### 4. Khối lượng kiến thức và thời gian học tập

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 1875/80 (giờ/tín chỉ)
- Số lượng môn học: 33
- Khối lượng học tập các môn học chung: 435/19 (giờ/tín chỉ)
- Khối lượng học tập các môn học chuyên môn: 1440/61 (giờ/tín chỉ)
- Khối lượng lý thuyết: 664 (giờ); thực hành, thực tập: 1127 (giờ/tín chỉ)

#### 5. Tổng hợp các năng lực của ngành, nghề

TT	Mã năng lực	Tên năng lực
<b>I</b>	<b>Năng lực cơ bản (năng lực chung)</b>	
1	NLCB-01	Năng lực sử dụng tiếng Anh giao tiếp ở cấp độ cơ bản (Bậc 2 theo KNLNNVN, tương đương CEFR A2)
2	NLCB-02	Năng lực sử dụng công nghệ thông tin đạt chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin cơ bản theo quy định tại Thông tư số 03/2014/TT-BTTTT của Bộ trưởng Bộ Thông tin và Truyền thông.
3	NLCB-03	Năng lực hiểu biết về chính trị, tư tưởng Hồ Chí Minh, đường lối của Đảng, chủ trương, chính sách nhà nước.
4	NLCB-04	Năng lực hiểu biết về Nhà nước và pháp luật. Tôn trọng, sống và làm việc theo Hiến pháp và pháp luật. Vận dụng kiến thức pháp luật vào thực tiễn.
5	NLCB-05	Năng lực hiểu biết về hệ thống chính trị, pháp luật và quốc phòng - an ninh của nhà nước Việt Nam, tham gia xây dựng và bảo vệ Tổ quốc
	NLCB-06	Đảm bảo khả năng đáp ứng về thể chất, sức khỏe đáp ứng yêu cầu của nghề nghiệp
<b>II</b>	<b>Năng lực cốt lõi (năng lực chuyên môn)</b>	
1	NLCL-01	Vận dụng được các công thức truyền nhiệt, công nghệ lạnh trong thiết kế thiết bị truyền nhiệt, công nghệ lạnh, quá trình truyền khối, biến đổi pha, chưng cất

2	NLCL-02	<p>Nhận biết về đặc tính, điều kiện sống của các nhóm vi sinh vật thực phẩm và một số biện pháp ngăn ngừa, tiêu diệt vi sinh vật trong quá trình chế biến, vận chuyển, xử lý và bảo quản.</p> <p>Giải thích và trình bày cơ chế, tác nhân gây ngộ độc thực phẩm và các vấn đề liên quan đến vệ sinh an toàn thực phẩm.</p> <p>Vận dụng kỹ năng cơ bản trong công tác kiểm nghiệm các chỉ tiêu vi sinh của thực phẩm</p>
3	NLCL-03	<p>Nhận dạng được các tác nhân gây hư hỏng thực phẩm để lựa chọn các phương pháp xử lý theo 3 nguyên lý bảo quản. Vận dụng được kiến thức đã học về kỹ thuật bảo quản thực phẩm để áp dụng vào thực tế sản xuất</p>
4	NLCL-04	<p>Phân tích được thành phần, vai trò của các chất dinh dưỡng ảnh hưởng đến sức khỏe của con người, từ đó vận dụng vào quy trình chế biến nhằm duy trì thành phần các chất dinh dưỡng trong thực phẩm.</p>
5	NLCL-05	<p>Hiểu biết về một số chức năng, phân loại và các yêu cầu của bao bì thực phẩm, nhãn hiệu, mã số mã vạch. Vận dụng được các tính chất lý hóa của vật liệu bao bì để ứng dụng bao gói phù hợp với từng loại thực phẩm và vấn đề an toàn vệ sinh bao bì thực phẩm</p>
6	NLCL-06	<p>Phân loại các loại phụ gia dựa trên công dụng của chúng bao gồm phụ gia bảo quản thực phẩm, phụ gia thay đổi cấu trúc sản phẩm, phụ gia hỗ trợ quá trình chế biến, và các phụ gia đổi tính chất cảm quan của sản phẩm</p>
7	NLCL-07	<p>Thực hiện thu mua nguyên liệu sử dụng trong chế biến thực phẩm: - Đánh giá được chất lượng nguyên liệu;</p>
8	NLCL-08	<p>Hiểu và nắm bắt các qui trình sản xuất các sản phẩm thực phẩm như: CNSX Rượu bia và NGK, CNSX Đường, sữa, bánh kẹo, CNCB Thịt....</p>
9	NLCL-09	<p>Xây dựng được chương trình quản lý chất lượng sản phẩm theo HACCP; Áp dụng được chương trình HACCP vào trong thực tế sản xuất;</p>
10	NLCL-10	<p>Phân tích được các đặc tính cơ bản trong việc xử lý nước bằng việc: lắng, lọc, làm mềm và xử lý về mặt vi sinh. Đo lường được chỉ số nước cấp và nước thải tại nhà máy sản xuất thực phẩm và nhà máy chế biến</p>
11	NLCL-11	<p>Khắc phục được sự cố xảy ra trong quá trình sản xuất;</p>
12	NLCL-12	<p>Lắp đặt và vận hành được một số máy và thiết bị trong quá trình chế biến</p>
13	NLCL-13	<p>Kiểm tra, đánh giá được một số chỉ tiêu chất lượng của sản phẩm;</p>

