

Số: /BC-CĐSL

Sơn La, ngày tháng 12 năm 2025

BÁO CÁO

Đăng ký bổ sung hoạt động giáo dục nghề nghiệp

Phần thứ nhất

THÔNG TIN CHUNG VỀ CƠ SỞ ĐĂNG KÝ BỔ SUNG HOẠT ĐỘNG GIÁO DỤC NGHỀ NGHIỆP

1. Tên cơ sở đăng ký bổ sung

Tên cơ sở: TRƯỜNG CAO ĐẲNG SƠN LA

Tên giao dịch quốc tế bằng Tiếng Anh: SONLA COLLEGE

2. Địa chỉ trụ sở chính

Địa chỉ: 310 đường Lê Duẩn, tổ 2, phường Chiềng Sinh, Thành phố Sơn La, tỉnh Sơn La (địa chỉ theo đơn vị hành chính mới: 310 đường Lê Duẩn, tổ 2, phường Chiềng Sinh, tỉnh Sơn La).

Điện thoại: 02123.874.298

Fax: 02123.774.191

Website: <http://www.cdsonla.edu.vn>

Email: C14@moet.edu.vn

3. Địa chỉ phân hiệu, địa điểm đào tạo/địa điểm liên kết đào tạo khác

+ Địa điểm đào tạo tại: Khu đô thị mới Chiềng Ngần, thành phố Sơn La, tỉnh Sơn La (địa chỉ theo đơn vị hành chính mới: Khu đô thị mới Chiềng Ngần, phường Chiềng Sinh, tỉnh Sơn La);

+ Địa điểm đào tạo tại: Bản Sáu Củ, xã Chiềng Mung, huyện Mai Sơn, tỉnh Sơn La - Khu Lâm viên (địa chỉ theo đơn vị hành chính mới: Bản Sáu Củ, xã Chiềng Mung, tỉnh Sơn La - Khu Lâm viên);

+ Liên kết đào tạo tại: Trung tâm Giáo dục thường xuyên huyện Mường La (thị trấn Ít Ong, huyện Mường La, tỉnh Sơn La). Địa chỉ theo đơn vị hành chính mới: Trung tâm Giáo dục thường xuyên Mường La (xã Mường La, tỉnh Sơn La);

+ Liên kết đào tạo tại: Trung tâm Giáo dục thường xuyên huyện Mai Sơn (tiểu khu 13, thị trấn Hát Lót, huyện Mai Sơn, tỉnh Sơn La). Địa chỉ theo đơn vị hành chính mới: Trung tâm Giáo dục thường xuyên Mai Sơn (xã Mai Sơn, tỉnh Sơn La);

+ Liên kết đào tạo tại: Trung tâm Giáo dục thường xuyên huyện Thuận Châu (Bản Xi Măng, xã Chiềng Pắc, huyện Thuận Châu, tỉnh Sơn La); Địa chỉ theo đơn

vị hành chính mới: Trung tâm Giáo dục thường xuyên Thuận Châu (xã Thuận Châu, tỉnh Sơn La);

+ Liên kết đào tạo tại: Trung tâm Giáo dục thường xuyên huyện Sông Mã (Tổ dân phố 5, thị trấn Sông Mã, huyện Sông Mã, tỉnh Sơn La). Địa chỉ theo đơn vị hành chính mới: Trung tâm Giáo dục thường xuyên Sông Mã (xã Sông Mã, tỉnh Sơn La);

+ Liên kết đào tạo tại: Trung tâm Giáo dục thường xuyên huyện Bắc Yên (trị trấn Bắc Yên, huyện Bắc Yên, tỉnh Sơn La). Địa chỉ theo đơn vị hành chính mới: Trung tâm Giáo dục thường xuyên Bắc Yên (xã Bắc Yên, tỉnh Sơn La);

+ Liên kết đào tạo tại: Trung tâm Giáo dục thường xuyên huyện Phù Yên (Bản Úm, xã Huy Thượng, huyện Phù Yên, tỉnh Sơn La). Địa chỉ theo đơn vị hành chính mới: Trung tâm Giáo dục thường xuyên Phù Yên (xã Phù Yên, tỉnh Sơn La);

+ Liên kết đào tạo tại: Trung tâm Giáo dục thường xuyên huyện Mộc Châu (Xã Đông Sang, huyện Mộc Châu, tỉnh Sơn La). Địa chỉ theo đơn vị hành chính mới: Trung tâm Giáo dục thường xuyên Mộc Châu (phường Mộc Sơn, tỉnh Sơn La) ;

+ Liên kết đào tạo tại: Trung tâm Giáo dục thường xuyên huyện Yên Châu (thị trấn Yên Châu, huyện Yên Châu, tỉnh Sơn La). Địa chỉ theo đơn vị hành chính mới: Trung tâm Giáo dục thường xuyên Yên Châu (xã Yên Châu, tỉnh Sơn La) ;

+ Liên kết đào tạo tại: Trung tâm Giáo dục thường xuyên huyện Quỳnh Nhai (Bản Phiêng Nèn, xã Mường Giàng, huyện Quỳnh Nhai, tỉnh Sơn La). Địa chỉ theo đơn vị hành chính mới: Trung tâm Giáo dục thường xuyên Quỳnh Nhai (xã Quỳnh Nhai, tỉnh Sơn La);

+ Liên kết đào tạo tại: Trung tâm Giáo dục thường xuyên huyện Vân Hồ (xã Vân Hồ, huyện Vân Hồ, tỉnh Sơn La). Địa chỉ theo đơn vị hành chính mới: Trung tâm Giáo dục thường xuyên Vân Hồ (xã Vân Hồ, tỉnh Sơn La);

+ Liên kết đào tạo tại: Trung tâm Giáo dục thường xuyên huyện Sốp Cộp (bản Sốp Cộp, xã Sốp Cộp, huyện Sốp Cộp, tỉnh Sơn La). Địa chỉ theo đơn vị hành chính mới: Trung tâm Giáo dục thường xuyên Sốp Cộp (xã Sốp Cộp, tỉnh Sơn La).

Lý do thay đổi địa chỉ theo đơn vị hành chính mới: Theo sắp xếp các đơn vị hành chính cấp xã của tỉnh Sơn La tại Nghị quyết số 1681/NQ-UBTVQH15 của Ủy ban thường vụ Quốc Hội ngày 16/6/2025 Về việc sắp xếp các đơn vị hành chính cấp xã của tỉnh Sơn La năm 2025.

4. Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động giáo dục nghề nghiệp

- Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động giáo dục nghề nghiệp số 36/2017/GCNDKHHĐ-TCDN do Tổng cục Dạy nghề cấp ngày 26/4/2017.

5. Giấy chứng nhận đăng ký bổ sung hoạt động giáo dục nghề nghiệp

- Giấy chứng nhận đăng ký bổ sung hoạt động giáo dục nghề nghiệp số 91/2023/GCNDKHHĐ-TCGDNN do Tổng cục GDNN cấp ngày 10/11/2023.

PHẦN II: ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO HOẠT ĐỘNG GIÁO DỤC NGHỀ NGHIỆP

A. TẠI TRỤ SỞ CHÍNH

I. Ngành, nghề: Chế biến nông lâm sản

- Trình độ đào tạo: Trung cấp
- Quy mô tuyển sinh/năm: 110 học sinh

1. Lý do đăng ký bổ sung

- Bổ sung ngành/ngề mới.

2. Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo

a) Cơ sở vật chất dùng cho giảng dạy

- Số phòng học lý thuyết chuyên môn: 01 phòng (tổng diện tích 200 m²).
- Số phòng, xưởng thực hành, thực tập: 08 phòng (tổng diện tích 1500 m²).
- Số phòng thí nghiệm, cơ sở sản xuất thử nghiệm: 0 phòng.

b) Thiết bị, dụng cụ đào tạo dùng trong giảng dạy

Phòng thực hành Sản xuất đồ uống nước quả có đường

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Danh mục thiết bị tối thiểu	Cơ sở có	
1	Máy vi tính	Bộ	01	01	
2	Máy chiếu (projector)	Bộ	01	01	
3	Bàn chế biến	Chiếc	03	03	
4	Máy rửa rau quả	Chiếc	01	01	
5	Máy gọt vỏ	Chiếc	01	01	
6	Máy thái rau củ quả đa năng	Chiếc	01	01	
8	Máy ép trái cây (ép trực vít hoặc ép băng tải)	Chiếc	01	01	
9	Máy đồng hóa	Chiếc	01	01	
10	Máy chần nhiệt bằng nước nóng (70–90°C, 2–5 phút)	Chiếc	01	01	
11	Máy tách hạt & nghiền (pulper)	Chiếc	01	01	
12	Máy nghiền mịn	Chiếc	01	01	
13	Bồn trộn inox có cánh khuấy + máy khuấy tốc độ cao	Chiếc	01	01	

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Danh mục thiết bị tối thiểu	Cơ sở có	
14	Máy khử khí chân không	Chiếc	01	01	
15	Thiết bị lắng	Chiếc	01	01	
16	Thiết bị lọc nước trái cây	Chiếc	01	01	
17	Thiết bị thanh trùng dạng hồ	Chiếc	01	01	
18	Máy chiết rót	Chiếc	01	01	
19	Máy ghép mí lon	Chiếc	01	01	
20	Nồi nấu	Chiếc	01	01	
21	Máy sấy	Chiếc	01	01	
22	Thùng chứa	Chiếc	06	06	
23	Xe đẩy	Chiếc	01	01	
24	Xe nâng	Chiếc	01	01	
25	Máy phân loại nguyên liệu	Bộ	01	01	
26	Máy gọt vỏ đột lõi	Chiếc	01	01	
27	Máy dò kim loại	Chiếc	01	01	
28	Máy bài khí	Chiếc	01	01	
29	Băng tải	Chiếc	01	01	
30	Máy rửa bao bì (lon, chai)	Chiếc	01	01	
31	Hệ thống chiết rót, đóng nắp chai /lọ	Bộ	01	01	
32	Cân sàn	Chiếc	01	01	
33	Rổ chà	Chiếc	06	06	
34	Bộ dụng cụ cắt gọt rau, củ, quả	Bộ	06	06	
35	Dụng cụ đột lõi	Chiếc	06	06	
36	Nhíp lấy mắt dưa	Chiếc	06	06	
37	Chậu	Chiếc	06	06	
38	Khay	Chiếc	06	06	
39	Đũa	Đôi	06	06	
40	Xô	Chiếc	06	06	
41	Xoong	Chiếc	06	06	
42	Sóng nhựa hồ	Chiếc	06	06	
43	Bộ dụng cụ chế biến <i>Mỗi bộ bao gồm:</i>	Bộ	06	06	
	<i>Dao</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>	<i>01</i>	
	<i>Thớt</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>	<i>01</i>	
	<i>Muồng</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>	<i>01</i>	
	<i>Đũa</i>	<i>Đôi</i>	<i>01</i>	<i>01</i>	
44	Bảng di động	Chiếc	01	01	
45	Máy xay sinh tố hoặc xay nhuyễn	Chiếc	01	01	
46	Rây lọc, túi vải lọc	Chiếc	01	01	

