

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 KỸ THUẬT CHẾ BIẾN
VÀ BẢO QUẢN THỰC PHẨM**

MÃ NGÀNH/NGHỀ: 5540108

TRÌNH ĐỘ: TRUNG CẤP (hệ tốt nghiệp THCS)

*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 KỸ THUẬT CHẾ BIẾN VÀ BẢO QUẢN THỰC PHẨM

Mã ngành, nghề: 5540108

Trình độ đào tạo: trung cấp

Đối tượng tuyển sinh: tốt nghiệp THCS

Thời gian khóa học: 2,5 năm

1. Giới thiệu chương trình

Công nghệ Kỹ thuật Chế biến và Bảo quản Thực phẩm trình độ trung cấp 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:

Ngành *Công nghệ Kỹ thuật Chế biến và Bảo quản Thực phẩm* trình độ trung cấp là ngành, nghề mà người hành nghề trực tiếp thực hiện tiếp nhận và bảo quản nguyên vật liệu, chuẩn bị, phối trộn và pha chế nguyên phụ liệu, tiếp nhận và bảo quản sản phẩm, kiểm tra chất lượng sản phẩm, để sản xuất ra các sản phẩm thực phẩm như đồ hộp, đường, sữa, bánh kẹo, lương thực, sản phẩm thịt, thủy sản, rau quả, trong các cơ sở sản xuất thực phẩm công nghiệp, đáp ứng yêu cầu bậc 4 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam.

Chương trình trung cấp chuyên nghiệp ngành Công nghệ Kỹ thuật Chế biến và Bảo quản Thực phẩm được thiết kế để đào tạo người học có trình độ trung cấp chuyên nghiệp, có đạo đức và lương tâm nghề nghiệp, có thái độ hợp tác với đồng nghiệp, tôn trọng pháp luật và các quy định tại nơi làm việc, có sức khỏe, có đủ kiến thức và kỹ năng để tham gia trực tiếp vào quá trình sản xuất và bảo quản, kiểm tra chất lượng sản phẩm trong các cơ sở sản xuất thực phẩm có các quy mô nhỏ và vừa hoặc quy mô

công nghiệp, trong các cơ sở kinh doanh, các đơn vị nghiên cứu phát triển các sản phẩm thực phẩm.

2.2. Mục tiêu cụ thể

2.2.1. Kiến thức

- Mô tả được vai trò, tính chất, thành phần của nguyên vật liệu và ảnh hưởng của nguyên liệu đến chất lượng sản phẩm;
- Trình bày được quy trình công nghệ và các điều kiện kỹ thuật trong chế biến thực phẩm;
- Mô tả được nguyên lý hoạt động, đặc tính kỹ thuật và quy trình vận hành an toàn máy và thiết bị trong quá trình sản xuất;
- Liệt kê được nguyên nhân các sự cố và cách khắc phục trong quá trình chế biến thực phẩm;
- Mô tả được các phương pháp kiểm tra, đánh giá chất lượng nguyên liệu, bán thành phẩm, thành phẩm trong sản xuất;
- Trình bày được vai trò của an toàn lao động, an toàn thực phẩm và vệ sinh công nghiệp trong sản xuất;
- 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 được nguyên liệu đáp ứng yêu cầu công nghệ và chất lượng sản phẩm;
- Thực hiện được các thao tác trong các công đoạn của quy trình sản xuất thực phẩm;
- Phát hiện và xử lý được các sự cố đơn giản trong quá trình sản xuất;
- Kiểm tra được các thông số kỹ thuật và vận hành an toàn các hệ thống thiết bị trong dây chuyền sản xuất thực phẩm;
- Sử dụng được các dụng cụ đo, kiểm tra thiết bị trên dây chuyền sản xuất;
- Thực hiện được công tác vệ sinh thiết bị định kỳ theo đúng quy trình;
- Thực hiện được việc lấy mẫu, kiểm tra và đánh giá chất lượng nguyên liệu, bán thành phẩm và thành phẩm trong quá trình chế biến đúng tiêu chuẩn 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;
- Bảo dưỡng và vệ sinh các thiết bị sử dụng trong chế biến thành thạo, đúng quy trình;
- Thực hiện hiệu quả việc giao tiếp, ứng xử cần thiết để thực hiện những công việc có tính thường xuyên 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 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.

2.2.3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm

- Chấp hành tốt các quy định pháp luật, chính sách của nhà nước;
- Có tác phong công nghiệp, có khả năng giải quyết các vấn đề phát sinh;
- Có năng lực làm việc độc lập trong điều kiện làm việc thay đổi, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm một phần đối với nhóm;
- 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;
- Trung thực, cẩn thận, tỉ mỉ trong quá trình thực hiện công việc;
- Có ý thức tiết kiệm, chống lãng phí; có ý thức bảo vệ dụng cụ, thiết bị, bảo vệ môi trường và sức khỏe cộng đồng trong quá trình thực hiện công việc;
- Có đạo đức và lương tâm nghề nghiệp, có ý thức tổ chức kỷ luật, tác phong công nghiệp, có sức khỏe nhằm sau khi tốt nghiệp có khả năng tìm việc làm.
- Có ý thức học tập, rèn luyện để nâng cao trình độ chuyên môn, kỹ năng nghề nghiệp.