14	NLCL-14	Tổ chức thực hiện được công tác an toàn lao động, vệ sinh công nghiệp, an toàn thực phẩm, phòng chống cháy nổ;
15	NLCL-15	Tổ chức thực hiện được các hoạt động của một ca sản xuất tại nhà máy chế biến thực phẩm;
<b>III Năng lực nâng cao</b>		
	NLNC-01	Đảm bảo các kiến thức, kỹ năng mềm và nghề nghiệp giúp phát triển bản thân, tham gia hội nhập, khởi nghiệp sau khi tốt nghiệp
1	NLNC-02	Ứng dụng những kiến thức cơ bản về kinh tế trong lãnh vực quản lý doanh nghiệp chế biến thực phẩm, tổ chức quá trình sản xuất và phân tích tài chính trong doanh nghiệp thực phẩm.
2	NLNC-03	Ứng dụng của quá trình lên men trong công nghệ thực phẩm (quá trình lên men; công nghệ enzyme; probiotic, prebiotic và synbiotic;...) đánh giá chất lượng sản phẩm, việc xử lý các chất thải.
3	NLNC-04	Vận dụng được các chiến lược, thông tin thị trường cũng như thị hiếu người tiêu dùng để quản lý, cải tiến quy trình nhằm mục đích phát triển sản phẩm cụ thể trong hệ thống thực phẩm một cách hiệu quả
<b>IV Năng lực bổ trợ</b>		
	NLBT-01	Có kỹ năng thuyết trình; kỹ năng đàm phán; kỹ năng định hướng và phát triển nghề nghiệp; kỹ năng làm việc trong môi trường áp lực;
	NLBT-02	Có kỹ năng lãnh đạo; kỹ năng quản lý điều hành; kỹ năng xây dựng đội ngũ vững mạnh;
	NLBT-03	Có kỹ năng quản lý và giải quyết xung đột; kỹ năng nghiên cứu khoa học, công nghệ;

## 6. Nội dung chương trình

Mã MH	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/thảo luận	Thi/ Kiểm tra
I	Các môn học chung	19	435	157	255	23