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Danh mục thiết bị tối thiểu	Cơ sở có	
47	Nhiệt kế,	Chiếc	01	01	
48	Máy đo pH	Chiếc	01	01	
49	Khúc xạ kế (refractometer)	Chiếc	01	01	

Phòng thực hành Quản lý sinh vật hại nông sản thực phẩm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Danh mục thiết bị tối thiểu	Cơ sở có	
1	Máy vi tính	Bộ	01	01	
2	Máy chiếu (projector)	Bộ	01	01	
3	Kính hiển vi quang học	Chiếc	05	05	
4	Kính lúp	Chiếc	35	35	
5	Cân điện tử	Chiếc	01	01	
6	Tủ cấy vi sinh	Chiếc	01	01	
7	Tủ sấy	Chiếc	01	01	
8	Tủ lạnh bảo quản mẫu	Chiếc	01	01	
9	Máy hút ẩm	Chiếc	06	06	
10	Nhiệt ẩm kế	Chiếc	61	61	
11	Hộp Petri	Chiếc	35	35	
12	ống nghiệm	ống	35	35	
13	lam kính	Hộp	05	05	
14	La men	Hộp	05	05	
15	Pipet	Chiếc	06	06	
16	micropipet và đầu tip	Chiếc	06	06	
17	Bộ giải phẫu côn trùng	Bộ	10	10	
18	Đĩa đựng mẫu	Chiếc	10	10	
19	Khay	Chiếc	06	06	
20	Bẫy côn trùng (bẫy dính, bẫy đèn, bẫy pheromone),	Hộp	05	05	
21	Dụng cụ bắt mẫu (vợt bắt côn trùng, ống hút mẫu, dụng cụ gấp mẫu)	Chiếc	18	18	

Phòng thực hành Sản xuất rau quả đóng hộp

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Danh mục thiết bị tối thiểu	Cơ sở có	
1	Máy vi tính	Bộ	01	01	
2	Máy chiếu (projector)	Bộ	01	01	
3	Bàn chế biến	Chiếc	03	03	
4	Máy rửa rau củ bằng bọt khí hoặc dòng nước xoáy	Chiếc	01	01	
5	Máy rửa bằng chổi quay + phun nước áp lực cao	Chiếc	01	01	
6	Máy cắt, thái, gọt vỏ tự động	Chiếc	01	01	
7	Máy tách hạt hoặc lõi	Chiếc	01	01	
8	Máy chần nhiệt bằng nước nóng (70–90°C, 2–5 phút)	Chiếc	01	01	
9	Nồi hấp tiệt trùng (retort)	Chiếc	01	01	
10	Máy làm nguội sau tiệt trùng	Chiếc	01	01	
11	Máy khử khí chân không	Chiếc	01	01	
12	Thiết bị lắng	Chiếc	01	01	
13	Thiết bị lọc nước trái cây	Chiếc	01	01	
14	Thiết bị thanh trùng dạng hồ	Chiếc	01	01	
15	Máy chiết rót	Chiếc	01	01	
16	Máy ghép mí lon	Chiếc	01	01	
17	Nồi nấu	Chiếc	01	01	
18	Máy sấy	Chiếc	01	01	
19	Thùng chứa	Chiếc	06	06	
20	Xe đẩy	Chiếc	01	01	
21	Máy phân loại nguyên liệu	Bộ	01	01	
22	Máy gọt vỏ đột lõi	Chiếc	01	01	
23	Máy rửa bao bì (lon, chai)	Chiếc	01	01	
24	Hệ thống chiết rót, đóng nắp chai /lọ	Bộ	01	01	
25	Rổ chà	Chiếc	06	06	
26	Bộ dụng cụ cắt gọt rau, củ, quả	Bộ	06	06	
27	Dụng cụ đột lõi	Chiếc	06	06	
28	Nhíp lấy mắt dưa	Chiếc	06	06	
29	Chậu	Chiếc	06	06	
30	Khay	Chiếc	06	06	
31	Đũa	Đôi	06	06	
32	Xô	Chiếc	06	06	
32	Xoong	Chiếc	06	06	
34	Sóng nhựa hồ	Chiếc	06	06	

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Danh mục thiết bị tối thiểu	Cơ sở có	
35	Bộ dụng cụ chế biến <i>Mỗi bộ bao gồm:</i>	Bộ	06	06	
	<i>Dao</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>	<i>01</i>	
	<i>Thớt</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>	<i>01</i>	
	<i>Muỗng</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>	<i>01</i>	
	<i>Đũa</i>	<i>Đôi</i>	<i>01</i>	<i>01</i>	
36	Bảng di động	Chiếc	01	01	
37	Nhiệt kế	Chiếc	01	01	
38	máy đo pH,	Chiếc	01	01	
39	máy đo độ Brix	Chiếc	01	01	

Phòng thực hành Sản xuất nước cô đặc và thực hành Xử lý phế phụ phẩm thực phẩm

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Danh mục thiết bị tối thiểu	Cơ sở có	
1	Máy vi tính	Bộ	01	01	
2	Máy chiếu (projector)	Bộ	01	01	
4	Máy rửa quả mini	Chiếc	01	01	
5	Máy ép cam công suất nhỏ (Juicer)	Chiếc	01	01	
6	Bộ lọc lưới inox	Bộ	01	01	
7	Thiết bị gia nhiệt sơ cấp (Mini heater)	Chiếc	01	01	
8	Máy cô đặc chân không mini (mini evaporator)	Chiếc	01	01	
9	Thiết bị bổ sung phụ gia (tùy chọn)	Chiếc	01	01	
10	Thiết bị tiệt trùng	Chiếc	01	01	
11	Máy chiết rót nóng mini	Chiếc	01	01	
12	Máy đóng nắp / đóng gói	Chiếc	01	01	
13	Tủ mát hoặc tủ đông bảo quản	Chiếc	01	01	
14	Máy gọt vỏ & tách hạt	Chiếc	01	01	
15	Máy nghiền	Chiếc	01	01	
16	Bộ trao đổi nhiệt sơ cấp	Chiếc	01	01	
17	Máy lọc thô và lọc tinh	Chiếc	01	01	
18	Máy cô đặc chân không	Chiếc	01	01	
19	Máy đồng hóa (tùy chọn)	Chiếc	01	01	
20	Nhiệt kế	Chiếc	01	01	

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Danh mục thiết bị tối thiểu	Cơ sở có	
21	Máy đo pH,	Chiếc	01	01	
22	Máy đo độ Brix	Chiếc	01	01	
23	Cân kỹ thuật	Chiếc	01	01	
24	Cân điện tử 5–10kg	Chiếc	01	01	
25	Bồn rửa inox	Chiếc	02	02	
26	Tủ bảo quản dụng cụ sạch	Chiếc	01	01	
27	Chậu	Chiếc	06	06	
28	Khay	Chiếc	06	06	
29	Đũa	Đôi	06	06	
30	Xô	Chiếc	06	06	
31	Bộ dụng cụ chế biến <i>Mỗi bộ bao gồm:</i>	Bộ	06	06	
	<i>Dao</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>	<i>01</i>	
	<i>Thớt</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>	<i>01</i>	
	<i>Muối</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>	<i>01</i>	
	<i>Đũa</i>	<i>Đôi</i>	<i>01</i>	<i>01</i>	
32	Thiết bị ủ compost	Chiếc	01	01	

Phòng thực hành Sản xuất mứt quả và Thực hành bảo quản rau quả

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Danh mục thiết bị tối thiểu	Cơ sở có	
1	Máy vi tính	Bộ	01	01	
2	Máy chiếu (projector)	Bộ	01	01	
3	Bàn chế biến	Chiếc	03	03	
4	Máy rửa rau quả	Chiếc	01	01	
5	Máy gọt vỏ	Chiếc	01	01	
6	Máy thái rau củ quả đa năng	Chiếc	01	01	
7	Máy chân nhiệt bằng nước nóng (70–90°C, 2–5 phút)	Chiếc	01	01	
8	<i>Máy tách hạt & nghiền (pulper)</i>	Chiếc	01	01	
9	Máy khuấy mứt tự động	Chiếc	01	01	
10	Máy chiết rót mứt	Chiếc	01	01	
11	Máy vận đông nắp	Chiếc	01	01	
12	Máy tiệt trùng	Chiếc	01	01	

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Danh mục thiết bị tối thiểu	Cơ sở có	
13	Nồi nấu mứt (nồi cô đặc có cánh khuấy)	Chiếc	01	01	
14	Máy nghiền nhuyễn, máy xay trái cây	Đơn vị	01	01	
15	Máy lọc lưới hoặc rây lọc	Chiếc	06	06	
16	Máy sấy	Chiếc	01	01	
17	Thùng chứa	Chiếc	06	06	
18	Cân kỹ thuật	Cái	02	02	
19	Bồn rửa inox	Cái	02	02	
20	Tủ bảo quản dụng cụ sạch	Cái	01	01	
21	Bộ dụng cụ chế biến <i>Mỗi bộ bao gồm:</i>	Bộ	06	06	
	<i>Dao</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>	<i>01</i>	
	<i>Thớt</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>	<i>01</i>	
	<i>Muỗng</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>	<i>01</i>	
	<i>Đũa</i>	<i>Đôi</i>	<i>01</i>	<i>01</i>	
22	Khay	Chiếc	06	06	
23	Đũa	Đôi	06	06	
24	Xô	Chiếc	06	06	
25	Dàn lạnh	Chiếc	01	01	
26	Thiết bị làm lạnh đông	Chiếc	01	01	
27	Hệ thống quạt gió	Bộ	01	01	
28	Thiết bị bơm khí	Bộ	01	01	
29	Thiết bị đo màu sắc	Cái	01	01	
29	Thiết bị đo độ cứng	Cái	01	01	
30	Dụng cụ kiểm tra nồng độ khí	Cái	01	01	