3. Vị trí làm việc sau 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 như:

- Tham gia trực tiếp vào sản xuất tại các nhà máy, các cơ sở sản xuất sản phẩm của chế biến thực phẩm
- Làm nhân viên kiểm tra chất lượng sản phẩm; Quản lý chất lượng sản phẩm theo HACCP

- Làm nhân viên phân tích, cán bộ kỹ thuật tại phòng Kỹ thuật
- Làm việc tại các trung tâm kiểm định chất lượng về thực phẩm;

4. Khối lượng kiến thức và thời gian học tập

Khối lượng kiến thức toàn khóa học: **1410/55 (giờ/tín chỉ)** (không kể môn Công tác xã hội 01 tín chỉ)

Số lượng môn học: 23 môn (không kể môn Công tác xã hội)

- Khối lượng học tập các môn học chung: 225/11 (giờ/tín chỉ)
- Khối lượng học tập các môn học chuyên môn: 1155/44 (giờ/tín chỉ)
- Khối lượng lý thuyết: 407 giờ/28,87% thực hành, thực tập: 946 giờ/67,1%

5. Tổng hợp các năng lực của ngành, nghề

TT	Mã năng lực	Tên năng lực
I	Năng lực cơ bản (năng lực chung)	
1	NLCB-01	Năng lực sử dụng tiếng Anh giao tiếp ở cấp độ cơ bản (Bậc 1 theo KNLNNVN, tương đương CEFR A1)
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
6	NLCB-06	Đảm bảo khả năng đáp ứng về thể chất, sức khỏe đáp ứng yêu cầu của nghề nghiệp
II	Năng lực cốt lõi (năng lực chuyên môn)	

1	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
2	NLCL-02	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. 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. Vận dụng kỹ năng cơ bản trong công tác kiểm nghiệm các chỉ tiêu vi sinh của thực phẩm
3	NLCL-03	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.
4	NLCL-04	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
5	NLCL-05	Thực hiện thu mua nguyên liệu thủy sản: - Đánh giá được chất lượng nguyên liệu thực phẩm - Phân loại và bảo quản sau thu hoạch nguyên liệu thực phẩm
6	NLCL-06	Thực hiện thành thạo các thao tác trong qui trình sản xuất sản phẩm thực phẩm như: CNSX Rượu, bia và NGK, CNSX Đường, sữa, bánh kẹo, CNCB thủy và hải sản.
7	NLCL-07	Áp dụng được chương trình HACCP vào trong thực tế sản xuất;
8	NLCL-08	Khắc phục được sự cố xảy ra trong quá trình sản xuất thực phẩm
9	NLCL-09	Kiểm tra, đánh giá được một số chỉ tiêu chất lượng của sản phẩm;
10	NLCL-10	Tổ chức thực hiện được công tác an toàn lao động, vệ sinh công nghiệp, an toàn thực phẩm, phòng chống cháy nổ;
III	Năng lực nâng cao	
1	NLNC-02	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
2	NLNC-03	Tổ chức thực hiện được các hoạt động của một cơ sở sản xuất tại nhà máy
3	NLNC-04	Tham gia xây dựng chương trình quản lý chất lượng sản phẩm theo HACCP

IV	Năng lực bổ trợ	
1	NLBT-01	Có kỹ năng lập kế hoạch và tiến hành công việc; kỹ năng quản lý công việc; kỹ năng quản lý tài chính cá nhân;
2	NLBT-02	Có kỹ năng giảm sự lo lắng và căng thẳng trong công việc; kỹ năng linh hoạt, thích nghi với sự thay đổi.
3	NLBT-03	Có kỹ năng giải quyết vấn đề; kỹ năng ra quyết định; kỹ năng sáng tạo; kỹ năng khởi nghiệp;

6. Nội dung chương trình

Mã MH	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	Thi/kiểm tra
I	Các môn học chung	11	255	94	148	13
TMC304	Giáo dục Chính trị	2	30	15	13	2
TMC302	Pháp luật	1	15	9	5	1
TMC406	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
TNT305	Giáo dục Quốc phòng và An ninh	2	45	21	21	3
TMC301	Tin học	2	45	15	29	1
TMC107	Tiếng Anh	3	90	30	56	4
TXH301	Công tác xã hội	1	45	0	45	0
II	Các môn học chuyên môn	44	1155	313	803	39
II.1	Môn học cơ sở	11	210	109	90	11
TCB102	Hoá sinh	2	45	13	30	2
TCB304	Vi sinh vật thực phẩm	3	60	27	30	3
TCB305	Phân tích thực phẩm	2	45	13	30	2
TCB404	Máy chế biến thực phẩm	2	30	28	0	2
TCB406	An toàn lao động	2	30	28	0	2
II.2	Môn học chuyên môn	33	945	204	713	28
TTP408	Nguyên lý bảo quản và chế biến	2	30	28	0	2