CMC211	Tiếng Anh	4	120	42	72	6
CMC103	Tin học	3	75	15	58	2
CMC113	Giáo dục Chính trị	5	75	41	29	5
CMC204	Pháp luật	2	30	18	10	2
CMC114	Giáo dục Quốc phòng và An ninh	3	75	36	35	4
CMC202	Giáo dục thể chất	2	60	5	51	4
<b>II</b>	<b>Các môn học chuyên môn</b>	<b>61</b>	<b>1440</b>	<b>507</b>	<b>877</b>	<b>56</b>
<b>II.1</b>	<b>Môn học cơ sở</b>	<b>17</b>	<b>360</b>	<b>133</b>	<b>210</b>	<b>17</b>
CTP202	Hóa học phân tích	2	45	13	30	2
CTP203	Hóa sinh	2	45	13	30	2
CTP204	Vi sinh vật thực phẩm	3	60	27	30	3
CTP303	Kỹ thuật thực phẩm 1	2	45	13	30	2
CTP311	Kỹ thuật thực phẩm 2	2	45	13	30	2
CCB303	Phân tích thực phẩm	2	45	13	30	2
CTP411	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2	45	13	30	2
CCB205	Máy chế biến thực phẩm	2	30	28	0	2
<b>II.2</b>	<b>Môn học chuyên môn</b>	<b>38</b>	<b>975</b>	<b>305</b>	<b>637</b>	<b>33</b>
CTP312	Nguyên lý bảo quản và chế biến thực phẩm	2	30	28	0	2
CTP403	Công nghệ chế biến rượu bia, nước giải khát	2	30	28	0	2
CTP313	Công nghệ chế biến đồ hộp	3	60	27	30	3
CTP511	Chế biến đường, sữa, bánh kẹo	2	30	28	0	2
CTP315	Công nghệ chế biến lương thực	2	30	28	0	2

CTP512	Công nghệ chế biến thịt và gia cầm	2	30	28	0	2
CTP603	Quản lý chất lượng thực phẩm và luật thực phẩm	3	60	27	30	3
CTP502	Công nghệ sau thu hoạch rau quả & ngũ cốc	3	45	42	0	3
CTP410	Phương pháp nghiên cứu khoa học	2	45	13	30	2
CCB413	Công nghệ chế biến thủy và hải sản	4	60	56	0	4
CTP309	Thực hành chuyên ngành Công nghệ thực phẩm 1	1	30	0	29	1
CTP406	Thực hành chuyên ngành Công nghệ thực phẩm 2	1	30	0	29	1
CCB509	Thực tập doanh nghiệp /Rèn nghề 1	3	135	0	132	3
CTP602	Thực tập doanh nghiệp/Rèn nghề 2	3	135	0	132	3
CKL5555	Thực tập tốt nghiệp	5	225	0	225	0
CXH101	Công tác xã hội	1	60	0	60	0
<b>II.3</b>	<b>Môn học tự chọn, nâng cao</b>	<b>6</b>	<b>105</b>	<b>69</b>	<b>30</b>	<b>6</b>
CTP401	An toàn lao động	2	30	28	0	2
CCB605	Bao bì thực phẩm	2	30	28	0	2
CTP314	Phụ gia trong chế biến thực phẩm	2	45	13	30	2
CTP405	Nước cấp nước thải kỹ nghệ	2	30	28	0	2
CCB307	Dinh dưỡng người	2	30	28	0	2
CTP307	Phát triển sản phẩm mới	2	30	28	0	2
<b>Tổng cộng</b>		<b>80</b>	<b>1875</b>	<b>664</b>	<b>1132</b>	<b>79</b>

### 7. Kế hoạch giảng dạy:

**Học kỳ 1:**

TT	Mã MH	Môn học	Số tín chỉ	Tổng số giờ	Phân bố số giờ		
					LT	TH	Thi/kiểm tra
		<b>Môn học bắt buộc</b>					
1	CMC204	Pháp luật	2	30	18	10	2
2	CMC113	Giáo dục chính trị	5	75	41	29	5
3	CMC114	Giáo dục quốc phòng và an ninh	3	75	36	35	4
4	CMC103	Tin học	3	75	15	58	2
5	CXH101	Công tác xã hội	1	60	0	60	0
<b>Tổng cộng:</b>			<b>13</b>	<b>255</b>	<b>110</b>	<b>132</b>	<b>13</b>