Phòng Thực hành sơ chế rau, củ, quả, sấy và đóng gói sản phẩm rau quả

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Danh mục thiết bị tối thiểu	Cơ sở có	
1	Máy vi tính	Bộ	01	01	
2	Máy chiếu (projector)	Bộ	01	01	
3	Thiết bị ghép mí/máy dán bao bì	Chiếc	01	01	
4	Máy hút chân không	Chiếc	01	01	
5	Nồi hấp tiệt trùng	Chiếc	01	01	

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Danh mục thiết bị tối thiểu	Cơ sở có	
6	Máy in tem	Chiếc	01	01	
7	Máy hàn miệng túi	Chiếc	01	01	
8	Cân bàn	Chiếc	01	01	
9	Cân điện tử	Chiếc	01	01	
10	Kéo/dao rọc	Chiếc	01	01	
11	Bồn rửa	Chiếc	02	02	
12	Thùng chứa	Chiếc	02	02	
13	Rổ đựng sản phẩm	Chiếc	06	06	
14	Thiết bị ly tâm (hoặc giàn làm ráo nước)	Chiếc	01	01	
15	Máy sục ozone	Chiếc	01	01	
16	Thiết bị rửa thùng quay hoặc thiết bị rửa kết hợp gọt vỏ củ	Chiếc	01	01	
17	Máy sấy mini	Chiếc	01	01	
18	Kéo/dụng cụ cắt củ	Chiếc	06	06	
19	Dao	Chiếc	06	06	
20	Thớt	Chiếc	06	06	
21	Rổ	Chiếc	10	10	

Phòng thực hành chế biến lâm sản

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Danh mục thiết bị tối thiểu	Cơ sở có	
1	Máy vi tính	Bộ	01	01	
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	01	
3	Máy hút bụi	Chiếc	01	01	
4	Máy cưa đĩa cầm tay	Chiếc	02	02	
5	Máy cưa xích cầm tay	Chiếc	02	02	
6	Máy cắt góc	Chiếc	02	02	
7	Máy bào cầm tay	Chiếc	02	02	
8	Máy phay cầm tay	Chiếc	02	02	

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Danh mục thiết bị tối thiểu	Cơ sở có	
9	Máy khoan cầm tay	Chiếc	02	02	
10	Máy chà nhám cầm tay	Chiếc	02	02	
11	Máy rung cầm tay	Chiếc	02	02	
12	Máy bắt vít	Chiếc	02	02	
13	Máy đo độ ẩm	Chiếc	02	02	
14	Tủ sấy	Chiếc	01	01	
15	Cân điện tử	Chiếc	01	01	
16	Cầu bào có gắn ê tô	Chiếc	10	10	
17	Bảng di động	Chiếc	01	01	
18	Xe nâng tay	Chiếc	01	01	
19	Bộ thước Mỗi bộ bao gồm:	Bộ	10	10	
	Thước cuộn	Chiếc	01	10	
	Thước vuông	Chiếc	01	01	
	Thước lá	Chiếc	01	01	
	Thước chéo	Chiếc	01	01	
	Thước mè	Chiếc	01	01	
20	Cưa thủ công Mỗi bộ bao gồm:	Bộ	11	01	
	Cưa dọc	Chiếc	01	11	
	Cưa mòng	Chiếc	01	01	
	Cưa thép	Chiếc	01	01	
	Cưa vành	Chiếc	01	01	
	Mở cửa	Chiếc	01	01	
	Dũa cửa	Chiếc	01	01	
21	Bào thủ công Mỗi bộ bao gồm:	Bộ	11	01	
	Bào thâm	Chiếc	01	11	
	Bào lau	Chiếc	01	01	
	Bào lá	Chiếc	01	01	
	Bào cong	Chiếc	01	01	
	Bào ngang	Chiếc	01	01	
22	Đục thủ công Mỗi bộ bao gồm:	Bộ	05	05	

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Danh mục thiết bị tối thiểu	Cơ sở có	
	<i>Đục mộng</i>	<i>Chiếc</i>	<i>04</i>	<i>04</i>	
	<i>Đục bạt</i>	<i>Chiếc</i>	<i>03</i>	<i>03</i>	
	<i>Đục vum</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>	<i>01</i>	
	<i>Chàng</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>	<i>01</i>	
23	Dũa các loại <i>Mỗi bộ bao gồm:</i>	Bộ	11	11	
	<i>Dũa tam giác</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>	<i>01</i>	
	<i>Dũa cạnh diếc</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>	<i>01</i>	
	<i>Dũa lòng mo</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>	<i>01</i>	
24	Vam tay	Bộ	11	11	
25	Dao bả	Chiếc	11	11	
26	Búa đinh loại đầu vuông	Chiếc	05	05	
27	Dùi đục	Chiếc	11	11	
28	Dụng cụ tháo, lắp cơ khí	Bộ	01	01	
29	Mô hình mối ghép mộng	Bộ	01	01	
30	Tủ đựng dụng cụ	Chiếc	01	01	
31	Dây truyền sản xuất ván tre	Bộ	01	01	
	<i>Máy ép thủy lực ván tre:</i>	Cái	01	01	
	- <i>Ép dọc</i>				
	- <i>Máy ép ngang</i>				
	- <i>Máy xẻ nan tre</i>	Cái	01	01	
	- <i>Máy bào nan</i>	Cái	01	01	
	- <i>Lò hấp</i>	Cái	01	01	
32	- <i>Máy sấy</i>	Cái	01	01	
	- <i>Máy chà nhám</i>	Cái	01	01	
	Dây truyền sản xuất tấm tre	Bộ	01	01	
	<i>Máy cưa</i>	Cái	01	01	
	<i>Máy trẻ tre</i>	Cái	01	01	
	<i>Máy trẻ nan</i>	Cái	01	01	
	<i>Máy tạo hình</i>	Cái	01	01	
	<i>Máy định cỡ</i>	Cái	01	01	
	<i>Máy tấm theo kích cỡ</i>	Cái	01	01	
	<i>Máy đánh bóng</i>	Cái	01	01	
	<i>Máy phân loại tấm</i>	Cái	01	01	
	<i>Máy mài đa năng</i>	Cái	01	01	

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Danh mục thiết bị tối thiểu	Cơ sở có	
33	Cưa kiếm	Cái	03	03	
34	Cưa đơn	Cái	02	02	
35	Máy bào nhám	Cái	02	02	
36	Máy phun sơn	Cái	01	01	
37	Máy rửa vòi xịt nước cao áp	Bộ	01	01	

Phòng thực hành Gia công lâm sản

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Danh mục thiết bị tối thiểu	Cơ sở có	
1	Máy vi tính	Bộ	01	01	
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	01	
3	Máy cưa vòng năm CD	Chiếc	01	01	
4	Máy cưa vòng lượn	Chiếc	02	02	
5	Máy cưa đĩa	Chiếc	02	02	
6	Máy cưa đĩa bàn trượt	Chiếc	02	02	
7	Máy cưa xích	Chiếc	02	02	
8	Máy cưa rong lưỡi dưới	Chiếc	01	01	
9	Máy cưa đĩa cắt ngang	Chiếc	01	01	
10	Máy hút bụi	Chiếc	03	03	
11	Xe nâng tay	Chiếc	01	01	
12	Bảng di động	Chiếc	01	01	
13	Bộ thước	Bộ	11	11	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Thước mét	Chiếc	01	01	
	Thước vuông	Chiếc	01	01	
14	Thước lá	Chiếc	01	01	
	Bơm mỡ cầm tay	Chiếc	03	03	
	Bình dầu bôi trơn	Chiếc	02	02	
	Dụng cụ tháo lắp cơ khí	Bộ	01	01	
17	Thiết bị bảo quản gỗ	Bộ	01	01	
18	Lò sấy gỗ	Bộ	01	01	
19	Máy đo độ ẩm	Chiếc	02	02	
20	Giá đỡ phơi	Chiếc	07	07	

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Danh mục thiết bị tối thiểu	Cơ sở có	
21	Khay đựng chì tiết	Chiếc	04	04	

3. Đội ngũ nhà giáo

a) Tổng số nhà giáo: 22 người (Tương đương 20,5 nhà giáo quy đổi). Trong đó:

- Nhà giáo cơ hữu: 19 người;
- Nhà giáo thỉnh giảng: 03 người (tổng số giờ giảng dạy/năm: 375 giờ/năm, tương đương 2,79 nhà giáo quy đổi).
- Cán bộ quản lý tham gia giảng dạy: 02 người (tổng số giờ giảng dạy/năm: 180 giờ/năm, tương đương 1,8 nhà giáo quy đổi).

b) Tỷ lệ học sinh, sinh viên quy đổi/ giáo viên, giảng viên quy đổi tối đa: 25 học sinh/ nhà giáo.

c) Chất lượng nhà giáo cơ hữu

TT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Trình độ NVSP	Trình độ KN nghề	Môn học, mô-đun, tín chỉ được phân công giảng dạy
A	CÁC MÔN CHUNG				
1	Nguyễn Thùy Dương	TS. KHGD Th.s KHGD	ĐH sư phạm		Giáo dục Chính trị
2	Nguyễn Thị Thúy Tươi	Th.s KHMT	Chứng chỉ NVSP	Bậc 3	Tin học
3	Bùi Thị Huyền Trang	Ths. Anh Văn	ĐH sư phạm		Ngoại ngữ
4	Nguyễn Mạnh Cường	Ths. GDTC	ĐH sư phạm		Giáo dục thể chất
5	Hà Thị Mai Hoa	ĐH SP TDTD-GDQP	ĐH sư phạm		GDQP&AN
6	Nguyễn Trọng Chính	Ths. Luật Kinh tế	Chứng chỉ NVSP		Pháp luật
B	CÁC MÔN CHUYÊN NGÀNH				
7	Vũ Thị Hoa	Th.s GDH	Chứng chỉ NVSP		Kỹ năng mềm