	thực phẩm					
TTP509	Công nghệ chế biến thịt và gia cầm	2	45	13	30	2
TTP411	Phụ gia trong chế biến thực phẩm	2	45	13	30	2
TTP407	Công nghệ chế biến đồ hộp	3	60	27	30	3
TTP508	Chế biến lương thực	2	45	13	30	2
TTP409	Công nghệ chế biến thủy và hải sản	4	60	56	0	4
TTP410	Công nghệ chế biến rượu bia, nước giải khát	2	45	13	30	2
TTP403	Quản lý chất lượng thực phẩm	2	45	13	30	2
TCB407	Bao bì thực phẩm	2	30	28	0	2
TTP412	Thực tập doanh nghiệp/Rèn nghề 1	2	90	0	88	2
TTP501	Thực tập doanh nghiệp/Rèn nghề 2	5	225	0	220	5
TKL5555	Thực tập tốt nghiệp	5	225	0	225	0
TXH301	Công tác xã hội	1	45	0	45	0
Tổng cộng		55	1410	407	951	52

7. Kế hoạch giảng dạy:

Học kỳ 1

TT	Mã MH	Môn học	Tổng số TC	Tổng số giờ	Phân bố số giờ		
					LT	TH	KT
		Môn học bắt buộc					
1	TCM302	Pháp luật	1	15	9	5	1
2	TCM406	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
3	TMC107	Tiếng Anh	3	90	30	56	4
4	TXH301	Công tác xã hội	1	45	0	45	0
Tổng cộng			5	135	43	85	7

Học kỳ 2

TT	Mã MH	Môn học	Tổng số TC	Tổng số giờ	Phân bố số giờ		
					LT	TH	KT
1	TMC304	Giáo dục Chính trị	2	30	15	13	2
2	TMC305	Giáo dục Quốc phòng và An ninh	2	45	21	21	3
3	TMC301	Tin học	2	45	15	29	1

4	TCB102	Hoá sinh	2	45	13	30	2
Tổng cộng			8	165	64	93	8

Học kỳ 3

TT	Mã MH	Môn học	Tổng số TC	Tổng số giờ	Phân bố số giờ		
					LT	TH	KT
Môn học bắt buộc							
1	TCB305	Phân tích thực phẩm	2	45	13	30	2
2	TCB304	Vi sinh vật thực phẩm	3	60	27	30	3
3	TCB404	Máy chế biến thực phẩm	2	30	28	0	2
4	TCB406	An toàn lao động	2	30	28	0	2
Tổng cộng			9	105	40	60	5

Học kỳ 4

TT	Mã MH	Môn học	Tổng số TC	Tổng số giờ	Phân bố số giờ		
					LT	TH	KT
Môn học bắt buộc							
1	TTP408	Nguyên lý bảo quản và chế biến thực phẩm	2	30	28	0	2
2	TCB407	Bao bì thực phẩm	2	30	28	0	2
3	TTP407	Công nghệ chế biến đồ hộp	3	60	27	30	3
4	TTP411	Phụ gia trong chế biến thực phẩm	2	45	13	30	2
5	TTP409	Công nghệ chế biến thủy và hải sản	4	60	56	0	4
6	TTP410	Công nghệ chế biến rượu bia, nước giải khát	2	45	13	30	2
7	TTP412	Thực tập doanh nghiệp/ Rèn nghề 1	2	90	0	88	2
Tổng cộng			17	360	165	178	17

Học kỳ 5

TT	Mã MH	Môn học	Tổng số TC	Tổng số giờ	Phân bố số giờ		
					LT	TH	KT
Môn học bắt buộc							

1	TTP403	Quản lý chất lượng thực phẩm	2	45	13	30	2
2	TTP508	Chế biến lương thực	2	45	13	30	2
3	TTP509	Công nghệ chế biến thịt và gia cầm	2	45	13	30	2
4	TTP501	Thực tập doanh nghiệp/ Rèn nghề 2	5	225	0	220	5
5	TKL5555	Thực tập tốt nghiệp	5	225	0	225	0
Tổng cộng			16	585	39	535	11

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-BLĐTBXH 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-BLĐTBXH 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-ĐTCQ 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 Kỹ Thuật Chế Biến Và Bảo Quản Thực Phẩm trình độ trung cấp được thực hiện theo phương thức đào tạo tín chỉ. Chương trình có tổng số tín chỉ: 55 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 25% - 45% (28,87%); Thực hành, thực tập, thí nghiệm từ 55% - 75% (67,1%).

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

+ 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)

- 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 Trung cấp với ngành/nghề 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-BLĐT BXH 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 1/6 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 Trung cấp

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



Nguyễn Thành Long