**Học kỳ 2:**

TT	Mã MH	Môn học	Số tín chỉ	Tổng số giờ	Phân bố số giờ		
					LT	TH	Thi/kiểm tra
		<b>Môn học bắt buộc</b>					
1	CMC202	Giáo dục thể chất	2	60	5	51	4
2	CMC211	Tiếng Anh	4	120	42	72	6
3	CTP202	Hóa học phân tích	2	45	13	30	2
4	CTP203	Hóa sinh	2	45	13	30	2
5	CTP204	Vi sinh vật thực phẩm	3	60	27	30	3
6	CCB205	Máy chế biến thực phẩm	2	30	28	0	2
<b>Tổng cộng:</b>			<b>15</b>	<b>360</b>	<b>128</b>	<b>213</b>	<b>19</b>

**Học kỳ 3:**

TT	Mã MH	Môn học	Số tín chỉ	Tổng số giờ	Phân bố số giờ		
					LT	TH	Thi/kiểm tra
		<b>Môn học bắt buộc</b>					
1	CTP303	Kỹ thuật thực phẩm 1	2	45	13	30	2
2	CTP311	Kỹ thuật thực phẩm 2	2	45	13	30	2
3	CTP315	Công nghệ chế biến lương thực	2	30	28	0	2

4	CCB303	Phân tích thực phẩm	2	45	13	30	2
5	CTP313	Công nghệ chế biến đồ hộp	3	60	27	30	3
6	CTP312	Nguyên lý bảo quản và chế biến thực phẩm	2	30	28	0	2
<b>Môn học tự chọn</b>							
1	CTP605	Phụ gia trong chế biến thực phẩm	2	45	13	30	2
2	CTP314	Nước cấp – nước thải kỹ nghệ	2	30	28	0	2
<b>Tổng cộng:</b>			<b>15</b>	<b>300</b>	<b>135</b>	<b>150</b>	<b>15</b>

**Học kỳ 4:**

TT	Mã MH	Môn học	Số tín chỉ	Tổng số giờ	Phân bố số giờ		
					LT	TH	Thi/kiểm tra
<b>Môn học bắt buộc</b>							
1	CTP411	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2	45	13	30	2
2	CCB410	Phương pháp nghiên cứu khoa học	2	45	13	30	2
3	CTP403	Công nghệ chế biến rượu, bia, nước giải khát	2	30	28	0	2
4	CTP413	Công nghệ chế biến thủy và hải sản	4	60	56	0	4
5	CTP309	Thực hành chuyên ngành Công nghệ thực phẩm 1	1	30	0	29	1
<b>Môn học tự chọn</b>							
1	CTP401	An toàn lao động	2	30	28	0	2
2	CCB307	Dinh dưỡng người	2	30	28	0	2
<b>Tổng cộng:</b>			<b>13</b>	<b>240</b>	<b>138</b>	<b>89</b>	<b>13</b>

**Học kỳ 5:**

TT	Mã MH	Môn học	Số tín chỉ	Tổng số giờ	Phân bố số giờ		
					LT	TH	Thi/kiểm tra
<b>Môn học bắt buộc</b>							
1	CTP512	Công nghệ chế biến thịt và gia cầm	2	30	28	0	2

2	CTP502	Công nghệ sau thu hoạch rau quả và ngũ cốc	3	45	42	0	3
3	CTP511	Công nghệ chế biến đường, sữa, bánh kẹo	2	30	28	0	2
4	CTP406	Thực hành chuyên ngành Công nghệ thực phẩm 2	1	30	0	29	1
5	CTP509	Thực tập doanh nghiệp /Rèn nghề 1	3	135	0	132	3
6	CTP602	Thực tập doanh nghiệp/Rèn nghề 2	3	135	0	132	3
<b>Tổng cộng:</b>			<b>14</b>	<b>405</b>	<b>98</b>	<b>293</b>	<b>14</b>

#### Học kỳ 6:

TT	Mã MH	Môn học	Số tín chỉ	Tổng số giờ	Phân bố số giờ		
					LT	TH	Thi/kiểm tra
		<b>Môn học bắt buộc</b>					
1	CTP603	Quản lý chất lượng và luật thực phẩm	3	60	27	30	3
2	CKL5555	Thực tập tốt nghiệp	5	225	0	225	0
		<b>Môn học tự chọn</b>					
1	CCB605	Bao bì thực phẩm	2	30	28	0	2
2	CTP307	Phát triển sản phẩm mới	2	30	28	0	2
<b>Tổng cộng:</b>			<b>10</b>	<b>315</b>	<b>55</b>	<b>255</b>	<b>5</b>