TT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Trình độ NVSP	Trình độ KN nghề	Môn học, mô-đun, tín chỉ được phân công giảng dạy
8	Lê Thị Vân Anh	Th.s Kinh tế	Chứng chỉ NVSP		Khởi sự kinh doanh
9	Vũ Thị Ngọc Ánh	Th.s Khoa học cây trồng	Chứng chỉ NVSP		Hoá sinh thực phẩm; Sản xuất đồ uống nước quả có đường
10	Thân Thị Hồng Nhung	Th.s Phát triển nông thôn	Chứng chỉ NVSP		Các quá trình sinh lý và sinh hoá sau thu hoạch Xử lý phế phụ phẩm thực phẩm
11	Nguyễn Thị Quỳnh Anh	Th.s Khoa học cây trồng	Chứng chỉ NVSP		Quản lý chất lượng và luật thực phẩm An toàn lao động
12	Nguyễn Thị Thanh	Th.s Khoa học cây trồng	Chứng chỉ NVSP		Thực hành sử dụng máy sơ chế, chế biến rau quả Thực hành sử dụng bao bì và đóng gói sản phẩm rau quả
13	Phạm Thị Mơ	Kỹ sư Nông học	Chứng chỉ NVSP		Thực hành sơ chế rau, củ, quả Sản xuất rau quả sấy
14	Vũ Thị Kim Thanh	Kỹ sư Nông học	Chứng chỉ NVSP		Sản xuất rau quả đóng hộp Quản lý sinh vật hại nông sản thực phẩm
15	Nguyễn Thị Vân	Th.s Bảo vệ thực vật	Chứng chỉ NVSP		Sản xuất mứt quả Thực hành sơ chế rau, củ, quả
16	Vũ Minh Toàn	Th.s Nông nghiệp	Chứng chỉ NVSP		Sản xuất đồ uống nước quả có đường
17	Vì Văn Toàn	Th.s Lâm học	Chứng chỉ NVSP	Bậc 3	Thực tập tốt nghiệp Thực hành khai thác lâm sản Chế biến sản phẩm tre nứa

TT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Trình độ NVSP	Trình độ KN nghề	Môn học, mô-đun, tín chỉ được phân công giảng dạy
18	Tô Thị Hồng gấm	Kỹ sư Chế biến lâm sản	Chứng chỉ NVSP	Bậc 3	Chế biến và bảo quản một số loài cây lâm sản ngoài gỗ Khoa học gỗ
19	Lê Thị Lan Anh	Th.s Phát triển nông thôn	Chứng chỉ NVSP		Thực hành bảo quản lâm sản

d. Chất lượng nhà giáo thỉnh giảng:

TT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Trình độ NVSP	Trình độ KN nghề	Môn học, mô-đun, tín chỉ được phân công giảng dạy
1	Hoàng Minh Khoa	Kỹ sư Công nghệ chế biến hóa học gỗ	Chứng chỉ NVSP		- Chế biến và bảo quản một số loài cây lâm sản ngoài gỗ - Thực hành bảo quản lâm sản - Khoa học gỗ
2	Lại Hợp Phương	ThS. Kỹ thuật máy, thiết bị và công nghệ gỗ, giấy	Phương pháp giảng dạy thực hành		- Sử dụng máy và thiết bị chế biến lâm sản - Chế biến và bảo quản một số loài cây lâm sản ngoài gỗ
3	Lưu Hồng Sơn	ThS. Công nghệ sinh học	Chứng chỉ NVSP		- Hóa sinh thực phẩm; - Các quá trình sinh lý và sinh hóa sau thu hoạch; - Thực hành sơ chế rau, củ, quả

4. Chương trình, giáo trình, tài liệu giảng dạy

a, Tên chương trình đào tạo: Chương trình đào tạo ngành, nghề Chế biến nông lâm sản, trình độ Trung cấp.

b) Quyết định ban hành chương trình đào tạo: Quyết định số 1168/QĐ-CĐSL ngày 28 tháng 12 năm 2023 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Sơn La về ban

hành Chương trình đào tạo ngành, nghề Chế biến nông lâm sản trình độ cao đẳng và trung cấp.

c) Đối tượng tuyển sinh: Người học tốt nghiệp THCS trở lên

d) Thời gian đào tạo: 02 năm học

đ) Văn bằng, chứng chỉ cấp cho người học: Bằng tốt nghiệp Trung cấp.

e) Nội dung chương trình trung cấp:

Mã MH/MĐ	Tên môn học/mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/thí nghiệm/ bài tập/thảo luận	Thi/ Kiểm tra
I. Các môn học chung		12	255	94	148	13
MH 01	Giáo dục chính trị	2	30	15	13	2
MH 02	Pháp luật	1	15	9	5	1
MH 03	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
MH 04	GDQP & AN	2	45	21	21	3
MH 05	Tin học	2	45	15	29	1
MH 06	Ngoại ngữ	4	90	30	56	4
II. Các môn học, mô đun chuyên môn ngành, nghề		47	1215	356	818	41
II.1. Môn học, mô đun cơ sở		19	285	266	0	19
MH 07	Kỹ năng mềm	2	30	28	0	2
MH 08	Khởi sự kinh doanh	2	30	28	0	2
MH 09	Hóa sinh thực phẩm	3	45	42	0	3
MH 10	Quản lý chất lượng và luật thực phẩm	3	45	42	0	3
MH 11	Các quá trình sinh lý và sinh hoá sau thu hoạch	3	45	42	0	3
MH 12	An toàn lao động	3	45	42	0	3
MH 13	Khoa học gỗ	3	45	42	0	3
II.2. Môn học, mô đun chuyên môn ngành, nghề		24	810	60	732	18
MH 14	Thực hành sử dụng máy sơ chế, chế biến rau quả	2	60	0	58	2
MH 15	Thực hành khai thác lâm sản	2	60	0	58	2
MH 16	Thực hành bảo quản lâm sản	2	60	0	58	2
MH 17	Thực hành sơ chế rau, củ, quả	2	60	0	58	2

MH 18	Thực hành sử dụng bao bì và đóng gói sản phẩm rau quả	2	60	0	58	2
MĐ 19	Sản xuất rau quả sấy	2	60	15	43	2
MĐ 20	Sản xuất rau quả đóng hộp	2	60	15	43	2
MĐ 21	Sản xuất đồ uống nước quả có đường	2	60	15	43	2
MĐ 22	Chế biến sản phẩm tre nứa	2	60	15	43	2
MH 23	Thực tập tốt nghiệp	6	270	0	270	0
II.3. Môn học, mô đun tự chọn (Chọn 2 trong số 4 mô đun sau)		4	120	30	86	4
MĐ 24	Quản lý sinh vật hại nông sản thực phẩm	2	60	15	43	2
MĐ 25	Sản xuất mứt quả	2	60	15	43	2
MĐ 26	Xử lý phế phụ phẩm thực phẩm	2	60	15	43	2
MĐ 27	Chế biến và bảo quản một số loài cây lâm sản ngoài gỗ	2	60	15	43	2
Tổng cộng		59	1470	450	966	54

5. Về giáo trình, tài liệu giảng dạy

- Theo Quyết định số 1178/QĐ-CĐSL ngày 29/12/2023 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Sơn La về việc lựa chọn Danh mục giáo trình, tài liệu đào tạo kèm theo Chương trình đào tạo, trình độ cao đẳng và trung cấp ngành, nghề Chế biến nông lâm sản; Kỹ thuật máy lạnh và điều hòa không khí, năm học 2023-2024.

II. Ngành, nghề: Chế biến nông lâm sản

- Trình độ đào tạo: Cao đẳng

- Quy mô tuyển sinh/năm: 70 sinh viên

1. Lý do đăng ký bổ sung hoạt động giáo dục nghề nghiệp

- Bổ sung ngành, nghề mới

2. Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo

a) Cơ sở vật chất dùng cho giảng dạy

- Số phòng học lý thuyết chuyên môn: 01 phòng (tổng diện tích 200 m²).

- Số phòng, xưởng thực hành, thực tập: 08 phòng (tổng diện tích 1500 m²).

- Số phòng thí nghiệm, cơ sở sản xuất thử nghiệm: 0 phòng

b) Thiết bị, dụng cụ đào tạo dùng trong giảng dạy

Phòng thực hành Sản xuất đồ uống nước quả có đường

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Danh mục thiết bị tối thiểu	Cơ sở có	
1	Máy vi tính	Bộ	01	01	
2	Máy chiếu (projector)	Bộ	01	01	
3	Bàn chế biến	Chiếc	03	03	
4	Máy rửa rau quả	Chiếc	01	01	
5	Máy gọt vỏ	Chiếc	01	01	
6	Máy thái rau củ quả đa năng	Chiếc	01	01	
8	Máy ép trái cây (ép trực vít hoặc ép bằng tải)	Chiếc	01	01	
9	Máy đồng hóa	Chiếc	01	01	
10	Máy chân nhiệt bằng nước nóng (70–90°C, 2–5 phút)	Chiếc	01	01	
11	Máy tách hạt & nghiền (pulper)	Chiếc	01	01	
12	Máy nghiền mịn	Chiếc	01	01	
13	Bồn trộn inox có cánh khuấy + máy khuấy tốc độ cao	Chiếc	01	01	
14	Máy khử khí chân không	Chiếc	01	01	
15	Thiết bị lắng	Chiếc	01	01	
16	Thiết bị lọc nước trái cây	Chiếc	01	01	
17	Thiết bị thanh trùng dạng hồ	Chiếc	01	01	
18	Máy chiết rót	Chiếc	01	01	
19	Máy ghép mí lon	Chiếc	01	01	
20	Nồi nấu	Chiếc	01	01	
21	Máy sấy	Chiếc	01	01	
22	Thùng chứa	Chiếc	06	06	
23	Xe đẩy	Chiếc	01	01	
24	Xe nâng	Chiếc	01	01	
25	Máy phân loại nguyên liệu	Bộ	01	01	
26	Máy gọt vỏ đột lõi	Chiếc	01	01	
27	Máy dò kim loại	Chiếc	01	01	
28	Máy bài khí	Chiếc	01	01	
29	Băng tải	Chiếc	01	01	
30	Máy rửa bao bì (lon, chai)	Chiếc	01	01	
31	Hệ thống chiết rót, đóng nắp chai /lọ	Bộ	01	01	
32	Cân sàn	Chiếc	01	01	
33	Rổ chà	Chiếc	06	06	
34	Bộ dụng cụ cắt gọt rau, củ, quả	Bộ	06	06	
35	Dụng cụ đột lõi	Chiếc	06	06	
36	Nhíp lấy mắt dưa	Chiếc	06	06	

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Danh mục thiết bị tối thiểu	Cơ sở có	
37	Chậu	Chiếc	06	06	
38	Khay	Chiếc	06	06	
39	Đũa	Đôi	06	06	
40	Xô	Chiếc	06	06	
41	Xoong	Chiếc	06	06	
42	Sóng nhựa hờ	Chiếc	06	06	
43	Bộ dụng cụ chế biến <i>Mỗi bộ bao gồm:</i>	Bộ	06	06	
	<i>Dao</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>	<i>01</i>	
	<i>Thớt</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>	<i>01</i>	
	<i>Muỗng</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>	<i>01</i>	
	<i>Đũa</i>	<i>Đôi</i>	<i>01</i>	<i>01</i>	
44	Bảng di động	Chiếc	01	01	
45	Máy xay sinh tố hoặc xay nhuyễn	Chiếc	01	01	
46	Rây lọc, túi vải lọc	Chiếc	01	01	
47	Nhiệt kế,	Chiếc	01	01	
48	Máy đo pH,	Chiếc	01	01	
49	Khúc xạ kế (refractometer)	Chiếc	01	01	

Phòng thực hành Quản lý sinh vật hại nông sản thực phẩm

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Danh mục thiết bị tối thiểu	Cơ sở có	
1	Máy vi tính	Bộ	01	01	
2	Máy chiếu (projector)	Bộ	01	01	
3	Kính hiển vi quang học	Chiếc	5	05	
4	Kính lúp	Chiếc	35	35	
5	Cân điện tử	Chiếc	01	01	
6	Tủ cấy vi sinh	Chiếc	01	01	
7	Tủ sấy	Chiếc	01	01	
8	Tủ lạnh bảo quản mẫu	Chiếc	01	01	
9	Máy hút ẩm	Chiếc	06	06	
10	Nhiệt ẩm kế	Chiếc	61	61	
11	Hộp Petri	Chiếc	35	35	
12	Ống nghiệm	ống	35	35	
13	Lam kính	Hộp	05	05	

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Danh mục thiết bị tối thiểu	Cơ sở có	
14	La men	Hộp	05	05	
15	Pipet	Chiếc	06	06	
16	micropipet và đầu tip	Chiếc	06	06	
17	Bộ giải phẫu côn trùng	Bộ	10	10	
18	Đĩa đựng mẫu	Chiếc	10	10	
19	Khay	Chiếc	06	06	
20	Bẫy côn trùng (bẫy dính, bẫy đèn, bẫy pheromone),	Hộp	05	05	
21	Dụng cụ bắt mẫu (vợt bắt côn trùng, ống hút mẫu, dụng cụ gấp mẫu)	Chiếc	18	18	

Phòng thực hành Sản xuất rau quả đóng hộp

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Danh mục thiết bị tối thiểu	Cơ sở có	
1	Máy vi tính	Bộ	01	01	
2	Máy chiếu (projector)	Bộ	01	01	
3	Bàn chế biến	Chiếc	03	03	
4	Máy rửa rau củ bằng bột khí hoặc dòng nước xoáy	Chiếc	01	01	
5	Máy rửa bằng chổi quay + phun nước áp lực cao	Chiếc	01	01	
6	Máy cắt, thái, gọt vỏ tự động	Chiếc	01	01	
7	Máy tách hạt hoặc lõi	Chiếc	01	01	
8	Máy chân nhiệt bằng nước nóng (70–90°C, 2–5 phút)	Chiếc	01	01	
9	Nồi hấp tiệt trùng (retort)	Chiếc	01	01	
10	Máy làm nguội sau tiệt trùng:	Chiếc	01	01	
11	Máy khử khí chân không	Chiếc	01	01	
12	Thiết bị lắng	Chiếc	01	01	
13	Thiết bị lọc nước trái cây	Chiếc	01	01	
14	Thiết bị thanh trùng dạng hồ	Chiếc	01	01	
15	Máy chiết rót	Chiếc	01	01	
16	Máy ghép mí lon	Chiếc	01	01	
17	Nồi nấu	Chiếc	01	01	
18	Máy sấy	Chiếc	01	01	

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Danh mục thiết bị tối thiểu	Cơ sở có	
19	Thùng chứa	Chiếc	06	06	
20	Xe đẩy	Chiếc	01	01	
21	Máy phân loại nguyên liệu	Bộ	01	01	
22	Máy gọt vỏ đột lõi	Chiếc	01	01	
23	Máy rửa bao bì (lon, chai)	Chiếc	01	01	
24	Hệ thống chiết rót, đóng nắp chai / lọ	Bộ	01	01	
25	Rổ chà	Chiếc	06	06	
26	Bộ dụng cụ cắt gọt rau, củ, quả	Bộ	06	06	
27	Dụng cụ đột lõi	Chiếc	06	06	
28	Nhíp lấy mắt dứa	Chiếc	06	06	
29	Chậu	Chiếc	06	06	
30	Khay	Chiếc	06	06	
31	Đũa	Đôi	06	06	
32	Xô	Chiếc	06	06	
32	Xoong	Chiếc	06	06	
34	Sóng nhựa hờ	Chiếc	06	06	
35	Bộ dụng cụ chế biến <i>Mỗi bộ bao gồm:</i>	Bộ	06	06	
	<i>Dao</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>	<i>01</i>	
	<i>Thớt</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>	<i>01</i>	
	<i>Muỗng</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>	<i>01</i>	
	<i>Đũa</i>	<i>Đôi</i>	<i>01</i>	<i>01</i>	
36	Bảng di động	Chiếc	01	01	
37	Nhiệt kế	Chiếc	01	01	
38	Máy đo pH,	Chiếc	01	01	
39	Máy đo độ Brix	Chiếc	01	01	

Phòng thực hành Sản xuất nước cô đặc và thực hành Xử lý phế phụ phẩm thực phẩm

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Danh mục thiết bị tối thiểu	Cơ sở có	
1	Máy vi tính	Bộ	01	01	
2	Máy chiếu (projector)	Bộ	01	01	
4	Máy rửa quả mini	Chiếc	01	01	
5	Máy ép cam công suất nhỏ (Juicer)	Chiếc	01	01	

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Danh mục thiết bị tối thiểu	Cơ sở có	
6	Bộ lọc lưới inox	Bộ	01	01	
7	Thiết bị gia nhiệt sơ cấp (Mini heater)	Chiếc	01	01	
8	Máy cô đặc chân không mini (mini evaporator)	Chiếc	01	01	
9	Thiết bị bổ sung phụ gia (tùy chọn)	Chiếc	01	01	
10	Thiết bị tiệt trùng	Chiếc	01	01	
11	Máy chiết rót nóng mini	Chiếc	01	01	
12	Máy đóng nắp / đóng gói	Chiếc	01	01	
13	Tủ mát hoặc tủ đông bảo quản	Chiếc	01	01	
14	Máy gọt vỏ & tách hạt	Chiếc	01	01	
15	Máy nghiền	Chiếc	01	01	
16	Bộ trao đổi nhiệt sơ cấp	Chiếc	01	01	
17	Máy lọc thô và lọc tinh	Chiếc	01	01	
18	Máy cô đặc chân không	Chiếc	01	01	
19	Máy đông hóa (tùy chọn)	Chiếc	01	01	
20	Nhiệt kế	Chiếc	01	01	
21	Máy đo pH,	Chiếc	01	01	
22	Máy đo độ Brix	Chiếc	01	01	
23	Cân kỹ thuật	Chiếc	01	01	
24	Cân điện tử 5–10kg	Chiếc	01	01	
25	Bồn rửa inox	Chiếc	02	02	
26	Tủ bảo quản dụng cụ sạch	Chiếc	01	01	
27	Chậu	Chiếc	06	06	
28	Khay	Chiếc	06	06	
29	Đũa	Đôi	06	06	
30	Xô	Chiếc	06	06	
31	Bộ dụng cụ chế biến	Bộ	06	06	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Dao	Chiếc	01	01	
	Thớt	Chiếc	01	01	
	Muỗng	Chiếc	01	01	
	Đũa	Đôi	01	01	
32	Thiết bị ủ compost	Chiếc	01	01	

Phòng thực hành Sản xuất mứt quả và Thực hành bảo quản rau quả

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Danh mục thiết bị tối thiểu	Cơ sở có	
1	Máy vi tính	Bộ	01	01	
2	Máy chiếu (projector)	Bộ	01	01	
3	Bàn chế biến	Chiếc	03	03	
4	Máy rửa rau quả	Chiếc	01	01	
5	Máy gọt vỏ	Chiếc	01	01	
6	Máy thái rau củ quả đa năng	Chiếc	01	01	
7	Máy chần nhiệt bằng nước nóng (70–90°C, 2–5 phút)	Chiếc	01	01	
8	Máy tách hạt & nghiền (pulper)	Chiếc	01	01	
9	Máy khuấy mút tự động	Chiếc	01	01	
10	Máy chiết rót mút	Chiếc	01	01	
11	Máy vận đóng nắp	Chiếc	01	01	
12	Máy tiệt trùng	Chiếc	01	01	
13	Nồi nấu mút (nồi cô đặc có cánh khuấy)	Chiếc	01	01	
14	Máy nghiền nhuyễn, máy xay trái cây	Đơn vị	01	01	
15	Máy lọc lưới hoặc rây lọc	Chiếc	06	06	
16	Máy sấy	Chiếc	01	01	
17	Thùng chứa	Chiếc	06	06	
18	Cân kỹ thuật	Cái	02	02	
19	Bồn rửa inox	Cái	02	02	
20	Tủ bảo quản dụng cụ sạch	Cái	01	01	
21	Bộ dụng cụ chế biến	Bộ	06	06	
	Mỗi bộ bao gồm:				
	Dao	Chiếc	01	01	
	Thớt	Chiếc	01	01	
	Muỗng	Chiếc	01	01	
	Đũa	Đôi	01	01	
22	Khay	Chiếc	06	06	
23	Đũa	Đôi	06	06	
24	Xô	Chiếc	06	06	
25	Dàn lạnh	Chiếc	01	01	
26	Thiết bị làm lạnh đông	Chiếc	01	01	
27	Hệ thống quạt gió	Bộ	01	01	
28	Thiết bị bơm khí	Bộ	01	01	
29	Thiết bị đo màu sắc	Cái	01	01	
29	Thiết bị đo độ cứng	Cái	01	01	
30	Dụng cụ kiểm tra nồng độ khí	Cái	01	01	