#### 8. Hướng dẫn sử dụng chương trình

- Đối với chương trình các môn học chung được thực hiện theo quy định của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội phối hợp với các Bộ/ngành tổ chức xây dựng và ban hành để áp dụng giảng dạy, cụ thể:

1. Môn Giáo dục quốc phòng - An ninh: Thực hiện theo Thông tư 10/2018/TT-BLĐT BXH ngày 26/9/2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định chương trình, tổ chức dạy học và đánh giá kết quả môn học Giáo dục quốc phòng và an ninh thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, cao đẳng

2. Môn Tin học: Thực hiện theo Thông tư 11/2018/TT-BLĐT BXH ngày 26/9/2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành chương trình môn học tin học

thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, cao đẳng; Công văn số 2468/TCGDNN-ĐTTCQ ngày 23/11/2023 của Tổng cục giáo dục nghề nghiệp về việc khai thác, sử dụng mô đun đào tạo “Năng lực số”;

3. Môn Giáo dục thể chất: Thực hiện theo Thông tư 12/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26/9/2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành chương trình môn học Giáo dục thể chất thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, cao đẳng.

4. Môn Pháp Luật: Thực hiện theo Thông tư 13/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26/9/2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành chương trình môn học Pháp luật thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, cao đẳng.

5. Môn Giáo dục chính trị: Thực hiện theo Thông tư 24/2018/TT-BLĐTBXH ngày 06/12/2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành chương trình môn học Giáo dục chính trị thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, cao đẳng.

6. Môn Anh Văn: Thực hiện theo Thông tư 03/2019/TT-BLĐTBXH ngày 17/01/2019 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành chương trình môn học Anh Văn thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, cao đẳng.

- Đối với chương trình đào tạo chuyên ngành Công nghệ thực phẩm trình độ Cao đẳng được thực hiện theo phương thức đào tạo tín chỉ. Chương trình có tổng số tín chỉ: 80 tín chỉ với các môn học và khối lượng được xây dựng như trên là những quy định bắt buộc bao gồm các nội dung sau:

+ Các môn học chuyên môn: bao gồm kiến thức cơ sở, kiến thức chuyên môn và kiến thức tự chọn.

+ Các kiến thức, kỹ năng bổ trợ, như: kỹ năng đàm phán, kỹ năng tìm việc, quản lý tài chính,... (theo Thông tư số 32/2021/TT-BLĐTBXH ngày 28/12/2021 Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định về lồng ghép giáo dục kiến thức, kỹ năng bổ trợ cho HSSV trong các cơ sở giáo dục nghề nghiệp)

- Đối với chương trình đào tạo chuyên ngành:

+ Được thực hiện theo phương thức tích lũy tín chỉ để đo khối lượng học tập của người học, thời gian của các hoạt động trong khóa học được tính theo giờ và quy ra đơn vị tín chỉ

để xác định khối lượng học tập, mỗi năm học được chia làm 02 học kỳ (5 tháng/1 học kỳ).

+ Một tín chỉ được quy định tối thiểu bằng 15 giờ học lý thuyết; hoặc bằng 30 giờ thực hành, thí nghiệm, thảo luận; hoặc bằng 45 giờ thực tập, làm tiểu luận, bài tập lớn, đồ án, khóa luận tốt nghiệp. Thời gian người học tự học, tự chuẩn bị có hướng dẫn là điều kiện cần để người học có thể tiếp thu được kiến thức, kỹ năng của nghề nhưng không được tính để quy đổi ra tín chỉ trong chương trình đào tạo.

+ Một giờ học lý thuyết là 45 phút, một giờ học thực hành/tích hợp/thực tập là 60 phút.