Phòng Thực hành sơ chế rau, củ, quả, sấy và đóng gói sản phẩm rau quả

STT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Danh mục thiết bị tối thiểu	Cơ sở có	
1	Máy vi tính	Bộ	01	01	
2	Máy chiếu (projector)	Bộ	01	01	
3	Thiết bị ghép mí/máy dán bao bì	Chiếc	01	01	
4	Máy hút chân không	Chiếc	01	01	
5	Nồi hấp tiệt trùng	Chiếc	01	01	
6	Máy in tem	Chiếc	01	01	
7	Máy hàn miệng túi	Chiếc	01	01	
8	Cân bàn	Chiếc	01	01	
9	Cân điện tử	Chiếc	01	01	
10	Kéo/dao rọc	Chiếc	01	01	
11	Bồn rửa	Chiếc	02	02	
12	Thùng chứa	Chiếc	02	02	
13	Rổ đựng sản phẩm	Chiếc	06	06	
14	Thiết bị ly tâm (hoặc giàn làm ráo nước)	Chiếc	01	01	
15	Máy sục ozone	Chiếc	01	01	
16	Thiết bị rửa thùng quay hoặc thiết bị rửa kết hợp gọt vỏ củ	Chiếc	01	01	
17	Máy sấy mini	Chiếc	01	01	
18	Kéo/dụng cụ cắt củ	Chiếc	6	06	
19	Dao	Chiếc	06	06	
20	Thớt	Chiếc	06	06	
21	Rổ	Chiếc	10	10	

Phòng thực hành chế biến lâm sản

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Danh mục thiết bị tối thiểu	Cơ sở có	
1	Máy vi tính	Bộ	01	01	
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	01	
3	Máy hút bụi	Chiếc	01	01	
4	Máy cưa đĩa cầm tay	Chiếc	02	02	
5	Máy cưa xích cầm tay	Chiếc	02	02	

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Danh mục thiết bị tối thiểu	Cơ sở có	
6	Máy cắt góc	Chiếc	02	02	
7	Máy bào cầm tay	Chiếc	02	02	
8	Máy phay cầm tay	Chiếc	02	02	
9	Máy khoan cầm tay	Chiếc	02	02	
10	Máy chà nhám cầm tay	Chiếc	02	02	
11	Máy rung cầm tay	Chiếc	02	02	
12	Máy bắt vít	Chiếc	02	02	
13	Máy đo độ ẩm	Chiếc	02	02	
14	Tủ sấy	Chiếc	01	01	
15	Cân điện tử	Chiếc	01	01	
16	Cầu bào có gắn ê tô	Chiếc	10	10	
17	Bảng di động	Chiếc	01	01	
18	Xe nâng tay	Chiếc	01	01	
19	Bộ thước <i>Mỗi bộ bao gồm:</i>	Bộ	10	10	
	<i>Thước cuộn</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>	<i>01</i>	
	<i>Thước vuông</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>	<i>01</i>	
	<i>Thước lá</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>	<i>01</i>	
	<i>Thước chéo</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>	<i>01</i>	
	<i>Thước mè</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>	<i>01</i>	
20	Cửa thủ công <i>Mỗi bộ bao gồm:</i>	Bộ	11	11	
	<i>Cửa dọc</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>	<i>01</i>	
	<i>Cửa mộng</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>	<i>01</i>	
	<i>Cửa thép</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>	<i>01</i>	
	<i>Cửa vánh</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>	<i>01</i>	
	<i>Mở cửa</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>	<i>01</i>	
	<i>Dũa cửa</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>	<i>01</i>	
21	Bào thủ công <i>Mỗi bộ bao gồm:</i>	Bộ	11	11	
	<i>Bào thẩm</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>	<i>01</i>	
	<i>Bào lau</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>	<i>01</i>	
	<i>Bào lá</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>	<i>01</i>	
	<i>Bào cong</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>	<i>01</i>	
	<i>Bào ngang</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>	<i>01</i>	

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Danh mục thiết bị tối thiểu	Cơ sở có	
22	Đục thủ công <i>Mỗi bộ bao gồm:</i>	Bộ	05	05	
	<i>Đục mộng</i>	<i>Chiếc</i>	<i>04</i>	<i>04</i>	
	<i>Đục bạt</i>	<i>Chiếc</i>	<i>03</i>	<i>03</i>	
	<i>Đục vum</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>	<i>01</i>	
	<i>Chàng</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>	<i>01</i>	
23	Dũa các loại <i>Mỗi bộ bao gồm:</i>	Bộ	11	11	
	<i>Dũa tam giác</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>	<i>01</i>	
	<i>Dũa cạnh diềm</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>	<i>01</i>	
	<i>Dũa lòng mo</i>	<i>Chiếc</i>	<i>01</i>	<i>01</i>	
24	Vam tay	Bộ	11	11	
25	Dao bả	Chiếc	11	11	
26	Búa đinh loại đầu vuông	Chiếc	05	05	
27	Dùi đục	Chiếc	11	11	
28	Dụng cụ tháo, lắp cơ khí	Bộ	01	01	
29	Mô hình mối ghép mộng	Bộ	01	01	
30	Tủ đựng dụng cụ	Chiếc	01	01	
31	Dây truyền sản xuất ván tre	Bộ	01	01	
	<i>Máy ép thủy lực ván tre:</i>	Cái	01	01	
	- <i>Ép dọc</i>				
	- <i>Máy ép ngang</i>				
	- <i>Máy xẻ nan tre</i>	Cái	01	01	
	- <i>Máy bào nan</i>	Cái	01	01	
	- <i>Lò hấp</i>	Cái	01	01	
	- <i>Máy sấy</i>	Cái	01	01	
32	- <i>Máy chà nhám</i>	Cái	01	01	
	Dây truyền sản xuất tấm tre	Bộ	01	01	
	<i>Máy cưa</i>	Cái	01	01	
	<i>Máy trẻ tre</i>	Cái	01	01	
	<i>Máy trẻ nan</i>	Cái	01	01	
	<i>Máy tạo hình</i>	Cái	01	01	
	<i>Máy định cỡ</i>	Cái	01	01	
	<i>Máy tấm theo kích cỡ</i>	Cái	01	01	
	<i>Máy đánh bóng</i>	Cái	01	01	

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Danh mục thiết bị tối thiểu	Cơ sở có	
	Máy phân loại tằm	Cái	01	01	
	Máy mài đa năng	Cái	01	01	
33	Cưa kiếm	Cái	03	03	
34	Cưa đơn	Cái	02	02	
35	Máy bào nhám	Cái	02	02	
36	Máy phun sơn	Cái	01	01	
37	Máy rửa vòi xịt nước cao áp	Bộ	01	01	

Phòng thực hành Gia công lâm sản

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Danh mục thiết bị tối thiểu	Cơ sở có	
1	Máy vi tính	Bộ	01	01	
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	01	
3	Máy cưa vòng nằm CD	Chiếc	01	01	
4	Máy cưa vòng lượn	Chiếc	02	02	
5	Máy cưa đĩa	Chiếc	02	02	
6	Máy cưa đĩa bàn trượt	Chiếc	02	02	
7	Máy cưa xích	Chiếc	02	02	
8	Máy cưa rong lưỡi dưới	Chiếc	01	01	
9	Máy cưa đĩa cắt ngang	Chiếc	01	01	
10	Máy hút bụi	Chiếc	03	03	
11	Xe nâng tay	Chiếc	01	01	
12	Bảng di động	Chiếc	01	01	
13	Bộ thước Mỗi bộ bao gồm:	Bộ	11	11	
	Thước mét	Chiếc	01	01	
	Thước vuông	Chiếc	01	01	
	Thước lá	Chiếc	01	01	
14	Bơm mỡ cầm tay	Chiếc	03	03	
15	Bình dầu bôi trơn	Chiếc	02	02	
16	Dụng cụ tháo lắp cơ khí	Bộ	01	01	
17	Thiết bị bảo quản gỗ	Bộ	01	01	
18	Lò sấy gỗ	Bộ	01	01	

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng thiết bị dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Danh mục thiết bị tối thiểu	Cơ sở có	
19	Máy đo độ ẩm	Chiếc	02	02	
20	Giá để phôi	Chiếc	07	07	
21	Khay đựng chi tiết	Chiếc	04	04	

3. Đội ngũ nhà giáo

a) Tổng số nhà giáo: 22 người (Tương đương 20,5 nhà giáo quy đổi)

- Nhà giáo cơ hữu: 19 người;

- Nhà giáo thỉnh giảng: 03 người (tổng số giờ giảng dạy/năm: 375 giờ/năm, tương đương 2,79 nhà giáo quy đổi).

- Cán bộ quản lý tham gia giảng dạy: 02 người (tổng số giờ giảng dạy/năm: 180 giờ/năm, tương đương 1,8 nhà giáo quy đổi).

b) Tỷ lệ học sinh, sinh viên quy đổi/ giáo viên, giảng viên quy đổi tối đa: 25 học sinh/ nhà giáo.

c) Chất lượng nhà giáo cơ hữu:

TT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Trình độ NVSP	Trình độ KN nghề	Môn học, mô-đun, tín chỉ được phân công giảng dạy
A	CÁC MÔN CHUNG				
1	Nguyễn Thùy Dương	TS. KHGD Th.s KHGD	ĐH sư phạm		Giáo dục Chính trị
2	Nguyễn Thị Thúy Tươi	Th.s KHMT	Chứng chỉ NVSP	Bậc 3	Tin học
3	Bùi Thị Huyền Trang	Ths. Anh Văn	ĐH sư phạm		Ngoại ngữ
4	Nguyễn Mạnh Cường	Ths. GDTC	ĐH sư phạm		Giáo dục thể chất
5	Hà Thị Mai Hoa	ĐHSP TDTD- GDQP	ĐH sư phạm		GDQP&AN
6	Nguyễn Trọng Chính	Ths. Luật Kinh tế	Chứng chỉ NVSP		Pháp luật
B	CÁC MÔN CHUYÊN NGÀNH				