+ Khối lượng kiến thức lý thuyết và kỹ năng thực hành tùy theo từng ngành, nghề đào tạo phải đảm bảo tỷ lệ: Tỷ lệ giữa lý thuyết và thực hành: lý thuyết chiếm từ 30% - 50%; Thực hành, thực tập, thí nghiệm từ 50% - 70%

- Thực hiện nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa:

+ Các hoạt động xã hội, kỹ năng mềm được thực hiện theo Thông tư số 32/2021/TT-BLĐTBXH ngày 28/12/2021 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội Quy định về lồng ghép giáo dục kiến thức, kỹ năng bổ trợ cho HSSV trong các cơ sở giáo dục nghề nghiệp; Quyết định số 338/QĐ-KTKT, ngày 19/9/2022 của Hiệu trưởng Trường về việc ban hành Quy định về lồng ghép giáo dục kiến thức, kỹ năng bổ trợ cho học sinh, sinh viên; đồng thời được lồng ghép với thực hiện Chương trình môn học Công tác xã hội thực hiện theo Quyết định số 476/QĐ-KTKT ngày 01/12/2022 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Kinh tế - Kỹ thuật Cần Thơ về việc ban hành Chương trình môn học Công tác xã hội áp dụng cho HSSV các lớp cao đẳng, trung cấp hệ chính quy.

+ Các hoạt động dã ngoại, trải nghiệm,... tùy theo từng ngành đưa thêm nội dung cụ thể cho phù hợp tình hình thực tế tại thời điểm theo tiến độ đào tạo): Tổ chức giao lưu, sinh hoạt, tọa đàm trao đổi kiến thức và kỹ năng chuyên môn, hoạt động câu lạc bộ chuyên ngành, tham quan trải nghiệm thực tế tại doanh nghiệp để tìm hiểu, định hướng về nghề nghiệp, tư vấn tuyển dụng làm việc,... được thực hiện vào đầu khóa học, giữa khóa và cuối khóa trước khi sinh viên tốt nghiệp; Tham quan, tìm hiểu các di tích lịch sử, các danh lam thắng cảnh trong và ngoài tỉnh thực hiện vào đan xen trong khóa học; Các hoạt động văn hóa, văn nghệ, thể dục, thể thao, cắm trại, hoạt động tình nguyện, hoạt động giao lưu với các đơn vị,... do Nhà trường, Đoàn trường, Hội sinh viên tổ chức.

- Thực hiện tổ chức thi kết thúc môn học: Việc tổ chức thi kết thúc môn học thực hiện theo Quy chế tổ chức thực hiện chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng

theo phương thức tích lũy tín chỉ; quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp được áp dụng theo quy định hiện hành của Trường.

- Thực hiện xét công nhận tốt nghiệp: Người học phải học xong chương trình và phải tích lũy đủ số tín chỉ theo quy định trong Chương trình đào tạo sẽ được Hội đồng xét tốt nghiệp xét đủ điều kiện để công nhận và cấp bằng tốt nghiệp trình độ Cao đẳng với ngành/ngành được đào tạo, cụ thể:

+ Điểm trung bình chung tích lũy của toàn khóa học được đánh giá theo thang điểm 4 đạt từ 2,00 trở lên.

+ Không trong thời gian: bị kỷ luật từ mức đình chỉ học tập có thời hạn trở lên, bị truy cứu trách nhiệm hình sự.

- Về điều kiện Tin học, Ngoại ngữ: Thực hiện theo quy định của Thông tư số 12/2017/TT-BLĐTĐ ngày 20/4/2017 quy định khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng, cụ thể như sau:

+ Có trình độ tin học đạt chuẩn kỹ năng sử dụng CNTT cơ bản theo quy định tại Thông tư 03/2014/TT-BTTTT của Bộ Thông Tin và Truyền Thông, đáp ứng yêu cầu công việc.

+ Có năng lực ngoại ngữ bậc 2/6 Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam do Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành trở lên.

- Trường cấp bằng tốt nghiệp cho người học:

+ Trình độ: Cao đẳng

+ Danh hiệu: Kỹ sư thực hành

### 9. Các chú ý khác

Chương trình này có giá trị sử dụng sau khi được thẩm định và có quyết định ban hành triển khai thực hiện kể từ ngày ký.

Cần Thơ, ngày 08 tháng 8 năm 2024

HIỆU TRƯỞNG



15

Nguyễn Thành Long