TT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Trình độ NVSP	Trình độ KN nghề	Môn học, mô-đun, tín chỉ được phân công giảng dạy
7	Vũ Thị Hoa	Th.s GDH	Chứng chỉ NVSP		Kỹ năng mềm
8	Lê Thị Vân Anh	Th.s Kinh tế	Chứng chỉ NVSP		Khởi sự kinh doanh
9	Vũ Thị Ngọc Ánh	Th.s Khoa học cây trồng	Chứng chỉ NVSP		Hoá sinh thực phẩm; Sản xuất đồ uống nước quả có đường
10	Thân Thị Hồng Nhung	Th.s Phát triển nông thôn	Chứng chỉ NVSP		Các quá trình sinh lý và sinh hoá sau thu hoạch Xử lý phế phụ phẩm thực phẩm
11	Nguyễn Thị Quỳnh Anh	Th.s Khoa học cây trồng	Chứng chỉ NVSP		Quản lý chất lượng và luật thực phẩm An toàn lao động
12	Nguyễn Thị Thanh	Th.s Khoa học cây trồng	Chứng chỉ NVSP		Thực hành sử dụng máy sơ chế, chế biến rau quả Thực hành sử dụng bao bì và đóng gói sản phẩm rau quả
13	Phạm Thị Mơ	Kỹ sư Nông học	Chứng chỉ NVSP		Thực hành sơ chế rau, củ, quả Sản xuất rau quả sấy
14	Vũ Thị Kim Thanh	Kỹ sư Nông học	Chứng chỉ NVSP		Sản xuất rau quả đóng hộp Quản lý sinh vật hại nông sản thực phẩm
15	Nguyễn Thị Vân	Th.s Bảo vệ thực vật	Chứng chỉ NVSP		Sản xuất mứt quả Thực hành sơ chế rau, củ, quả
16	Vũ Minh Toàn	Th.s Nông nghiệp	Chứng chỉ NVSP		Sản xuất đồ uống nước quả có đường
17	Vì Văn Toàn	Th.s Lâm học	Chứng chỉ NVSP	Bậc 3	Thực tập tốt nghiệp Thực hành khai thác lâm sản

TT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Trình độ NVSP	Trình độ KN nghề	Môn học, mô-đun, tín chỉ được phân công giảng dạy
					Chế biến sản phẩm tre nứa
18	Tô Thị Hồng gấm	Kỹ sư Chế biến lâm sản	Chứng chỉ NVSP	Bậc 3	Chế biến và bảo quản một số loài cây lâm sản ngoài gỗ Khoa học gỗ
19	Lê Thị Lan Anh	Th.s Phát triển nông thôn	Chứng chỉ NVSP		Thực hành bảo quản lâm sản

d. Chất lượng nhà giáo thỉnh giảng:

TT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Trình độ NVSP	Trình độ KN nghề	Môn học, mô-đun, tín chỉ được phân công giảng dạy
1	Hoàng Minh Khoa	Kỹ sư Công nghệ chế biến hóa học gỗ	Chứng chỉ NVSP		- Chế biến và bảo quản một số loài cây lâm sản ngoài gỗ - Thực hành bảo quản lâm sản - Khoa học gỗ
2	Lại Hợp Phương	Kỹ thuật máy, thiết bị và công nghệ gỗ, giấy	Phương pháp giảng dạy thực hành		- Sử dụng máy và thiết bị chế biến lâm sản - Chế biến và bảo quản một số loài cây lâm sản ngoài gỗ
3	Lưu Hồng Sơn	Cử nhân, Thạc sỹ Công nghệ sinh học	Chứng chỉ NVSP		- Hóa sinh thực phẩm; - Các quá trình sinh lý và sinh hóa sau thu hoạch; - Thực hành sơ chế rau, củ, quả

4. Chương trình, giáo trình, tài liệu giảng dạy

a, Tên chương trình đào tạo: Chương trình đào tạo ngành, nghề Chế biến nông lâm sản, trình độ cao đẳng.

b) Quyết định ban hành chương trình đào tạo: Quyết định số 1168/QĐ-CĐSL ngày 28 tháng 12 năm 2023 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Sơn La về ban

hành Chương trình đào tạo ngành, nghề Chế biến nông lâm sản trình độ Cao đẳng và Trung cấp.

c) Đối tượng tuyển sinh: Người học tốt nghiệp THPT hoặc tương đương;

d) Thời gian đào tạo: 03 năm học

đ) Văn bằng, chứng chỉ cấp cho người học: Bằng tốt nghiệp Cao đẳng.

e) Nội dung chương trình cao đẳng

Mã MH/M Đ	Tên môn học/mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/thí nghiệm/ bài tập/thảo luận	Thi/ Kiểm tra
I. Các môn học chung		21	435	157	255	23
MH 01	Giáo dục chính trị	4	75	41	29	5
MH 02	Pháp luật	2	30	18	10	2
MH 03	Giáo dục thể chất	2	60	5	51	4
MH 04	GDQP&AN	4	75	36	35	4
MH 05	Tin học	3	75	15	58	2
MH 06	Tiếng Anh	6	120	42	72	6
II. Các môn học, mô đun chuyên môn ngành, nghề		65	1725	485	1185	55
II.1. Môn học, mô đun cơ sở		25	375	350	0	25
MH 07	Kỹ năng mềm	2	30	28	0	2
MH 08	Khởi sự kinh doanh	2	30	28	0	2
MH 09	Hóa sinh thực phẩm	3	45	42	0	3
MH 10	Công nghệ Enzym và công nghệ lên men	3	45	42	0	3
MH 11	Vệ sinh an toàn thực phẩm	3	45	42	0	3
MH 12	Quản lý chất lượng và luật thực phẩm	3	45	42	0	3
MH 13	Các quá trình sinh lý và sinh hoá sau thu hoạch	3	45	42	0	3
MH 14	An toàn lao động	3	45	42	0	3
MH 15	Khoa học gỗ	3	45	42	0	3

II.2. Môn học, mô đun chuyên môn ngành, nghề		34	1170	90	1056	24
MH 16	Thực hành sử dụng máy sơ chế, chế biến rau quả	2	60	0	58	2
MH 17	Thực hành khai thác lâm sản	2	60	0	58	2
MH 18	Thực hành bảo quản lâm sản	2	60	0	58	2
MH 19	Thực hành sơ chế rau, củ, quả	2	60	0	58	2
MH 20	Thực hành sử dụng bao bì và đóng gói sản phẩm rau quả	2	60	0	58	2
MH 21	Thực hành bảo quản rau quả	2	60	0	58	2
MĐ 22	Sản xuất rau quả sấy	2	60	15	43	2
MĐ 23	Chế biến sản phẩm tre nứa	2	60	15	43	2
MĐ 24	Sử dụng máy và thiết bị chế biến lâm sản	2	60	15	43	2
MĐ 25	Sản xuất rau quả đóng hộp	2	60	15	43	2
MĐ 26	Sản xuất đồ uống nước quả có đường	2	60	15	43	2
MĐ 27	Xử lý phế phụ phẩm thực phẩm	2	60	15	43	2
MH 28	Thực tập nghề nghiệp	4	180	0	180	0
MH 29	Thực tập tốt nghiệp	6	270	0	270	0
II.3. Môn học, mô đun tự chọn (Chọn 3 trong số 5 mô đun sau)		6	180	45	129	6
MĐ 30	Quản lý sinh vật hại nông sản thực phẩm	2	60	15	43	2
MĐ 31	Sản xuất mứt quả	2	60	15	43	2
MĐ 32	Sản xuất nước quả cô đặc	2	60	15	43	2
MĐ 33	Muối chua rau quả	2	60	15	43	2
MĐ 34	Chế biến và bảo quản một số loài cây lâm sản ngoài gỗ	2	60	15	43	2
Tổng cộng		86	2160	642	1440	78

5. Về giáo trình, tài liệu giảng dạy

- Theo Quyết định số 1178/QĐ-CĐSL ngày 29/12/2023 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Sơn La về việc lựa chọn Danh mục giáo trình, tài liệu đào tạo kèm theo Chương trình đào tạo, trình độ cao đẳng và trung cấp ngành, nghề Chế biến nông lâm sản; Kỹ thuật máy lạnh và điều hòa không khí, năm học 2023-2024

III. Ngành, nghề: Thanh nhạc

- Trình độ đào tạo: Cao đẳng
- Quy mô tuyển sinh/năm: 35 học sinh.

1. Lý do đăng ký bổ sung

- Bổ sung ngành, nghề đào tạo mới.

2. Cơ sở vật chất, thiết bị đào tạo

a) Cơ sở vật chất dùng cho giảng dạy

- Số phòng học lý thuyết chuyên môn: 01 phòng (tổng diện tích 60 m²).
- Số phòng, xưởng thực hành, thực tập: 03 phòng (tổng diện tích 270 m²).

b) Thiết bị, dụng cụ đào tạo dùng trong giảng dạy:

Phòng Kiến trúc cơ sở ngành

TT	Tên thiết bị đào tạo	Đơn vị tính	Số lượng thiết bị dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Theo danh mục thiết bị tối thiểu	Cơ sở có	
1	Máy vi tính	Bộ	01	35	
2	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	04	
3	Bảng di động	Chiếc	01	03	
4	Micro trợ giảng	Chiếc	01	10	
5	Loa không dây	Bộ	01	10	
6	Đầu đọc đĩa	Bộ	01	01	
7	Tivi LCD	Chiếc	01	03	
8	Bàn Mixer âm thanh	Bộ	01	03	
9	Loa treo(Line array)	Bộ	01	04	
10	Micro hát,micro nhạc cụ	Chiếc	01	10	
11	Piano điện tử	Chiếc	01	10	
12	Máy đếm nhịp	Chiếc	01	03	
13	Đàn bầu	Chiếc	01	01	
14	Đàn Thập lục	Chiếc	01	01	
15	Đàn Nguyệt	Chiếc	01	01	
16	Sáo	Chiếc	01	05	
17	Đàn Nhị	Chiếc	01	01	
18	Đàn Tam thập lục	Chiếc	01	01	
19	Đàn Trùng	Chiếc	01	01	
20	Trống dân tộc	Bộ	01	01	
21	Máy nghe nhạc tích hợp	Bộ	01	01	

22	Loa Bluetooth	Bộ	01	04	
23	Giá nhạc	Chiếc	01	05	
24	Gương	Chiếc	01	04	
25	Thiết bị lưu trữ dữ liệu	Bộ	01	01	
26	Máy in	Bộ	01	03	
27	Hệ thống mạng LAN	Chiếc	01	01	
28	Bảng kẻ nhạc	Chiếc	01	06	
29	Piano cơ	Chiếc	01	06	

Phòng thực hành biểu diễn

TT	Tên thiết bị đào tạo	Đơn vị tính	Số lượng thiết bị dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Theo danh mục thiết bị tối thiểu	Cơ sở có	
1	Bàn điều khiển	Bộ	01	01	
2	Khối điều khiển Trung tâm	Bộ	01	01	
3	Phần mềm điều khiển (LAB)	Bộ	01	01	
4	Khối điều khiển thiết bị ngoại vi	Bộ	01	01	
5	Máy chiếu (Projector)	Bộ	01	04	
6	Máy vi tính	Bộ	01	35	
7	Máy in	Bộ	01	03	
8	Bảng di động	Chiếc	01	03	
9	Tai nghe	Bộ	01	03	
10	Máy quét (Scanner)	Bộ	01	01	
11	Thiết bị lưu trữ dữ liệu	Bộ	01	01	
12	Tivi LCD	Chiếc	01	03	
13	Đàn Piano cơ	Chiếc	01	06	
14	Micro trợ giảng	Chiếc	01	10	
15	Loa không dây	Bộ	01	10	
16	Bảng kẻ nhạc	Chiếc	01	06	
17	Máy đếm nhịp	Chiếc	01	03	
18	Piano điện tử	Chiếc	01	10	
19	Máy nghe nhạc tích hợp	Bộ	01	01	
20	Loa Bluetooth	Bộ	01	04	
21	Giá nhạc	Chiếc	01	05	
22	Gương	Chiếc	01	06	
23	Đầu đọc đĩa	Bộ	01	01	
24	Bàn Mixer âm thanh	Bộ	01	03	
25	Loa treo(Line array)	Bộ	01	04	

26	Loa treo(Line array)	Bộ	01	04	
27	Loa siêu trầm(Loa Sub)	Bộ	01	01	
28	Loa siêu trầm(Loa Sub)	Bộ	01	01	
29	Micro hát,micro nhạc cụ	Chiếc	01	10	
30	Đàn bầu	Chiếc	01	01	
31	Đàn Thập lục	Chiếc	01	01	
32	Đàn Nguyệt	Chiếc	01	01	
33	Sáo	Chiếc	01	01	
34	Đàn Nhị	Chiếc	01	01	
35	Đàn Tam thập lục	Chiếc	01	01	
36	Đàn T'rưng	Chiếc	01	01	
37	Trống dân tộc	Bộ	01	01	
38	Hộp cáp tín hiệu (Stage box)	Bộ	01	01	
39	Card âm thanh (Interface)	Bộ	01	01	
40	Loa kiểm âm(Loa Monitor)+chân loa	Bộ	01	01	
41	Loa kiểm âm(Loa Monitor)+chân loa	Bộ	01	01	
42	Loa trầm	Bộ	01	01	
43	Bộ chia tai nghe 6 Kênh	Bộ	01	02	
44	Tai nghe kiểm Thính cho nhạc công, ca sỹ	Bộ	01	03	
45	Tai nghe kiểm âm khi mix và hậu kỳ	Bộ	01	03	
46	Tiền khuếch đại cho các nhạc cụ	Chiếc	01	10	
47	Tiền khuếch đại cho Micro thu thanh	Bộ	01	03	
48	Micro thu đơn ca, nhạc cụ	Chiếc	01	02	
49	Micro không dây cầm tay	Chiếc	01	06	
50	Micro trống jazz	Chiếc	01	06	
51	Chân micro cần cầu	Chiếc	01	03	
52	Chân micro	Chiếc	01	03	
53	Chân micro loại thấp	Chiếc	01	03	
54	Dây jack	Bộ	01	10	
55	Máy tính xách tay	Bộ	01	10	
56	Phần mềm thu âm	Bộ	01	01	
57	Piano cơ	Chiếc	01	06	
58	Bộ phân tần(PDS)	Bộ	01	01	
59	Bộ xử lý tín hiệu (Equalize)	Chiếc	01	03	
60	Tạo hiệu ứng,vang (Effect)	Chiếc	01	02	
61	Micro có dây dùng cho trống	Chiếc	01	03	
62	Micro có dây dùng	Chiếc	01	06	

	cho nhạc cụ				
63	Bàn Mixer ánh sáng	Bộ	01	01	
64	Đèn Padled	Chiếc	01	06	
65	Đèn Pad64led	Bộ	01	06	
66	Đèn Moving	Bộ	01	6	
67	Đèn chiếu nhân vật (Follow)	Bộ	01	01	
68	Máy tạo khói	Chiếc	01	04	
69	Màn Led, bộ xử lý Tín hiệu	Bộ	01	01	
70	Bộ trống jazz	Bộ	01	03	
71	Đàn Organ	Chiếc	01	10	
72	Guitare điện (âmly + phơ đàn)	Bộ	01	03	
73	Guitare bass(âm ly + phơ đàn)	Bộ	01	03	
74	Guitare cổ điển	Chiếc	01	05	

Phòng công nghệ âm nhạc

TT	Tên thiết bị đào tạo	Đơn vị tính	Số lượng thiết bị dụng cụ đào tạo		Ghi chú
			Theo danh mục thiết bị tối thiểu	Cơ sở có	
1	Bộ trống vũ nhạc nhẹ	Bộ	01	01	
2	Máy chủ cài đặt hệ thống và máy chủ Backup hệ thống	Bộ	01	01	
3	Hệ thống lưu trữ dữ liệu	Bộ	01	01	
4	Bộ lưu điện cho server và hệ thống lưu trữ	Bộ	01	01	
5	Bộ chuyển mạch	Bộ	01	01	
6	Định tuyến không dây (Wireless Router)	Bộ	01	01	
7	Tủ Rack cho hệ thống mạng	Chiếc	01	02	
8	Ổn áp	Bộ	01	02	
9	Hệ thống mạng LAN	Bộ	01	02	
10	Loa kiểm âm	Chiếc	01	02	
11	Tai nghe (Headphone)	Chiếc	01	03	
12	Phần mềm chép nhạc	Chiếc	01	01	
13	Phần mềm làm nhạc	Chiếc	01	01	
14	Phần mềm thu âm	Bộ	01	01	
15	Bàn phím điều khiển MIDI	Chiếc	01	01	
16	Pedal cho bàn phím điều khiển MIDI	Chiếc	01	01	
17	Card âm thanh	Chiếc	01	01	
18	Thiết bị lưu trữ dữ liệu	Chiếc	01	01	

19	Máy quét (Scanner)	Chiếc	01	02	
20	Đàn Piano Grand + ghế	Chiếc	01	01	
21	Thiết bị điều khiển âm thanh (Mixer 16 line)	Bộ	01	01	

3. Đội ngũ nhà giáo

a) Tổng số nhà giáo: 18 người (Tương đương 16,6 nhà giáo quy đổi).

- Nhà giáo cơ hữu: 18 người.

- Cán bộ quản lý tham gia giảng dạy: 02 người (tổng số giờ giảng dạy/năm: 370 giờ/ năm, tương đương 1,4 nhà giáo quy đổi).

b. Tỷ lệ học sinh, sinh viên quy đổi/ giáo viên, giảng viên quy đổi tối đa: 25 học sinh/ nhà giáo.

c) Chất lượng nhà giáo cơ hữu

TT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Trình độ NVSP	Trình độ KN nghề	Môn học, mô-đun, tín chỉ được phân công giảng dạy
A	CÁC MÔN CHUNG				
1	Đào Huy Quân	Ths. LS ĐCSVN	Chứng chỉ NVSP		Giáo dục chính trị
2	Lê Thị Mai Anh	Cử nhân Luật học	Chứng chỉ NVSP		Pháp luật
3	Nguyễn Mạnh Cường	Th.s GDTC	Chứng chỉ NVSP		Giáo dục thể chất
4	Hà Thị Mai Hoa	ĐHSP TDTD-GDQP	ĐH sư phạm		GDQP&AN
5	Nguyễn Thị Thúy Tươi	Th.s KHMT	Chứng chỉ NVSP	Bậc 3	Tin học
6	Trần Thị Bích Hạnh	Th.s Ngôn ngữ Anh	Chứng chỉ NVSP		Tiếng Anh
B	CÁC MÔN CHUYÊN NGÀNH				
7	Vũ Thị Hoa	Th.s TLH	Chứng chỉ NVSP		Kỹ năng mềm
8	Nguyễn Văn Thành	Ths. Kinh tế	Chứng chỉ NVSP		Khởi sự kinh doanh
9	Hoàng Việt Cường	ĐH NCPT	Chứng chỉ NVSP		Hòa thanh 1,2,3,4 Organ Piano phổ thông 1,2,3,4
10	Dương Văn Nghĩa	ĐH NCPT	Chứng chỉ NVSP		Hình thức âm nhạc 1,2,3,4 Nhạc lí cơ bản 1,2,3,4

TT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Trình độ NVSP	Trình độ KN nghề	Môn học, mô-đun, tín chỉ được phân công giảng dạy
11	Nguyễn Minh Hải	ĐH SP Âm nhạc	Chứng chỉ NVSP		Lịch sử âm nhạc 1,2,3,4
12	Phạm Thị Thu	Th.s QLVH ĐH SP Âm nhạc	ĐH sư phạm		Xướng âm 1,2,3,4, 5 Thanh nhạc 1,2
13	Nguyễn Văn Hoan	ĐH Thanh nhạc	Chứng chỉ NVSP		Thanh nhạc 3,4 Kỹ thuật biểu diễn thanh nhạc
14	Phạm Thị Xuân Thủy	ĐH Thanh nhạc	Chứng chỉ NVSP		Thanh nhạc 5,6 Hợp ca 1,2
15	Nguyễn Trung Đạo	Th.s QLVH ĐH LL Âm nhạc	Chứng chỉ NVSP		Ghi âm 1,2,3,4,5 Công nghệ âm nhạc
16	Lê Quốc Công	Th.s QLGD ĐH Sư phạm âm nhạc	Chứng chỉ NVSP		Dàn dựng chương trình Nghệ thuật Guitar
17	Nguyễn Thị Ánh Nguyệt	Th.s QLVH	Chứng chỉ NVSP		Kỹ năng MC
18	Lò Thị Vinh	ĐH QLVH TC NTBD Múa DGDT	Chứng chỉ NVSP		Khiêu vũ

4. Chương trình, giáo trình, tài liệu giảng dạy

a, Tên chương trình đào tạo: Chương trình đào tạo ngành, nghề Thanh nhạc, trình độ Cao đẳng.

b) Quyết định ban hành chương trình đào tạo: Quyết định số 1270/QĐ-CĐSL ngày 13/12/2024 của Trường cao đẳng Sơn La về việc ban hành Khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực người học đạt được sau khi tốt nghiệp; chương trình đào tạo ngành, nghề Thanh nhạc Trình độ Cao đẳng năm 2024

c) Đối tượng tuyển sinh:

- Người học đã tốt nghiệp Trung học phổ thông hoặc tương đương; Có năng khiếu về âm nhạc.

d) Thời gian đào tạo: 03 năm.

đ) Văn bằng, chứng chỉ cấp cho người học: Bằng tốt nghiệp Cao đẳng.

e) Nội dung chương trình: