

SỞ LAO ĐỘNG – THƯƠNG BINH VÀ XÃ HỘI TỈNH AN GIANG
TRƯỜNG TRUNG CẤP KỸ THUẬT – TỔNG HỢP AN GIANG



CHƯƠNG TRÌNH CHI TIẾT MÔN HỌC, MÔ ĐUN
TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP
(ĐỐI TƯỢNG TỐT NGHIỆP TRUNG HỌC CƠ SỞ)

NGHỀ: CHẾ BIẾN VÀ BẢO QUẢN THỦY SẢN

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

Châu Đốc, tháng 8 năm 2022

CHƯƠNG TRÌNH CHI TIẾT MÔN HỌC TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP

(Ban hành kèm theo Quyết định số 947/QĐ-KTTH, ngày 22 tháng 8 năm 2022

của Hiệu trưởng trường Trung cấp Kỹ thuật – Tổng hợp An Giang)

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: GIÁO DỤC QUỐC PHÒNG – AN NINH.

Mã môn học: MH02073

Thời gian thực hiện môn học: 45 giờ (Lý thuyết: 21 giờ; Thực hành: 21 giờ; Kiểm tra: 3 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC:

- Vị trí của môn học: Môn học Giáo dục quốc phòng và an ninh là môn học điều kiện, bắt buộc thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trung cấp.

- Tính chất của môn học: Chương trình môn học bao gồm những nội dung cơ bản về xây dựng nền quốc phòng toàn dân, an ninh nhân dân; lực lượng vũ trang nhân dân; có kiến thức cơ bản về phòng thủ dân sự, rèn luyện kỹ năng quân sự, sẵn sàng tham gia bảo vệ Tổ quốc.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

- Về kiến thức:

+ Trình bày được những nội dung cơ bản về chiến lược “Diễn biến hoà bình”, bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch đối với Việt Nam;

+ Trình bày được những kiến thức cơ bản về xây dựng lực lượng dân quân tự vệ, dự bị động viên; xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biên giới quốc gia;

+ Trình bày được một số nội dung cơ bản về dân tộc và tôn giáo; phòng chống tội phạm và tệ nạn xã hội;

+ Trình bày được một số nội dung cơ bản về đội ngũ đơn vị cấp tiểu đội, trung đội; tác dụng, tính năng, cấu tạo và cách thức sử dụng của một số loại vũ khí bộ binh thông thường; kỹ thuật cấp cứu chuyên thương.

- Về kỹ năng:

+ Nhận biết được một số biểu hiện, hoạt động về “Diễn biến hoà bình”, bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch đối với Việt Nam hiện nay;

+ Nhận biết được trách nhiệm của tổ chức và cá nhân trong xây dựng lực lượng dân quân tự vệ, dự bị động viên; xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biên giới quốc gia;

+ Xác định được một số vấn đề cơ bản về dân tộc và tôn giáo; phòng chống tội phạm và tệ nạn xã hội;

+ Thực hiện đúng các động tác trong đội ngũ đơn vị; kỹ thuật sử dụng một số loại vũ khí bộ binh; cấp cứu chuyên thương.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Luôn có tinh thần cảnh giác cao trước những âm mưu thủ đoạn của các thế lực thù địch; chấp hành tốt mọi đường lối chủ trương của Đảng, chính sách, pháp luật của Nhà nước về công tác quốc phòng và an ninh;

+ Rèn luyện bản lĩnh chính trị, đạo đức, hình thành lối sống có kỷ luật, có ý thức tự giác và tác phong nhanh nhẹn trong các hoạt động;

+ Sẵn sàng tham gia xây dựng và bảo vệ Tổ quốc, các hoạt động xã hội góp phần xây dựng khối đại đoàn kết toàn dân tộc.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

STT	Tên bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành/ thảo luận	Kiểm tra
1	Bài 1: Nhập môn Giáo dục quốc phòng và an ninh	2	2		
2	Bài 2: Phòng chống chiến lược "Diễn biến hòa bình", bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch đối với Việt Nam	4	3	1	
3	Bài 3: Xây dựng lực lượng dân quân tự vệ, lực lượng dự bị động viên	4	3	1	
4	Bài 4: Xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biên giới quốc gia	4	3	1	
5	Bài 5: Một số vấn đề cơ bản về dân tộc và tôn giáo	4	3	1	
6	Bài 6: Những vấn đề cơ bản về phòng chống tội phạm và tệ nạn xã hội	4	3	1	
7	Kiểm tra	1			1
8	Bài 7: Đội ngũ đơn vị	4	1	3	
9	Bài 8: Giới thiệu và hướng dẫn kỹ thuật sử dụng một số loại vũ khí bộ binh	10	2	8	
10	Bài 9: Kỹ thuật cấp cứu và chuyên thương	6	1	5	
11	Kiểm tra	2			2
	Cộng	45	21	21	3

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Nhập môn giáo dục quốc phòng và an ninh

Thời gian: 2 giờ (LT: 2 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được vị trí, tính chất, mục tiêu, nội dung chính, điều kiện thực hiện, yêu cầu về kiểm tra đánh giá môn học; các yêu cầu tối thiểu về lễ tiết tác phong quân nhân cho người học môn học Giáo dục quốc phòng và an ninh;

- Nâng cao ý thức, trách nhiệm của người học trong học tập môn học, nhận thức được tầm quan trọng của công tác quốc phòng và an ninh, bảo vệ Tổ quốc Việt Nam xã hội chủ nghĩa.

2. Nội dung:

2.1. Vị trí, tính chất, mục tiêu của môn học

2.2. Các nội dung chính

2.3. Một số yêu cầu cơ bản về lễ tiết tác phong quân nhân cho người học

2.4. Điều kiện thực hiện môn học

2.5. Tổ chức dạy, học và đánh giá kết quả học tập

Bài 2: Phòng chống chiến lược “diễn biến hòa bình”, bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch đối với Việt Nam

Thời gian: 4 giờ (LT: 3 giờ; TL: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được những nội dung cơ bản về chiến lược “Diễn biến hoà bình”, bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch đối với các nước xã hội chủ nghĩa và Việt Nam;

- Nhận biết được một số biểu hiện, hoạt động về “Diễn biến hoà bình”, bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch đối với Việt Nam hiện nay.

2. Nội dung:

2.1. Chiến lược “Diễn biến hòa bình”, bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch chống phá chủ nghĩa xã hội

2.1.1. Khái niệm chiến lược "Diễn biến hòa bình"

2.1.2. Khái niệm bạo loạn lật đổ

2.2. Chiến lược “Diễn biến hòa bình”, bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch đối với Việt Nam

2.2.1. Âm mưu, thủ đoạn của chiến lược "Diễn biến hòa bình" đối với Việt Nam

2.2.2. Bạo loạn lật đổ của các thế lực thù địch chống phá Việt Nam

2.3. Quan điểm và phương châm của Đảng, Nhà nước về phòng chống chiến lược “Diễn biến hòa bình”, bạo loạn lật đổ

2.3.1. Quan điểm chỉ đạo

2.3.2. Phương châm tiến hành

2.4. Những giải pháp phòng chống chiến lược “Diễn biến hòa bình”, bạo loạn lật đổ ở Việt Nam hiện nay

2.4.1. Nâng cao nhận thức về âm mưu, thủ đoạn của các thế lực thù địch, nắm chắc mọi diễn biến không để bị động và bất ngờ

2.4.2. Đẩy lùi tệ quan liêu, tham nhũng, tiêu cực trong xã hội, giữ vững định hướng xã hội chủ nghĩa trên các lĩnh vực, chống nguy cơ tụt hậu về kinh tế

2.4.3. Xây dựng ý thức bảo vệ Tổ quốc cho toàn dân

2.4.4. Xây dựng cơ sở chính trị - xã hội vững mạnh về mọi mặt

2.4.5. Chăm lo xây dựng lực lượng vũ trang ở địa phương vững mạnh

2.4.6. Xây dựng, luyện tập các phương án, các tình huống chống "Diễn biến hoà bình", bạo loạn lật đổ của địch

2.4.7. Đẩy mạnh sự nghiệp công nghiệp hoá, hiện đại hoá đất nước và chăm lo nâng cao đời sống vật chất, tinh thần cho nhân dân lao động

2.5. Thảo luận

Bài 3: Xây dựng lực lượng dân quân tự vệ, lực lượng dự bị động viên

Thời gian: 4 giờ (LT: 3 giờ; TL: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về xây dựng lực lượng dân quân tự vệ, dự bị động viên;

- Phân biệt được trách nhiệm của tổ chức và cá nhân trong việc tham gia xây dựng lực lượng dân quân tự vệ, dự bị động viên.

2. Nội dung:

2.1. Xây dựng lực lượng dân quân tự vệ

2.1.1. Khái niệm, vị trí vai trò và nhiệm vụ của lực lượng dân quân tự vệ

2.1.2. Nội dung xây dựng lực lượng dân quân tự vệ

2.1.3. Một số biện pháp xây dựng lực lượng dân quân tự vệ trong giai đoạn hiện nay

2.2. Xây dựng lực lượng dự bị động viên

2.2.1. Khái niệm, vị trí, vai trò xây dựng lực lượng dự bị động viên

2.2.2. Những quan điểm, nguyên tắc xây dựng lực lượng dự bị động viên

2.2.3. Nội dung xây dựng lực lượng dự bị động viên

2.2.4. Một số biện pháp xây dựng lực lượng dự bị động viên trong giai đoạn hiện nay

2.3. Thảo luận

Bài 4: Xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ biên giới, quốc gia

Thời gian: 4 giờ (LT: 3 giờ; TL: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về chủ quyền lãnh thổ, biển đảo và biên giới quốc gia, quan điểm của Đảng, Nhà nước về xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biển đảo và biên giới quốc gia;

- Phân biệt được trách nhiệm của tổ chức và cá nhân trong việc xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biển đảo và biên giới quốc gia.

2. Nội dung:

2.1. Xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biên giới quốc gia

2.1.1. Chủ quyền lãnh thổ quốc gia

2.1.2. Chủ quyền biên giới quốc gia

2.2. Quan điểm của Đảng, Nhà nước về xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biển đảo và biên giới quốc gia

2.3. Một số giải pháp cơ bản của Đảng, Nhà nước về xây dựng và bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biển đảo và biên giới quốc gia

2.4. Trách nhiệm của tổ chức và cá nhân trong việc bảo vệ chủ quyền lãnh thổ, biển đảo và biên giới quốc gia

2.5. Thảo luận

Bài 5: Một số vấn đề cơ bản về dân tộc và tôn giáo

Thời gian: 4 giờ (LT: 3 giờ; TL: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được những nội dung chính về dân tộc, tôn giáo; vấn đề dân tộc, tôn giáo theo quan điểm của chủ nghĩa Mác - Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh; quan điểm, chính sách của Đảng và Nhà nước hiện nay;

- Xác định rõ quan điểm, chính sách của Đảng và Nhà nước về vấn đề dân tộc, tôn giáo ở Việt Nam hiện nay.

2. Nội dung:

2.1. Một số vấn đề cơ bản về dân tộc

2.1.1. Một số vấn đề chung về dân tộc

2.1.2. Đặc điểm các dân tộc ở Việt Nam

2.2. Một số vấn đề cơ bản về tôn giáo

2.2.1. Một số vấn đề chung về tôn giáo

2.2.2. Tình hình tôn giáo ở Việt Nam

2.3. Quan điểm, chính sách của Đảng và Nhà nước về vấn đề dân tộc, tôn giáo ở Việt Nam

2.3.1. Quan điểm, chính sách về dân tộc của Đảng và Nhà nước

2.3.2. Quan điểm, chính sách về tôn giáo của Đảng và Nhà nước

2.3.3. Một số giải pháp nâng cao nhận thức xây dựng khối đại đoàn kết toàn dân tộc

2.4. Thảo luận

Bài 6: Những vấn đề cơ bản về phòng chống tội phạm và tệ nạn xã hội

Thời gian: 4 giờ (LT: 3 giờ; TL: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được những nội dung cơ bản về công tác phòng chống tội phạm và tệ nạn xã hội;
- Xác định được trách nhiệm của tổ chức và cá nhân trong công tác phòng chống tội phạm và tệ nạn xã hội hiện nay.

2. Nội dung:

2.1. Những vấn đề cơ bản về phòng chống tội phạm

2.1.1. Khái niệm tội phạm và phòng chống tội phạm

2.1.2. Nội dung nhiệm vụ hoạt động phòng chống tội phạm

2.1.3. Chủ thể và nguyên tắc tổ chức hoạt động phòng chống tội phạm

2.1.4. Phòng chống tội phạm trong nhà trường

2.2. Công tác phòng chống tệ nạn xã hội

2.2.1. Khái niệm, mục đích công tác phòng chống tệ nạn xã hội và đặc điểm đối tượng hoạt động tệ nạn xã hội

2.2.2. Chủ trương, quan điểm và các quy định của pháp luật về phòng chống tệ nạn xã hội

2.2.3. Trách nhiệm của tổ chức và cá nhân trong phòng chống tệ nạn xã hội

2.3. Thảo luận

*** Kiểm tra**

Thời gian: 1 giờ

Bài 7: Đội ngũ đơn vị

Thời gian: 4 giờ (LT: 1 giờ; TH: 3 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được một số nội dung cơ bản về đội ngũ đơn vị cấp tiểu đội, trung đội;
- Thực hiện đúng các động tác trong đội ngũ đơn vị cấp tiểu đội, trung đội.

2. Nội dung:

2.1. Đội hình tiểu đội

2.1.1. Đội hình tiểu đội một hàng ngang

2.1.2. Đội hình tiểu đội hai hàng ngang

2.1.3. Đội hình tiểu đội một hàng dọc

2.1.4. Đội hình tiểu đội hai hàng dọc

2.2. Đội hình trung đội

2.2.1. Đội hình trung đội một hàng ngang

- 2.2.2. Đội hình trung đội hai hàng ngang
- 2.2.3. Đội hình trung đội ba hàng ngang
- 2.2.4. Đội hình trung đội một hàng dọc
- 2.2.5. Đội hình trung đội hai hàng dọc
- 2.2.6. Đội hình trung đội ba hàng dọc
- 2.3. Đổi hướng đội hình
 - 2.3.1. Đổi hướng đội hình khi đứng tại chỗ
 - 2.3.2. Đổi hướng đội hình trong khi đi
- 2.4. Thực hành

Bài 8: Giới thiệu và hướng dẫn kỹ thuật sử dụng một số loại vũ khí bộ binh

Thời gian: 10 giờ (LT: 2 giờ; TH: 8 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được tác dụng, tính năng chiến đấu, cấu tạo, chuyển động của một số loại vũ khí bộ binh;
- Thực hiện đúng động tác tháo lắp súng bộ binh và kỹ thuật sử dụng một số loại vũ khí bộ binh;
- Có ý thức giữ gìn, bảo quản và sử dụng vũ khí bộ binh trong tập luyện và chiến đấu.

2. Nội dung:

- 2.1. Giới thiệu một số loại vũ khí bộ binh
 - 2.1.1. Súng trường CKC
 - 2.1.2. Súng tiểu liên AK
- 2.2. Hướng dẫn kỹ thuật sử dụng một số loại vũ khí bộ binh
 - 2.2.1. Kỹ thuật tháo và lắp súng tiểu liên AK và súng trường CKC
 - 2.2.2. Kỹ thuật bắn súng tiểu liên AK và súng trường CKC
- 2.3. Thực hành

Bài 9: Kỹ thuật cấp cứu và chuyển thương

Thời gian: 6 giờ (LT: 1 giờ; TH: 5 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được một số nội dung cơ bản về kỹ thuật cấp cứu, chuyển thương;
- Thực hiện đúng các bước cấp cứu, chuyển thương.

2. Nội dung:

- 2.1. Chăm máu tạm thời
 - 2.1.1. Mục đích

- 2.1.2. Nguyên tắc cầm máu tạm thời
- 2.1.3. Phân biệt các loại chảy máu
- 2.1.4. Các biện pháp cầm máu tạm thời
- 2.2. Cố định tạm thời xương gãy
 - 2.2.1. Mục đích
 - 2.2.2. Nguyên tắc cố định tạm thời xương gãy
 - 2.2.3. Kỹ thuật cố định tạm thời xương gãy
- 2.3. Hô hấp nhân tạo
 - 2.3.1. Nguyên nhân gây ngạt thở
 - 2.3.2. Kỹ thuật cấp cứu ban đầu
 - 2.3.3. Tiến triển của việc cấp cứu ngạt thở
- 2.4. Kỹ thuật chuyển thương
 - 2.4.1. Mang vác bằng tay
 - 2.4.2. Chuyển nạn nhân bằng cáng
- 2.5. Thực hành

*** Kiểm tra**

Thời gian: 2 giờ

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng:
 - Phòng học, thao trường, bãi tập và các địa điểm khác đáp ứng điều kiện thực hiện môn học.
2. Trang thiết bị máy móc:
 - 2.1. Tài liệu:

Giáo trình Giáo dục quốc phòng và an ninh bậc trung cấp và các tài liệu tham khảo khác do Hiệu trưởng nhà trường quyết định theo quy định của pháp luật.
 - 2.2. Tranh, phim ảnh:
 - Sơ đồ tổ chức Quân đội và Công an;
 - Kỹ thuật băng bó cấp cứu, chuyển thương;
 - Súng tiểu liên AK, súng trường CKC;
 - Các tư thế, động tác bắn súng AK, CKC;
 - Phim ảnh về giáo dục quốc phòng và an ninh.
 - 2.3. Mô hình vũ khí:
 - Mô hình súng AK-47, CKC;
 - Mô hình súng tiểu liên AK-47, CKC luyện tập.
 - 2.4. Máy bắn tập:

- Máy bắn MBT-03;
- Thiết bị tạo tiếng nổ và lực giật cho máy bắn tập MBT-03 TNAK-12;
- Thiết bị theo dõi đường ngắm RDS-07.

2.5. Thiết bị khác:

- Bao đạn;
- Bộ bia (khung + mặt bia số 4);
- Giá đặt bia đa năng;
- Kính kiểm tra đường ngắm;
- Đồng tiền di động;
- Mô hình đường đạn trong không khí;
- Hộp dụng cụ huấn luyện;
- Thiết bị tạo tiếng súng và tiếng nổ giả;
- Dụng cụ băng bó cứu thương;
- Cáng cứu thương;
- Giá súng và bàn thao tác;
- Tủ đựng súng và thiết bị.

2.6. Trang phục:

- Trang phục giáo viên và cán bộ quản lý giáo dục quốc phòng và an ninh
- + Trang phục mùa hè;
- + Trang phục dã chiến;
- + Mũ Kêpi;
- + Mũ cứng;
- + Mũ mềm;
- + Thắt lưng;
- + Giày da;
- + Tất sợi;
- + Sao mũ Kêpi giáo dục quốc phòng và an ninh;
- + Sao mũ cứng giáo dục quốc phòng và an ninh;
- + Sao mũ mềm giáo dục quốc phòng và an ninh;
- + Nền cấp hiệu giáo dục quốc phòng và an ninh;
- + Nền phù hiệu giáo dục quốc phòng và an ninh;
- + Biển tên;
- + Ca vát.
- Trang phục học sinh giáo dục quốc phòng và an ninh

- + Trang phục hè;
- + Mũ cứng;
- + Mũ mềm;
- + Giấy vải;
- + Tắt sợi;
- + Sao mũ cứng giáo dục quốc phòng và an ninh;
- + Thắt lưng;
- + Sao mũ mềm giáo dục quốc phòng và an ninh.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:

- Tài liệu: Giáo trình giáo dục quốc phòng và an ninh trình độ trung cấp;
- Tranh in: Súng tiểu liên AK, súng trường CKC; các tư thế, động tác bắn súng AK, CKC; cấu tạo và động tác sử dụng lựu đạn; các động tác vận động trong chiến đấu.

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP, ĐÁNH GIÁ:

1. Nội dung:

- Kiến thức: Đánh giá bằng phương pháp kiểm tra trắc nghiệm học sinh cần đạt được các yêu cầu nội dung cơ bản về giáo dục quốc phòng – an ninh.
- Kỹ năng: Đánh giá kỹ năng của học sinh thông qua việc thực hiện thành thạo những nội dung đã học vào thực tế sinh hoạt và học tập trong nhà trường, địa phương.
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Đánh giá trong quá trình học tập cần đạt các yêu cầu sau:

- + Chuẩn bị đầy đủ tài liệu học tập;
- + Tham gia đầy đủ thời lượng môn học;
- + Chuyên cần, say mê môn học;
- + Sẵn sàng thực hiện nghĩa vụ bảo vệ Tổ quốc.

2. Phương pháp:

- Các kiến thức và kỹ năng trên sẽ được đánh giá qua các bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và bài kiểm tra kết thúc môn học. Điểm trung bình môn học được tính theo Thông tư số 04/2022/TT-LĐTBXH, ngày 30/3/2022, của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phạm vi áp dụng môn học:

- Môn học Giáo dục quốc phòng – an ninh dùng cho học sinh đào tạo trình độ trung cấp cho tất cả các ngành đào tạo của trường.

- Với học sinh là bộ đội xuất ngũ có thể miễn học các bài: 7, 8, 9 theo Luật giáo dục quốc phòng – an ninh.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:

- Đối với giáo viên:

+ Khi giảng dạy nên sử dụng các hình ảnh trực quan, máy tính, máy chiếu để mô tả một cách tỉ mỉ, chính xác các kiến thức môn học;

+ Sử dụng các thiết bị của môn học;

+ Khi hướng dẫn thực hành cần sử dụng các mô hình thật, giáo viên phải bám sát hỗ trợ người học kĩ năng, uốn nắn các thao tác cơ bản.

- Đối với người học: Chú ý nghe giảng, tích cực phát biểu, ghi chép đầy đủ và tích cực luyện tập.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Bài 2, 4, 6, 8.

4. Tài liệu tham khảo:

- Chỉ thị 12-CT/TW ngày 03/05/2007 của Bộ Chính trị về tăng cường sự lãnh đạo của Đảng đối với công tác Giáo dục quốc phòng và an ninh trong tình hình mới.

- Văn kiện Đại hội Đại biểu toàn quốc lần thứ XII”, Văn phòng Trung ương Đảng, Hà Nội, 2016.

- Hiến pháp nước Cộng hoà xã hội chủ nghĩa Việt Nam, 2013.

- Luật Biên giới quốc gia, 2004.

- Luật nghĩa vụ quân sự, 2015.

- Luật an ninh quốc gia, 2004.

- Bộ luật hình sự, 2015.

- Luật phòng chống tham nhũng, 2005; sửa đổi, bổ sung năm 2018.

- Luật tín ngưỡng, tôn giáo, 2016.

- Luật Quốc phòng, 2006; sửa đổi, bổ sung năm 2018.

- Luật giáo dục quốc phòng và an ninh, 2013.

- Luật biển Việt Nam, 2012.

- Luật Dân quân tự vệ, 2009.

- Luật phòng, chống ma túy, năm 2000; sửa đổi, bổ sung năm 2009.

- Pháp lệnh số 10/2003/PL-UBTVQH11 ngày 17/03/2003 của Ủy ban thường vụ Quốc hội về phòng, chống mại dâm.

- Nghị định số 116/2006/NĐ-CP ngày 06/10/2006 của Chính phủ về động viên quốc phòng.

- Nghị định số 05/2011/NĐ-CP ngày 14/01/2011 của Chính phủ về Công tác dân tộc.

- Nghị định số 25/2014/NĐ-CP ngày 07/04/2014 quy định về phòng, chống tội phạm và vi phạm pháp luật khác có sử dụng công nghệ cao.

- Nghị định số 13/2014/NĐ-CP ngày 25/02/2014 của Chính phủ quy định chi tiết về biện pháp thi hành Luật Giáo dục quốc phòng và an ninh.

- Nghị định số 71/2018/NĐ-CP ngày 15/05/2018 quy định chi tiết một số điều của luật quản lý, sử dụng vũ khí, vật liệu nổ và công cụ hỗ trợ về vật liệu nổ công nghiệp và tiền chất thuốc nổ.

- Thông tư số 01/2018/TT-BGDĐT ngày 26/01/2018 của Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành Danh mục thiết bị dạy học tối thiểu môn học giáo dục quốc phòng và an ninh trong các trường tiểu học, trung học cơ sở, trung học phổ thông và trường phổ thông có nhiều cấp học (có cấp trung học phổ thông), trung cấp sư phạm, cao đẳng sư phạm và cơ sở giáo dục đại học.

- Thông tư số 02/2017/TT-BGDĐT ngày 13/01/2017 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành Chương trình giáo dục quốc phòng và an ninh trong trường trung học phổ thông.

- Thông tư số 08/2015/TT-BLĐTBXH ngày 27/02/2015 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội Ban hành chương trình, giáo trình môn học Giáo dục quốc phòng và an ninh dùng cho trình độ trung cấp nghề, trình độ cao đẳng nghề.

- Thông tư số 03/2017/TT-BGDĐT ngày 13/01/2017 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành Chương trình giáo dục quốc phòng và an ninh trong trường trung cấp sư phạm, cao đẳng sư phạm và cơ sở giáo dục đại học.

- Bộ Giáo dục và Đào tạo: Giáo trình Giáo dục quốc phòng – an ninh tập 1, tập 2 dùng cho sinh viên các trường đại học, cao đẳng, Nhà xuất bản Giáo dục 2007.

- Học viện chính trị: Phòng, chống "diễn biến hòa bình" ở Việt Nam - những vấn đề lý luận và thực tiễn, Nhà xuất bản Chính trị quốc gia, 2009.

- Giáo trình Giáo dục an ninh - trật tự, Nhà xuất bản Giáo dục Việt Nam 2012.

- Điều lệnh quản lý bộ đội, Nhà xuất bản Quân đội nhân dân, 2011.

- Sách dạy bắn súng tiểu liên AK, Cục quân huấn, BTM, năm 1997.

- Sách dạy bắn súng trung liên RPD, Cục quân huấn, BTM, năm 2000.

- Sách dạy bắn súng diệt tăng B41, Cục quân huấn, BTM, năm 2002./.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

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

Tên môn học: GIÁO DỤC CHÍNH TRỊ

Mã môn học: MH02072

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ (Lý thuyết: 15 giờ; Thảo luận: 13 giờ; Kiểm tra: 2 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC:

- Vị trí của môn học: Môn học Giáo dục chính trị là môn học bắt buộc thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp.

- Tính chất của môn học: Chương trình môn học bao gồm khái quát về chủ nghĩa Mác - Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh, đường lối cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam; chú trọng về đạo đức công dân, đạo đức nghề nghiệp; góp phần giáo dục người lao động phát triển toàn diện, đáp ứng yêu cầu của sự nghiệp xây dựng, bảo vệ Tổ quốc xã hội chủ nghĩa.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

- Về kiến thức: Trình bày được một số nội dung khái quát về chủ nghĩa Mác - Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh; quan điểm, đường lối của Đảng, chính sách, pháp luật của Nhà nước; yêu cầu và nội dung học tập, rèn luyện để trở thành người công dân tốt, người lao động tốt.

- Về kỹ năng: Vận dụng được các kiến thức chung được học về quan điểm, đường lối của Đảng, chính sách, pháp luật của Nhà nước vào việc học tập, rèn luyện, xây dựng đạo đức, lối sống để trở thành người công dân tốt, người lao động tốt và tham gia xây dựng, bảo vệ Tổ quốc.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Có năng lực vận dụng các nội dung đã học để rèn luyện phẩm chất chính trị, đạo đức, lối sống; thực hiện tốt quan điểm, đường lối của Đảng; chính sách, pháp luật của Nhà nước.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

STT	Tên bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thảo luận	Kiểm tra
1	Bài mở đầu	1	1		
2	Bài 1: Khái quát về chủ nghĩa Mác - Lê nin	4	2	2	

STT	Tên bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thảo luận	Kiểm tra
3	Bài 2: Khái quát về tư tưởng Hồ Chí Minh	5	3	2	
4	Bài 3: Những thành tựu của cách mạng Việt Nam dưới sự lãnh đạo của Đảng	5	3	2	
5	Bài 4: Phát triển kinh tế, xã hội, văn hóa, con người ở Việt Nam	10	5	5	
6	Bài 5: Tu dưỡng, rèn luyện để trở thành người công dân tốt, người lao động tốt	3	1	2	
7	Kiểm tra	2			2
	Cộng	30	15	13	02

2. Nội dung chi tiết:

Bài mở đầu

Thời gian: 1 giờ (LT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được vị trí, tính chất, mục tiêu, nội dung chính, phương pháp dạy học và đánh giá môn học.

2. Nội dung:

2.1. Vị trí, tính chất môn học

2.2. Mục tiêu của môn học

2.3. Nội dung chính

2.4. Phương pháp dạy học và đánh giá môn học

Bài 1: Khái quát về chủ nghĩa Mác- Lênin

Thời gian: 4 giờ (LT: 2 giờ; TL: 2 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm, nội dung chính và giá trị của chủ nghĩa Mác - Lênin đối với sự phát triển của xã hội;

- Khẳng định được chủ nghĩa Mác - Lênin là nền tảng tư tưởng của Đảng ta.

2. Nội dung:

2.1. Khái niệm chủ nghĩa Mác - Lênin

2.2. Các bộ phận cấu thành của chủ nghĩa Mác - Lênin

2.2.1. Triết học Mác - Lênin

2.2.2. Kinh tế chính trị Mác - Lênin

2.2.3. Chủ nghĩa xã hội khoa học

2.3. Vai trò nền tảng tư tưởng, lý luận của chủ nghĩa Mác - Lênin

Bài 2: Khái quát về tư tưởng Hồ Chí Minh

Thời gian: 5 giờ (LT: 3 giờ; TL: 2 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm, một số nội dung cơ bản, giá trị của tư tưởng Hồ Chí Minh; sự cần thiết, nội dung học tập, làm theo tư tưởng, đạo đức, phong cách Hồ Chí Minh;

- Có nhận thức đúng đắn và bước đầu vận dụng tốt kiến thức đã học vào việc tu dưỡng, rèn luyện đạo đức, phong cách cá nhân.

2. Nội dung:

2.1. Khái niệm tư tưởng Hồ Chí Minh

2.2. Nội dung cơ bản của tư tưởng Hồ Chí Minh

2.3. Vai trò của tư tưởng Hồ Chí Minh đối với cách mạng Việt Nam

2.4. Học tập và làm theo tư tưởng, đạo đức, phong cách Hồ Chí Minh trong giai đoạn hiện nay

2.4.1. Sự cần thiết phải học tập và làm theo tư tưởng, đạo đức, phong cách Hồ Chí Minh

2.4.2. Nội dung chủ yếu của học tập và làm theo tư tưởng, đạo đức, phong cách Hồ Chí Minh

Bài 3: Những thành tựu của cách mạng Việt Nam dưới sự lãnh đạo của Đảng

Thời gian: 5 giờ (LT: 3 giờ; TL: 2 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được quá trình ra đời và những thành tựu của cách mạng Việt Nam do Đảng Cộng sản Việt Nam lãnh đạo;

- Khẳng định, tin tưởng và tự hào về sự lãnh đạo đúng đắn của Đảng đối với sự nghiệp cách mạng ở nước ta.

2. Nội dung:

2.1. Sự ra đời và lãnh đạo của Đảng Cộng sản Việt Nam đối với cách mạng Việt Nam

2.1.1. Sự ra đời của Đảng Cộng sản Việt Nam

2.1.2. Vai trò lãnh đạo của Đảng trong các giai đoạn cách mạng

2.2. Những thành tựu của cách mạng Việt Nam dưới sự lãnh đạo của Đảng

2.2.1. Thắng lợi của đấu tranh giành và bảo vệ nền độc lập dân tộc

2.2.2. Thắng lợi của công cuộc đổi mới

Bài 4: Phát triển kinh tế, xã hội, văn hóa, con người ở Việt Nam

Thời gian: 10 giờ (LT: 5 giờ; TL: 5 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được một số quan điểm và giải pháp cơ bản xây dựng và phát triển kinh tế, xã hội, văn hóa, con người ở Việt Nam hiện nay;

- Nhận thức được đường lối phát triển kinh tế, xã hội, văn hóa, con người của nước ta trong giai đoạn hiện nay là phù hợp và chủ động thực hiện đường lối đó.

2. Nội dung:

2.1. Nội dung của chủ trương phát triển kinh tế, xã hội, văn hóa, con người ở Việt Nam hiện nay

2.2. Giải pháp phát triển kinh tế, xã hội, văn hóa, con người ở Việt Nam hiện nay

2.2.1. Nội dung phát triển kinh tế, xã hội

2.2.2. Nội dung phát triển văn hóa, con người

Bài 5: Tu dưỡng, rèn luyện để trở thành người công dân tốt, người lao động tốt

Thời gian: 3 giờ (LT: 1 giờ; TL: 2 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày sơ lược được quan niệm, nội dung tu dưỡng và rèn luyện để trở thành người công dân tốt, người lao động tốt;

- Tích cực học tập và rèn luyện để trở thành người công dân tốt, người lao động tốt.

2. Nội dung:

2.1. Quan niệm về người công dân tốt, người lao động tốt

2.1.1. Người công dân tốt

2.1.2. Người lao động tốt

2.2. Nội dung tu dưỡng và rèn luyện để trở thành người công dân tốt, người lao động tốt

2.2.1. Phát huy truyền thống yêu nước, trung thành với sự nghiệp cách mạng của nhân dân Việt Nam

2.2.2. Phân đấu học tập nâng cao năng lực và rèn luyện phẩm chất cá nhân

* Kiểm tra

Thời gian: 2 giờ

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: Phòng học lý thuyết

2. Trang thiết bị máy móc: Máy tính, máy chiếu PROJECTOR, màn chiếu

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Chương trình môn học, giáo trình, tài liệu tham khảo, giáo án, phim ảnh, và các tài liệu liên quan;

4. Các điều kiện khác: Không.

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP, ĐÁNH GIÁ:

1. Nội dung:

- Kiến thức: Nắm được các kiến thức cơ bản của từng bài.

- Kỹ năng: Đánh giá kỹ năng của học sinh thông qua việc liên hệ kiến thức bài học với thực tế địa phương và nghề nghiệp tương lai của mình.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Đánh giá trong quá trình học tập cần đạt các yêu cầu sau:

+ Chuẩn bị đầy đủ tài liệu học tập;

+ Tham gia đầy đủ thời lượng môn học;

+ Chuyên cần, say mê môn học.

2. Phương pháp:

- Các kiến thức và kỹ năng trên sẽ được đánh giá qua các bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và bài kiểm tra kết thúc môn học. Điểm trung bình môn học được tính

theo Thông tư số 04/2022/TT-LĐTBXH, ngày 30/3/2022, của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Môn học Giáo dục chính trị được sử dụng để giảng dạy cho học sinh đào tạo trình độ trung cấp ở các ngành học.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:

- Đối với Giáo viên: Đây là môn học khá trừu tượng, khó hiểu, mau quên, dễ dẫn tới tâm lý nhàm chán. Vì vậy giáo viên nên áp dụng các phương pháp dạy học tích cực nhằm gây được hứng thú cho học sinh, làm cho học sinh chủ động, tích cực tiếp thu kiến thức để đạt được mục tiêu của môn học.

- Đối với người học: Chủ động, tích cực tiếp thu kiến thức để đạt được mục tiêu của môn học.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Bài 2, 3, 4 và 5.

4. Tài liệu tham khảo:

- Ban Bí thư Trung ương Đảng (2014), Kết luận số 94-KL/TW, ngày 28/3/2014 của Ban Bí thư Trung ương Đảng “về tiếp tục đổi mới, học tập lý luận chính trị trong hệ thống giáo dục quốc dân”.

- Ban Tuyên giáo Trung ương (2014), Hướng dẫn số 127-HD/BTGTW ngày 30/6/2014 của Ban Tuyên giáo Trung ương về việc triển khai thực hiện Kết luận số 94-KL/TW ngày 28/3/2014 của Ban Bí thư Trung ương Đảng “về tiếp tục đổi mới, học tập lý luận chính trị trong hệ thống giáo dục quốc dân”.

- Ban Tuyên giáo Trung ương (2016), Những điểm mới trong văn kiện Đại hội đại biểu toàn quốc lần thứ XII của Đảng, Nhà xuất bản Chính trị quốc gia.

- Ban Tuyên giáo Trung ương (2018), Sổ tay các văn bản hướng dẫn thực hiện Chỉ thị số 05-CT/TW ngày 15/5/2016 của Bộ Chính trị về đẩy mạnh học tập và làm theo tư tưởng, đạo đức phong cách Hồ Chí Minh, Nhà xuất bản Chính trị quốc gia Sự thật.

- Bộ Chính trị (2016), Chỉ thị số 05-CT/TW, ngày 15/5/2016 của Bộ Chính trị về đẩy mạnh học tập và làm theo tư tưởng, đạo đức, phong cách Hồ Chí Minh.

- Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội (2008), Quyết định số 03/2008/QĐ-BLĐTBXH, ngày 18/2/2008 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành chương trình môn học Chính trị dùng cho các trường trung cấp nghề, trường cao đẳng nghề.

- Bộ Giáo dục và Đào tạo (2008), Quyết định số 52/2008/QĐ-BGDĐT, ngày 18/9/2008 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về Ban hành chương trình các môn lý luận chính trị trình độ đại học, cao đẳng dùng cho sinh viên khối không chuyên ngành Mác - Lênin, Tư tưởng Hồ Chí Minh.

- Bộ Giáo dục và Đào tạo (2012), Thông tư số 11/2012/TT-BGDĐT, ngày 07/3/2012 của Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành chương trình môn học Giáo dục chính trị dùng trong đào tạo trình độ trung cấp chuyên nghiệp.

- Bộ Giáo dục và Đào tạo (2017), Giáo trình Đường lối cách mạng của Đảng cộng sản Việt Nam, Nhà xuất bản Chính trị quốc gia Sự thật, Hà Nội.

- Bộ Giáo dục và Đào tạo (2017), Giáo trình Tư tưởng Hồ Chí Minh, Nhà xuất bản Chính trị quốc gia Sự thật, Hà Nội.

- Bộ Giáo dục và Đào tạo (2018), Giáo trình Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác - Lênin, Nhà xuất bản Chính trị quốc gia Sự thật, Hà Nội.

- Đảng Cộng sản Việt Nam, Văn kiện Đại hội Đại biểu toàn quốc lần thứ XII của Đảng.

- Đảng Cộng sản Việt Nam (2017), Điều lệ Đảng Cộng sản Việt Nam, Nhà xuất bản Chính trị quốc gia sự thật, Hà Nội.

- Học viện Chính trị Quốc gia Hồ Chí Minh (2017), Giáo trình Trung cấp Lý luận
- Hành chính: Những vấn đề cơ bản về quản lý nhà nước, Nhà xuất bản Lý luận chính trị, Hà Nội.

- Học viện Chính trị Quốc gia Hồ Chí Minh (2017), Giáo trình Trung cấp Lý luận
- Hành chính: Những vấn đề cơ bản của Chủ nghĩa Mác - Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh, Nhà xuất bản Lý luận chính trị, Hà Nội.

- Học viện Chính trị Quốc gia Hồ Chí Minh (2017), Giáo trình Trung cấp Lý luận-
Hành chính: Đường lối chính sách của Đảng, Nhà nước Việt Nam về các lĩnh vực của đời sống xã hội, Nhà xuất bản Lý luận chính trị, Hà Nội.

- Học viện Chính trị Quốc gia Hồ Chí Minh (2017), Giáo trình Trung cấp Lý luận
- Hành chính: Nghiệp vụ công tác đảng ở cơ sở, Nhà xuất bản Lý luận chính trị, Hà Nội.

- Học viện Chính trị Quốc gia Hồ Chí Minh (2017), Giáo trình Trung cấp Lý luận
- Hành chính: Những vấn đề cơ bản về Đảng Cộng sản và lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam, Nhà xuất bản Lý luận chính trị, Hà Nội;

- Hội đồng Lý luận Trung ương (2017), Phê phán các quan điểm sai trái, bảo vệ nền tảng tư tưởng, cương lĩnh, đường lối của Đảng Cộng sản Việt Nam, nhà xuất bản Chính trị quốc gia Sự thật.

- Quốc hội (2013), Hiến pháp nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam, 2013.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

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

Tên môn học: GIÁO DỤC THỂ CHẤT

Mã môn học: MH01074

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ (Lý thuyết: 4 giờ; Thực hành: 24 giờ; Kiểm tra: 2 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC:

- Vị trí của môn học: Môn học Giáo dục thể chất là môn học điều kiện, bắt buộc thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp.

- Tính chất của môn học: Chương trình môn học bao gồm một số nội dung cơ bản về thể dục, thể thao; giúp người học tập luyện để nâng cao sức khỏe, phát triển thể lực, tầm vóc, góp phần thực hiện mục tiêu giáo dục toàn diện.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

- Về kiến thức: Trình bày được tác dụng, các kỹ thuật chính và một số quy định của luật môn thể dục thể thao được học để rèn luyện sức khỏe, phát triển thể lực chung.

- Về kỹ năng: Tự tập luyện, rèn luyện đúng các yêu cầu về kỹ thuật, quy định của môn thể dục thể thao được học.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Có ý thức tự giác và hình thành thói quen tập luyện thể dục thể thao hàng ngày để góp phần bảo đảm sức khỏe trong học tập, lao động và trong các hoạt động khác.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

TT	Chương/bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
I	BÀI MỞ ĐẦU	1	1		
II	Chương I: GIÁO DỤC THỂ CHẤT CHUNG	15	2	12	1
1	Bài 1: Thể dục cơ bản	6	1	5	

TT	Chương/bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
2	Bài 2: Điền kinh	8	1	7	
3	Kiểm tra giáo dục thể chất chung	1			1
III	Chương II: CHUYÊN ĐỀ THỂ DỤC THỂ THAO TỰ CHỌN (chọn 1 trong các chuyên đề sau)	14	1	12	1
1	Chuyên đề 1: Môn bơi lội	14	1	12	1
2	Chuyên đề 2: Môn cầu lông	14	1	12	1
3	Chuyên đề 3: Môn bóng chuyền	14	1	12	1
4	Chuyên đề 4: Môn bóng rổ	14	1	12	1
5	Chuyên đề 5: Môn bóng đá	14	1	12	1
6	Chuyên đề 6: Môn bóng bàn	14	1	12	1
7	Chuyên đề 7: Môn thể dục thể thao khác	14	1	12	1
	Cộng	30	4	24	2

2. Nội dung chi tiết:

Bài mở đầu

Thời gian: 1 giờ (LT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được vị trí, tính chất, mục tiêu, nội dung chính, phương pháp dạy học và đánh giá môn học.

2. Nội dung:

2.1. Vị trí, tính chất môn học

2.2. Mục tiêu của môn học

2.3. Nội dung chính

2.4. Tổ chức dạy học và đánh giá kết quả học tập

Chương I: Giáo dục thể chất chung

Thời gian: 15 giờ (LT: 2 giờ; TH: 12 giờ; KT: 1 giờ)

Bài 1: Thể dục cơ bản

Thời gian: 6 giờ (LT: 1 giờ; TH: 5 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được tác dụng, kỹ thuật cơ bản đối với bài thể dục tay không liên hoàn;

- Thực hiện được đúng động tác kỹ thuật của bài thể dục tay không liên hoàn.

2. Nội dung:

2.1. Giới thiệu về thể dục cơ bản

2.2. Thể dục tay không liên hoàn

2.2.1. Tác dụng của thể dục tay không liên hoàn

2.2.2. Các động tác kỹ thuật

Bài 2: Điền kinh

Thời gian: 8 giờ (LT: 1 giờ; TH: 7 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được tác dụng, kỹ thuật cơ bản và một số nội dung trong Luật Điền kinh như: Chạy cự ly ngắn, chạy cự ly trung bình;

- Thực hiện đúng động tác kỹ thuật và bảo đảm các yêu cầu khác của môn điền kinh được học.

2. Nội dung:

2.1. Chạy cự ly ngắn

2.1.1. Tác dụng của chạy cự ly ngắn

2.1.2. Các động tác kỹ thuật

2.1.3. Một số quy định trong Luật Điền kinh về chạy cự ly ngắn

2.2. Chạy cự ly trung bình

2.2.1. Tác dụng của chạy cự ly trung bình

2.2.2. Các động tác kỹ thuật

2.2.3. Một số quy định trong Luật Điền kinh về chạy cự ly trung bình

*** Kiểm tra**

Thời gian: 1 giờ

Chương II: Chuyên đề thể dục thể thao tự chọn

(Chọn 1 trong các chuyên đề sau)

Thời gian: 14 giờ (LT: 1 giờ; TH: 12 giờ; KT: 1 giờ)

Chuyên đề 1: Môn Bơi lội

Thời gian: 14 giờ (LT: 1 giờ; TH: 12 giờ; KT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được tác dụng, kỹ thuật chính và một số quy định trong Luật bơi;
- Thực hiện đúng một số động tác kỹ thuật của môn Bơi lội.

2. Nội dung:

2.1. Tác dụng của môn Bơi lội

2.2. Các động tác kỹ thuật

2.2.1. Làm quen với nước, phương pháp thở nước và thả nổi

2.2.2. Động tác chân và tay

2.2.3. Phối hợp tay - chân

2.2.4. Phối hợp tay - chân - thở

2.3. Một số quy định của Luật bơi

Chuyên đề 2: Môn Cầu lông

Thời gian: 14 giờ (LT: 1 giờ; TH: 12 giờ; KT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được tác dụng, kỹ thuật chính và một số quy định trong Luật Cầu lông;
- Thực hiện đúng một số động tác kỹ thuật của môn Cầu lông.

2. Nội dung:

2.1. Tác dụng của môn Cầu lông

2.2. Các động tác kỹ thuật

2.2.1. Tư thế cơ bản và cách cầm vợt

2.2.2. Các bước di chuyển (phải trái, trước, sau, chéo), bước đơn, kép, đệm

2.2.3. Kỹ thuật đánh cầu phải, trái cao tay

2.2.4. Kỹ thuật đánh cầu phải, trái thấp tay

2.2.5. Kỹ thuật đánh cầu sát lưới và bỏ nhỏ

2.2.6. Kỹ thuật phát cầu (thấp gần, cao sâu)

2.3. Một số quy định của Luật Cầu lông

Chuyên đề 3: Môn Bóng chuyền

Thời gian: 14 giờ (LT: 1 giờ; TH: 12 giờ; KT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được tác dụng, kỹ thuật chính và một số quy định trong Luật Bóng chuyền;
- Thực hiện đúng một số động tác kỹ thuật của môn Bóng chuyền.

2. Nội dung:

2.1. Tác dụng của môn Bóng chuyền

2.2. Các động tác kỹ thuật

2.2.1. Tư thế cơ bản, các bước di chuyển

2.2.2. Kỹ thuật chuyền bóng cao tay cơ bản (chuyền bước 2)

2.2.3. Kỹ thuật chuyền bóng thấp tay cơ bản (chuyền bước 1)

2.2.4. Kỹ thuật phát bóng thấp tay trước mặt

2.2.5. Kỹ thuật phát bóng cao tay trước mặt

2.3. Một số quy định của Luật Bóng chuyền

Chuyên đề 4: Môn Bóng rổ

Thời gian: 14 giờ (LT: 1 giờ; TH: 12 giờ; KT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được tác dụng, kỹ thuật chính và một số quy định trong Luật Bóng rổ;
- Thực hiện đúng một số động tác kỹ thuật của môn Bóng rổ.

2. Nội dung:

2.1. Tác dụng của môn Bóng rổ

2.2. Các động tác kỹ thuật

2.2.1. Cách cầm bóng và tư thế chuẩn bị và di chuyển

2.2.2. Kỹ thuật dẫn bóng

2.2.3. Kỹ thuật chuyền bóng và bắt bóng hai tay trước ngực

2.2.4. Kỹ thuật ném rổ bằng một tay trên vai

2.2.5. Kỹ thuật hai bước ném rổ

2.3. Một số quy định của Luật Bóng rổ

Chuyên đề 5: Môn Bóng đá

Thời gian: 14 giờ (LT: 1 giờ; TH: 12 giờ; KT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được tác dụng, kỹ thuật chính và một số quy định trong Luật Bóng đá;
- Thực hiện đúng một số động tác kỹ thuật của môn Bóng đá.

2. Nội dung:

2.1. Tác dụng của môn Bóng đá

2.2. Các động tác kỹ thuật

2.2.1. Kỹ thuật di chuyển

2.2.2. Kỹ thuật dẫn bóng

2.2.3. Kỹ thuật giữ/khống chế bóng

2.2.4. Kỹ thuật đá bóng bằng lòng bàn chân

2.2.5. Kỹ thuật đá biên hoặc ném biên

2.3. Một số quy định của Luật Bóng đá

Chuyên đề 6: Môn Bóng bàn

Thời gian: 14 giờ (LT: 1 giờ; TH: 12 giờ; KT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được tác dụng, kỹ thuật chính và một số quy định trong Luật Bóng bàn;
- Thực hiện đúng một số động tác kỹ thuật của môn Bóng bàn.

2. Nội dung:

2.1. Tác dụng của môn Bóng bàn

2.2. Các động tác kỹ thuật

2.2.1. Cách cầm vợt và tư thế chuẩn bị và di chuyển

2.2.2. Kỹ thuật giao bóng, đỡ giao bóng thuận tay và trái tay

2.2.3. Kỹ thuật lúp bóng thuận tay và trái tay

2.2.4. Kỹ thuật gò bóng thuận và trái tay

2.3. Một số quy định của Luật Bóng bàn

Chuyên đề 7: Môn thể dục thể thao khác

Thời gian: 14 giờ (LT: 1 giờ; TH: 12 giờ; KT: 1 giờ)

- Căn cứ vào điều kiện thực tế và nhu cầu của người học, Hiệu trưởng nhà trường có thể xem xét, quyết định xây dựng và thực hiện các chuyên đề thể dục thể thao tự chọn khác như: Võ thuật, đẩy tạ, tennis, đá cầu...bảo đảm yêu cầu về mục tiêu, nội dung và thời lượng của chuyên đề thể dục thể thao.

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Điều kiện chung: Nhà tập luyện/thi đấu đa năng; video/clip, tranh ảnh, máy chiếu, loa, đài, còi, còi lệnh, đồng hồ bấm giờ; bàn, ghế; quần áo tập luyện, dụng cụ y tế.

2. Trang thiết bị:

2.1. Đối với giáo dục thể chất chung

- Thể dục cơ bản: Sân tập, còi, tranh động tác, thảm tập; dụng cụ tập như gậy, bóng, hoa; nhạc tập và các thiết bị khác.

- Điền kinh:

Chạy cự ly ngắn và trung bình: Sân chạy, dụng cụ phát lệnh, bàn đạp xuất phát và các thiết bị khác;

2.2. Đối với chuyên đề thể dục thể thao tự chọn:

- Môn bơi lội: Hồ bơi, phao bơi, nón bơi, kính bơi và các thiết bị khác;

- Môn cầu lông: Sân cầu lông, bộ trụ; lưới, vợt, quả cầu lông, bảng lật tỷ số và các và các thiết bị khác;

- Môn bóng chuyền: Sân bóng chuyền; trụ, lưới, bóng chuyền; bảng lật tỷ số, sa bàn chiến thuật và các thiết bị khác;

- Môn bóng rổ: Sân bóng rổ, trụ bóng rổ; bảng lật tỷ số, sa bàn chiến thuật và các thiết bị khác;

- Môn bóng đá: Sân bóng đá, khung thành, bóng đá, thẻ phạt, bảng lật tỷ số, sa bàn chiến thuật và các thiết bị khác;

- Môn bóng bàn: Phòng tập; bàn, vợt, bóng, bảng lật tỷ số và các thiết bị khác.

3. Các điều kiện khác: Không

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP, ĐÁNH GIÁ:

1. Nội dung:

- Kiến thức:

+ Nắm vững được một số kiến thức cơ bản và phương pháp tập luyện của các môn thể dục thể thao được quy định trong chương trình, trên cơ sở đó tự rèn luyện sức khỏe trong quá trình học tập, lao động sản xuất.

- Kỹ năng:

+ Thực hiện được những kỹ thuật cơ bản của một số môn thể dục thể thao quy định trong chương trình.

+ Vận dụng kiến thức, kỹ năng đã học để tự tập luyện nhằm tăng cường bảo vệ sức khỏe.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Có thói quen vận động, tập luyện thể dục thể thao, rèn luyện sức khỏe thường xuyên.

+ Có tinh thần siêng năng trong tập luyện.

2. Phương pháp:

- Các kiến thức và kỹ năng trên sẽ được đánh giá qua các bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và bài kiểm tra kết thúc môn học. Điểm trung bình môn học được tính theo Thông tư số 04/2022/TT-LĐTBXH, ngày 30/3/2022, của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Môn học Giáo dục thể chất được sử dụng để giảng dạy trình độ trung cấp các ngành đào tạo của trường.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:

- Đối với giáo viên:

+ Phương pháp giảng giải

+ Phương pháp trực quan

+ Phương pháp tập luyện

- Đối với người học:

+ Lắng nghe, tiếp thu

+ Tập luyện

3. Những trọng tâm cần chú ý: Chương 1 và 2.

4. Tài liệu tham khảo:

- Nghị định số 11/2015/NĐ-CP ngày 32/01/2015 của Chính phủ Quy định về Giáo dục thể chất và hoạt động thể thao trong nhà trường.

- Quyết định số 1076/QĐ-TTg ngày 17/6/2016 của Thủ tướng Chính phủ Phê duyệt đề án tổng thể phát triển giáo dục thể chất và thể thao trường học giai đoạn 2016 - 2020, định hướng đến năm 2025;

- Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh: Giáo trình Cầu lông, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao, năm 2000.

- Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh: Giáo trình Bơi thể thao, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao, năm 2015.

- Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh: Giáo trình Thể dục, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao, năm 2009.

- Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh: Giáo trình Bóng chuyền, Nhà xuất bản Thể dục thể thao, năm 2006.

- Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh: Điền kinh (sách giáo khoa), năm 2006.

- Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh: Giáo trình Bóng đá, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao, năm 2007.

- Trường Đại học Thể dục thể thao Bắc Ninh: Giáo trình Bơi thể thao, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao, năm 2015.

- Trường Đại học Thể dục thể thao TP. Hồ Chí Minh: Giáo trình điền kinh, Nhà Xuất bản Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh, năm 2016.

- Trường Đại học Thể dục thể thao TP. Hồ Chí Minh: Giáo trình bóng rổ, Nhà Xuất bản Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh, năm 2016.

- Trường Đại học Thể dục thể thao TP. Hồ Chí Minh: Giáo trình bóng đá, Nhà Xuất bản Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh, năm 2017.

- Trường Đại học Thể dục thể thao TP. Hồ Chí Minh: Giáo trình bơi lội (tập 1, tập 2), Nhà Xuất bản Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh, năm 2016.

- Trường Đại học Thể dục thể thao TP. Hồ Chí Minh: Giáo trình bóng bàn, Nhà Xuất bản Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh, năm 2014.

- Trường Đại học Sư phạm thể dục thể thao TP. Hồ Chí Minh: Giáo trình Điền kinh, năm 2016.

- Trường Đại học Sư phạm thể dục thể thao Thành phố Hồ Chí Minh: Giáo trình Bóng chuyền, Nhà Xuất bản Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh, năm 2014.

- Trường Đại học Thể dục thể thao Đà Nẵng: Giáo trình thể dục (tập 1, tập 2) Nhà Xuất bản Thể dục thể thao, năm 2014.

- Trường Đại học Thể dục thể thao Đà Nẵng: Giáo trình điền kinh, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao, năm 2014.

- Trường Đại học Thể dục thể thao Đà Nẵng: Giáo trình bóng bàn, Nhà Xuất bản Thể dục thể thao, năm 2015.

- Luật các môn thể thao và các tài liệu tham khảo khác./.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

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

Tên môn học: TIN HỌC

Mã môn học: MH02231

Thời gian thực hiện môn học: 45 giờ (Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành, thảo luận, bài tập: 29 giờ; Kiểm tra: 1 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC:

- Vị trí của môn học: Môn học Tin học là môn học bắt buộc thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trung cấp.

- Tính chất của môn học: Chương trình môn học bao gồm một số nội dung cơ bản về máy tính, công nghệ thông tin, cũng như việc sử dụng máy tính trong đời sống, học tập và hoạt động nghề nghiệp sau này.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

Sau khi học xong môn học này, người học đạt được một số nội dung trong Chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin cơ bản theo quy định của Bộ Thông tin và Truyền thông, cụ thể:

- Về kiến thức:
 - + Trình bày được một số kiến thức về công nghệ thông tin cơ bản, sử dụng máy tính, xử lý văn bản; sử dụng bảng tính, trình chiếu, Internet.
- Về kỹ năng:
 - + Nhận biết được các thiết bị cơ bản của máy tính, phân loại phần mềm;
 - + Sử dụng được hệ điều hành Windows để tổ chức, quản lý thư mục, tập tin trên máy tính và sử dụng máy in;
 - + Sử dụng được phần mềm soạn thảo để soạn thảo được văn bản đơn giản theo mẫu;
 - + Sử dụng được phần mềm xử lý bảng tính để tạo trang tính và các hàm cơ bản để tính toán các bài toán đơn giản;
 - + Sử dụng được phần mềm trình chiếu để xây dựng và trình chiếu các nội dung đơn giản;

+ Sử dụng được một số dịch vụ Internet cơ bản như: Trình duyệt Web, thư điện tử, tìm kiếm thông tin;

+ Nhận biết và áp dụng biện pháp phòng tránh các loại nguy cơ đối với an toàn dữ liệu, mối nguy hiểm tiềm năng khi sử dụng các trang mạng xã hội, an toàn và bảo mật, bảo vệ thông tin.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Nhận thức được tầm quan trọng, có trách nhiệm trong việc sử dụng máy tính và công nghệ thông tin trong đời sống, học tập và nghề nghiệp;

+ Có thể làm việc độc lập hoặc theo nhóm trong việc áp dụng một số nội dung trong chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin cơ bản vào học tập, lao động và các hoạt động khác.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

Số TT	Tên chương	Tổng số	Thời gian (giờ)		
			Lý thuyết	Thực hành, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Chương I: Hiểu biết về công nghệ thông tin cơ bản	4	3	1	
2	Chương II: Sử dụng máy tính cơ bản	4	2	2	
3	Chương III: Xử lý văn bản cơ bản	15	3	12	
4	Chương IV: Sử dụng bảng tính cơ bản	9	3	6	
5	Chương V: Sử dụng trình chiếu cơ bản	8	2	6	
6	Chương VI: Sử dụng Internet cơ bản	4	2	2	
7	Kiểm tra	1			1
	Cộng	45	15	29	1

2. Nội dung chi tiết:

Chương I: Hiểu biết về công nghệ thông tin cơ bản

Thời gian: 4 giờ (LT: 3 giờ; TH, TL, BT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được một số kiến thức cơ bản về máy tính, phần mềm, biểu diễn thông tin trong máy tính;

- Nhận biết được các thiết bị phần cứng, phần mềm hệ thống, phần mềm ứng dụng.

2. Nội dung:

2.1. Kiến thức cơ bản về máy tính

2.1.1. Thông tin và xử lý thông tin

2.1.1.1. Thông tin

2.1.1.2. Dữ liệu

2.1.1.3. Xử lý thông tin

2.1.2. Phần cứng

2.1.2.1. Đơn vị xử lý trung tâm

2.1.2.2. Thiết bị nhập

2.1.2.3. Thiết bị xuất

2.1.2.4. Bộ nhớ và thiết bị lưu trữ

2.2. Phần mềm

2.2.1. Phần mềm hệ thống

2.2.2. Phần mềm ứng dụng

2.2.3. Một số phần mềm ứng dụng thông dụng

2.2.4. Phần mềm nguồn mở

2.3. Biểu diễn thông tin trong máy tính

2.3.1. Biểu diễn thông tin trong máy tính

2.3.2. Đơn vị thông tin và dung lượng bộ nhớ

Chương II: Sử dụng máy tính cơ bản

Thời gian: 4 giờ (LT: 2 giờ; TH, TL, BT: 2 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày sơ lược được một số kiến thức cơ bản về hệ điều hành Windows, phần mềm tiện ích, tiếng Việt trong máy tính, máy in;

- Khởi động, tắt được máy tính, máy in theo đúng quy trình. Tạo và xóa được thư mục, tập tin; sử dụng được một số phần mềm tiện ích thông dụng.

2. Nội dung:

2.1. Làm việc với hệ điều hành

2.1.1. Windows là gì?

2.1.2. Khởi động và thoát khỏi Windows

2.1.3. Desktop

2.1.4. Thanh tác vụ (Taskbar)

2.1.5. Menu Start

2.1.6. Khởi động và thoát khỏi một ứng dụng

2.1.7. Chuyển đổi giữa các cửa sổ ứng dụng

2.1.8. Thu nhỏ một cửa sổ, đóng cửa sổ một ứng dụng

2.1.9. Sử dụng chuột

2.2. Quản lý thư mục và tập tin

2.2.1. Khái niệm thư mục và tập tin

2.2.2. Xem thông tin, di chuyển, tạo đường tắt đến nơi lưu trữ thư mục và tập tin

2.2.3. Tạo, đổi tên tập tin và thư mục, thay đổi trạng thái và hiển thị thông tin về tập tin

2.2.4. Chọn, sao chép, di chuyển tập tin và thư mục

2.2.5. Xóa, khôi phục tập tin và thư mục

2.2.6. Tìm kiếm tập tin và thư mục

2.3. Một số phần mềm tiện ích

2.3.1. Phần mềm nén, giải nén tập tin

2.3.2. Phần mềm diệt virus

2.4. Sử dụng tiếng Việt

2.4.1. Các bộ mã tiếng Việt

2.4.2. Cách thức nhập tiếng Việt

2.4.3. Chọn phần mềm nhập tiếng Việt

2.5. Sử dụng máy in

2.5.1. Lựa chọn máy in

2.5.2. In

Chương III: Xử lý văn bản cơ bản

Thời gian: 15 giờ (LT: 3 giờ; TH, TL, BT: 12 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày sơ lược được một số kiến thức cơ bản về văn bản và xử lý văn bản, sử dụng phần mềm Microsoft Word trong soạn thảo văn bản;

- Sử dụng được phần mềm soạn thảo Microsoft Word để soạn thảo được văn bản đơn giản theo mẫu, in được văn bản.

2. Nội dung:

2.1. Khái niệm văn bản và xử lý văn bản

2.1.1. Khái niệm văn bản

2.1.2. Khái niệm xử lý văn bản

2.2. Sử dụng Microsoft Word

2.2.1. Giới thiệu Microsoft Word

2.2.1.1. Mở, đóng Microsoft Word

2.2.1.2. Giới thiệu giao diện Microsoft Word

2.2.2. Thao tác với tập tin Microsoft Word

2.2.2.1. Mở một tập tin có sẵn

2.2.2.2. Tạo một tập tin mới

2.2.2.3. Lưu tập tin

2.2.2.4. Đóng tập tin

2.2.3. Định dạng văn bản

2.2.3.1. Định dạng văn bản (Text)

2.2.3.2. Định dạng đoạn văn

2.2.3.2.1. Định dạng đoạn (Paragraph)

2.2.3.2.2. Định dạng Bullets, Numbering

2.2.3.2.3. Thiết lập điểm dừng (Tab)

2.2.3.2.4. Định dạng khung và nền (Borders and Shading)

2.2.3.3. Kiểu dáng (Style)

2.2.3.4. Chèn (Insert) các đối tượng vào văn bản

2.2.3.4.1. Bảng (Table)

2.2.3.4.2. Chèn hình ảnh (Picture)

2.2.3.4.3. Chèn chữ nghệ thuật (WordArt)

2.2.3.4.4. Chèn ký tự đặc biệt

2.2.3.4.5. Chèn đối tượng Shapes

2.2.3.5. Hộp văn bản (Textbox)

2.2.3.6. Tạo tiêu đề trang (Header & Footer)

2.2.4. In văn bản

Chương IV: Sử dụng bảng tính cơ bản

Thời gian: 9 giờ (LT: 3 giờ; TH, TL, BT: 6 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày sơ lược được một số kiến thức cơ bản về bảng tính, trang tính; về sử dụng phần mềm Microsoft Excel;

- Sử dụng được phần mềm Microsoft Excel để tạo bảng tính, trang tính; nhập và định dạng dữ liệu; sử dụng các biểu thức toán học, các hàm cơ bản để tính toán các bài toán đơn giản.

2. Nội dung:

2.1. Kiến thức cơ bản về bảng tính (Workbook)

2.2.1. Khái niệm bảng tính

2.2.2. Các bước xây dựng bảng tính thông thường

2.2. Sử dụng Microsoft Excel

2.2.1. Làm việc với phần mềm Microsoft Excel

2.2.1.1. Mở, đóng phần mềm

2.2.1.2. Giao diện Microsoft Excel

2.2.2. Thao tác trên tập tin bảng tính

2.2.2.1. Mở tập tin bảng tính

2.2.2.2. Lưu bảng tính

2.2.2.3. Đóng bảng tính

2.3. Thao tác với ô

2.3.1. Các kiểu dữ liệu

2.3.2. Cách nhập dữ liệu

2.3.3. Chỉnh sửa dữ liệu

2.3.3.1. Xóa dữ liệu

2.3.3.2. Khôi phục dữ liệu

2.4. Làm việc với trang tính (Worksheet)

2.4.1. Dòng và cột

2.4.1.1. Thêm dòng và cột

2.4.1.2. Xóa dòng và cột

2.4.1.3. Hiệu chỉnh kích thước ô, dòng, cột

2.4.2. Trang tính

2.4.2.1. Tạo, xóa, di chuyển, sao chép các trang tính

2.4.2.2. Thay đổi tên trang tính

2.4.2.3. Mở nhiều trang tính

2.4.2.4. Tính toán trên nhiều trang tính

2.5. Biểu thức và hàm

2.5.1. Biểu thức số học

2.5.1.1. Khái niệm biểu thức số học

2.5.1.2. Tạo biểu thức số học đơn giản

2.5.1.3. Các lỗi thường gặp

2.5.2. Hàm

2.5.2.1. Khái niệm hàm, cú pháp hàm, cách nhập hàm

2.5.2.2. Toán tử so sánh =, <, >

2.5.2.3. Các hàm cơ bản (SUM, AVERAGE, MIN, MAX, COUNT, COUNTA, ROUND)

2.5.2.4. Hàm điều kiện IF

2.5.2.5. Các hàm ngày (DAY, MONTH, YEAR)

2.5.2.6. Các hàm tìm kiếm (VLOOKUP, HLOOKUP)

2.6. Định dạng ô, dãy ô

2.6.1. Định dạng kiểu số, ngày, tiền tệ

2.6.2. Định dạng văn bản

2.6.3. Căn chỉnh, hiệu ứng viền

2.7. Kết xuất và phân phối trang tính, bảng tính

2.7.1. Trình bày trang tính để in

2.7.2. Kiểm tra và in

2.7.3. Phân phối trang tính

Chương V: Sử dụng trình chiếu cơ bản

Thời gian: 8 giờ (LT: 2 giờ; TH, TL, BT: 6 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày sơ lược được một số kiến thức cơ bản về sử dụng máy tính và phần mềm Microsoft PowerPoint trong việc thiết kế và trình chiếu thông tin;

- Sử dụng được phần mềm trình chiếu Microsoft PowerPoint để soạn thảo nội dung, thiết kế và trình chiếu một số nội dung đơn giản.

2. Nội dung:

2.1. Kiến thức cơ bản về bài thuyết trình

- 2.1.1. Khái niệm bài thuyết trình
- 2.1.2. Các bước cơ bản để tạo một bài thuyết trình

2.2. Sử dụng phần mềm Microsoft PowerPoint

- 2.2.1. Các thao tác tạo trình chiếu cơ bản
 - 2.2.1.1. Giới thiệu Microsoft PowerPoint
 - 2.2.1.2. Tạo một bài thuyết trình cơ bản
 - 2.2.1.3. Các thao tác trên slide
 - 2.2.1.4. Chèn Picture
 - 2.2.1.5. Chèn Shapes, WordArt và Textbox
 - 2.2.1.6. Chèn Table, Chart, SmartArt
- 2.2.2. Hiệu ứng, trình chiếu và in bài thuyết trình
 - 2.2.2.1. Tạo các hiệu ứng hoạt hình cho đối tượng
 - 2.2.2.2. Tạo các hiệu ứng chuyển slide
 - 2.2.2.3. Cách thực hiện một trình diễn
 - 2.2.2.4. Lặp lại trình diễn
 - 2.2.2.5. In bài thuyết trình

Chương VI: Sử dụng internet cơ bản

Thời gian: 4 giờ (LT: 2 giờ; TH, TL, BT: 2 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày sơ lược được một số kiến thức cơ bản về Internet, WWW (World Wide Web), các thao tác với thư điện tử;
- Sử dụng được các thao tác đơn giản trong trình duyệt Web, nhận và soạn thảo trả lời thư điện tử; tìm kiếm thông tin.
- Nhận biết và thực hiện được các biện pháp an toàn bảo mật thông tin khi sử dụng các thiết bị, trang thông tin liên quan đến Internet.

2. Nội dung:

2.1. Kiến thức cơ bản về Internet

- 2.1.1. Tổng quan về Internet
- 2.1.2. Dịch vụ WWW (World Wide Web)

2.2. Khai thác và sử dụng Internet

- 2.2.1. Sử dụng trình duyệt Web
- 2.2.3. Thư điện tử (Email)

2.2.3. Tìm kiếm thông tin (Search)

2.2.4. Bảo mật khi làm việc với Internet

2.3. Kiến thức cơ bản về an toàn và bảo mật thông tin trên mạng

2.3.1. Nguồn gốc các nguy cơ đối với việc đảm bảo an toàn dữ liệu và thông tin

2.3.2. Tác dụng và hạn chế chung của phần mềm diệt virus, phần mềm an ninh mạng

2.3.3. An toàn thông tin khi sử dụng các loại thiết bị di động và máy tính trên internet

2.3.4. An toàn khi sử dụng mạng xã hội

*** Kiểm tra** Thời gian: 1 giờ

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng:

- Phòng máy tính có cấu hình phù hợp (đảm bảo mỗi sinh viên 1 máy). Phòng được trang bị hệ thống đèn đủ ánh sáng và máy điều hòa.

- Bàn, ghế cho sinh viên (mỗi bàn đặt 1 bộ máy tính).

- Bàn ghế giáo viên, bảng, máy chiếu, bút bảng.

2. Trang thiết bị máy móc:

- Máy tính cài hệ điều hành Windows, Microsoft Office (Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint), phần mềm tiện ích và có kết nối Internet.

- Các thiết bị phần cứng máy tính gồm: Mainboard, CPU, Ram, Ổ cứng, Card màn hình, Card âm thanh, Card mạng, Vỏ máy tính, Nguồn máy tính, Màn hình, Bàn phím, Chuột, Loa.

- Có một máy server quản lý toàn bộ máy con có kết nối mạng LAN và một máy cho giáo viên.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Giáo trình, bài giảng, hệ thống bài tập, tài liệu tham khảo.

4. Các điều kiện khác: Không

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP, ĐÁNH GIÁ:

1. Nội dung:

- Kiến thức: Đánh giá thông qua bài kiểm tra thực hành, học sinh cần đạt các yêu cầu gồm nội dung sau: Làm việc với các thành phần trên cửa sổ Desktop, các chương trình ứng dụng, Windows Explorer, Control Panel, cách bỏ dấu tiếng Việt trong Windows, soạn thảo văn bản với Word, thực hiện tính toán với Excel và tạo bài thuyết trình bằng Powerpoint.

- Kỹ năng: Đánh giá kỹ năng của học sinh thông qua việc thực hành các bài tập thực hành trên máy tính.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Chuẩn bị đầy đủ tài liệu học tập;

+ Tham gia đầy đủ thời lượng môn học;

+ Chuyên cần, say mê môn học;

+ Thực hành các bài tập và tham khảo thêm tài liệu.

2. Phương pháp:

- Các kiến thức và kỹ năng trên sẽ được đánh giá qua các bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và bài kiểm tra kết thúc môn học. Điểm trung bình môn học được tính theo Thông tư số 04/2022/TT-LĐTBXH, ngày 30/3/2022, của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Môn học Tin học được sử dụng để giảng dạy trình độ trung cấp.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:

- Đối với giáo viên: Kết hợp việc giảng dạy lý thuyết với việc mô phỏng các thao tác trên máy tính thông qua phần mềm Netsupport School để học sinh dễ hình dung. Đồng thời áp dụng các phương pháp dạy học tích cực nhằm gây được hứng thú cho học sinh, làm cho học sinh chủ động, tích cực tiếp thu kiến thức để đạt được mục tiêu của môn học.

. - Đối với người học: Chủ động, tích cực tiếp thu kiến thức để đạt được mục tiêu của môn học.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Chương 2, 3, 4, 5, 6.

4. Tài liệu tham khảo:

- Quyết định số 392/QĐ-TTg ngày 27/3/2015 của Thủ tướng Chính phủ phê duyệt “Chương trình mục tiêu phát triển công nghiệp công nghệ thông tin đến 2020, tầm nhìn 2025”.

- Quyết định số 1982/QĐ-TTg ngày 31/10/2014 của Thủ tướng Chính phủ phê duyệt đề án “Ứng dụng công nghệ thông tin trong quản lý, hoạt động dạy và học nghề đến năm 2020”.

- Thông tư số 03/2014/TT-BTTTT ngày 11/3/2014 của Bộ Thông tin và Truyền thông quy định chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin.

- Thông tư liên tịch số 17/2016/TTLT-BGDĐT-BTTTT ngày 21/06/2016 của Bộ Giáo dục và Đào tạo và Bộ Thông tin và Truyền thông quy định tổ chức thi và cấp chứng chỉ ứng dụng công nghệ thông tin.

- Thông tư số 44/2017/TT-BTTTT ngày 29/12/2017 của của Bộ Thông tin và Truyền thông Quy định về việc công nhận chứng chỉ công nghệ thông tin của tổ chức nước ngoài sử dụng ở Việt Nam đáp ứng chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin

- Nguyễn Đăng Ty, Hồ Thị Phương Nga, Giáo trình Tin học Đại cương, NXB Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh, 2015.

- Huyền Trang, Sử dụng Internet an toàn, NXB Phụ nữ, 2014.

- Phạm Phương Hoa, Phạm Quang Hiến, Giáo trình thực hành Microsoft Word, NXB Thanh Niên, 2016.

- Phạm Phương Hoa, Phạm Quang Hiến, Giáo trình thực hành Excel, NXB Thanh Niên, 2017.

- Joan Lambert and Curtis Frye, Microsoft Office 2016 Step by Step 1st Edition, Microsoft, 2015.

- Peter Weverka, Office 2016 All-In-One For Dummies 1st Edition, John Wiley & Sons, 2016./.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

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

Tên môn học: TIẾNG ANH

Mã môn học: MH04226

Thời gian thực hiện môn học: 90 giờ (Lý thuyết: 30 giờ; Thực hành, thảo luận, bài tập: 56 giờ; Kiểm tra: 4 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC:

- Vị trí của môn học: Môn học Tiếng Anh là một trong các môn học ngoại ngữ bắt buộc thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp.

- Tính chất của môn học: Chương trình môn học Tiếng Anh này bao gồm các kiến thức, kỹ năng sử dụng Tiếng Anh cơ bản trong đời sống, học tập và hoạt động nghề nghiệp phù hợp với trình độ được đào tạo.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

Sau khi học xong chương trình ở trình độ trung cấp, người học đạt được trình độ năng lực Tiếng Anh Bậc 1 theo Khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dùng cho Việt Nam, cụ thể:

- Về kiến thức:

+ Nhận biết và giải thích được các cấu trúc ngữ pháp cơ bản về thành phần của câu, cách sử dụng thì hiện tại và quá khứ, phân loại danh từ, đại từ và tính từ; nhận biết được các từ vựng về giới thiệu bản thân và người khác, các hoạt động hàng ngày, sở thích, địa điểm, thực phẩm và đồ uống, các sự kiện đặc biệt và kỳ nghỉ.

- Về kỹ năng:

+ Kỹ năng nghe: Theo dõi và hiểu được lời nói khi được diễn đạt chậm, rõ ràng, có khoảng ngừng để kịp thu nhận các thông tin về các chủ đề liên quan đến thành viên gia đình, các hoạt động giải trí trong thời gian rảnh rỗi, vị trí đồ vật trong nhà, các loại thức ăn và đồ uống phổ biến, các hoạt động trong các dịp lễ hoặc sự kiện đặc biệt, du lịch, các hoạt động hàng ngày và các sở thích.

+ Kỹ năng nói: Đưa ra và hỏi đáp các nhận định đơn giản liên quan đến các chủ đề rất quen thuộc như tự giới thiệu bản thân, gia đình, nghề nghiệp, trình bày sở thích, đặt câu hỏi về số lượng, trình bày về những ngày lễ hoặc sự kiện đặc biệt, du lịch, các hoạt động hàng ngày và các sở thích.

+ Kỹ năng đọc: Đọc hiểu các đoạn văn bản ngắn và đơn giản về các chủ đề thông qua các bài đọc có liên quan đến giới thiệu bạn bè, các hoạt động trong thời gian rảnh rỗi, nơi chốn, các món ăn và thức uống phổ biến, các ngày lễ đặc biệt và kỳ nghỉ, các hoạt động hàng ngày và các sở thích.

+ Kỹ năng viết: Viết được những cụm từ, câu ngắn về bản thân, gia đình, trường lớp, nơi làm việc, sở thích và các hoạt động trong thời gian rảnh rỗi, mô tả nhà ở, thức ăn và đồ uống, các lễ hội và dịp đặc biệt, các kỳ nghỉ và các sở thích.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

+ Nhận thức được tầm quan trọng của ngoại ngữ nói chung và Tiếng Anh nói riêng, có trách nhiệm trong việc sử dụng tiếng Anh trong đời sống, học tập và nghề nghiệp;

+ Có thể làm việc độc lập hoặc theo nhóm trong việc áp dụng tiếng Anh vào học tập, lao động và các hoạt động khác.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

Số TT	Tên đơn vị bài học	Tổng số	Thời gian (giờ)		
			Lý thuyết	Thực hành, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Bài 1: Gia đình và bạn bè (Family and friends)	9	3	6	
2	Bài 2: Thời gian rảnh rỗi (Leisure time)	9	3	6	
3	Bài 3: Địa điểm (Places)	9	3	6	
4	Bài 4: Các loại thực phẩm và đồ uống (Food and drink)	9	3	6	
5	Ôn tập và kiểm tra (Consolidation & test)	9	3	4	2
6	Bài 5: Các sự kiện đặc biệt (Special occasions)	9	3	6	

Số TT	Tên đơn vị bài học	Tổng số	Thời gian (giờ)		
			Lý thuyết	Thực hành, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
7	Bài 6: Kỳ nghỉ (Vacation)	9	3	6	
8	Bài 7: Các hoạt động hàng ngày (Activities)	9	3	6	
9	Bài 8: Sở thích (Hobbies and interests)	9	3	6	
10	Ôn tập và kiểm tra (Consolidation & test)	9	3	4	2
	Cộng	90	30	56	4

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Gia đình và bạn bè (Family and friends)

Thời gian: 9 giờ (LT: 3 giờ; TH, TL, BT: 6 giờ)

1. Mục tiêu:

- Nhận biết các động từ thông dụng và từ vựng về gia đình;
- Nhận biết và sử dụng được thì hiện tại đơn, tính từ sở hữu, đại từ và đại từ chỉ định;
- Nghe và trả lời câu hỏi về đề tài gia đình;
- Nói về bản thân và gia đình;
- Đọc hiểu bài đọc và trả lời câu hỏi về gia đình;
- Viết đoạn văn giới thiệu bản thân.

2. Nội dung:

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

2.1.1. Gia đình;

2.1.2. Nghề nghiệp;

2.1.3. Các động từ thông dụng và các hoạt động.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

2.2.1. Động từ “to be”;

2.2.2. Tính từ sở hữu;

2.2.3. Đại từ và đại từ chỉ định;

2.2.4. Thì hiện tại đơn.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

2.3.1. Nghe và trả lời câu hỏi về thông tin cá nhân và gia đình;

2.3.2. Bài tập True/False.

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

2.4.1. Giới thiệu bản thân và gia đình;

2.4.2. Hỏi và trả lời.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

2.5.1. Bài đọc: My friend Minh;

2.5.2. Bài tập trắc nghiệm;

2.5.3. Bài tập True/False.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

Viết đoạn văn giới thiệu bản thân (tối thiểu 50 từ).

Bài 2: Thời gian rảnh rỗi (Leisure time)

Thời gian: 9 giờ (LT: 3 giờ; TH, TL, BT: 6 giờ)

1. Mục tiêu:

- Nhận biết và đặt ví dụ với các trạng từ chỉ tần suất (Adverbs of frequency), động từ khiếm khuyết can/can't và câu hỏi với How often...?;

- Sử dụng các từ vựng về sở thích, thể thao và hoạt động lúc rảnh rỗi;

- Nghe các cá nhân giới thiệu sở thích và trả lời câu hỏi;

- Trình bày về sở thích và các hoạt động trong thời gian rảnh rỗi;

- Đọc hiểu bài đọc và trả lời câu hỏi về sở thích trong thời gian rảnh rỗi;
- Viết về các hoạt động yêu thích trong thời gian rảnh rỗi.

2. Nội dung:

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

- 2.1.1. Các môn thể thao;
- 2.1.2. Các hoạt động trong thời gian rảnh rỗi.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

- 2.2.1. Trạng từ chỉ tần suất;
- 2.2.2. Động từ khiếm khuyết Can/can't;
- 2.2.3. Cấu trúc How often...?.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

- 2.3.1. Nghe các cá nhân giới thiệu sở thích và trả lời câu hỏi;
- 2.3.2. Bài tập nghe và lựa chọn đáp án chính xác;
- 2.3.3. Bài tập nghe và kết hợp đúng đối tượng và hoạt động.

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

- 2.4.1. Trình bày về sở thích và các hoạt động trong thời gian rảnh rỗi;
- 2.4.2. Phỏng vấn một người bạn trong lớp.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

- 2.5.1. Bài đọc: What does she usually do on Saturdays?;
- 2.5.2. Đọc và trả lời câu hỏi;
- 2.5.3. Bài tập trắc nghiệm;
- 2.5.4. Bài tập True/False.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

Viết về các hoạt động yêu thích trong thời gian rảnh rỗi (tối thiểu 50 từ).

Bài 3: Địa điểm (Places)

Thời gian: 9 giờ (LT: 3 giờ; TH, TL, BT: 6 giờ)

1. Mục tiêu:

- Nhận biết và đặt ví dụ với There is/there are, giới từ chỉ nơi chốn và các từ vựng về vật dụng trong nhà, các địa điểm phổ biến và các tính từ phổ biến;
- Nghe và trả lời câu hỏi về vị trí các vật dụng trong nhà;
- Hỏi đường và chỉ đường;
- Đọc hiểu bài đọc giới thiệu về thành phố và các địa điểm nổi bật;
- Viết đoạn văn ngắn giới thiệu về quê hương của bạn.

2. Nội dung:

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

2.1.1. Các địa điểm trong thành phố;

2.1.2. Các tính từ thông dụng;

2.1.3. Các đồ vật trong nhà;

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

2.2.1. Cấu trúc There is/ There are;

2.2.2. Giới từ chỉ nơi chốn.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

2.3.1. Nghe và trả lời câu hỏi về vị trí các vật dụng trong nhà;

2.3.2. Bài tập nghe và chọn đáp án chính xác.

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

2.4.1. Mô tả vị trí các đồ vật và nơi chốn trong hình ảnh;

2.4.2. Bài tập điền hoàn chỉnh bằng câu hỏi.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

2.5.1. Bài đọc: Da Nang City - a worth-living city in Viet Nam;

2.5.2. Bài tập đọc và trả lời câu hỏi.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

Viết đoạn văn ngắn mô tả một căn phòng trong nhà bạn (tối thiểu 50 từ).

Bài 4: Các loại thực phẩm và đồ uống (Food and drink)

Thời gian: 9 giờ (LT: 3 giờ; TH, TL, BT: 6 giờ)

1. Mục tiêu:

- Nhận biết và đặt ví dụ với danh từ đếm được và không đếm được (Countable and uncountable nouns), cấu trúc How much/how many, động từ khiếm khuyết Should / shouldn't, cấu trúc Would like và các từ vựng về các loại thức ăn và đồ uống;

- Nghe và trả lời câu hỏi về các loại thức ăn, đồ uống;

- Hỏi về số lượng;

- Đọc hiểu một số thức ăn và đồ uống trong thực đơn;

- Viết đoạn văn ngắn nêu những việc nên làm và không nên làm để có sức khỏe tốt.

2. Nội dung:

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

Các loại thực phẩm và đồ uống.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

2.2.1. Danh từ đếm được và không đếm được;

2.2.2. Cấu trúc How much/ How many;

2.2.3. Cấu trúc Should/ Shouldn't;

2.2.4. Cấu trúc Would like.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

2.3.1. Nghe và trả lời câu hỏi về các loại thức ăn, đồ uống;

2.3.2. Bài tập True/False;

2.3.3. Bài tập trắc nghiệm.

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

2.4.1. Hỏi về số lượng trong mua sắm;

2.4.2. Bài tập điền hoàn chỉnh câu với **much** hoặc **many**;

2.4.3. Bài tập lựa chọn đáp án đúng;

2.4.4. Bài tập sửa lỗi câu.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

2.5.1. Bài đọc: A restaurant menu;

2.5.2. Bài tập phân loại từ vựng;

2.5.3. Bài tập True/False.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

Viết đoạn văn ngắn nêu những việc nên làm và không nên làm để có sức khỏe tốt (tối thiểu 50 từ).

Ôn tập và kiểm tra (Consolidation & test)

Thời gian: 9 giờ (LT: 3 giờ; TH, TL, BT: 4 giờ; KT: 2 giờ)

Bài 5: Các sự kiện đặc biệt (Special occasions)

Thời gian: 9 giờ (LT: 3 giờ; TH, TL, BT: 6 giờ)

1. Mục tiêu:

- Sử dụng thì Present simple và Present continuous, giới từ chỉ thời gian (prepositions of time) và các từ vựng về quần áo, màu sắc, lễ hội và sự kiện đặc biệt và tính từ mô tả ngoại hình;

- Nghe và trả lời câu hỏi về lễ hội và các thông tin có liên quan;

- Thực hành nói về các hoạt động của gia đình trong các lễ hội và sự kiện đặc biệt;

- Đọc hiểu và trả lời câu hỏi về các hoạt động trong ngày Tết truyền thống Việt Nam;

- Viết đoạn văn ngắn mô tả một lễ hội hoặc sự kiện đặc biệt.

2. Nội dung:

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

2.1.1. Các ngày lễ quan trọng;

2.1.2. Từ vựng mô tả ngoại hình;

2.1.3. Quần áo và màu sắc.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

2.2.1. Thì hiện tại đơn;

2.2.2. Thì hiện tại tiếp diễn;

2.2.3. Giới từ chỉ thời gian.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

2.3.1. Nghe và trả lời câu hỏi về lễ hội và các thông tin có liên quan;

2.3.2. Bài tập lựa chọn đáp án đúng;

2.3.3. Thực hành theo cặp đôi;

2.3.4. Bài tập nghe và điền từ vào chỗ trống.

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

2.4.1. Thực hành nói về các hoạt động của gia đình trong các lễ hội và sự kiện đặc biệt;

2.4.2. Bài tập sắp xếp câu theo trật tự phù hợp;

2.4.3. Thực hành nói với bạn trong lớp.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

2.5.1. Bài đọc: Tet holiday;

2.5.2. Bài tập đọc và trả lời câu hỏi;

2.5.3. Thảo luận.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

Viết đoạn văn ngắn mô tả một lễ hội hoặc sự kiện đặc biệt (tối thiểu 50 từ).

Bài 6: Kỳ nghỉ (Vacation)

Thời gian: 9 giờ (LT: 3 giờ; TH, TL, BT: 6 giờ)

1. Mục tiêu:

- Sử dụng thì quá khứ đơn (Past simple), các cụm từ chỉ thời gian, các vật dụng và hoạt động liên quan đến kỳ nghỉ, tính từ mô tả nơi chốn và cảm xúc;
- Nghe và trả lời câu hỏi về kỳ nghỉ;
- Thực hành đặt câu hỏi có liên quan đến kỳ nghỉ;
- Đọc hiểu và trả lời câu hỏi về một chuyến du lịch đã thực hiện;
- Viết đoạn văn ngắn kể về kỳ nghỉ vừa qua của bạn.

2. Nội dung:

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

2.1.1. Các hoạt động liên quan đến kỳ nghỉ;

2.1.2. Các vật dụng liên quan đến kỳ nghỉ;

2.1.3. Các tính từ mô tả nơi chốn và cảm xúc.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

2.2.1. Thì quá khứ đơn;

2.2.2. Dạng quá khứ của động từ To be;

2.2.3. Dạng quá khứ của động từ Can;

2.2.4. Động từ hợp quy tắc.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

2.3.1. Nghe và trả lời câu hỏi về kỳ nghỉ;

2.3.2. Bài tập nghe và lựa chọn đáp án đúng;

2.3.3. Bài tập nghe và kết hợp.

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

2.4.1. Thực hành đặt câu hỏi có liên quan đến kỳ nghỉ;

2.4.2. Bài tập sắp xếp câu theo trật tự phù hợp;

2.4.3. Thực hành với bạn trong lớp.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

2.5.1. Bài đọc: My first trip to Hanoi;

2.5.2. Bài tập đọc và trả lời câu hỏi;

2.5.3. Bài tập True/False.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

Viết đoạn văn ngắn kể về kỳ nghỉ vừa qua của bạn (tối thiểu 50 từ).

Bài 7: Các hoạt động hằng ngày (Activities)

Thời gian: 9 giờ (LT: 3 giờ; TH, TL, BT: 6 giờ)

1. Mục tiêu:

- Sử dụng kết hợp thì hiện tại đơn và thì hiện tại tiếp; to infinitive và gerund và từ vựng về các hoạt động hàng ngày; các tính từ chỉ tính cách;

- Nghe và trả lời câu hỏi về đề tài các hoạt động hàng ngày;

- Nói về các hoạt động hàng ngày;

- Đọc hiểu bức thư giới thiệu về một chuyến du lịch;

- Viết đoạn văn mô tả hoạt động đang diễn ra trong một bức tranh.

2. Nội dung:

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

2.1.1. Các hoạt động hàng ngày;

2.1.2. Tính từ chỉ tính cách.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

2.2.1. Kết hợp thì hiện tại đơn và thì hiện tại tiếp diễn;

2.2.2. To infinitive and Gerund.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

2.3.1. Nghe và trả lời câu hỏi về đề tài các hoạt động hàng ngày;

2.3.2. Bài tập nghe và lựa chọn đáp án đúng;

2.3.3. Bài tập nghe và trả lời câu hỏi.

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

2.4.1. Nói về các hoạt động hàng ngày;

2.4.2. Thực hành nghe và lặp lại;

2.4.3. Thực hành theo cặp đôi.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

2.5.1. Bài đọc: A letter;

2.5.2. Bài tập đọc và lựa chọn đáp án đúng.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

Viết đoạn văn mô tả hoạt động đang diễn ra trong một bức tranh (tối thiểu 50 từ).

Bài 8: Sở thích (Hobbies and interests)

Thời gian: 9 giờ (LT: 3 giờ; TH, TL, BT: 6 giờ)

1. Mục tiêu:

- Sử dụng kết hợp thì quá khứ đơn (Past simple) và thì quá khứ tiếp diễn (Past continuous) các từ vựng về sở thích, các môn thể thao đi chung với động từ: **play, go** và **do**;

- Nghe các cá nhân nói về sở thích và trả lời câu hỏi;

- Nói về sở thích trong quá khứ và hiện tại;
- Đọc hiểu bài đọc và trả lời câu hỏi về sở thích;
- Viết đoạn văn ngắn mô tả các sở thích của bản thân.

2. Nội dung:

2.1. Từ vựng (Vocabulary)

- 2.1.1. Sở thích;
- 2.1.2. Cấu trúc Play/go/do+ sport.

2.2. Ngữ pháp (Grammar)

- 2.2.1. Thì quá khứ đơn;
- 2.2.2. Thì quá khứ tiếp diễn;
- 2.2.3. Kết hợp thì quá khứ đơn và thì quá khứ tiếp diễn.

2.3. Kỹ năng nghe (Listening)

- 2.3.1. Nghe các cá nhân nói về sở thích và trả lời câu hỏi;
- 2.3.2. Bài tập nghe và lựa chọn đáp án đúng.

2.4. Kỹ năng nói (Speaking)

- 2.4.1. Nói về sở thích trong quá khứ và hiện tại;
- 2.4.2. Thực hành nghe và lặp lại.

2.5. Kỹ năng đọc (Reading)

- 2.5.1. Bài đọc: What is a hobby?;
- 2.5.2. Bài tập True/False/Not given.

2.6. Kỹ năng viết (Writing)

Viết đoạn văn ngắn mô tả các sở thích của bản thân (tối thiểu 80 từ).

Ôn tập và kiểm tra (Consolidation & test)

Thời gian: 9 giờ (LT: 3 giờ; TH, TL, BT: 4 giờ; KT: 2 giờ)

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phòng học chuyên môn/nhà xưởng

- Phòng học được trang bị hệ thống đèn đủ ánh sáng;
- Bàn, ghế rời cho từng sinh viên;
- Bàn ghế giáo viên, bảng, máy chiếu, phấn (hoặc bút bảng).

2. Trang thiết bị máy móc

- Máy chiếu, hệ thống âm thanh.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu

- Giáo viên sử dụng giáo trình dùng chung và tham khảo các tài liệu giảng dạy khác hỗ trợ bài giảng.

4. Các điều kiện khác

- Khuyến khích trường trang bị phòng học nghe nhìn và các điều kiện khác để có thể tổ chức giảng dạy môn học hoặc một số nội dung của môn học theo hình thức trực tuyến.

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP, ĐÁNH GIÁ:

1. Nội dung:

- Kiến thức: Các kiến thức về từ vựng và cấu trúc ngữ pháp theo từng chủ đề liên quan trong chương trình.

- Kỹ năng:

+ Kỹ năng nghe: Nghe và xác định thông tin về gia đình, bạn bè, các hoạt động hàng ngày và trong các sự kiện đặc biệt, vị trí và nơi chốn, và các sở thích theo yêu cầu.

+ Kỹ năng nói: Tự giới thiệu về bản thân, gia đình, công việc, sở thích và các hoạt động hàng ngày và trong các sự kiện đặc biệt theo yêu cầu.

+ Kỹ năng đọc: Đọc hiểu đại ý và thông tin chi tiết của các bài đọc ngắn theo yêu cầu.

+ Kỹ năng viết: Viết câu và đoạn văn ngắn về các chủ đề khác nhau theo yêu cầu.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Làm việc độc lập hoặc theo nhóm

2. Phương pháp:

- Các kiến thức và kỹ năng trên sẽ được đánh giá qua các bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và bài kiểm tra kết thúc môn học. Điểm trung bình môn học được tính theo Thông tư số 04/2022/TT-LĐTBXH, ngày 30/3/2022, của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phạm vi áp dụng môn học:

- Môn học Tiếng Anh là một trong các môn học bắt buộc thuộc khối các môn học chung được sử dụng để giảng dạy cho học sinh đào tạo trình độ trung cấp.

- Người học là đối tượng tuyển sinh hệ tốt nghiệp trung học cơ sở bắt buộc học toàn bộ chương trình môn học này. Người học là đối tượng tuyển sinh hệ tốt nghiệp trung học phổ thông hoặc đã được cấp giấy chứng nhận hoàn thành chương trình trung học phổ thông hoặc đã thi đạt yêu cầu đủ khối lượng kiến thức văn hóa trung học phổ thông, Hiệu trưởng nhà trường căn cứ vào chương trình này và chương trình học trung học phổ thông mà người học đã hoàn thành để xem xét, quyết định điều chỉnh chương trình môn học cho phù hợp, bảo đảm đạt được mục tiêu và chuẩn đầu ra của môn học.

2. Miễn trừ, bảo lưu kết quả học tập môn học

a) Miễn học, miễn thi kết thúc môn học Tiếng Anh

Người học được miễn học, miễn thi kết thúc môn học Tiếng Anh trong các trường hợp sau:

- Có chứng chỉ Tiếng Anh Bậc 1 trở lên theo Khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dùng cho Việt Nam;

- Có chứng chỉ Tiếng Anh tương đương cấp độ A1 trở lên theo Khung tham chiếu chung Châu Âu do các tổ chức nước ngoài cấp.

b) Bảo lưu, công nhận kết quả học tập

Thực hiện theo quy định tại Thông tư 09/2017/TT-BLĐTBXH của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

c) Người học có nhu cầu được miễn trừ, bảo lưu kết quả môn học phải có đơn đề nghị hiệu trưởng xem xét, quyết định khi nhập học và trước mỗi kỳ thi.

3. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:

- Đối với giáo viên: Giáo viên vận dụng linh hoạt các phương pháp dạy học; chú trọng phương pháp giao tiếp trong giảng dạy; áp dụng đa dạng các kỹ thuật dạy học; lấy người học làm trung tâm; tổ chức các hoạt động nghe, nói, đọc và viết sinh động nhằm tăng cường sự tham gia của người học; tổ chức các hoạt động đa dạng với sự hỗ trợ của các học liệu, giáo cụ trực quan sinh động phục vụ mục tiêu bài học.

- Đối với người học: Quan sát, hoạt động nhóm, thao tác theo hướng dẫn của giáo viên và làm bài tập về nhà.

- Khuyến khích việc tổ chức dạy và học trực tuyến môn học, kết hợp với các phần mềm tự học trực tuyến nhằm nâng cao chất lượng dạy và học.

- Bên cạnh việc học 90 giờ trên lớp, giáo viên nên xây dựng nội dung và mục tiêu tự học thêm 110 giờ cho người học thông qua hệ thống bài tập bổ sung, phần mềm hoặc ứng dụng tiếng Anh hỗ trợ tự học, tài liệu tham khảo khác nhằm giúp người học đạt năng lực A1 theo quy định sau khi tốt nghiệp trình độ trung cấp.

4. Những trọng tâm cần chú ý: Từ vựng, ngữ pháp và các kỹ năng ở các bài là những kiến thức trọng tâm học sinh cần nắm vững.

5. Tài liệu tham khảo:

- Thông tư số 01/2014/TT-BGDĐT ngày 24 tháng 01 năm 2014 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc Ban hành Khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dùng cho Việt Nam.

- Quyết định số 1982/QĐ-TTg ngày 18 tháng 10 năm 2016 của Thủ tướng Chính phủ phê duyệt Khung trình độ quốc gia Việt Nam.

- Thông tư 03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01 tháng 3 năm 2017 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định về quy trình xây dựng, thẩm định và ban hành chương trình; tổ chức biên soạn, lựa chọn, thẩm định giáo trình đào tạo trình độ trung cấp và cao đẳng.

- Thông tư 09/2017/TT-BLĐTBXH ngày 13 tháng 3 năm 2017 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định việc tổ chức thực hiện chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo niên chế hoặc theo phương thức tích lũy mô-đun hoặc tín chỉ; quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp.

- Tim Falla and Paul A. Davies, Solutions Elementary (02nd edition), Oxford University Press, 2012.

- Miles Craven, Breakthrough Plus 1, MacMillan Education, 2013.

- Herbert Puchta and Jeff Stranks, More! 1, Cambridge University Press, 2008.

- Jack C. Richards, Tactics for Listening (02nd edition), Oxford University Press, 2015.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

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

Tên môn học: PHÁP LUẬT

Mã môn học: MH01185

Thời gian thực hiện môn học: 15 giờ (Lý thuyết: 9 giờ; Thảo luận, bài tập: 5 giờ; Kiểm tra: 1 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC:

- Vị trí của môn học: Môn học Pháp luật là môn học bắt buộc thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp.

- Tính chất của môn học: Chương trình môn học bao gồm một số nội dung về nhà nước và pháp luật; giúp người học có nhận thức đúng và thực hiện tốt các quy định của pháp luật.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

- Về kiến thức:

+ Trình bày được một số nội dung cơ bản về Nhà nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam và hệ thống pháp luật của Việt Nam;

+ Trình bày được một số nội dung cơ bản về Hiến pháp nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam; pháp luật lao động; phòng, chống tham nhũng và bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng.

- Về kỹ năng:

+ Nhận biết được cấu trúc, chức năng của các cơ quan trong bộ máy nhà nước và các tổ chức chính trị, chính trị - xã hội ở Việt Nam; các thành tố của hệ thống pháp luật và các loại văn bản quy phạm pháp luật của Việt Nam;

+ Phân biệt được khái niệm, đối tượng, phương pháp điều chỉnh và vận dụng được các kiến thức được học về pháp luật lao động; phòng, chống tham nhũng; bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng vào việc xử lý các vấn đề liên quan trong các hoạt động hàng ngày.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Tôn trọng, sống và làm việc theo Hiến pháp và pháp luật; tự chủ được các hành vi của mình trong các mối quan hệ liên quan đến các nội dung đã được học, phù hợp với quy định của pháp luật và các quy tắc ứng xử chung của cộng đồng và của xã hội.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

TT	Tên chương/bài	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thảo luận/bài tập	Kiểm tra
1	Bài 1: Một số vấn đề chung về nhà nước và pháp luật	2	1	1	
2	Bài 2: Hiến pháp	2	1	1	
3	Bài 3: Pháp luật lao động	7	5	2	
4	Bài 4: Pháp luật phòng, chống tham nhũng	2	1	1	
5	Bài 5: Pháp luật bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng	1	1	0	
6	Kiểm tra	1			1
	Cộng	15	9	5	1

2. Nội dung chi tiết:

Bài 1: Một số vấn đề chung về nhà nước và pháp luật

Thời gian: 2 giờ (LT: 1 giờ; TL, BT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Nhận biết được bản chất, chức năng, nguyên tắc tổ chức và hoạt động của các cơ quan trong bộ máy Nhà nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam;

- Nhận biết được các thành tố của hệ thống pháp luật và hệ thống văn bản quy phạm pháp luật Việt Nam.

2. Nội dung:

2.1. Nhà nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam

2.1.1. Bản chất, chức năng của Nhà nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam

2.1.2. Nguyên tắc tổ chức và hoạt động của bộ máy Nhà nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam.

2.1.3. Bộ máy Nhà nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam

2.2. Hệ thống pháp luật Việt Nam

2.2.1. Các thành tố của hệ thống pháp luật

2.2.1.1. Quy phạm pháp luật

2.2.1.2. Chế định pháp luật

2.2.1.3. Ngành luật

2.2.2. Các ngành luật trong hệ thống pháp luật Việt Nam

2.2.3. Hệ thống văn bản quy phạm pháp luật

2.2.3.1. Khái niệm văn bản quy phạm pháp luật

2.2.3.2. Hệ thống văn bản quy phạm pháp luật của Việt Nam hiện nay

Bài 2: Hiến pháp

Thời gian: 2 giờ (LT: 1 giờ; TL, BT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm, vị trí của hiến pháp và một số nội dung cơ bản của Hiến pháp nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam;

- Nhận thức được trách nhiệm của các tổ chức, cá nhân trong việc thi hành và bảo vệ Hiến pháp.

2. Nội dung:

2.1. Hiến pháp trong hệ thống pháp luật Việt Nam

2.1.1. Khái niệm hiến pháp

2.1.2. Vị trí của hiến pháp trong hệ thống pháp luật Việt Nam

2.2. Một số nội dung cơ bản của Hiến pháp nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam năm 2013

2.2.1. Chế độ chính trị

2.2.2. Quyền con người, quyền và nghĩa vụ cơ bản của công dân

2.2.3. Kinh tế, xã hội, văn hóa, giáo dục, khoa học, công nghệ và môi trường

Bài 3: Pháp luật lao động

Thời gian: 7 giờ (LT: 5 giờ; TL, BT: 2 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được một số nội dung cơ bản về Luật lao động.
- Nhận biết được quyền, nghĩa vụ của người lao động, người sử dụng lao động và một số vấn đề cơ bản khác trong pháp luật lao động.

2. Nội dung:

2.1. Khái niệm, đối tượng và phương pháp điều chỉnh của Luật lao động

2.2. Các nguyên tắc cơ bản của Luật lao động

2.3. Một số nội dung của Bộ luật lao động

2.3.1. Quyền và nghĩa vụ của người lao động

2.3.2. Quyền và nghĩa vụ của người sử dụng lao động

2.3.3. Hợp đồng lao động

2.3.4. Tiền lương

2.3.5. Bảo hiểm xã hội

2.3.6. Thời gian làm việc, thời gian nghỉ ngơi

2.3.7. Kỷ luật lao động

2.3.8. Tranh chấp lao động

2.3.9. Công đoàn

Bài 4: Pháp luật phòng, chống tham nhũng

Thời gian: 2 giờ (LT: 1 giờ; TL, BT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được một số nội dung cơ bản về phòng, chống tham nhũng và các điểm chính của Luật Phòng, chống tham nhũng;
- Nhận thức đúng quyền, nghĩa vụ và trách nhiệm của công dân trong công tác phòng, chống tham nhũng.

2. Nội dung:

2.1. Khái niệm tham nhũng

2.2. Nguyên nhân, hậu quả của tham nhũng

2.3. Ý nghĩa, tầm quan trọng của công tác phòng, chống tham nhũng

2.4. Trách nhiệm của công dân trong việc phòng, chống tham nhũng

2.5. Giới thiệu Luật Phòng, chống tham nhũng

Bài 5: Pháp luật bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng

Thời gian: 1 giờ (LT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được quyền và nghĩa vụ của người tiêu dùng;
- Nhận thức được trách nhiệm của tổ chức, cá nhân đối với người tiêu dùng và bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng.

2. Nội dung:

2.1. Quyền và nghĩa vụ của người tiêu dùng

2.2. Trách nhiệm của tổ chức, cá nhân đối với người tiêu dùng và bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng

* Kiểm tra

Thời gian: 1 giờ

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: Phòng học.
2. Trang thiết bị máy móc: Máy tính, máy chiếu Projector.
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Phim, tranh ảnh minh họa các tình huống pháp luật, tài liệu phát tay cho học sinh, tài liệu tham khảo.
4. Các điều kiện khác: Không

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP, ĐÁNH GIÁ:

1. Nội dung:

- Kiến thức: Đánh giá thông qua bài kiểm tra trắc nghiệm, tình huống pháp luật, học sinh cần đạt các yêu cầu gồm nội dung sau:

- + Hệ thống kiến thức cơ bản về nhà nước và pháp luật;
- + Kiến thức pháp luật chuyên ngành liên quan trực tiếp đến quyền lợi và nghĩa vụ của người lao động;
- + Kiến thức pháp luật về Phòng chống tham nhũng.

- Kỹ năng: Đánh giá kỹ năng của học sinh thông qua việc thực hành các bài tập tình huống pháp luật.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Đánh giá trong quá trình học tập cần đạt các yêu cầu sau:

- + Chuẩn bị đầy đủ tài liệu học tập;
- + Tham gia đầy đủ thời lượng môn học;
- + Chuyên cần, say mê môn học.

2. Phương pháp:

- Các kiến thức và kỹ năng trên sẽ được đánh giá qua các bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và bài kiểm tra kết thúc môn học. Điểm trung bình môn học được tính

theo Thông tư số 04/2022/TT-LĐTBXH, ngày 30/3/2022, của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Môn học Pháp luật được sử dụng để giảng dạy trình độ trung cấp.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:

- Đối với giáo viên: Đây là môn học gắn liền với thực tế đời sống, nhằm mục tiêu giáo dục toàn diện người lao động trực tiếp trong sản xuất, kinh doanh, dịch vụ và trong cộng đồng. Vì vậy giáo viên nên áp dụng các phương pháp dạy học tích cực nhằm gây được hứng thú cho học sinh, làm cho học sinh chủ động, lòng ghép đưa vào những tình huống pháp luật, tích cực tiếp thu kiến thức để đạt được mục tiêu của môn học.

- Đối với người học: Tăng cường thảo luận, luyện tập tình huống pháp luật nhằm mục đích củng cố, ghi nhớ, khắc sâu kiến thức đã học.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Bài 2, 3 và 4.

4. Tài liệu tham khảo:

- Hiến pháp nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam, 2013.

- Bộ Luật lao động, 2012.

- Luật Bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng, 2010.

- Luật Phòng, chống tham nhũng, 2005.

- Quyết định số 1309/QĐ-TTg ngày 05/9/2017 của Thủ tướng Chính phủ Phê duyệt Đề án đưa nội dung quyền con người vào chương trình giáo dục trong hệ thống giáo dục quốc dân.

- Quyết định số 1997/QĐ-TTg ngày 18/10/2016 của Thủ tướng Chính phủ phê duyệt Chương trình phát triển các hoạt động bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng giai đoạn 2016 – 2020.

- Chỉ thị số 10/CT- TTg ngày 12/06/2013 của Thủ tướng Chính phủ về việc đưa nội dung phòng, chống tham nhũng vào giảng dạy tại các cơ sở giáo dục, đào tạo từ năm học 2013-2014.

- Thông tư số 08/2014/TT-BLĐTBXH ngày 22/04/2014 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội ban hành chương trình, giáo trình môn học Pháp luật dùng trong đào tạo trung cấp nghề, trình độ cao đẳng nghề.

- Bộ Giáo dục và Đào tạo: Giáo trình Pháp luật đại cương, Nhà Xuất bản Đại học Sư phạm, 2017.

- Bộ Giáo dục và Đào tạo: Tài liệu giảng dạy về phòng, chống tham nhũng dùng cho các trường đại học, cao đẳng không chuyên về luật (Phê duyệt kèm theo Quyết định

số 3468/QĐ-BGDĐT ngày 06 tháng 9 năm 2014 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo, năm 2014).

- Đại học Quốc gia thành phố Hồ Chí Minh - Trường Đại học Kinh tế - Luật: Giáo trình Luật Lao động, năm 2016.

- Trường Đại học Luật Hà Nội: Giáo trình Lý luận chung về Nhà nước và Pháp luật, Nhà Xuất bản Tư pháp, năm 2018.

- Trường Đại học Luật Hà Nội: Giáo trình Luật Hiến pháp Việt Nam, Nhà Xuất bản Công an nhân dân, năm 2017.

- Trường Đại học Luật Hà Nội: Giáo trình Luật Lao động Việt Nam, Nhà Xuất bản Công an nhân dân, năm 2018.

- Trường Đại học Luật Hà Nội: Giáo trình Xây dựng văn bản pháp luật, Nhà Xuất bản Tư pháp, năm 2016.

- Trường Đại học Luật TP. Hồ Chí Minh: Giáo trình Luật Hiến pháp Việt Nam, năm 2017.

- Trường Đại học Luật TP. Hồ Chí Minh: Giáo trình Pháp luật về hợp đồng và bồi thường thiệt hại ngoài hợp đồng, năm 2017./.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

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

Tên môn học: QUÁ TRÌNH VÀ THIẾT BỊ CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Mã môn học: MH03198

Thời gian thực hiện môn học: 45 giờ (Lý thuyết: 43 giờ; Thực hành: 0 giờ; Kiểm tra: 3 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC:

- Vị trí của môn học: Môn học được phân bố ở học kỳ 2 (Hệ THCS).
- Tính chất của môn học: Là học phần cơ sở bắt buộc.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

- Về kiến thức: Trình bày được các quá trình và thiết bị ứng dụng trong công nghệ thực phẩm.
- Về kỹ năng: Đánh giá và dự đoán được những biến đổi nguyên liệu, sản phẩm sau khi tiến hành các quá trình chế biến thực phẩm.
- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Nhận thức được động cơ học tập đúng đắn, có tinh thần và thái độ chủ động, tích cực, sáng tạo và thích thú đối với môn học.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
1	Chương 1: Phân loại các phương pháp và các quá trình công nghệ thực phẩm 1.1. Khái niệm về công nghệ 1.2. Các yếu tố ảnh hưởng đến các quá trình công nghệ 1.3. Phương pháp thực hiện các quá trình sản xuất 1.4. Những biến đổi cấu trúc của nguyên liệu trong quá trình sản xuất thực phẩm	3	3		
2	Chương 2: Quá trình phân loại 2.1. Mục đích của quá trình 2.2. Vật liệu và sản phẩm của quá trình	3	3		

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
	2.3. Phương pháp thực hiện quá trình 2.4. Lựa chọn 2.5. Phân loại 2.6. Thiết bị phân loại				
3	Chương 3: Quá trình ép 3.1. Phạm vi quá trình sử dụng 3.2. Vật liệu và biến đổi vật liệu trong quá trình ép 3.3. Yêu cầu của sản phẩm sau khi ép 3.4. Các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình ép 3.5. Phương pháp thực hiện quá trình ép 3.6. Thiết bị ép	3	3		
4	Chương 4: Quá trình làm nhỏ kích thước và nghiền 4.1. Quá trình làm nhỏ kích thước 4.2. Quá trình nghiền 4.3. Làm nhỏ kích thước vật liệu lỏng (đồng hóa) 4.4. Thiết bị làm nhỏ kích thước và nghiền	3	3		
5	Chương 5: Quá trình phối trộn 5.1. Mục đích công nghệ và phạm vi thực hiện quá trình 5.2. Đặc điểm nguyên liệu và những biến đổi trong quá trình phối trộn 5.3. Phương pháp thực hiện quá trình phối trộn 5.4. Thiết bị và vấn đề năng lượng	4	3		1
6	Chương 6: Quá trình lắng 6.1. Mục đích của quá trình	3	3		

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
	6.2. Đặc điểm vật liệu và những biến đổi 6.3. Sản phẩm sau lắng 6.4. Phương pháp thực hiện quá trình lắng 6.5. Thiết bị lắng				
7	Chương 7: Quá trình lọc 7.1. Mục đích và phạm vi sử dụng 7.2. Tính chất vật liệu, biến đổi vật liệu và sản phẩm sau khi lọc 7.3. Các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình lọc 7.4. Phương pháp thực hiện quá trình lọc 7.5. Thiết bị lọc	4	3		1
8	Chương 8: Quá trình sấy 8.1. Mục đích và phạm vi sử dụng 8.2. Vật liệu và các yêu cầu sản phẩm 8.3. Biến đổi vật liệu sấy 8.4. Phương pháp thực hiện quá trình sấy 8.5. Thiết bị sấy	4	4		
9	Chương 9: Quá trình cô đặc 9.1. Mục đích và phạm vi sử dụng 9.2. Đặc điểm nguyên liệu 9.3. Biến đổi của nguyên liệu 9.4. Yêu cầu khi cô đặc 9.5. Phương pháp thực hiện quá trình cô đặc 9.6. Thiết bị và vấn đề năng lượng	3	3		
10	Chương 10: Quá trình chiên (rán) 10.1. Mục đích và phạm vi sử dụng 10.2. Tính chất vật liệu và các biến đổi	3	3		

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
	10.3. Phương pháp thực hiện quá trình chiên (rán) 10.4. Thiết bị và vấn đề năng lượng				
11	Chương 11: Quá trình chần, hấp 11.1. Mục đích 11.2. Ảnh hưởng đến thực phẩm 11.3. Phương pháp thực hiện quá trình chần, hấp 11.4. Thiết bị chần, hấp	3	3		
12	Chương 12: Quá trình thanh trùng 12.1. Nguyên lý các quá trình thanh trùng 12.2. Thiết bị 12.3. Các yếu tố ảnh hưởng của thanh trùng đối với thực phẩm 12.4. Thiết bị thanh trùng	4	4		
13	Chương 13: Quá trình lạnh đông, tan giá 13.1. Mục đích và phạm vi sử dụng 13.2. Sự khác nhau giữa làm lạnh và lạnh đông 13.3. Nguyên liệu và những biến đổi trong quá trình làm lạnh và lạnh đông 13.4. Phương pháp thực hiện quá trình 13.5. Tan giá và làm ấm 13.6. Thiết bị lạnh đông	5	4		1
	Cộng	45	42	0	3

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Phân loại các phương pháp và các quá trình công nghệ thực phẩm

Thời gian: 3 giờ (LT: 3 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được các phương pháp, những biến đổi cấu trúc của nguyên liệu trong quá trình sản xuất thực phẩm.

2. Nội dung:

2.1. Khái niệm về công nghệ

2.2. Các yếu tố ảnh hưởng đến các quá trình công nghệ

2.3. Phương pháp thực hiện các quá trình sản xuất

2.4. Những biến đổi cấu trúc của nguyên liệu trong quá trình sản xuất thực phẩm

Chương 2: Quá trình phân loại

Thời gian: 3 giờ (LT: 3 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được mục đích và phương pháp thực hiện quá trình phân loại.

2. Nội dung:

2.1. Mục đích của quá trình

2.2. Vật liệu và sản phẩm của quá trình

2.3. Phương pháp thực hiện quá trình

2.4. Lựa chọn

2.5. Phân loại

2.6. Thiết bị phân loại

Chương 3: Quá trình ép

Thời gian: 3 giờ (LT: 3 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được những biến đổi vật liệu trong quá trình ép và phương pháp thực hiện quá trình.

2. Nội dung:

2.1. Phạm vi quá trình sử dụng

2.2. Vật liệu và biến đổi vật liệu trong quá trình ép

2.3. Yêu cầu của sản phẩm sau khi ép

2.4. Các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình ép

2.5. Phương pháp thực hiện quá trình

2.6. Thiết bị ép

Chương 4: Quá trình làm nhỏ kích thước và nghiền

Thời gian: 3 giờ (LT: 3 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được các phương pháp quá trình làm nhỏ kích thước, nghiền và đồng hóa.

2. Nội dung:

2.1. Quá trình làm nhỏ kích thước

2.2. Quá trình nghiền

2.3. Làm nhỏ kích thước vật liệu lỏng (đồng hóa)

2.4. Thiết bị làm nhỏ kích thước và nghiền

Chương 5: Quá trình phối trộn

Thời gian: 3 giờ (LT: 3 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được mục đích, những biến đổi và phương pháp thực hiện quá trình phối trộn.

2. Nội dung:

2.1. Mục đích công nghệ và phạm vi thực hiện quá trình

2.2. Đặc điểm nguyên liệu và những biến đổi trong quá trình phối trộn

2.3. Phương pháp thực hiện quá trình

2.4. Thiết bị và vấn đề năng lượng

Chương 6: Quá trình lắng

Thời gian: 3 giờ (LT: 3 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được mục đích, đặc điểm, những biến đổi của vật liệu và phương pháp thực hiện quá trình lắng.

2. Nội dung:

2.1. Mục đích của quá trình

2.2. Đặc điểm vật liệu và những biến đổi

2.3. Sản phẩm sau lắng

2.4. Phương pháp thực hiện quá trình lắng

2.5. Thiết bị lắng

Chương 7: Quá trình lọc

Thời gian: 4 giờ (LT: 3 giờ; KT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được mục đích, tính chất, biến đổi của vật liệu sau khi lọc, phương pháp thực hiện và các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình lọc.

2. Nội dung:

2.1. Mục đích và phạm vi sử dụng

2.2. Tính chất vật liệu, biến đổi vật liệu và sản phẩm sau khi lọc

2.3. Các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình lọc

2.4. Phương pháp thực hiện quá trình lọc

2.5. Thiết bị lọc

Chương 8: Quá trình sấy

Thời gian: 4 giờ (LT: 4 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được mục đích, những biến đổi của vật liệu sấy và phương pháp thực hiện quá trình sấy.

2. Nội dung:

2.1. Mục đích và phạm vi sử dụng

2.2. Vật liệu và các yêu cầu sản phẩm

2.3. Biến đổi vật liệu sấy

2.4. Phương pháp thực hiện quá trình sấy

2.5. Thiết bị sấy

Chương 9: Quá trình cô đặc

Thời gian: 3 giờ (LT: 3 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được mục đích, đặc điểm, những biến đổi của nguyên liệu và phương pháp thực hiện quá trình cô đặc.

2. Nội dung:

2.1. Mục đích và phạm vi sử dụng

2.2. Đặc điểm nguyên liệu

2.3. Biến đổi của nguyên liệu

2.4. Yêu cầu khi cô đặc

2.5. Phương pháp thực hiện quá trình cô đặc

2.6. Thiết bị và vấn đề năng lượng

Chương 10: Quá trình chiên (rán)

Thời gian: 3 giờ (LT: 3 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được mục đích, tính chất, những biến đổi của nguyên liệu và phương pháp thực hiện quá trình chiên (rán).

2. Nội dung:

2.1. Mục đích và phạm vi sử dụng

2.2. Tính chất vật liệu và các biến đổi

2.3. Phương pháp thực hiện quá trình chiên (rán)

2.4. Thiết bị và vấn đề năng lượng

Chương 11: Quá trình chần, hấp

Thời gian: 3 giờ (LT: 3 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được mục đích, những ảnh hưởng đến thực phẩm trong quá trình chần, hấp và phương pháp thực hiện quá trình.

2. Nội dung:

2.1. Mục đích

2.2. Ảnh hưởng đến thực phẩm

2.3. Phương pháp thực hiện quá trình chần, hấp

2.4. Thiết bị chần, hấp

Chương 12: Quá trình thanh trùng

Thời gian: 4 giờ (LT: 4 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được nguyên lý các quá trình thanh trùng và các ảnh hưởng đến thực phẩm trong quá trình thanh trùng.

2. Nội dung:

2.1. Nguyên lý các quá trình thanh trùng

2.2. Thiết bị

2.3. Các yếu tố ảnh hưởng của thanh trùng đối với thực phẩm

Chương 13: Quá trình lạnh đông, tan giá

Thời gian: 5 giờ (LT: 4 giờ; KT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được mục đích, những biến đổi của nguyên liệu và phương pháp thực hiện quá trình lạnh đông và tan giá.

2. Nội dung:

2.1. Mục đích và phạm vi sử dụng

2.2. Sự khác nhau giữa làm lạnh và lạnh đông

2.3. Nguyên liệu và những biến đổi trong quá trình làm lạnh và lạnh đông

2.4. Phương pháp thực hiện quá trình

2.5. Tan giá và làm ấm

2.6. Thiết bị lạnh đông

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: Phòng học lý thuyết

2. Trang thiết bị máy móc: Máy tính, máy chiếu PROJECTOR

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Tài liệu giảng dạy, tài liệu tham khảo.

4. Các điều kiện khác: Không.

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP, ĐÁNH GIÁ:

1. Nội dung:

- Kiến thức: Nắm được mục đích, phương pháp thực hiện, các biến đổi của nguyên vật liệu, biến đổi của thực phẩm khi thực hiện các quá trình chế biến, cũng như các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình thực hiện.

- Kỹ năng: Vận dụng được các kiến thức đã học vào các môn học chuyên ngành tiếp theo.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Đánh giá trong quá trình học tập cần đạt các yêu cầu sau:

+ Chuẩn bị đầy đủ tài liệu học tập;

+ Tham gia đầy đủ thời lượng môn học;

+ Chuyên cần, say mê môn học.

2. Phương pháp:

- Các kiến thức và kỹ năng trên sẽ được đánh giá qua các bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và bài kiểm tra kết thúc môn học. Điểm trung bình môn học được tính theo Thông tư số 09/2017/TT-LĐTBXH, ngày 13/3/2017 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Môn học Quá trình và thiết bị công nghệ thực phẩm được sử dụng để giảng dạy trình độ Trung cấp ngành Chế biến và bảo quản thủy sản.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:

- Đối với giáo viên: Đây là học phần cơ sở làm tiền đề để học sinh học tiếp các môn chuyên ngành sau này. Vì vậy giáo viên nên áp dụng các phương pháp dạy học tích cực nhằm gây được hứng thú cho học sinh.

- Đối với học sinh: Chủ động, tích cực tiếp thu kiến thức để đạt được mục tiêu của môn học.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Chương 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13.

4. Tài liệu tham khảo:

- Nguyễn Bin, 2008. *Các quá trình, thiết bị trong công nghệ hóa chất và thực phẩm: Phân riêng dưới tác dụng của nhiệt (Chưng luyện, hấp thụ, hấp phụ, trích ly, kết tinh, sấy)*. Hà Nội: NXB Khoa học Kỹ thuật.

- Phạm Xuân Toàn, 2008. *Các quá trình, thiết bị trong công nghệ hóa chất và thực phẩm: Các quá trình và thiết bị truyền nhiệt*. Hà Nội: NXB Khoa học và Kỹ thuật.

- Phạm Xuân Vượng & Trần Như Khuyên, 2006. *Giáo trình Kỹ thuật lạnh và lạnh đông thực phẩm*. Trường Đại học Nông nghiệp 1.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

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

Tên môn học: KỸ THUẬT LẠNH

Mã môn học: MH02109

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ (Lý thuyết: 28 giờ; Thực hành: 0 giờ; Kiểm tra: 2 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC:

- Vị trí của môn học: Môn học được phân bố ở học kỳ 2 (hệ THCS).
- Tính chất của môn học: Là môn học cơ sở bắt buộc.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

- Về kiến thức: Trình bày được cấu tạo, nguyên lý hoạt động của các thiết bị trong hệ thống lạnh; Nêu được tính chất và đặc điểm của một số môi chất lạnh thông dụng.
- Về kỹ năng: Phân loại được phương pháp làm lạnh, các loại môi chất lạnh và chu trình làm việc của hệ thống lạnh.
- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Nhận thức được động cơ học tập đúng đắn, có tinh thần và thái độ chủ động, tích cực, sáng tạo và thích thú đối với môn học.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
1	Chương 1: Các phương pháp làm lạnh nhân tạo 1.1. Khái niệm lạnh 1.2. Phương pháp làm lạnh bằng cách chuyển pha 1.3. Phương pháp giãn nở khí có sinh ngoại công	5	5		
	1.4. Phương pháp tiết lưu 1.5. Phương pháp giãn nở khí trong ống xoáy				
2	Chương 2: Môi chất và chất tải lạnh	5	4		1

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
	2.1. Môi chất lạnh 2.2. Chất tải lạnh				
3	Chương 3: Các thiết bị chính của hệ thống lạnh 3.1. Máy nén lạnh 3.2. Thiết bị ngưng tụ 3.3. Tháp giải nhiệt 3.4. Thiết bị bay hơi	9	9		
4	Chương 4: Các chu trình của hệ thống máy lạnh nén hơi 4.1. Các chu trình của máy lạnh nén hơi một cấp 4.2. Các chu trình của máy lạnh nén hơi hai cấp nén 4.3. Các chu trình của máy lạnh nén hơi ba cấp nén	11	10		1
	Cộng	30	28	0	2

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Các phương pháp làm lạnh nhân tạo

Thời gian: 5 giờ (LT: 5 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm, nguyên lý và các phương pháp lạnh tự nhiên và lạnh nhân tạo.

2. Nội dung:

2.1. Khái niệm lạnh

2.2. Phương pháp làm lạnh bằng cách chuyển pha

2.3. Phương pháp giãn nở khí có sinh ngoại công

2.4. Phương pháp tiết lưu

2.5. Phương pháp giãn nở khí trong ống xoáy

Chương 2: Môi chất và chất tải lạnh

Thời gian: 5 giờ (LT: 4 giờ; KT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được đặc điểm, nguyên lý của các loại môi chất lạnh, chất tải lạnh thông dụng và sử dụng được đồ thị nhiệt động của môi chất lạnh.

2. Nội dung:

2.1. Môi chất lạnh

2.2. Chất tải lạnh

Chương 3: Các thiết bị chính của hệ thống lạnh

Thời gian: 9 giờ (LT: 9 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được đặc điểm, cấu tạo và nguyên lý làm việc máy nén lạnh, thiết bị ngưng tụ, tháp giải nhiệt, thiết bị bay hơi và vị trí của các thiết bị chính trong hệ thống lạnh.

2. Nội dung:

2.1. Máy nén lạnh

2.2. Thiết bị ngưng tụ

2.3. Tháp giải nhiệt

2.4. Thiết bị bay hơi

Chương 4: Các chu trình của hệ thống máy lạnh nén hơi

Thời gian: 11 giờ (LT: 10 giờ; KT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được chu trình và hệ thống làm việc của máy lạnh nén hơi một cấp nén, hai cấp nén và ba cấp nén.

2. Nội dung:

2.1. Các chu trình của máy lạnh nén hơi một cấp

2.2. Các chu trình của máy lạnh nén hơi hai cấp

2.3. Các chu trình của máy lạnh nén hơi ba cấp

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phòng học chuyên môn hóa/ nhà xưởng: Phòng học lý thuyết, phòng thực hành.
2. Trang thiết bị máy móc: Máy chiếu Projector, màn chiếu, máy tính.
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Tài liệu giảng dạy, tài liệu tham khảo, thiết bị, mẫu vật.
4. Các điều kiện khác: Không

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP, ĐÁNH GIÁ:

1. Nội dung:

- Kiến thức:

- + Cấu tạo và nguyên lý, vai trò của các thiết bị trong hệ thống lạnh;
- + Các chu trình hệ thống lạnh, tính chất của môi chất và chất tải lạnh.

- Kỹ năng: Phân biệt được các chu trình hệ thống lạnh và máy nén.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Đánh giá trong quá trình học tập cần đạt các yêu cầu sau:

- + Chuẩn bị đầy đủ tài liệu học tập;
- + Tham gia đầy đủ thời lượng môn học;
- + Chuyên cần, say mê môn học.

2. Phương pháp:

- Các kiến thức và kỹ năng trên sẽ được đánh giá qua các bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và bài kiểm tra kết thúc môn học. Điểm trung bình môn học được tính theo Thông tư số 09/2017/TT-LĐTBXH, ngày 13/3/2017 của Bộ Lao động-Thương binh và Xã hội.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Môn học Kỹ thuật lạnh được sử dụng để giảng dạy trình độ Trung cấp ngành Chế biến và bảo quản thủy sản.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:

- Đối với giáo viên: Đây là môn học gắn liền với thực tế công tác sau khi tốt nghiệp. Vì vậy giáo viên nên áp dụng các phương pháp dạy học tích cực nhằm gây được hứng thú cho học sinh, làm cho học sinh chủ động, tích cực tiếp thu kiến thức để đạt được mục tiêu của môn học.

- Đối với người học: Tài liệu giảng dạy, tài liệu tham khảo.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Chương 2, 3, 4, 5.

4. Tài liệu tham khảo:

- Nguyễn Đức Lợi, Phạm Văn Tuy, 2002. *Kỹ thuật Lạnh cơ sở*. NXB Giáo dục.
- Nguyễn Đức Lợi, Phạm Văn Tuy, 2002. *Máy và thiết bị lạnh*. NXB Giáo dục.
- Nguyễn Đức Lợi, Phạm Văn Tuy, 2002. *Bài tập kỹ thuật Lạnh cơ sở*. NXB Giáo dục.
- Nguyễn Đức Lợi, Phạm Văn Tuy, Đinh Văn Thuận, 1995. *Kỹ thuật lạnh ứng dụng*. NXB Giáo dục.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

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

Tên môn học: HÓA SINH HỌC THỰC PHẨM

Mã môn học: MH03089

Thời gian thực hiện môn học: 60 giờ (Lý thuyết: 29 giờ; Thực hành: 28 giờ; Kiểm tra: 3 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC:

- Vị trí của môn học: Môn học được phân bố ở học kỳ 1 (hệ THCS).
- Tính chất của môn học: Là môn học cơ sở bắt buộc.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

- Về kiến thức: Trình bày được thành phần cấu tạo, tính chất và các quá trình chuyển hóa của các thành phần trong thực phẩm.
- Về kỹ năng: Xác định tính chất và ứng dụng của nước, protein, enzyme, lipid, glucid trong sản xuất thực phẩm.
- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Nhận thức được động cơ học tập đúng đắn, có tinh thần và thái độ chủ động, tích cực, sáng tạo và thích thú đối với môn học.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
1	Chương 1: Nước với cấu trúc và chất lượng thực phẩm. 1.1. Cấu tạo và tính chất của nước 1.2. Hàm lượng nước và trạng thái của nước trong thực phẩm 1.3. Vai trò của nước trong công nghệ thực phẩm	9	5	4	
2	Chương 2: Protein và sự biến đổi protein trong chế biến và bảo quản thực phẩm 2.1. Cấu tạo phân tử của protein	15	6	8	1

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
	2.2. Một số tính chất quan trọng của protein 2.3. Sự biến đổi của protein trong chế biến và bảo quản thực phẩm				
3	Chương 3: Enzyme 3.1. Cấu tạo và tính chất của enzyme 3.2. Các yếu tố ảnh hưởng đến hoạt động của enzyme	14	6	8	
4	Chương 4: Glucid và khả năng chuyển hóa của glucid 4.1. Monosaccarid, oligosaccarid và polysaccarid 4.2. Một số tính chất quan trọng của glucid 4.3. Sự biến đổi của glucid trong chế biến và bảo quản thực phẩm	15	6	8	1
5	Chương 5: Lipid và khả năng chuyển hóa của lipid 5.1. Lipid đơn giản 5.2. Lipid phức tạp 5.3. Một số tính chất quan trọng của lipid 5.4. Sự biến đổi của lipid trong chế biến và bảo quản thực phẩm	7	6		1
	Cộng	60	29	28	3

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Nước với cấu trúc và chất lượng thực phẩm

Thời gian: 9 giờ (LT: 5 giờ; TH: 4 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được tính chất và yếu tố ảnh hưởng của nước đến sự biến đổi trong chế biến và bảo quản thực phẩm.

- Thực hiện được thao tác xác định được độ ẩm của các nguyên liệu và sản phẩm thực phẩm.

2. Nội dung:

2.1. Cấu tạo và tính chất của nước

2.2. Hàm lượng nước và trạng thái của nước trong thực phẩm

2.3. Vai trò của nước trong công nghệ thực phẩm

Chương 2: Protein và sự biến đổi protein trong chế biến và bảo quản thực phẩm

Thời gian: 15 giờ (LT: 6 giờ; TH: 8 giờ; KT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được cấu tạo, tính chất và những biến đổi của protein trong chế biến và bảo quản thực phẩm.

- Đánh giá và thực hiện được thao tác tạo kết tủa protein trong sản xuất đậu hủ, chả lụa.

2. Nội dung:

2.1. Cấu tạo phân tử của protein

2.2. Một số tính chất quan trọng của protein

2.3. Sự biến đổi của protein trong chế biến và bảo quản thực phẩm

Chương 3: Enzyme

Thời gian: 14 giờ (LT: 6 giờ; TH: 8 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được cấu tạo, tính chất và các yếu tố ảnh hưởng đến sự hoạt động của enzyme trong chế biến và bảo quản thực phẩm.

- Thực hiện được thao tác xử lý khoai tây do phản ứng hóa nâu có enzyme trong chế biến và bảo quản thực phẩm

- Thực hiện được thao tác tạo sự hóa nâu không enzyme trong chế biến bánh Flan.

2. Nội dung:

2.1. Cấu tạo và tính chất của enzyme

2.2. Các yếu tố ảnh hưởng đến hoạt động của enzyme

Chương 4: Glucid và khả năng chuyển hóa của glucid

Thời gian: 15 giờ (LT: 6 giờ; TH: 8 giờ; KT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được cấu tạo, tính chất và những biến đổi của glucid trong chế biến và bảo quản thực phẩm.

- Thực hiện được thao tác tạo nhũ tương trong chế biến sản phẩm mayonnaise

- Đánh giá và thực hiện được thao tác tạo cấu trúc của tinh bột, carrageenan trong sản xuất jelly hỗn hợp chanh dây có bổ sung gấc

2. Nội dung:

2.1. Monosaccarid, oligosaccarid và polysaccarid

2.2. Một số tính chất quan trọng của glucid

2.3. Sự biến đổi của glucid trong chế biến và bảo quản thực phẩm

Chương 5: Lipid và khả năng chuyển hóa của lipid

Thời gian: 7 giờ (LT: 6 giờ; KT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được cấu tạo, tính chất và những biến đổi của lipid trong chế biến và bảo quản thực phẩm.

2. Nội dung:

2.1. Lipid đơn giản

2.2. Lipid phức tạp

2.3. Một số tính chất quan trọng của lipid

2.4. Sự biến đổi của lipid trong chế biến và bảo quản thực phẩm

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phòng học chuyên môn hóa/ nhà xưởng: Phòng học lý thuyết, phòng thực hành.

2. Trang thiết bị máy móc: Máy chiếu Projector, màn chiếu, máy tính.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Tài liệu giảng dạy, tài liệu tham khảo, thiết bị, mẫu vật.

4. Các điều kiện khác: Không

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP, ĐÁNH GIÁ:

1. Nội dung:

- Kiến thức: Trình bày được thành phần cấu tạo, tính chất và các quá trình chuyển hóa của các thành phần trong thực phẩm.

- Kỹ năng: Đánh giá, nhận xét và thực hiện được các thao tác xác định độ ẩm, hóa nâu, tạo kết tủa, tạo nhũ tương và cấu trúc trong sản xuất thực phẩm.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Đánh giá trong quá trình học tập cần đạt các yêu cầu sau:

- + Chuẩn bị đầy đủ tài liệu học tập;
- + Tham gia đầy đủ thời lượng môn học;
- + Chuyên cần, say mê môn học.

2. Phương pháp:

- Các kiến thức và kỹ năng trên sẽ được đánh giá qua các bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và bài kiểm tra kết thúc môn học. Điểm trung bình môn học được tính theo Thông tư số 09/2017/TT-LĐTBXH, ngày 13/3/2017 của Bộ Lao động-Thương binh và Xã hội.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Môn học Hóa sinh học thực phẩm dùng giảng dạy cho học sinh đào tạo trình độ Trung cấp ngành Chế biến và bảo quản thủy sản.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:

- Đối với giáo viên: Đây là môn học gắn liền với thực tế công tác sau khi tốt nghiệp. Vì vậy giáo viên nên áp dụng các phương pháp dạy học tích cực nhằm gây được hứng thú cho học sinh, làm cho học sinh chủ động, tích cực tiếp thu kiến thức để đạt được mục tiêu của môn học.

- Đối với người học: Chủ động, tích cực tiếp thu kiến thức để đạt được mục tiêu của môn học.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Chương 2, 4, 5.

4. Tài liệu tham khảo:

- Đàm Sao Mai, 2009. *Hóa sinh thực phẩm*. NXB Đại học quốc gia TP.HCM.
- Hà Duyên Tư, 2009. *Phân tích hóa học thực phẩm*. NXB Khoa học và Kỹ thuật.
- Hoàng Kim Anh, 2015. *Hóa học thực phẩm*. NXB Bách khoa và Kỹ Thuật.
- Lê Ngọc Tú, 2010. *Giáo trình Hoá sinh công nghiệp*. NXB Khoa học và Kỹ thuật.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

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

Tên môn học: VI SINH THỰC PHẨM

Mã môn học: MH03303

Thời gian thực hiện môn học: 60 giờ (Lý thuyết: 29 giờ; Thực hành: 28 giờ; Kiểm tra: 3 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC:

- Vị trí của môn học: Môn học được phân bố ở học kỳ 2 (hệ THCS).
- Tính chất của môn học: Là môn học cơ sở bắt buộc.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

- Về kiến thức: Trình bày được các đặc điểm về hình thái, cấu tạo và những yếu tố thực phẩm ảnh hưởng đến sự sinh trưởng, phát triển của vi sinh vật; đánh giá được các hệ vi sinh vật gây hư hỏng trong bảo quản và ngộ độc thực phẩm.

- Về kỹ năng: Vận dụng được kiến thức vi sinh vào thực tế sản xuất và cuộc sống trong chế biến và bảo quản thực phẩm. Có các kỹ năng cơ bản trong công tác kiểm nghiệm các chỉ tiêu vi sinh của thực phẩm.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Nhận thức được động cơ học tập đúng đắn, có tinh thần và thái độ chủ động, tích cực, sáng tạo, thích thú đối với môn học. Nghiêm túc học tập, chú ý quan sát, tìm tòi, tập trung thảo luận nội dung bài học.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC:

1. Nội dung tổng quát và phân phối thời gian:

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
1	Chương 1: Khái quát về vi sinh vật 1.1. Đối tượng và nhiệm vụ của vi sinh vật học 1.2. Sơ lược lịch sử phát triển ngành vi sinh vật học 1.3. Các phương tiện và thủ thuật căn bản trong nghiên cứu vi sinh vật học	8	4	4	
2	Chương 2: Hình thái, cấu tạo, dinh dưỡng, tăng trưởng và sinh sản của vi sinh vật 2.1. Vi khuẩn 2.2. Nấm men	22	5	16	1

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
	2.3. Năm mốc				
3	Chương 3: Ảnh hưởng của các yếu tố thực phẩm đến sự phát triển của vi sinh vật 3.1. Nhóm các yếu tố nội sinh 3.2. Nhóm các yếu tố ngoại sinh 3.3. Tác động qua lại của các yếu tố đến vi sinh vật	5	5		
4	Chương 4: Hệ vi sinh vật thực phẩm trong một số thực phẩm và các phương pháp bảo quản 4.1. Vi sinh vật trong thịt 4.2. Vi sinh vật trong cá 4.3. Vi sinh vật trong tôm, mực, động vật thân mềm 4.4. Vi sinh vật trong sữa 4.5. Vi sinh vật trong tinh bột 4.6. Các phương pháp bảo quản thực phẩm	19	10	8	1
5	Chương 5: Vi sinh vật gây bệnh trong thực phẩm và ngộ độc thực phẩm 5.1. Các vi sinh vật gây bệnh 5.2. Ngộ độc thực phẩm 5.3. Các biện pháp ngăn ngừa bệnh lây truyền qua đường thực phẩm	6	5		1
	Cộng	60	29	28	3

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Khái quát về vi sinh vật

Thời gian: 8 giờ (LT: 4 giờ; TH: 4 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được vi sinh vật, biết được các phương tiện và thủ thuật căn bản trong nghiên cứu vi sinh vật học.

2. Nội dung:

- 2.1. Đối tượng và nhiệm vụ của vi sinh vật học
- 2.2. Sơ lược lịch sử phát triển ngành vi sinh học
- 2.3. Các phương tiện và thủ thuật căn bản trong nghiên cứu vi sinh vật học

Chương 2: Hình thái, cấu tạo, dinh dưỡng, tăng trưởng và sinh sản của vi sinh vật

Thời gian: 22 giờ (LT: 5 giờ; TH: 16 giờ; KT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được hình thái, cấu tạo, các kiểu dinh dưỡng, tăng trưởng và hoạt động sinh sản của vi khuẩn, nấm men, nấm mốc.

2. Nội dung:

- 2.1. Vi khuẩn
- 2.2. Nấm men
- 2.3. Nấm mốc

Chương 3: Ảnh hưởng của các yếu tố thực phẩm đến sự phát triển của vi sinh vật

Thời gian: 5 giờ (LT: 5 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được ảnh hưởng của những yếu tố thực phẩm đến sự phát triển của vi sinh vật.

2. Nội dung:

- 2.1. Nhóm các yếu tố nội sinh
- 2.2. Nhóm các yếu tố ngoại sinh
- 2.3. Tác động qua lại của các yếu tố đến vi sinh vật

Chương 4: Hệ vi sinh vật thực phẩm trong một số thực phẩm và các phương pháp bảo quản

Thời gian: 19 giờ (LT: 10 giờ; TH: 8 giờ; KT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được các hệ vi sinh vật trong thịt, cá, tôm, mực, động vật thân mềm và các phương pháp bảo quản sản phẩm thực phẩm.

2. Nội dung:

- 2.1. Vi sinh vật trong thịt
- 2.2. Vi sinh vật trong cá
- 2.3. Vi sinh vật trong tôm, mực, động vật thân mềm
- 2.4. Vi sinh vật trong sữa
- 2.5. Vi sinh vật trong tinh bột

2.6. Các phương pháp bảo quản thực phẩm

Chương 5: Vi sinh vật gây bệnh trong thực phẩm và ngộ độc thực phẩm

Thời gian: 6 giờ (LT: 5 giờ; KT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được các vi sinh vật gây bệnh và biện pháp ngăn ngừa ngộ độc trong thực phẩm.

2. Nội dung:

2.1. Các vi sinh vật gây bệnh

2.2. Ngộ độc thực phẩm

2.3. Các biện pháp ngăn ngừa bệnh lây truyền qua đường thực phẩm

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: Phòng học lý thuyết, phòng thí nghiệm.

2. Trang thiết bị máy móc: Máy tính, máy chiếu PROJECTOR.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Tài liệu giảng dạy, tài liệu tham khảo, giáo án điện tử, hình ảnh minh họa, thiết bị, mẫu vật.

4. Các điều kiện khác: Không.

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP, ĐÁNH GIÁ:

1. Nội dung:

- Kiến thức: Đánh giá thông qua bài kiểm tra trắc nghiệm, tự luận; học sinh cần đạt yêu cầu kiến thức gồm các nội dung sau:

+ Vi sinh vật trong bảo quản và chế biến thực phẩm;

+ Cơ chế hoạt động, những ứng dụng chính của một số nhóm vi sinh vật có ý nghĩa trong sản xuất, chế biến và bảo quản thực phẩm.

- Kỹ năng: Đánh giá kỹ năng của học sinh thông qua các bài thực hành:

+ Sử dụng thành thạo kính hiển vi điện tử;

+ Thành thạo các thao tác nuôi cấy vi sinh vật;

+ Kiểm tra và đánh giá được mức độ nhiễm khuẩn trên thực phẩm để ứng dụng đánh giá chất lượng của thực phẩm.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Đánh giá trong quá trình học tập cần đạt các yêu cầu sau:

+ Chuẩn bị đầy đủ tài liệu học tập;

+ Tham gia đầy đủ thời lượng môn học;

+ Chuyên cần, say mê môn học.

2. Phương pháp:

- Các kiến thức và kỹ năng trên sẽ được đánh giá qua các bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và bài kiểm tra kết thúc môn học. Điểm trung bình môn học được tính theo Thông tư số 09/2017/TT-BLĐTBXH ngày 13/3/2017 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Môn học Vi sinh thực phẩm được sử dụng để giảng dạy trình độ Trung cấp ngành Chế biến và bảo quản thủy sản.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:

- Đối với giáo viên: Áp dụng các phương pháp dạy học tích cực nhằm gây được hứng thú cho học sinh, làm cho học sinh chủ động, tích cực tiếp thu kiến thức để đạt được mục tiêu của môn học.

- Đối với người học: Chủ động, tích cực tiếp thu kiến thức để đạt được mục tiêu của môn học.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Chương 3, 4 và 5.

4. Tài liệu tham khảo:

- Đàm Sao Mai, 2011. *Thực tập vi sinh vật học*. NXB Đại học Công nghiệp Thành phố Hồ Chí Minh.

- Kiều Hữu Anh, 2010. *Giáo trình Vi sinh vật học thực phẩm*. NXB Giáo dục.

- Lê Văn Việt Mẫn, 2006. *Thí nghiệm vi sinh thực phẩm*. NXB Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh.

- Nguyễn Xuân Thành (chủ biên), 2006. *Giáo trình Vi sinh vật học công nghiệp*. NXB Giáo dục.

- Phạm Văn Kim, 2003. *Giáo trình giảng dạy Vi sinh đại cương*. Trường Đại học Cần Thơ.

- Trần Linh Thuớc, 2002. *Phương pháp phân tích vi sinh vật trong nước, thực phẩm và mỹ phẩm*. NXB Giáo dục.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

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

Tên môn học: PHÁP LUẬT CHUYÊN NGÀNH CHẾ BIẾN THỦY SẢN

Mã môn học: MH01189

Thời gian thực hiện môn học: 15 giờ (Lý thuyết: 14 giờ; Thực hành: 0 giờ; Kiểm tra: 1 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC:

- Vị trí của môn học: Môn học được phân bố ở học kỳ 2 (hệ THCS).
- Tính chất của môn học: Là môn học cơ sở bắt buộc.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

- Về kiến thức:
 - + Hiểu được một số kiến thức cơ bản về Luật chất lượng sản phẩm hàng hóa, Luật an toàn thực phẩm và các hình thức xử phạt hành chính về an toàn thực phẩm, kiểm dịch và quản lý kinh doanh thực phẩm ở Việt Nam;
 - + Hiểu được các quy định kiểm tra, chứng nhận an toàn thực phẩm và các quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia về yêu cầu bảo đảm an toàn thực phẩm đối với thủy sản xuất khẩu.
- Về kỹ năng: Đủ kiến thức nhận biết các quy định pháp luật khi hành nghề trong lĩnh vực sản xuất, kinh doanh trong lĩnh vực chế biến thực phẩm.
- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Nhận thức được động cơ học tập đúng đắn, có tinh thần và thái độ chủ động, tích cực, sáng tạo và thích thú đối với môn học.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
1	Chương 1: Luật chất lượng sản phẩm hàng hóa (Luật 05/2007/QH2 về chất lượng sản phẩm hàng hóa) 1.1. Những quy định chung về luật an toàn thực phẩm	4	4		

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
	1.2. Quyền và nghĩa vụ của tổ chức, cá nhân đến chất lượng sản phẩm, hàng hóa 1.3. Quản lý chất lượng sản phẩm, hàng hóa trong sản xuất, xuất khẩu, nhập khẩu, lưu thông trên thị trường và trong quá trình sử dụng 1.4. Giải quyết tranh chấp, bồi thường thiệt hại, giải quyết khiếu nại, tố cáo và xử lý vi phạm pháp luật về chất lượng sản phẩm, hàng hóa				
2	Chương 2: Luật an toàn vệ sinh thực phẩm (Luật 55/2010/QH2 về an toàn thực phẩm) và xử phạt hành chính về an toàn thực phẩm 2.1. Những quy định chung về luật an toàn thực phẩm 2.2. Quyền và nghĩa vụ của tổ chức, cá nhân trong bảo đảm an toàn thực phẩm 2.3. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm 2.4. Điều kiện cấp chứng nhận an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm 2.5. Quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm (theo NĐ 178/2013/NĐ-CP)	4	4		
3	Chương 3: Nghị định về nuôi, chế biến và xuất khẩu sản phẩm cá tra (NĐ 36/2014/NĐ-CP ngày 29/4/2014) 3.1. Điều kiện cơ sở chế biến cá tra	3	3		

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
	3.2. Điều kiện chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm đối với sản phẩm cá tra chế biến xuất khẩu 3.3. Điều kiện xuất khẩu sản phẩm cá tra				
4	Chương 4: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia “ Sản phẩm thủy sản – Cá tra phi lê đông lạnh” (TT 07/2017/TT-BNNPTNT ngày 21/3/2017) 4.1. Khái niệm và các quy định chung đối với sản phẩm cá tra phi lê đông lạnh 4.2. Quy định về kỹ thuật 4.3. Phương pháp ghi nhãn, bao gói và bảo quản sản phẩm cá tra phi lê đông lạnh	4	3		1
	Cộng	15	14	0	1

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Luật chất lượng sản phẩm hàng hóa (Luật số 05/2007/QH2 chất lượng sản phẩm hàng hóa)

Thời gian: 4 giờ (LT: 4 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được các thuật ngữ, nguyên tắc quản lý, quyền và nghĩa vụ của tổ chức, cá nhân đối với chất lượng sản phẩm, hàng hóa.

2. Nội dung:

2.1. Những quy định chung về luật an toàn thực phẩm

2.2. Quyền và nghĩa vụ của tổ chức, cá nhân đến chất lượng sản phẩm, hàng hóa

2.3. Quản lý chất lượng sản phẩm, hàng hóa trong sản xuất, xuất khẩu, nhập khẩu, lưu thông trên thị trường và trong quá trình sử dụng

2.4. Giải quyết tranh chấp, bồi thường thiệt hại, giải quyết khiếu nại, tố cáo và xử lý vi phạm pháp luật về chất lượng sản phẩm, hàng hóa

Chương 2: Luật an toàn vệ sinh thực phẩm (Luật số 55/2010/QH2 an toàn thực phẩm) và xử phạt hành chính về an toàn thực phẩm

Thời gian: 4 giờ (LT: 4 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được các thuật ngữ, nguyên tắc quản lý, quyền và nghĩa vụ của tổ chức, cá nhân trong bảo đảm an toàn thực phẩm;
- Hiểu được các hình thức xử phạt hành chính về an toàn thực phẩm.

2. Nội dung:

2.1. Những quy định chung về luật an toàn thực phẩm

2.2. Quyền và nghĩa vụ của tổ chức, cá nhân trong bảo đảm an toàn thực phẩm

2.3. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm

2.4. Điều kiện cấp chứng nhận an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm

2.5. Quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm (theo NĐ 178/2013/NĐ-CP)

Chương 3: Nghị định về nuôi, chế biến và xuất khẩu sản phẩm cá tra (NĐ 36/2014/NĐ-CP ngày 29/4/2014)

Thời gian: 3 giờ (LT: 3 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được điều kiện cơ sở chế biến cá tra và chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm đối với sản phẩm cá tra chế biến xuất khẩu.

2. Nội dung:

2.1. Điều kiện cơ sở chế biến cá tra

2.2. Điều kiện chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm đối với sản phẩm cá tra chế biến xuất khẩu

2.3. Điều kiện xuất khẩu sản phẩm cá tra

Chương 4: Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia” Sản phẩm thủy sản – Cá tra phi lê đông lạnh” (Thông tư 07/2017/TT-BNNPTNT ngày 21/3/2017)

Thời gian: 4 giờ (LT: 3 giờ; KT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được các chỉ tiêu chất lượng và an toàn thực phẩm đối với cá tra phi lê đông lạnh;

- Nêu được cách ghi nhãn, bao gói và bảo quản sản phẩm cá tra phi lê đông lạnh.

2. Nội dung:

2.1. Khái niệm và các quy định chung đối với sản phẩm cá tra phi lê đông lạnh

2.2. Quy định về kỹ thuật

2.3. Phương pháp ghi nhãn, bao gói và bảo quản sản phẩm cá tra phi lê đông lạnh

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: Phòng học lý thuyết

2. Trang thiết bị máy móc: Máy tính, máy chiếu Projector.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Tài liệu giảng dạy, tài liệu tham khảo.

4. Các điều kiện khác: Không.

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP, ĐÁNH GIÁ:

1. Nội dung:

- Kiến thức:

- + Nêu được các thuật ngữ, nguyên tắc quản lý chất lượng sản phẩm, hàng hóa; an toàn thực phẩm; cách ghi nhãn, bao gói và bảo quản sản phẩm cá tra phi lê đông lạnh;

- + Trình bày được quyền và nghĩa vụ của tổ chức, cá nhân đối với chất lượng sản phẩm, hàng hóa; an toàn thực phẩm;

- + Trình bày được các chỉ tiêu chất lượng và an toàn thực phẩm đối với cá tra phi lê đông lạnh.

- Kỹ năng:

- + Hiểu được các thuật ngữ về quản lý chất lượng sản phẩm, hàng hóa; an toàn thực phẩm;

- + Đánh giá được cách ghi nhãn, bao gói và bảo quản sản phẩm cá tra phi lê đông lạnh.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Đánh giá trong quá trình học tập cần đạt các yêu cầu sau:

- + Chuẩn bị đầy đủ tài liệu học tập;

- + Tham gia đầy đủ thời lượng môn học;

- + Chuyên cần, say mê môn học.

2. Phương pháp:

- Các kiến thức và kỹ năng trên sẽ được đánh giá qua các bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và bài kiểm tra kết thúc môn học. Điểm trung bình môn học được tính theo Thông tư số 09/2017/TT-LĐTBXH, ngày 13/3/2017 của Bộ Lao động-Thương binh và Xã hội.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Môn học Pháp luật chuyên ngành chế biến thủy sản được sử dụng giảng dạy cho trình độ Trung cấp ngành Chế biến và bảo quản thủy sản.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:

- Đối với giáo viên: Đây là môn học gắn liền với thực tế công tác sau khi tốt nghiệp. Vì vậy giáo viên nên áp dụng các phương pháp dạy học tích cực nhằm gây được hứng thú cho học sinh.

- Đối với người học: Chủ động, tích cực tiếp thu kiến thức để đạt được mục tiêu của môn học.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Chương: 2, 3 và 4.

4. Tài liệu tham khảo:

- Nghị định 36/2014/NĐ-CP ngày 29 tháng 4 năm 2014 về nuôi, chế biến và xuất khẩu sản phẩm cá tra.

- Nghị định 178/2013/NĐ-CP ngày 14 tháng 11 năm 2013 Quy định xử phạt hành chính về an toàn thực phẩm.

- Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12 tháng 11 năm 2013 Quy định về kiểm tra, chứng nhận an toàn thực phẩm thủy sản xuất khẩu.

- Thông tư 02/2017/TT-BNNPTNT ngày 13 tháng 02 năm 2017 sửa đổi, bổ sung một số điều tại Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12 tháng 11 năm 2013 Quy định về kiểm tra, chứng nhận an toàn thực phẩm thủy sản xuất khẩu.

- Thông tư 07/2017/TT-BNNPTNT ngày 21 tháng 3 năm 2017 Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia” Sản phẩm thủy sản – cá tra phi lê đông lạnh”.

- Luật chất lượng sản phẩm hàng hóa số 05/ 2007/QH2 ngày 21 tháng 11 năm 2007.

- Luật An toàn thực phẩm số 55/ 2010/QH2 ngày 17 tháng 6 năm 2010.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

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

Tên môn học: KỸ NĂNG MỀM

Mã môn học: MH02107

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ (Lý thuyết: 28 giờ; Kiểm tra: 2 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC:

- Vị trí môn học: Kỹ năng mềm là môn học bắt buộc và thuộc nhóm kiến thức cơ sở trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp. Những kiến thức, kỹ năng được cung cấp của môn học là cơ sở hỗ trợ để người học học tập tốt các môn học khác và để chuẩn bị tư thế, tác phong khi đi thực tập, đi làm tại cơ sở;

- Tính chất của môn học: Là môn học tích hợp giữa lý thuyết và thực hành.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

- Về kiến thức: Trang bị cho người học những kiến thức cơ bản về hoạt động giao tiếp, ứng xử có hiệu quả. Giải thích được tầm quan trọng của các kỹ năng giao tiếp đối với quá trình học tập và làm việc như: Kỹ năng nghe, nói, sử dụng điện thoại, kỹ năng đối với bản thân, đối với cộng đồng...

- Về kỹ năng: Vận dụng được các phương tiện giao tiếp. Qua đó, người học tiếp thu và rèn luyện để từng bước có những kỹ năng hình thành nhân cách văn minh lịch sự, tự tin trong giao tiếp trước khi ra trường làm việc.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Nhận thức được động cơ học tập đúng đắn, có tinh thần và thái độ chủ động, tích cực, sáng tạo và thích thú đối với môn học.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

STT	Tên chương mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Bài tập	Kiểm tra
1	Chương 1: Một số vấn đề khái quát về hoạt động giao tiếp 1.1. Khái niệm về giao tiếp 1.2. Quá trình giao tiếp 1.3. Kỹ năng sử dụng các phương tiện giao tiếp	8	8		

2	Chương 2: Giao tiếp ứng xử 2.1. Ấn tượng ban đầu trong giao tiếp 2.2. Một số nghi thức giao tiếp 2.3. Kỹ năng sử dụng các phương tiện thông tin liên lạc	10	9		1
3	Chương 3: Kỹ năng giao tiếp ứng xử 3.1. Diện mạo người phục vụ 3.2. Quan hệ giao tiếp với khách hàng 3.3. Quan hệ giao tiếp trong tổ chức 3.4. Ứng xử với những lời phàn nàn, chê bai của khách	12	11		1
	Tổng cộng	30	28		2

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Một số vấn đề khái quát về hoạt động giao tiếp

Thời gian: 8 giờ (LT: 8 giờ)

1. Mục tiêu:

- Giải thích được khái niệm giao tiếp, tầm quan trọng của giao tiếp, liệt kê được một số kỹ năng giao tiếp cơ bản;
- Vận dụng việc rèn luyện kỹ năng giao tiếp trong cuộc sống;
- Có thái độ coi trọng sự phát triển kỹ năng giao tiếp cho bản thân.

2. Nội dung:

- 2.1. Khái niệm về giao tiếp
- 2.2. Quá trình giao tiếp
- 2.3. Kỹ năng sử dụng các phương tiện giao tiếp

Chương 2: Giao tiếp ứng xử

Thời gian: 10 giờ (LT: 9 giờ; KT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Cách khắc phục một số biểu hiện tâm lý bất lợi trong lần đầu gặp gỡ;
- Cách nhìn nhận về trang phục và diện mạo cần thiết khi làm việc.

2. Nội dung:

- 2.1. Ấn tượng ban đầu trong giao tiếp

2.2. Một số nghi thức giao tiếp

2.3. Kỹ năng sử dụng các phương tiện thông tin liên lạc

Chương 3: Kỹ năng giao tiếp ứng xử

Thời gian: 12 giờ (LT: 11 giờ; KT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được những kiến thức về các kỹ năng giao tiếp thông dụng;
- Vận dụng các kỹ năng giao tiếp thông dụng vào tình huống cụ thể.

2. Nội dung:

2.1. Diện mạo người phục vụ

2.2. Quan hệ giao tiếp với khách hàng

2.3. Quan hệ giao tiếp trong tổ chức

2.4. Ứng xử với những lời phàn nàn, chê bai của khách

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phòng học

- Phòng lý thuyết, hoặc phòng hội trường có không gian trống để thực hiện các hoạt động nhóm lớn.

- Bàn ghế của học viên được bố trí sao cho học viên có thể làm việc theo các nhóm riêng biệt.

- Phòng học đảm bảo đủ điều kiện ánh sáng và thoáng mát.

2. Trang thiết bị máy móc

- Bảng, phấn, màn hình và máy projector, máy vi tính, tivi, hệ thống âm thanh, bảng lật flipchart.

- Bàn ghế đủ cho giảng viên, học viên.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu

- Các loại giấy khổ A0, A1, A4, các thẻ giấy màu.

- Bút lông ghi bảng cho giảng viên và cho học viên.

- Bài giảng do giáo viên biên soạn và tài liệu phát tay cho sinh viên.

- Các tài liệu tham khảo.

4. Các điều kiện khác: Không.

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ:

1. Nội dung:

- Kiến thức: Đánh giá thông qua bài kiểm tra tự luận người học cần đạt các yêu cầu gồm nội dung sau:

- + Hệ thống kiến thức cơ bản về phương tiện và phong cách giao tiếp;
- + Kiến thức về các kỹ năng giao tiếp và cách lập kế hoạch khi giao tiếp;
- + Kiến thức về những nguyên tắc khi giao tiếp trong môi trường tổ chức.

- Kỹ năng: Đánh giá kỹ năng của người học thông qua việc thực hành giải quyết các tình huống kỹ năng giao tiếp.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Đánh giá trong quá trình học tập cần đạt các yêu cầu sau:

- + Chuẩn bị đầy đủ tài liệu học tập;
- + Tham gia đầy đủ thời lượng môn học;
- + Chuyên cần, say mê môn học.

2. Phương pháp:

- Các kiến thức và kỹ năng trên sẽ được đánh giá qua các bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và bài kiểm tra kết thúc môn học. Điểm trung bình môn học được tính theo Thông tư số 04/2022/TT-LĐTBXH, ngày 30/3/2022 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Môn học Kỹ năng mềm được sử dụng để giảng dạy ở các ngành nghề thuộc trình độ trung cấp.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:

- Đối với giáo viên: Đây là môn học gắn liền với thực tế, nhằm cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản kết hợp các tình huống về nguyên tắc ứng xử trong giao tiếp với các bối cảnh khác nhau. Vì vậy giáo viên nên áp dụng các phương pháp dạy học tích hợp nhằm gây được hứng thú cho người học, làm cho người học chủ động, tích cực tiếp thu kiến thức để đạt được mục tiêu của môn học.

- Đối với người học: Chủ động, tích cực tiếp thu kiến thức để đạt được mục tiêu của môn học.

3. Những trọng tâm chương trình môn học cần chú ý:

- Kỹ năng sử dụng các phương tiện giao tiếp; Ấn tượng ban đầu trong giao tiếp; Kỹ năng giao tiếp - ứng xử.

4. Tài liệu cần tham khảo:

- Đinh Văn Đáng, 2006. *Giáo trình kỹ năng giao tiếp*. Nhà xuất bản Lao động - Xã hội.

- Chu văn Đức, 2005. *Giáo trình kỹ năng giao tiếp*. Nhà xuất bản Hà Nội, 2005;
- Trịnh Quốc Trung, 2010. *Kỹ năng giao tiếp trong kinh doanh*. NXB Phương Đông.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

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

Tên môn học: QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG THỦY SẢN THEO HACCP; GMP; SSOP

Mã môn học: MH02201

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ (Lý thuyết: 28 giờ; Thực hành: 0 giờ; Kiểm tra: 2 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC:

- Vị trí của môn học: Môn học được phân bố ở học kỳ 2 (hệ THCS).
- Tính chất của môn học: Là môn học chuyên môn bắt buộc.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

- Về kiến thức: Trình bày được các nguyên tắc HACCP, GMP, SSOP và chất lượng thực phẩm, phân tích được các phương pháp quản lý chất lượng thủy sản hiện đang được sử dụng trong thực tế.
- Về kỹ năng: Vận dụng tổng hợp được kiến thức của môn học để áp dụng vào trong thực tế sản xuất thủy sản.
- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Nhận thức được động cơ học tập đúng đắn, có tinh thần và thái độ chủ động, tích cực, sáng tạo và thích thú đối với môn học.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
1	Chương: Mở đầu - Tầm quan trọng của việc áp dụng các hệ thống quản lý chất lượng trong sản xuất thực phẩm - Một số hệ thống quản lý chất lượng phổ biến hiện nay	2	2		
2	Chương 1: Tiêu chuẩn thực hành sản xuất tốt (GMP)	6	6		

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
	1.1. Khái niệm – nguồn gốc của GMP 1.2. Các yêu cầu của GMP 1.3. Phạm vi và đối tượng kiểm soát của GMP 1.4. Các bước triển khai và nguyên tắc của quản lý chất lượng 1.5. Ý nghĩa và lợi ích áp dụng GMP				
3	Chương 2: Tiêu chuẩn thực hành vệ sinh tốt (SSOP) 2.1. Khái niệm 2.2. Nội dung quy phạm vệ sinh – SSOP 2.3. Hình thức của SSOP 2.4. Hướng dẫn xây dựng SSOP theo các lĩnh vực	5	4		1
4	Chương 3: Tiêu chuẩn HACCP 3.1. Các khái niệm cơ bản về HACCP 3.2. Sự bắt buộc, điều kiện để áp dụng và đặc trưng của HACCP 3.3. Nguyên tắc và các bước thực hiện HACCP	6	6		
5	Chương 4: Xây dựng chương trình HACCP cho sản phẩm cá tra fillet đông lạnh 4.1. Xây dựng quy phạm sản xuất GMP 4.2. Xây dựng quy phạm vệ sinh SSOP 4.3. Xây dựng kế hoạch HACCP cho sản phẩm cá tra fillet đông lạnh	11	10		1

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
	Cộng	30	28	0	2

2. Nội dung chi tiết:

Chương: Mở đầu

Thời gian: 2 giờ (LT: 2 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được tầm quan trọng của việc áp dụng các hệ thống quản lý chất lượng trong sản xuất thực phẩm.

2. Nội dung:

2.1. Tầm quan trọng của việc áp dụng các hệ thống quản lý chất lượng trong sản xuất thực phẩm

2.2. Một số hệ thống quản lý chất lượng phổ biến hiện nay

Chương 1: Tiêu chuẩn thực hành sản xuất tốt (GMP)

Thời gian: 6 giờ (LT: 6 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm, nguồn gốc và các nội dung cơ bản của thực hành sản xuất tốt (GMP).

2. Nội dung:

2.1. Khái niệm – nguồn gốc của GMP

2.2. Các yêu cầu của GMP

2.3. Phạm vi và đối tượng kiểm soát của GMP

2.4. Các bước triển khai và nguyên tắc của quản lý chất lượng

2.5. Ý nghĩa và lợi ích áp dụng GMP

Chương 2: Tiêu chuẩn thực hành vệ sinh tốt (SSOP)

Thời gian: 5 giờ (LT: 4 giờ; KT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm, mục đích và các nội dung cơ bản hướng xây dựng SSOP trong chế biến thủy sản.

2. Nội dung:

2.1. Khái niệm

2.2. Nội dung quy phạm vệ sinh – SSOP

2.3. Hình thức của SSOP

2.4. Hướng dẫn xây dựng SSOP theo các lĩnh vực

Chương 3: Tiêu chuẩn HACCP

Thời gian: 6 giờ (LT: 6 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm, nguyên tắc, các bước thực hiện và những mối nguy ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm thủy sản theo tiêu chuẩn HACCP.

2. Nội dung:

2.1. Các khái niệm cơ bản về HACCP

2.2. Sự bắt buộc, điều kiện để áp dụng và đặc trưng của HACCP

2.3. Nguyên tắc và các bước thực hiện HACCP

Chương 4: Xây dựng chương trình HACCP cho sản phẩm cá tra fillet đông lạnh

Thời gian: 11 giờ (LT: 10 giờ; KT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được các bước xây dựng quy phạm sản xuất GMP, SSOP và kế hoạch HACCP cho sản phẩm cá tra fillet đông lạnh.

2. Nội dung:

2.1. Xây dựng quy phạm sản xuất GMP

2.2. Xây dựng quy phạm vệ sinh SSOP

2.3. Xây dựng kế hoạch HACCP cho sản phẩm cá tra fillet đông lạnh

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: Phòng học lý thuyết

2. Trang thiết bị máy móc: Máy tính, máy chiếu Projector, màn hình chiếu

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Tài liệu giảng dạy, tài liệu tham khảo

4. Các điều kiện khác: Không

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP, ĐÁNH GIÁ:

1. Nội dung:

- Kiến thức: Đánh giá thông qua bài kiểm tra tự luận, học sinh cần đạt các yêu cầu gồm nội dung sau:

+ Khái niệm, chức năng, vai trò của HACCP, GMP, SSOP;

+ Các nội dung cơ bản của tiêu chuẩn HACCP/GMP/SSOP.

- Kỹ năng: Đánh giá kỹ năng của học sinh thông qua việc xây dựng được quy phạm sản xuất GMP, quy phạm vệ sinh SSOP, kế hoạch HACCP cho sản phẩm cá tra fillet đông lạnh.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Đánh giá trong quá trình học tập cần đạt các yêu cầu sau:

+ Chuẩn bị đầy đủ tài liệu học tập;

+ Tham gia đầy đủ thời lượng môn học;

+ Chuyên cần, say mê môn học.

2. Phương pháp:

- Các kiến thức và kỹ năng trên sẽ được đánh giá qua các bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và bài kiểm tra kết thúc môn học. Điểm trung bình môn học được tính theo Thông tư số 09/2017/TT-LĐTBXH, ngày 13/3/2017 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Môn học Quản lý chất lượng thủy sản theo HACCP; GMP; SSOP được sử dụng để giảng dạy trình độ Trung cấp ngành Chế biến và bảo quản thủy sản.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:

- Đối với giáo viên: Đây là môn học gắn liền với thực tế công tác sau khi tốt nghiệp. Vì vậy giáo viên nên áp dụng các phương pháp dạy học tích cực nhằm gây được hứng thú cho học sinh, làm cho học sinh chủ động, tích cực tiếp thu kiến thức để đạt được mục tiêu của môn học.

- Đối với người học: Chủ động, tích cực tiếp thu kiến thức để đạt được mục tiêu của môn học.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Chương 1, 3, 4.

4. Tài liệu tham khảo:

- Bùi Nguyên Hùng, 1997. *Quản trị chất lượng toàn phần TQM*. NXB Trẻ, Tp.HCM.
- Đồng Thị Anh Đào, 2014. *Quản lý chất lượng thực phẩm*. NXB Đại học.
- Mai Thị Tuyết Nga, Vũ Ngọc Bội, Trần Thị Bích Thủy, 2016. *Giáo trình Truy suất nguồn gốc thủy sản*. NXB Nông nghiệp, Hà Nội.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

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

Tên môn học: AN TOÀN LAO ĐỘNG VÀ VỆ SINH THỰC PHẨM

Mã môn học: MH02005

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ (Lý thuyết: 28 giờ; Thực hành: 0 giờ; Kiểm tra: 2 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC:

- Vị trí của môn học: Môn học được phân bố ở học kỳ 3 (hệ THCS).
- Tính chất của môn học: Là môn học chuyên môn bắt buộc.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

- Về kiến thức: Trình bày được những vấn đề chung về bảo hộ lao động, kỹ thuật an toàn điện, an toàn phòng chống cháy nổ và an toàn vệ sinh thực phẩm trong chế biến và bảo quản thủy sản.

- Về kỹ năng: Thực hiện được các nội quy, quy định về an toàn lao động và các biện pháp vệ sinh xí nghiệp chế biến thủy sản, kiểm soát vệ sinh hữu hiệu nhằm đảm bảo thực phẩm được sản xuất trong điều kiện an toàn.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Nhận thức được động cơ học tập đúng đắn, có tinh thần và thái độ chủ động, tích cực, sáng tạo, thích thú đối với môn học. Nghiêm túc học tập, chú ý quan sát, tìm tòi, sáng tạo.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
1	Chương 1: Những hiểu biết cơ bản về bảo hộ lao động 1.1. Những vấn đề chung về bảo hộ lao động 1.2. Hệ thống luật pháp về bảo hộ lao động	2	2		
2	Chương 2: Kỹ thuật an toàn và vệ sinh lao động 2.1. An toàn hóa chất 2.2. Kỹ thuật an toàn điện 2.3. Kỹ thuật an toàn phòng chống cháy nổ	9	8		1

	2.4. Kỹ thuật an toàn thiết bị chịu áp lực 2.5. Tai nạn lao động 2.6. Kỹ thuật vệ sinh lao động				
3	Chương 3: Ngộ độc thực phẩm và vấn đề an toàn vệ sinh thực phẩm 3.1. Các vấn đề liên quan đến ngộ độc thực phẩm 3.2. Điều tra và báo cáo thống kê ngộ độc thực phẩm 3.3. Những thách thức và thực trạng an toàn vệ sinh thực phẩm tại Việt Nam	8	8		
4	Chương 4: Các yêu cầu vệ sinh trong lĩnh vực thực phẩm 4.1. Yêu cầu vệ sinh đối với xí nghiệp chế biến thủy sản 4.2. Yêu cầu vệ sinh đối với thiết bị chế biến thủy sản 4.3. Yêu cầu về làm vệ sinh và kiểm soát vệ sinh của xí nghiệp 4.4. Yêu cầu vệ sinh đối với người tham gia chế biến 4.5. Yêu cầu vệ sinh nguyên liệu trong chế biến thực phẩm 4.6. Yêu cầu vệ sinh trong vận chuyển và bảo quản thực phẩm	11	10		1
	Cộng	30	28	0	2

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Những hiểu biết cơ bản về bảo hộ lao động

Thời gian: 2 giờ (LT : 2 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được hệ thống pháp luật, quyền lợi và nghĩa vụ của người lao động.

2. Nội dung:

2.1. Những vấn đề chung về bảo hộ lao động

2.2. Hệ thống luật pháp về bảo hộ lao động

Chương 2: Kỹ thuật an toàn và vệ sinh lao động

Thời gian: 9 giờ (LT: 8 giờ; KT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được những kỹ thuật an toàn trong sản xuất thủy sản, biết được các nguyên nhân gây tai nạn lao động và các biện pháp phòng chống.

2. Nội dung:

2.1. An toàn hóa chất

2.2. Kỹ thuật an toàn điện

2.3. Kỹ thuật an toàn phòng chống cháy nổ

2.4. Kỹ thuật an toàn thiết bị chịu áp lực

2.5. Tai nạn lao động

2.6. Kỹ thuật vệ sinh lao động

Chương 3: Ngộ độc thực phẩm và vấn đề an toàn vệ sinh thực phẩm

Thời gian: 8 giờ (LT: 8 giờ)

1. Mục tiêu:

- Biết được các yếu tố và nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm, phương pháp điều tra và báo cáo thống kê ngộ độc thực phẩm;

- Trình bày tình hình an toàn vệ sinh thực phẩm ở nước ta.

2. Nội dung:

2.1. Các vấn đề liên quan đến ngộ độc thực phẩm

2.2. Điều tra và báo cáo thống kê ngộ độc thực phẩm

2.3. Những thách thức và thực trạng an toàn vệ sinh thực phẩm tại Việt Nam

Chương 4: Các yêu cầu vệ sinh trong lĩnh vực thực phẩm

Thời gian: 11 giờ (LT: 10 giờ; KT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được những yêu cầu vệ sinh trong chế biến thủy sản.

2. Nội dung:

2.1. Yêu cầu vệ sinh đối với xí nghiệp chế biến thủy sản

2.2. Yêu cầu vệ sinh đối với thiết bị chế biến thủy sản

2.3. Yêu cầu về làm vệ sinh và kiểm soát vệ sinh của xí nghiệp

2.4. Yêu cầu vệ sinh đối với người tham gia chế biến

2.5. Yêu cầu vệ sinh nguyên liệu trong chế biến thực phẩm

2.6. Yêu cầu vệ sinh trong vận chuyển và bảo quản thực phẩm

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: Phòng học lý thuyết.
2. Trang thiết bị máy móc: Máy tính, máy chiếu PROJECTOR.
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Tài liệu giảng dạy, tài liệu tham khảo, giáo án điện tử, hình ảnh minh họa.
4. Các điều kiện khác: Không.

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP, ĐÁNH GIÁ:

1. Nội dung:

- Kiến thức: Đánh giá thông qua bài kiểm tra trắc nghiệm, tự luận; học sinh cần đạt yêu cầu kiến thức gồm các nội dung sau:

- + Những vấn đề chung về bảo hộ lao động, quyền và nghĩa vụ của người lao động;
- + Những nguyên nhân gây tai nạn trong chế biến thủy sản và biện pháp phòng ngừa.

- Kỹ năng:

+ Thực hiện được các quy định về an toàn lao động và các biện pháp vệ sinh trong chế biến thủy sản;

+ Vệ sinh và kiểm soát vệ sinh nhằm đảm bảo thực phẩm được sản xuất trong điều kiện an toàn.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Đánh giá trong quá trình học tập cần đạt các yêu cầu sau:

- + Chuẩn bị đầy đủ tài liệu học tập;
- + Tham gia đầy đủ thời lượng môn học;
- + Chuyên cần, say mê môn học.

2. Phương pháp:

- Các kiến thức và kỹ năng trên sẽ được đánh giá qua các bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và bài kiểm tra kết thúc môn học. Điểm trung bình môn học được tính theo Thông tư số 09/2017/TT-BLĐTBXH ngày 13/3/2017 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Môn học An toàn lao động và vệ sinh thực phẩm được sử dụng để giảng dạy trình độ Trung cấp ngành Chế biến và bảo quản thủy sản.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:

- Đối với giáo viên: Đây là môn học gắn liền với thực tế công tác sau khi tốt nghiệp. Vì vậy giáo viên nên áp dụng các phương pháp dạy học tích cực nhằm gây được

hứng thú cho học sinh, làm cho học sinh chủ động, tích cực tiếp thu kiến thức để đạt được mục tiêu của môn học.

- Đối với người học: Chủ động, tích cực tiếp thu kiến thức để đạt được mục tiêu của môn học.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Chương 2, 4 và 5.

4. Tài liệu tham khảo:

- Hoàng Xuân Nguyên, 2006. *Kỹ thuật an toàn và bảo hộ lao động*. NXB Giáo dục.

- Lương Đức Phẩm, 2001. *Vì sinh vật học và an toàn vệ sinh thực phẩm*. NXB Nông nghiệp Hà Nội.

- Nguyễn Đức Lượng, Phạm Minh Tâm, 2002. *Vệ sinh và an toàn thực phẩm*. NXB Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh.

- Nguyễn Đức Lượng, Nguyễn Thị Thùy Dương, 2003. *Công nghệ xử lý nước thải*. Trường Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh.

- Nguyễn Thanh Thủy, 2009. *Bài giảng môn học Vệ sinh và an toàn thực phẩm*. Trường Đại học Cần Thơ.

- Nguyễn Thế Đạt, 2006. *Giáo trình an toàn lao động*. NXB Giáo dục.

- Trần Đáng, 2008. *Ngộ độc thực phẩm*. NXB Hà Nội.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

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

Tên môn học: CHẾ BIẾN LẠNH THỦY SẢN

Mã môn học: MH03048

Thời gian thực hiện môn học: 75 giờ (Lý thuyết: 14 giờ; Thực hành: 56 giờ; Kiểm tra: 5 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC:

- Vị trí của môn học: Môn học được phân bố ở học kỳ 3 (hệ THCS).
- Tính chất của môn học: Là môn học chuyên môn bắt buộc.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

- Về kiến thức: Trình bày được nguyên lý cơ bản về quá trình làm lạnh, làm đông và quy trình tổng quát, kỹ thuật chế biến các sản phẩm thủy sản đông lạnh.
- Về kỹ năng: Thực hiện được phương pháp bảo quản nguyên liệu thủy sản ở nhiệt độ thấp và thao tác các công đoạn trong quy trình chế biến thủy sản đông lạnh.
- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Nhận thức được động cơ học tập đúng đắn, có tinh thần và thái độ chủ động, tích cực, sáng tạo và thích thú đối với môn học.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
1	Chương 1: Kỹ thuật lạnh đông thủy sản 1.1. Khái niệm 1.2. Cơ sở khoa học của kỹ thuật làm lạnh đông thủy sản 1.3. Các phương pháp lạnh đông 1.4. Các phương pháp tan giá, làm ấm 1.5. Xử lý thủy sản sau khi làm lạnh đông	2	2		
2	Chương 2: Dụng cụ, máy, thiết bị trong chế biến lạnh thủy sản	3	2		1

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
	2.1. Dụng cụ 2.2. Máy, thiết bị trong chế biến lạnh thủy sản				
3	Chương 3: Công nghệ chế biến cá tra fillet đông lạnh 3.1. Quy trình công nghệ 3.2. Thuyết minh quy trình	38	4	32	2
4	Chương 4: Công nghệ chế biến tôm đông lạnh 4.1. Quy trình công nghệ 4.2. Thuyết minh quy trình	20	3	16	1
5	Chương 5: Công nghệ chế biến mực đông lạnh 5.1. Quy trình công nghệ 5.2. Thuyết minh quy trình	12	3	8	1
	Cộng	75	14	56	5

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Kỹ thuật lạnh đông thủy sản

Thời gian: 2 giờ (LT: 2 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm và cơ sở khoa học của kỹ thuật làm lạnh đông thủy sản;

- Phân biệt được các phương pháp lạnh đông, tan giá và làm ấm.

2. Nội dung:

2.1. Khái niệm

2.2. Cơ sở khoa học của kỹ thuật làm lạnh đông thủy sản

2.3. Các phương pháp lạnh đông

2.4. Các phương pháp tan giá, làm ấm

2.5. Xử lý thủy sản sau khi làm lạnh đông

Chương 2: Dụng cụ, máy, thiết bị trong chế biến lạnh thủy sản

Thời gian: 3 giờ (LT: 2 giờ; KT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Liệt kê được các dụng cụ, máy, thiết bị trong chế biến lạnh thủy sản;
- Trình bày được cách sử dụng các dụng cụ, máy, thiết bị trong chế biến lạnh thủy sản.

2. Nội dung:

2.1. Dụng cụ

2.2. Máy, thiết bị trong chế biến lạnh thủy sản

Chương 3: Công nghệ chế biến cá tra fillet đông lạnh

Thời gian: 38 giờ (LT: 4 giờ; TH: 32 giờ; KT: 2 giờ)

1. Mục tiêu:

- Viết và thuyết minh được quy trình công nghệ chế biến cá tra fillet đông lạnh.
- Nhận biết, phân loại và đánh giá được các loài cá da trơn, tôm, mực thường dùng làm nguyên liệu chế biến xuất khẩu.
- Thực hiện được các thao tác cắt tiết, fillet, lạng da, sửa cá tra cá tra.
- Thực hiện được các thao tác rửa, phân cỡ hạng, kiểm soát cân và xếp khuôn cá tra fillet đông lạnh.
- Thực hiện được thao tác chò đông, cấp đông, tách khuôn, mạ băng, bao gói và bảo quản thành phẩm cá tra fillet đông lạnh.

2. Nội dung:

2.1. Quy trình công nghệ

2.2. Thuyết minh quy trình

Chương 4: Công nghệ chế biến tôm đông lạnh

Thời gian: 20 giờ (LT: 3 giờ; TH: 16 giờ; KT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Viết và thuyết minh được quy trình công nghệ chế biến tôm đông lạnh.

- Thực hiện được các thao tác xử lý tôm, rửa, phân cỡ hạng và kiểm soát cân tôm đông lạnh.

- Thực hiện được các thao tác xếp khuôn, chò đông, cấp đông, tách khuôn, mạ băng, bao gói và bảo quản thành phẩm tôm đông lạnh.

2. Nội dung:

2.1. Quy trình công nghệ

2.2. Thuyết minh quy trình

Chương 5: Công nghệ chế biến mực đông lạnh

Thời gian: 12 giờ (LT: 3 giờ; TH: 8 giờ; KT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Viết và thuyết minh được quy trình công nghệ chế biến mực đông lạnh.

- Thực hiện được các thao tác xử lý, phân cỡ hạng, xếp khuôn, chò đông, cấp đông, bao gói và bảo quản thành phẩm mực đông lạnh.

2. Nội dung:

2.1. Quy trình công nghệ

2.2. Thuyết minh quy trình

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: Phòng học lý thuyết, xưởng chế biến

2. Trang thiết bị máy móc: Máy tính, máy chiếu Projector

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Tài liệu giảng dạy, tài liệu tham khảo, thiết bị, mẫu

4. Các điều kiện khác: Không

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP, ĐÁNH GIÁ:

1. Nội dung:

- Kiến thức: Đánh giá thông qua bài kiểm tra tự luận, bài thực hành, học sinh cần đạt các yêu cầu gồm nội dung sau:

+ Quy trình công nghệ các sản phẩm thủy sản đông lạnh.

- Kỹ năng: Đánh giá kỹ năng của học sinh thông qua việc thực hành:

+ Xử lý nguyên liệu thủy sản; rửa bán thành phẩm;

+ Phân cỡ, hạng; xếp khuôn, chò đông, cấp đông;

+ Bao gói, bảo quản.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Đánh giá trong quá trình học tập cần đạt các yêu cầu sau:

+ Chuẩn bị đầy đủ tài liệu học tập;

+ Tham gia đầy đủ thời lượng môn học;

+ Chuyên cần, say mê môn học.

2. Phương pháp:

- Các kiến thức và kỹ năng trên sẽ được đánh giá qua các bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và bài kiểm tra kết thúc môn học. Điểm trung bình môn học được tính theo Thông tư số 09/2017/TT-LĐTBXH, ngày 13/3/2017 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Môn học Chế biến lạnh thủy sản được sử dụng để giảng dạy trình độ Trung cấp ngành Chế biến và bảo quản thủy sản.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:

- Đối với giáo viên: Đây là môn học gắn liền với thực tế công tác sau khi tốt nghiệp. Vì vậy giáo viên nên áp dụng các phương pháp dạy học tích cực nhằm gây được hứng thú cho học sinh, làm cho học sinh chủ động, tích cực tiếp thu kiến thức để đạt được mục tiêu của môn học.

- Đối với người học: Chủ động, tích cực tiếp thu kiến thức để đạt được mục tiêu của môn học.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Chương 1, 3, 4, 5.

4. Tài liệu tham khảo:

- Nguyễn Văn Mười, 2007. *Công nghệ chế biến lạnh thực phẩm*. NXB Giáo dục Tp.HCM.

- Trần Đức Ba, Lê Vi Phúc, Nguyễn Văn Quang, 2002. *Kỹ thuật chế biến lạnh đông thủy sản*. NXB Đại học và giáo dục chuyên nghiệp.

- Trần Đức Ba, Nguyễn Văn Tài, 2009. *Giáo trình Công nghệ lạnh thủy sản*. NXB Đại học Quốc gia Tp.HCM.

- Trần Đức Ba, Phạm Văn Bôn, Nguyễn Văn Tài, 2004. *Kỹ thuật công nghiệp lạnh đông*. NXB Công nhân kỹ thuật.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

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

Tên môn học: CHẾ BIẾN NƯỚC MẮM

Mã môn học: MH03049

Thời gian thực hiện môn học: 75 giờ (Lý thuyết: 14 giờ; Thực hành: 56 giờ; Kiểm tra: 5 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC:

- Vị trí của môn học: Môn học được phân bố ở học kỳ 3 (hệ THCS).
- Tính chất của môn học: Là môn chuyên ngành bắt buộc.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

- Về kiến thức:
 - + Mô tả được quy trình và nguyên liệu chế biến nước mắm;
 - + Nêu được các bước tiến hành chế biến chượp, kéo rút, lọc nước mắm, kiểm tra chất lượng nước mắm, pha đầu nước mắm, đóng gói, bảo quản nước mắm;
 - + Trình bày được các nguyên nhân, biện pháp ngăn ngừa, xử lý chượp và nước mắm bị hư hỏng;
- Về kỹ năng:
 - + Lựa chọn được các thiết bị, dụng cụ, vật tư, nguyên liệu chế biến nước mắm đúng yêu cầu kỹ thuật;
 - + Thực hiện được các công việc làm chượp, chăm sóc chượp, kéo rút nước mắm, pha đầu nước mắm theo đúng trình tự, đảm bảo yêu cầu kỹ thuật;
 - + Phát hiện kịp thời và đưa ra được biện pháp khắc phục các sự cố thường xảy ra trong quá trình chế biến nước mắm;
- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Nhận thức được động cơ học tập đúng đắn, có tinh thần và thái độ chủ động, tích cực, sáng tạo và thích thú đối với môn học.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
1	Chương 1: Giới thiệu về nước mắm và chế biến nước mắm 1.1. Giới thiệu về nước mắm 1.2. Thành phần hóa học của nước mắm	2	2		

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
	1.3. Tiêu chuẩn đánh giá nước mắm				
2	Chương 2: Chế biến nước mắm bằng phương pháp gài nén 2.1. Quy trình chế biến, nguyên liệu chế biến nước mắm bằng phương pháp gài nén 2.2. Làm chượp và chăm sóc chượp theo phương pháp gài nén 2.3. Kéo rút, lọc nước mắm chín và phá bã chượp gài nén 2.4. Các dạng hư hỏng chượp, nước mắm và biện pháp ngăn ngừa, xử lý	35	5	28	2
4	Chương 3: Chế biến nước mắm bằng phương pháp đánh khuấy 3.1. Quy trình chế biến, nguyên liệu chế biến nước mắm bằng phương pháp đánh khuấy 3.2. Làm chượp và chăm sóc chượp theo phương pháp đánh khuấy 3.3. Kéo rút, lọc nước mắm chín và phá bã chượp đánh khuấy 3.4. Các dạng hư hỏng chượp, nước mắm và biện pháp ngăn ngừa, xử lý	31	5	24	2
5	Chương 4: Kiểm tra chất lượng, pha đấu, đóng gói và bảo quản nước mắm 4.1. Kiểm tra chất lượng nước mắm 4.2. Đóng gói nước mắm thành phẩm 4.3. Bảo quản nước mắm thành phẩm	7	2	4	1
	Cộng	75	14	56	5

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Giới thiệu về nước mắm và chế biến nước mắm

Thời gian: 2 giờ (LT: 2 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được các quá trình chế biến, thành phần hóa học và tiêu chuẩn đánh giá nước mắm.

2. Nội dung:

2.1. Giới thiệu về nước mắm

2.2. Thành phần hóa học của nước mắm

2.3. Tiêu chuẩn đánh giá nước mắm

Chương 2: Chế biến nước mắm bằng phương pháp gài nén

Thời gian: 35 giờ (LT: 5 giờ; TH: 28 giờ; KT: 2 giờ)

1. Mục tiêu:

- Viết và thuyết minh được quy trình chế biến nước mắm bằng phương pháp gài nén.

- Chọn được dụng cụ, phân loại đánh giá chất lượng nguyên liệu để chế biến nước mắm.

- Thực hiện được thao tác đắp lù.

- Thực hiện được thao tác chiết rút nước mắm.

- Thực hiện được thao tác làm chượp cá cơm, cá linh bằng phương pháp gài nén đúng kỹ thuật.

- Thực hiện được thao tác theo dõi chượp cá cơm, cá linh theo đúng kỹ thuật.

2. Nội dung:

2.1. Quy trình chế biến, nguyên liệu chế biến nước mắm bằng phương pháp gài nén

2.2. Làm chượp và chăm sóc chượp theo phương pháp gài nén

2.3. Kéo rút, lọc nước mắm chín và phá bã chượp gài nén

2.4. Các dạng hư hỏng chượp, nước mắm và biện pháp ngăn ngừa, xử lý

Chương 3: Chế biến nước mắm bằng phương pháp đánh khuấy

Thời gian: 31 giờ (LT: 5 giờ; TH: 24 giờ; KT: 2 giờ)

1. Mục tiêu:

- Viết và thuyết minh được quy trình chế biến nước mắm bằng phương pháp đánh khuấy.

- Thực hiện được thao tác làm chượp cá cơm, cá linh, tép bằng phương pháp đánh khuấy đúng kỹ thuật.

- Thực hiện được thao tác theo dõi chượp cá cơm, cá linh, tép theo đúng yêu cầu kỹ thuật.

2. Nội dung:

2.1. Quy trình chế biến, nguyên liệu chế biến nước mắm bằng phương pháp đánh khuấy

- 2.2. Làm chượp và chăm sóc chượp theo phương pháp đánh khuấy
- 2.3. Kéo rút, lọc nước mắm chín và phá bã chượp đánh khuấy
- 2.4. Các dạng hư hỏng chượp, nước mắm và biện pháp ngăn ngừa, xử lý

Chương 4: Kiểm tra chất lượng, pha đấu, đóng gói và bảo quản nước mắm

Thời gian: 7 giờ (LT: 2 giờ; TH: 4 giờ; KT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được các phương pháp kiểm tra chất lượng, pha đấu và bảo quản nước mắm.
- Thực hiện được thao tác pha đấu và đánh giá chất lượng nước mắm thành phẩm.

2. Nội dung:

- 2.1. Kiểm tra chất lượng nước mắm
- 2.2. Đóng gói nước mắm thành phẩm
- 2.3. Bảo quản nước mắm thành phẩm

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: Phòng học lý thuyết và xưởng chế biến.
2. Trang thiết bị máy móc: Máy tính, máy chiếu PROJECTOR
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Tài liệu giảng dạy, tài liệu tham khảo, thiết bị, mẫu.
4. Các điều kiện khác: Không.

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP, ĐÁNH GIÁ:

1. Nội dung:

- Kiến thức: Đánh giá thông qua bài kiểm tra tự luận, học sinh cần đạt các yêu cầu: nắm được các bước tiến hành chế biến chượp, kéo rút, lọc nước mắm, kiểm tra chất lượng nước mắm, pha đấu nước mắm, đóng gói, bảo quản nước mắm; biết được các nguyên nhân, biện pháp ngăn ngừa, xử lý chượp và nước mắm bị hư hỏng
- Kỹ năng: Vận dụng các kiến thức đã học vào quy trình sản xuất, chế biến nước mắm.
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Đánh giá trong quá trình học tập cần đạt các yêu cầu sau:

- + Chuẩn bị đầy đủ tài liệu học tập;
- + Tham gia đầy đủ thời lượng môn học;
- + Chuyên cần, say mê môn học.

2. Phương pháp:

- Các kiến thức và kỹ năng trên sẽ được đánh giá qua các bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và bài kiểm tra kết thúc môn học. Điểm trung bình môn học được tính theo Thông tư số 09/2017/TT-LĐTBXH, ngày 13/3/2017 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Môn học Chế biến nước mắm được sử dụng để giảng dạy trình độ Trung cấp ngành Chế biến và bảo quản thủy sản.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:

- Đối với giáo viên: Đây là môn học gắn liền với thực tế công tác sau khi tốt nghiệp. Vì vậy giáo viên nên áp dụng các phương pháp dạy học tích cực nhằm gây được hứng thú cho học sinh, làm cho học sinh chủ động, tích cực tiếp thu kiến thức để đạt được mục tiêu của môn học.

- Đối với người học: Chủ động, tích cực tiếp thu kiến thức để đạt được mục tiêu của môn học.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Chương 2, 3, 4.

4. Tài liệu tham khảo:

- Hồ Thị Duyên Duyên, Đặng Thị Mộng Quyên, Tạ Thị Tố Quyên, 2009. *Giáo trình chế biến thủy sản*. Trường Cao đẳng Lương Thực-Thực phẩm.

- Nguyễn Trọng Cần, Đỗ Minh Phụng, 1990. *Công nghệ chế biến thực phẩm thủy sản tập 1, tập 2*. NXB Nông nghiệp.

- Phan Thị Thanh Quế, 2005. *Giáo trình Công nghệ chế biến thủy hải sản*. NXB Đại học Cần Thơ.

- Trần Thị Thanh Mân (chủ biên), 2010. *Giáo trình Phân tích thực phẩm*. Trường Cao đẳng Lương Thực-Thực phẩm.

- Trần Thị Thanh, 2005. *Giáo trình Phân tích thực phẩm*. NXB Đại học Cần Thơ.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

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

Tên môn học: CHẾ BIẾN KHÔ THỦY SẢN

Mã môn học: MH03047

Thời gian thực hiện môn học: 75 giờ (Lý thuyết: 14 giờ; Thực hành: 56 giờ; Kiểm tra: 5 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC:

- Vị trí của môn học: Môn học được phân bố ở học kỳ 2 (hệ THCS).
- Tính chất của môn học: Là môn chuyên môn bắt buộc

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

- Về kiến thức: Trình bày được các quy trình tổng quát, kỹ thuật chế biến các sản phẩm khô thủy sản.
- Về kỹ năng:
 - + Thực hiện được phân loại các loại nguyên liệu đúng yêu cầu kỹ thuật;
 - + Thực hiện được thao tác các công đoạn trong quy trình chế biến thủy sản khô.
- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Nhận thức được động cơ học tập đúng đắn, có tinh thần và thái độ chủ động, tích cực, sáng tạo và thích thú đối với môn học.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
1	Chương 1: Cơ sở lý thuyết chế biến khô thủy sản 1.1. Các phương pháp tách ẩm từ nguyên liệu 1.2. Tĩnh lực học và động lực học của quá trình sấy 1.3. Các loại nguyên liệu ẩm và các dạng liên kết của nước trong nguyên liệu ẩm 1.4. Hoạt độ của nước và sự biến đổi của thực phẩm 1.5. Các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình làm khô	2	2		

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
2	Chương 2: Kỹ thuật sấy khô thủy sản 2.1. Khái niệm 2.2. Sự khuếch tán của nước trong nguyên liệu 2.3. Mục đích và phân loại 2.4. Các phương pháp làm khô	5	4		1
3	Chương 3: Kỹ thuật chế biến sản phẩm khô mặn 3.1. Quy trình chế biến sản phẩm khô mặn 3.2. Thuyết minh quy trình 3.3. Đánh giá chất lượng sản phẩm	27	2	24	1
4	Chương 4: Kỹ thuật chế biến sản phẩm khô sống 4.1. Quy trình chế biến sản phẩm khô sống 4.2. Thuyết minh quy trình 4.3. Đánh giá chất lượng sản phẩm	27	2	24	1
5	Chương 5: Kỹ thuật chế biến sản phẩm khô chín 5.1. Quy trình chế biến sản phẩm khô chín 5.2. Thuyết minh quy trình 5.3. Đánh giá chất lượng sản phẩm	11	2	8	1
6	Chương 6: Bảo quản sản phẩm khô thủy sản và những biến đổi của các sản phẩm khô 6.1. Các yếu tố ảnh hưởng đến thời gian bảo quản sản phẩm sấy khô 6.2. Các biến đổi của nguyên liệu xảy ra trong quá trình làm khô 6.3. Sự biến đổi của khô trong quá trình bảo quản	3	2		1

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
	Cộng	75	14	56	5

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Cơ sở lý thuyết chế biến khô thủy sản

Thời gian: 2 giờ (LT: 2 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được cơ sở lý thuyết và các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình làm khô.

2. Nội dung:

2.1. Các phương pháp tách ẩm từ nguyên liệu

2.2. Tĩnh lực học và động lực học của quá trình sấy

2.3. Các loại nguyên liệu ẩm và các dạng liên kết của nước trong nguyên liệu ẩm

2.4. Hoạt độ của nước và sự biến đổi của thực phẩm

2.5. Các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình làm khô

Chương 2: Kỹ thuật sấy khô thủy sản

Thời gian: 5 giờ (LT: 4 giờ; KT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được sự khuếch tán của nước trong nguyên liệu và các phương pháp làm khô.

2. Nội dung:

2.1. Khái niệm

2.2. Sự khuếch tán của nước trong nguyên liệu

2.3. Mục đích và phân loại

2.4. Các phương pháp làm khô

Chương 3: Kỹ thuật chế biến sản phẩm khô mặn

Thời gian: 27 giờ (LT: 2 giờ; TH: 24 giờ; KT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Viết được quy trình và thuyết minh được các khâu trong quy trình chế biến sản phẩm khô mặn.

- Hiểu được quy trình chế biến khô cá lóc, khô mặn cá sặc bỏi, cá tra phòng.

- Thực hiện được các thao tác trong từng công đoạn của quy trình chế biến khô cá lóc, khô mặn cá sặc bổi, cá tra phòng.

2. Nội dung:

2.1. Quy trình chế biến sản phẩm khô mặn

2.2. Thuyết minh quy trình

2.3. Đánh giá chất lượng sản phẩm

Chương 4: Kỹ thuật chế biến sản phẩm khô sống

Thời gian: 27 giờ (LT: 2 giờ; TH: 24 giờ; KT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Viết được quy trình và thuyết minh được các khâu trong quy trình chế biến sản phẩm khô sống.

- Hiểu được quy trình chế biến khô mực còn da, tôm khô nguyên con, tôm khô bóc vỏ.

- Thực hiện được thao tác trong từng công đoạn của quy trình chế biến khô mực còn da, tôm khô nguyên con, tôm khô bóc vỏ.

2. Nội dung:

2.1. Quy trình chế biến sản phẩm khô sống

2.2. Thuyết minh quy trình

2.3. Đánh giá chất lượng sản phẩm

Chương 5: Kỹ thuật chế biến sản phẩm khô chín

Thời gian: 11 giờ (LT: 2 giờ; TH: 8 giờ; KT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Viết được quy trình và thuyết minh được các khâu trong quy trình chế biến sản phẩm khô chín.

- Hiểu được quy trình chế biến khô mực sợi tằm gia vị ăn liền.

- Thực hiện được thao tác trong từng công đoạn của quy trình chế biến khô mực sợi tằm gia vị ăn liền.

2. Nội dung:

2.1. Quy trình chế biến sản phẩm khô chín

2.2. Thuyết minh quy trình

2.3. Đánh giá chất lượng sản phẩm

Chương 6: Bảo quản sản phẩm khô thủy sản và những biến đổi của các sản phẩm khô

Thời gian: 3 giờ (LT: 2 giờ; KT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được các yếu tố ảnh hưởng đến thời gian bảo quản sản phẩm khô.

2. Nội dung:

2.1. Các yếu tố ảnh hưởng đến thời gian bảo quản sản phẩm sấy khô

2.2. Các biến đổi của nguyên liệu xảy ra trong quá trình làm khô

2.3. Sự biến đổi của khô trong quá trình bảo quản

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: Phòng học lý thuyết và xưởng chế biến

2. Trang thiết bị máy móc: Máy tính, máy chiếu PROJECTOR

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Tài liệu giảng dạy, tài liệu tham khảo, thiết bị, mẫu.

4. Các điều kiện khác: Không

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP, ĐÁNH GIÁ:

1. Nội dung:

- Kiến thức: Đánh giá thông qua bài kiểm tra tự luận, học sinh cần đạt các yêu cầu: nắm được các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình làm khô, các phương pháp làm khô và các quy trình chế biến khô thủy sản.

- Kỹ năng: Vận dụng các kiến thức đã học được vào quy trình chế biến một số sản phẩm khô thủy sản.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Đánh giá trong quá trình học tập cần đạt các yêu cầu sau:

+ Chuẩn bị đầy đủ tài liệu học tập;

+ Tham gia đầy đủ thời lượng môn học;

+ Chuyên cần, say mê môn học.

2. Phương pháp:

- Các kiến thức và kỹ năng trên sẽ được đánh giá qua các bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và bài kiểm tra kết thúc môn học. Điểm trung bình môn học được tính theo Thông tư số 09/2017/TT-LĐTBXH, ngày 13/3/2017 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Môn học Chế biến khô thủy sản được sử dụng để giảng dạy trình độ Trung cấp ngành Chế biến và bảo quản thủy sản.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:

- Đối với giáo viên: Đây là môn học gắn liền với thực tế công tác sau khi tốt nghiệp. Vì vậy giáo viên nên áp dụng các phương pháp dạy học tích cực nhằm gây được hứng thú cho học sinh, làm cho học sinh chủ động, tích cực tiếp thu kiến thức để đạt được mục tiêu của môn học.

- Đối với người học: Chủ động, tích cực tiếp thu kiến thức để đạt được mục tiêu của môn học.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Chương 2, 3, 4, 5.

4. Tài liệu tham khảo:

- Bộ nông nghiệp và phát triển nông thôn, 2012. *Giáo trình chế biến cá khô*.

- Bộ nông nghiệp và phát triển nông thôn, 2012. *Giáo trình chế biến mực khô*.

- Bộ nông nghiệp và phát triển nông thôn, 2012. *Giáo trình chế biến tôm khô*.

- Lương Hữu Đồng, 1980. *Một số sản phẩm chế biến từ cá và hải sản khác*. NXB Nông nghiệp.

- Nguyễn Trọng Căn, Đỗ Minh Phụng, 2011. *Công nghệ chế biến thực phẩm thủy sản*. NXB Nông nghiệp.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

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

Tên môn học: CHẾ BIẾN ĐỒ HỘP THỦY SẢN

Mã môn học: MH03045

Thời gian thực hiện môn học: 75 giờ (Lý thuyết: 14 giờ; Thực hành: 56 giờ; Kiểm tra: 5 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC:

- Vị trí của môn học: Môn học được phân bố ở học kỳ 3 (hệ THCS).
- Tính chất của môn học: Là môn học chuyên môn bắt buộc.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

- Về kiến thức: Trình bày được các quá trình cơ bản trong sản xuất đồ hộp thủy sản như: Xử lý cơ học, xử lý nhiệt, cho sản phẩm vào hộp, bài khí, bảo ôn đồng thời tham gia một số quy trình chế biến tạo ra sản phẩm đồ hộp từ cá.

- Về kỹ năng:

- + Phân biệt được các công đoạn xử lý cơ học, xử lý nhiệt, bài khí, bảo ôn;
- + Thực hiện thành thạo các công đoạn của quá trình sản xuất đồ hộp thủy sản.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Nhận thức được động cơ học tập đúng đắn, có tinh thần và thái độ chủ động, tích cực, sáng tạo và thích thú đối với môn học.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
1	Chương 1: Giới thiệu chung về sản phẩm đồ hộp	1	1		
	1.1. Giới thiệu về sản phẩm đồ hộp				
	1.2. Quy trình tổng quát				
	1.3. Tiêu chuẩn sản phẩm đồ hộp				
2	Chương 2: Chuẩn bị điều kiện chế biến đồ hộp	1	1		

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
	2.1. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ chế biến đồ hộp 2.2. Nguyên vật liệu dùng trong sản xuất đồ hộp 2.3. Bao bì đồ hộp 2.4. Vệ sinh nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ trong chế biến đồ hộp				
3	Chương 3: Xử lý cơ học nguyên liệu 3.1. Phân loại, lựa chọn nguyên liệu 3.2. Loại bỏ phần không sử dụng trong quy trình 3.3. Làm nhỏ 3.4. Vệ sinh khử trùng khu vực xử lý cơ học	2	2		
4	Chương 4: Xử lý nhiệt sơ bộ nguyên liệu 4.1. Chần, hấp, luộc 4.2. Rán 4.3. Cô đặc 4.4. Vệ sinh khử trùng khu vực xử lý nhiệt	2	2		
5	Chương 5: Bài khí, vào hộp, ghép mí 5.1. Chuẩn bị bao bì	2	2		
	5.2. Bài khí (nấu nước sốt)				

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
	5.3. Cho sản phẩm vào hộp				
	5.4. Ghép mí 5.5. Vệ sinh khử trùng khu vực bài khí, vào hộp và ghép mí				
6	Chương 6: Thanh trùng, làm nguội 6.1. Thanh trùng 6.2. Làm nguội 6.3. Vệ sinh khử trùng khu vực thanh trùng, làm nguội	3	2		1
7	Chương 7: Quy trình chế biến đồ hộp và cách kiểm tra đồ hộp thành phẩm, bảo ôn và bảo quản 7.1. Quy trình chế biến sản phẩm đồ hộp thủy sản. 7.2. Kiểm tra đồ hộp thành phẩm 7.3. Bảo ôn 7.4. Bảo quản 7.5. Vệ sinh khử trùng khu vực bảo ôn	64	4	56	4
	Cộng	75	14	56	5

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Giới thiệu chung về sản phẩm đồ hộp

Thời gian: 1 giờ (LT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày và giải thích được quy trình sản xuất đồ hộp, nêu được tiêu chuẩn và các dạng của sản phẩm đồ hộp.

2. Nội dung:

2.1. Giới thiệu về sản phẩm đồ hộp

2.2. Quy trình tổng quát

2.3. Tiêu chuẩn sản phẩm đồ hộp

Chương 2: Chuẩn bị điều kiện chế biến đồ hộp

Thời gian: 1 giờ (LT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được yêu cầu của nguyên vật liệu dùng trong sản xuất đồ hộp;
- Xác định đúng chủng loại, kích cỡ nguyên vật liệu nhanh, chính xác;
- Sử dụng các chất phụ gia đúng liều lượng và phù hợp với sản phẩm.

2. Nội dung:

2.1. Chuẩn bị thiết bị, dụng cụ chế biến đồ hộp

2.2. Nguyên vật liệu dùng trong sản xuất đồ hộp

2.3. Vệ sinh nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ trong chế biến đồ hộp

Chương 3: Xử lý cơ học nguyên liệu

Thời gian: 2 giờ (LT: 2 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được các phương pháp xử lý cơ học;
- Xử lý đạt yêu cầu của quá trình sản xuất;
- Sử dụng được các thiết bị dùng trong quá trình xử lý.

2. Nội dung:

2.1. Phân loại, lựa chọn

2.2. Rửa nguyên liệu

2.3. Loại bỏ phần không sử dụng trong quy trình

2.4. Làm nhỏ

2.5. Vệ sinh khử trùng khu vực xử lý cơ học

Chương 4: Xử lý nhiệt sơ bộ nguyên liệu

Thời gian: 2 giờ (LT: 2 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được các phương pháp xử lý nhiệt và xử lý đạt yêu cầu của quá trình sản xuất.

2. Nội dung:

2.1. Chần, hấp, luộc

2.2. Rán

2.3. Cô đặc

2.4. Vệ sinh khử trùng khu vực xử lý nhiệt

Chương 5: Bài khí, vào hộp, ghép mí

Thời gian: 2 giờ (LT: 2 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được phương pháp rửa bao bì, bài khí, vào hộp và ghép mí.

2. Nội dung:

2.1. Chuẩn bị bao bì

2.2. Bài khí (nấu nước sôi)

2.3. Cho sản phẩm vào hộp

2.4. Ghép mí

2.5. Vệ sinh khử trùng khu vực bài khí, vào hộp, ghép mí

Chương 6: Thanh trùng, làm nguội

Thời gian: 3 giờ (LT: 2 giờ; KT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được mục đích và các phương pháp thanh trùng, làm nguội.

2. Nội dung:

2.1. Thanh trùng

2.2. Làm nguội

2.3. Vệ sinh khử trùng khu vực thanh trùng, làm nguội

Chương 7: Quy trình chế biến đồ hộp và cách kiểm tra đồ hộp thành phẩm, bảo ôn và bảo quản

Thời gian: 64 giờ (LT: 4 giờ; TH: 56 giờ; KT: 4 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được mục đích của việc kiểm tra đồ hộp thành phẩm, bảo ôn và bảo quản; nhận diện được các hiện tượng hư hỏng của đồ hộp; theo dõi và điều chỉnh được nhiệt độ phòng bảo ôn.

- Hiểu được quy trình chế biến xiêu mại cá tra đóng hộp, cá tra ngâm dầu đóng hộp; cá ngừ sauce cà chua đóng hộp; cá ngừ ngâm dầu đóng hộp; cá linh kho mía đóng hộp; mắm cá linh đóng hộp; cá lóc kho đóng hộp

- Thực hiện được thao tác từng công đoạn trong quy trình chế biến xiêu mại cá tra đóng hộp; cá tra ngâm dầu đóng hộp; cá ngừ sauce cà chua đóng hộp; cá ngừ ngâm dầu đóng hộp; cá linh kho mía đóng hộp; mắm cá linh đóng hộp; cá lóc kho đóng hộp.

2. Nội dung:

2.1. Quy trình chế biến sản phẩm đồ hộp thủy sản

2.2. Kiểm tra đồ hộp thành phẩm

2.3. Bảo ôn

2.4. Bảo quản

2.5. Vệ sinh khử trùng khu vực bảo ôn

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: Phòng học lý thuyết, phòng thực hành.

2. Trang thiết bị máy móc: Máy chiếu Projector, màn chiếu, máy tính.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Tài liệu giảng dạy, tài liệu tham khảo, thiết bị, mẫu vật.

4. Các điều kiện khác: Không

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP, ĐÁNH GIÁ:

1. Nội dung:

- Kiến thức: Các quy trình chế biến cơ bản trong sản xuất thủy sản đóng hộp.

- Kỹ năng:

+ Thực hiện được các thao tác: Xử lý cơ học, xử lý nhiệt, nấu nước sốt, xếp hộp, thanh trùng, làm nguội, bài khí, ghép mí... đúng quy trình, đảm bảo yêu cầu kỹ thuật;

+ Sử dụng được các loại máy, thiết bị như: Máy rửa/ thùng rửa, thiết bị rán, máy ghép mí, thiết bị thanh trùng, máy in date, máy nẹp đai...

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Đánh giá trong quá trình học tập cần đạt các yêu cầu sau:

- + Chuẩn bị đầy đủ tài liệu học tập;
- + Tham gia đầy đủ thời lượng môn học;
- + Chuyên cần, say mê môn học.

2. Phương pháp:

- Các kiến thức và kỹ năng trên sẽ được đánh giá qua các bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và bài kiểm tra kết thúc môn học. Điểm trung bình môn học được tính theo Thông tư số 09/2017/TT-LĐTBXH, ngày 13/3/2017 của Bộ Lao động-Thương binh và Xã hội.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Môn học Chế biến đồ hộp thủy sản được sử dụng để giảng dạy trình độ Trung cấp ngành Chế biến và bảo quản thủy sản.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học.

- Đối với giáo viên: Đây là môn học gắn liền với thực tế công tác sau khi tốt nghiệp. Vì vậy giáo viên nên áp dụng các phương pháp dạy học tích cực nhằm gây được hứng thú cho học sinh, làm cho học sinh chủ động, tích cực tiếp thu kiến thức để đạt được mục tiêu của môn học.

- Đối với người học: Tài liệu giảng dạy, ghi chép vào nhật ký thực tập sau mỗi buổi học, các công việc và kết quả đạt được. Liên hệ với các môn như: Quản lý chất lượng sản phẩm, an toàn lao động và vệ sinh thực phẩm,...

3. Những trọng tâm cần chú ý: Chương 3, 4, 5, 6.

4. Tài liệu tham khảo:

- Nguyễn Trọng Cẩn, 2010. *Công nghệ chế biến đồ hộp thực phẩm tập I, II*. NXB Nông nghiệp.

- Nguyễn Trọng Cẩn, Đỗ Minh Phụng, Nguyễn Thị Lệ Hà, 2012. *Công nghệ đồ hộp thủy sản và gia súc gia cầm*. NXB Nông nghiệp.

- Nguyễn Trọng Cẩn, Nguyễn Thị Lệ Hà, 2014. *Nguyên lý sản xuất đồ hộp thực phẩm*. NXB Khoa học kỹ thuật.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

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

Tên môn học: CHẾ BIẾN SẢN PHẨM GIÁ TRỊ GIA TĂNG

Mã môn học: MH02051

Thời gian thực hiện môn học: 45 giờ (Lý thuyết: 14 giờ; Thực hành: 28 giờ; Kiểm tra: 3 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC:

- Vị trí của môn học: Môn học được phân bố ở học kỳ 2 (hệ THCS).
- Tính chất của môn học: Là môn học chuyên môn bắt buộc.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

- Về kiến thức: Trình bày được khái quát và quy trình chế biến một số sản phẩm giá trị gia tăng.
- Về kỹ năng: Thực hiện được thao tác tất cả các công đoạn trong quy trình chế biến và đúng yêu cầu kỹ thuật.
- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Nhận thức được động cơ học tập đúng đắn, có tinh thần và thái độ chủ động, tích cực, sáng tạo và thích thú đối với môn học.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
1	Chương 1: Đại cương về sản phẩm giá trị gia tăng 1.1. Một số khái niệm 1.2. Triển vọng phát triển của sản phẩm giá trị gia tăng	2	2		
2	Chương 2: Một số phụ gia, gia vị sử dụng trong sản xuất sản phẩm giá trị gia tăng 2.1. Phụ gia sử dụng trong chế biến sản phẩm giá trị gia tăng 2.2. Gia vị sử dụng trong chế biến sản phẩm	5	4		1

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
	giá trị gia tăng				
3	Chương 3: Chế biến cá tẩm bột 3.1. Quy trình sản xuất cá tẩm bột 3.2. Cách thực hiện 3.3. Vệ sinh và khử trùng dụng cụ, thiết bị và nhà xưởng chế biến	17	4	12	1
4	Chương 4: Chế biến chả cá 4.1. Quy trình chế biến chả cá 4.2. Cách thực hiện 4.3. Vệ sinh và khử trùng dụng cụ, thiết bị và nhà xưởng chế biến	21	4	16	1
	Cộng	45	14	28	3

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Đại cương về sản phẩm giá trị gia tăng

Thời gian: 2 giờ (LT: 2 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được các khái niệm và triển vọng về sản phẩm giá trị gia tăng.

2. Nội dung:

2.1. Một số khái niệm

2.2. Triển vọng phát triển của sản phẩm giá trị gia tăng

Chương 2: Một số phụ gia, gia vị sử dụng trong sản xuất sản phẩm giá trị gia tăng

Thời gian: 5 giờ (LT: 4 giờ; KT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được tính chất và ứng dụng của các phụ gia, gia vị trong sản xuất sản phẩm giá trị gia tăng.

2. Nội dung:

2.1. Phụ gia sử dụng trong chế biến sản phẩm giá trị gia tăng

2.2. Gia vị sử dụng trong chế biến sản phẩm giá trị gia tăng

Chương 3: Chế biến cá tẩm bột

Thời gian: 17 giờ (LT: 4 giờ; TH: 12 giờ; KT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được quy trình và liệt kê các dụng cụ, máy thiết bị trong chế biến cá tẩm bột.

- Hiểu và thực hiện được thao tác từng công đoạn trong quy trình chế biến cá tra fillet tẩm bột; da cá tra tẩm gia vị; khô tẩm gia vị từ thịt vụn cá tra.

2. Nội dung:

2.1. Quy trình sản xuất cá tẩm bột

2.2. Cách thực hiện

2.3. Vệ sinh và khử trùng dụng cụ, thiết bị và nhà xưởng chế biến

Chương 4: Chế biến chả cá

Thời gian: 21 giờ (LT: 4 giờ; TH: 16 giờ; KT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được quy trình và liệt kê các dụng cụ, máy thiết bị trong chế biến chả cá.

- Hiểu và thực hiện được thao tác từng công đoạn trong quy trình chế biến chả vò viên cá tra; chả giò hỗn hợp cá tra, thịt heo; chạo hỗn hợp cá tra; bao tử cá tra.

2. Nội dung:

2.1. Quy trình chế biến chả cá

2.2. Cách thực hiện

2.3. Vệ sinh và khử trùng dụng cụ, thiết bị và nhà xưởng chế biến

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: Phòng học lý thuyết, xưởng chế biến

2. Trang thiết bị máy móc: Máy tính, máy chiếu Projector

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Tài liệu giảng dạy, tài liệu tham khảo, thiết bị, mẫu

4. Các điều kiện khác: Không

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP, ĐÁNH GIÁ:

1. Nội dung:

- Kiến thức: Đánh giá thông qua bài kiểm tra tự luận, bài thực hành, học sinh cần đạt các yêu cầu gồm nội dung sau:

+ Mô tả các quy trình chế biến sản phẩm giá trị gia tăng;

+ Các phụ gia, gia vị sử dụng trong chế biến và vai trò của chúng.

- Kỹ năng: Đánh giá kỹ năng của học sinh thông qua việc thực hành:

+ Thực hiện các công việc trong chế biến sản phẩm giá trị gia tăng;

+ Vận hành máy và thiết bị liên quan;

+ Xây dựng quy trình chế biến sản phẩm giá trị gia tăng mới dự kiến dựa trên những quy trình mẫu.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Đánh giá trong quá trình học tập cần đạt các yêu cầu sau:

+ Chuẩn bị đầy đủ tài liệu học tập;

+ Tham gia đầy đủ thời lượng môn học;

+ Chuyên cần, say mê môn học.

2. Phương pháp:

- Các kiến thức và kỹ năng trên sẽ được đánh giá qua các bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và bài kiểm tra kết thúc môn học. Điểm trung bình môn học được tính theo Thông tư số 09/2017/TT-LĐTBXH, ngày 13/3/2017 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Môn học Chế biến sản phẩm giá trị gia tăng được sử dụng để giảng dạy trình độ Trung cấp ngành Chế biến và bảo quản thủy sản.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:

- Đối với giáo viên: Đây là môn học gắn liền với thực tế công tác sau khi tốt nghiệp. Vì vậy giáo viên nên áp dụng các phương pháp dạy học tích cực nhằm gây được hứng thú cho học sinh, làm cho học sinh chủ động, tích cực tiếp thu kiến thức để đạt được mục tiêu của môn học.

- Đối với người học: Chủ động, tích cực tiếp thu kiến thức để đạt được mục tiêu của môn học.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Chương 2, 3, 4.

4. Tài liệu tham khảo:

- Đỗ Kim Cương và Huỳnh Lê Tâm, biên dịch, 1999. *Sản xuất hàng thủy sản bao bột và tẩm bột từ cá xay và surimi*. NXB Nông Nghiệp.
- Đỗ Kim Cương, Nguyễn Hồ Ánh và Nguyễn Thị Thanh, biên dịch, 1999. *Chế biến surimi và các sản phẩm gốc surimi*. NXB Nông Nghiệp.
- Giáo trình nghề chế biến hải sản khô – Giáo trình đào tạo nghề Bộ NN&PTNT
- Nguyễn Thị Mỹ Hương, Bùi Trần Nữ Thanh Việt, Nguyễn Xuân Duy, 2005. *Hướng dẫn thực hành Công nghệ chế biến thủy sản*. Đại học Nha Trang.
- Trần Đức Ba và Nguyễn Văn Tài, 2004. *Công nghệ lạnh thủy sản*. NXB Đại học Quốc gia Tp.HCM.
- Trần Thị Luyến, 2006. *Các phản ứng cơ bản và biến đổi của thực phẩm trong quá trình công nghệ*. NXB Nông Nghiệp Tp.HCM.
- Trần Thị Luyến và Cs, 2010. *Khoa học công nghệ surimi và sản phẩm mô phỏng*. NXB Nông Nghiệp Tp.HCM.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

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

Tên môn học: THỰC TẬP CHUYÊN MÔN

Mã môn học: MH05265

Thời gian thực hiện môn học: 225 giờ (Lý thuyết: 0 giờ; Thực hành: 224 giờ; Kiểm tra: 1 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC:

- Vị trí của môn học: Môn học được phân bố ở học kỳ 4 (hệ THCS), sau khi đã học xong các môn học chung, môn học cơ sở, môn học bắt buộc và môn học có liên quan đến nội dung TTCM.

- Tính chất của môn học: Là môn học bắt buộc.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

- Về kiến thức: Hiểu rõ các kiến thức chuyên môn của ngành học.

- Về kỹ năng: Vận dụng kiến thức đã học vào nội dung thực tập.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Có thái độ nghiêm túc và chăm chỉ để hoàn thành nội dung thực tập; Chấp hành tốt nội qui làm việc được qui định tại nơi tham gia thực tập; Mạnh dạn áp dụng các kiến thức thu được trong học tập vào ứng dụng thực tế.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
1	Chương 1: Viết đề cương thực tập 1.1. Học sinh thực hiện viết đề cương quy trình thực tập 1.2. GVHD và học sinh thảo luận về đề cương thực tập 1.3. Học sinh hoàn tất đề cương thực tập	8		8	
2	Chương 2: Xét duyệt đề cương 2.1. Học sinh nộp đề cương thực tập cho bộ môn 2.2. Hội đồng bộ môn thông qua đề cương thực tập	8		8	

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
	2.3. Học sinh chỉnh sửa đề cương theo góp ý của bộ môn				
3	Chương 3: Thực tập thực tế 3.1. Học sinh xuống điểm thực tập 3.2. Học sinh thực hiện các nội dung thực tập theo đề cương dưới sự hướng dẫn và giám sát của GVHD	193		193	
4	Chương 4: Viết báo cáo 4.1. Học sinh hoàn chỉnh số liệu và xử lý số liệu dưới sự hướng dẫn và giám sát của GVHD 4.2. Học sinh thực hiện viết báo cáo và nộp cho GVHD	16		15	1
	Cộng	225		224	1

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Viết đề cương thực tập

Thời gian: 8 giờ (TH: 8 giờ)

1. Mục tiêu:

- Viết được đề cương thực tập theo đúng yêu cầu về nội dung và hình thức.

2. Nội dung chương:

- 2.1. Học sinh thực hiện viết đề cương quy trình thực tập.
- 2.2. GVHD và học sinh thảo luận về đề cương thực tập.
- 2.3. Học sinh hoàn tất đề cương thực tập.

Chương 2: Xét duyệt đề cương

Thời gian: 8 giờ (TH: 8 giờ)

1. Mục tiêu:

- Hiểu đầy đủ các yêu cầu về nội dung và phương pháp của đề cương.

2. Nội dung chương:

- 2.1. Học sinh nộp đề cương thực tập cho bộ môn.
- 2.2. Hội đồng bộ môn thông qua đề cương thực tập.

2.3. Học sinh chỉnh sửa đề cương theo góp ý của bộ môn.

Chương 3: Thực tập thực tế

Thời gian: 193 giờ (TH: 193 giờ)

1. Mục tiêu:

- Vận dụng kiến thức đã học để thực hiện đúng các phương pháp của từng nội dung thực tập.

2. Nội dung chương:

2.1. Học sinh xuống điểm thực tập.

2.2. Học sinh thực hiện các nội dung thực tập theo đề cương dưới sự hướng dẫn và giám sát của GVHD.

Chương 4: Viết báo cáo

Thời gian: 16 giờ (TH: 15 giờ; KT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Vận dụng kiến thức đã học để xử lý số liệu thu thập được trong thời gian thực tập theo đúng yêu cầu;

- Vận dụng kiến thức đã học để hoàn thành báo cáo.

2. Nội dung chương:

2.1. Học sinh hoàn chỉnh số liệu và xử lý số liệu dưới sự hướng dẫn và giám sát của GVHD.

2.2. Học sinh thực hiện viết báo cáo và nộp cho GVHD góp ý.

2.3. Học sinh hoàn chỉnh báo cáo và nộp cho GVHD.

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: Không

2. Trang thiết bị máy móc: Các dụng cụ, thiết bị theo từng quy trình cụ thể.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Các tài liệu tham khảo có liên quan đến nội dung thực tập.

4. Các điều kiện khác: Theo yêu cầu của từng quy trình.

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP, ĐÁNH GIÁ:

1. Nội dung:

- Kiến thức: Đánh giá thông qua kết quả thực tế, bài báo cáo của học sinh.

- Kỹ năng: Vận dụng kiến thức đã học vào việc thực hiện quy trình.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Đánh giá trong quá trình học tập cần đạt các yêu cầu sau:

- + Thực hiện đầy đủ thời lượng môn học;
- + Chuyên cần, trung thực.

2. Phương pháp:

- Các kiến thức và kỹ năng trên sẽ được đánh giá qua điểm chuyên cần và bài báo cáo, bài phải đạt $\geq 5,0$ theo khung điểm 10. Điểm trung bình môn học được tính theo Thông tư số 09/2017/TT-LĐTBXH, ngày 13/3/2017 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phạm vi áp dụng môn học:

- Môn học Thực tập chuyên môn được sử dụng để giảng dạy trình độ Trung cấp ngành Chế biến và bảo quản thủy sản.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:

- Đối với giáo viên: Đây là môn học gắn liền với thực tế công tác sau khi tốt nghiệp. Vì vậy giáo viên nên hướng dẫn và tạo điều kiện cho học sinh chủ động, tích cực trong quá trình thực tập để đạt được mục tiêu của môn học.

- Đối với người học: Chủ động, tích cực vận dụng kiến thức đã học để áp dụng vào thực tế.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Chương 1, 3, 4.

4. Tài liệu tham khảo:

- Các tài liệu chuyên môn có liên quan đến nội dung thực tập./.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

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

Tên môn học: KIẾN TẬP

Mã môn học: MH02100

Thời gian thực hiện môn học: 90 giờ (Lý thuyết: 0 giờ; Thực hành: 89 giờ; Kiểm tra: 1 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC:

- Vị trí của môn học: Môn học được phân bố ở học kỳ 4 (hệ THCS) sau khi đã học xong các môn học chung, môn học cơ sở, môn học chuyên môn.

- Tính chất của môn học: Là môn học bắt buộc.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

- Về kiến thức: Hiểu rõ quy trình, tổ chức hoạt động của cơ sở sản xuất – kinh doanh, trang trại... tại các điểm đến kiến tập.

- Về kỹ năng: Vận dụng kiến thức đã học và tình hình thực tế tại các điểm kiến tập vào thực tiễn.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Có thái độ nghiêm túc trong thời gian kiến tập; chấp hành tốt nội quy, quy định của điểm kiến tập; mạnh dạn áp dụng các kiến thức thu được trong kỳ kiến tập vào ứng dụng thực tế.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
1	Chương 1: Công việc chuẩn bị trước khi kiến tập 1.1. Thảo luận mục đích yêu cầu của đợt kiến tập 1.2. Xây dựng kế hoạch kiến tập 1.3. Triển khai đề cương kiến tập	5		5	

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
2	Chương 2: Kiến tập 2.1. Học sinh đi đến điểm kiến tập theo kế hoạch 2.2. Thực hiện các nội dung kiến tập theo yêu cầu	80		80	
3	Chương 3: Viết báo cáo 3.1. Học sinh thực hiện viết báo cáo và nộp cho GVHD góp ý 3.2. Học sinh hoàn chỉnh báo cáo và nộp cho bộ môn sau khi được sự đồng ý của GVHD	5		4	1
	Cộng	90	0	89	1

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Công việc chuẩn bị trước khi kiến tập

Thời gian: 5 giờ (TH: 5 giờ)

1. Mục tiêu:

- Chọn được các nội dung và điểm kiến tập phù hợp với ngành học;
- Viết được đề cương phù hợp với mục tiêu và nội dung của đợt kiến tập.

2. Nội dung chương:

- 2.1. Thảo luận mục đích yêu cầu của đợt kiến tập
- 2.2. Xây dựng kế hoạch kiến tập
- 2.3. Triển khai đề cương kiến tập

Chương 2: Kiến tập

Thời gian: 80 giờ (TH: 80 giờ)

1. Mục tiêu:

- Hiểu được các quy trình, tổ chức hoạt động của các cơ sở đến kiến tập.

2. Nội dung chương:

2.1. Học sinh đi đến điểm kiến tập theo kế hoạch

2.2. Thực hiện các nội dung kiến tập theo yêu cầu

Chương 3: Viết báo cáo

Thời gian: 5 giờ (TH: 4 giờ; KT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Vận dụng kiến thức đã học và những nội dung đã được quan sát tại cơ sở kiến tập để hoàn thành báo cáo.

2. Nội dung chương:

2.1. Học sinh thực hiện viết báo cáo và nộp cho GVHD góp ý

2.2. Học sinh hoàn chỉnh báo cáo và nộp cho bộ môn sau khi được sự đồng ý của GVHD

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: Không

2. Trang thiết bị máy móc: Các dụng cụ, thiết bị theo từng đề tài cụ thể.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Các tài liệu tham khảo có liên quan đến nội dung kiến tập.

4. Các điều kiện khác: Theo yêu cầu của nội dung kiến tập.

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP, ĐÁNH GIÁ:

1. Nội dung:

- Kiến thức: Đánh giá thông qua bài báo cáo của học sinh cần đạt các yêu cầu: Đáp ứng mục tiêu, nội dung của đợt kiến tập.

- Kỹ năng: Vận dụng được kiến thức đã học và thực tế đã quan sát tại các điểm kiến tập.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Đánh giá trong quá trình học tập cần đạt các yêu cầu sau:

- + Thực hiện đầy đủ thời lượng môn học;
- + Chuyên cần, trung thực.

2. Phương pháp:

- Các kiến thức và kỹ năng trên sẽ được đánh giá qua qua điểm chuyên cần, bài báo cáo và bài phải đạt $\geq 5,0$ theo khung điểm 10. Điểm trung bình môn học được tính theo Thông tư số 09/2017/TT-LĐTBXH, ngày 13/3/2017 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Môn học Kiến tập được sử dụng để giảng dạy trình độ Trung cấp ngành Chế biến và bảo quản thủy sản.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:

- Đối với giáo viên: Đây là môn học gắn liền với thực tế công tác sau khi tốt nghiệp. Vì vậy giáo viên nên hướng dẫn và tạo điều kiện cho học sinh chủ động, tích cực trong thời gian đi kiến tập để đạt được mục tiêu của môn học.

- Đối với người học: Chủ động, tích cực quan sát, vận dụng kiến thức đã học để áp dụng vào thực tế.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Chương 2, 3.

4. Tài liệu tham khảo:

- Các tài liệu chuyên môn có liên quan đến nội dung kiến tập./.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

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

Tên môn học: THỰC TẬP TỐT NGHIỆP

Mã môn học: MH07277

Thời gian thực hiện môn học: 315 giờ (Lý thuyết: 0 giờ; Thực hành: 314 giờ; Kiểm tra: 1 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC:

- Vị trí của môn học: Môn học được phân bố ở học kỳ 4 (hệ THCS) sau khi đã học xong các môn học chung, môn học cơ sở, môn học chuyên môn.

- Tính chất của môn học: Là môn học bắt buộc.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

- Về kiến thức: Hiểu rõ các kiến thức chuyên môn của nội dung chuyên đề thực tập.

- Về kỹ năng: Vận dụng kiến thức đã học vào nội dung chuyên đề thực tập.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Có thái độ nghiêm túc và chăm chỉ để hoàn thành nội dung nội dung chuyên đề thực tập; Chấp hành tốt nội qui làm việc được qui định tại nơi tham gia thực tập; Mạnh dạn áp dụng các kiến thức thu được trong học tập vào ứng dụng thực tế.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
1	Chương 1: Công việc chuẩn bị trước khi viết đề cương thực tập 1.1. Học sinh chọn đề tài 1.2. Học sinh chọn giáo viên hướng dẫn (GVHD) 1.3. Học sinh gửi nội dung thực hiện sơ bộ để GVHD xem xét, góp ý (tên đề tài, mục	16		16	

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
	tiêu, nội dung,) 1.4. Bộ môn phân công học sinh thực tập tốt nghiệp và giáo viên hướng dẫn 1.5. Trình bảng phân công đề Hiệu trưởng xem xét quyết định				
2	Chương 2: Viết đề cương thực tập 2.1. Học sinh thực hiện viết đề cương thực tập 2.2. GVHD và học sinh thảo luận về đề cương thực tập 2.3. Học sinh hoàn tất đề cương thực tập	24		24	
3	Chương 3: Xét duyệt đề cương 3.1. Học sinh nộp đề cương thực tập cho bộ môn 3.2. Hội đồng bộ môn thông qua đề cương thực tập 3.3. Học sinh chỉnh sửa đề cương theo góp ý của bộ môn	8		8	
4	Chương 4: Thực tập thực tế 4.1. Học sinh xuống điểm thực tập 4.2. Học sinh thực hiện các nội dung thực tập theo đề cương dưới sự hướng dẫn và giám sát của GVHD	227		227	
5	Chương 5: Viết báo cáo 5.1. Học sinh hoàn chỉnh số liệu và xử lý số liệu dưới sự hướng dẫn và giám sát của	40		39	1

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
	GVHD 5.2. Học sinh thực hiện viết báo cáo và nộp cho GVHD góp ý 5.3. Học sinh hoàn chỉnh báo cáo và nộp cho bộ môn sau khi được sự đồng ý của GVHD				
	Cộng	315		314	1

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Công việc chuẩn bị trước khi viết đề cương thực tập

Thời gian: 16 giờ (TH: 16 giờ)

1. Mục tiêu:

- Chọn được nội dung đề tài thực hiện phù hợp với ngành học;
- Viết được tên đề tài phù hợp với mục tiêu và nội dung.

2. Nội dung chương:

2.1. Học sinh chọn đề tài

2.2. Học sinh chọn giáo viên hướng dẫn (GVHD)

2.3. Học sinh gửi nội dung thực hiện sơ bộ đề GVHD xem xét, góp ý (tên đề tài, mục tiêu, nội dung,)

2.4. Bộ môn phân công học sinh thực tập tốt nghiệp và giáo viên hướng dẫn

2.5. Trình bảng phân công để Hiệu trưởng xem xét quyết định

Chương 2: Viết đề cương

Thời gian: 24 giờ (TH: 24 giờ)

1. Mục tiêu:

- Viết được đề cương thực tập theo đúng yêu cầu về nội dung và hình thức.

2. Nội dung chương:

- 2.1. Học sinh thực hiện viết đề cương thực tập
- 2.2. GVHD và học sinh thảo luận về đề cương thực tập
- 2.3. Học sinh hoàn tất đề cương thực tập

Chương 3: Xét duyệt đề cương

Thời gian: 8 giờ (TH: 8 giờ)

1. Mục tiêu:

- Hiểu đầy đủ các yêu cầu về nội dung và phương pháp của đề cương tiểu luận.

2. Nội dung chương:

- 2.1. Học sinh nộp đề cương thực tập cho bộ môn
- 2.2. Hội đồng bộ môn thông qua đề cương thực tập
- 2.3. Học sinh chỉnh sửa đề cương theo góp ý của bộ môn

Chương 4: Thực tập thực tế

Thời gian: 227 giờ (TH: 227 giờ)

1. Mục tiêu:

- Vận dụng kiến thức đã học để thực hiện đúng các phương pháp của từng nội dung tiểu luận.

2. Nội dung chương:

- 2.1. Học sinh xuống điểm thực tập
- 2.2. Học sinh thực hiện các nội dung thực tập theo đề cương dưới sự hướng dẫn và giám sát của GVHD

Chương 5: Viết báo cáo

Thời gian: 40 giờ (TH: 39 giờ; KT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Vận dụng kiến thức đã học để xử lý số liệu thu thập được trong thời gian thực tập theo đúng yêu cầu;
- Vận dụng kiến thức đã học để hoàn thành báo cáo, theo mục tiêu của tiểu luận.

2. Nội dung chương:

2.1. Học sinh hoàn chỉnh số liệu và xử lý số liệu dưới sự hướng dẫn và giám sát của GVHD

2.2. Học sinh thực hiện viết báo cáo và nộp cho GVHD góp ý

2.3. Học sinh hoàn chỉnh báo cáo và nộp cho bộ môn sau khi được sự đồng ý của GVHD

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: Không

2. Trang thiết bị máy móc: Các dụng cụ, thiết bị theo từng đề tài cụ thể.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Các tài liệu tham khảo có liên quan đến nội dung đề tài.

4. Các điều kiện khác: Theo yêu cầu của đề tài.

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP, ĐÁNH GIÁ:

1. Nội dung:

- Kiến thức: Đánh giá thông qua bài tiểu luận của học sinh cần đạt các yêu cầu: Đáp ứng mục tiêu, nội dung và phương pháp của từng đề tài cụ thể.

- Kỹ năng: Vận dụng kiến thức đã học vào việc thực hiện đề tài.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Đánh giá trong quá trình học tập cần đạt các yêu cầu sau:

+ Thực hiện đầy đủ thời lượng môn học;

+ Chuyên cần, trung thực.

2. Phương pháp:

- Các kiến thức và kỹ năng trên sẽ được đánh giá qua điểm chuyên cần, báo cáo tiểu luận và bài phải đạt $\geq 5,0$ theo khung điểm 10. Điểm trung bình môn học được tính theo Thông tư số 09/2017/TT-LĐTBXH, ngày 13/3/2017 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

+ Điểm chuyên cần do giáo viên hướng dẫn chấm;

+ Điểm báo cáo là điểm trung bình chung của 2 giáo viên chấm phản biện.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Môn học Thực tập tốt nghiệp được sử dụng để giảng dạy trình độ Trung cấp ngành Chế biến và bảo quản thủy sản.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:

- Đối với giáo viên: Đây là môn học gắn liền với thực tế công tác sau khi tốt nghiệp. Vì vậy giáo viên nên hướng dẫn và tạo điều kiện cho học sinh chủ động, tích cực trong quá trình thực tập để đạt được mục tiêu của môn học.

- Đối với người học: Chủ động, tích cực vận dụng kiến thức đã học để áp dụng vào thực tế.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Chương 2, 4, 5.

4. Tài liệu tham khảo:

- Cao Văn Thích, Bài giảng môn Phương pháp thí nghiệm. Trường Trung cấp Kinh tế - Kỹ thuật An Giang.

- Các tài liệu chuyên môn có liên quan đến nội dung thực tập.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

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

Tên môn học: BAO BÌ THỰC PHẨM

Mã môn học: MH02009

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ (Lý thuyết: 28 giờ; Thực hành: 0 giờ; Kiểm tra: 2 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC:

- Vị trí của môn học: Môn học được phân bố ở học kỳ 2 (hệ THCS).
- Tính chất của môn học: Là môn học chuyên môn tự chọn.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

- Về kiến thức: Trình bày được cấu tạo, vai trò, chức năng và yêu cầu sử dụng trong bảo quản thực phẩm.
- Về kỹ năng: Lựa chọn được loại bao bì phù hợp và hiểu ý nghĩa ký hiệu trên bao bì.
- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Nhận thức được động cơ học tập đúng đắn, có tinh thần và thái độ chủ động, tích cực, sáng tạo và thích thú đối với môn học.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
1	Chương 1: Giới thiệu 1.1. Lý thuyết 1.1.1. Lịch sử phát triển bao bì 1.1.2. Các vật liệu bao gói 1.1.3. Mối quan hệ giữa bao bì thực phẩm và sự phát triển của xã hội 1.1.4. Các qui định pháp luật về sử dụng bao bì thực phẩm 1.2. Bài tập: Tìm hiểu về mã số, mã vạch	4	4		

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
	trên bao bì				
2	Chương 2: Chức năng và cấu tạo bao bì thực phẩm 2.1. Chức năng của bao bì thực phẩm 2.2. Cấu tạo của bao bì thực phẩm 2.3. Phân loại, ý nghĩa của bao bì thực phẩm 2.4. Yêu cầu của bao bì thực phẩm 2.5. Ảnh hưởng của các yếu tố môi trường đến sự ổn định của thực phẩm	4	4		
3	Chương 3: Bao bì giấy và carton 3.1. Giới thiệu 3.2. Cấu tạo và tính chất 3.3. Ứng dụng bao bì giấy, carton trong thực phẩm	5	4		1
4	Chương 4: Bao bì thủy tinh 4.1. Giới thiệu 4.2. Cấu tạo và tính chất 4.3. Ứng dụng bao bì thủy tinh trong thực phẩm	4	4		
5	Chương 5: Bao bì kim loại 5.1. Lý thuyết 5.1.1. Giới thiệu 5.1.2. Cấu tạo và tính chất 5.1.3. Ứng dụng bao bì kim loại trong thực phẩm	4	4		

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
	5.2. Bài tập: Tính kích thước bao bì kim loại				
6	Chương 6: Bao bì plastic 6.1. Giới thiệu 6.2. Cấu tạo và tính chất 6.3. Ứng dụng bao bì plastic trong thực phẩm 6.4. Bao bì bioplastic giảm ô nhiễm môi trường	4	4		
7	Chương 7: Bao bì ghép nhiều lớp 7.1. Giới thiệu 7.2. Cấu tạo và tính chất 7.3. Ứng dụng bao bì ghép nhiều lớp trong thực phẩm 7.4. Phương pháp đóng bao bì tetra pak	5	4		1
	Cộng	30	28	0	2

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Giới thiệu

Thời gian: 4 giờ (LT: 4 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được vai trò, đặc điểm bao bì và nội dung mã số mã vạch của nhãn hiệu thực phẩm.

2. Nội dung:

2.1. Lý thuyết

2.1.1. Lịch sử phát triển bao bì

2.1.2. Các vật liệu bao gói

2.1.3. Mối quan hệ giữa bao bì thực phẩm và sự phát triển của xã hội

2.1.4. Các qui định pháp luật về sử dụng bao bì thực phẩm

2.2. Bài tập: Tìm hiểu về mã số, mã vạch trên bao bì

Chương 2: Chức năng và cấu tạo bao bì thực phẩm

Thời gian: 4 giờ (LT: 4 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được cấu tạo, chức năng và phân loại được các dạng bao bì thực phẩm.

2. Nội dung:

2.1. Chức năng của bao bì thực phẩm

2.2. Cấu tạo của bao bì thực phẩm

2.3. Phân loại, ý nghĩa của bao bì thực phẩm

2.4. Yêu cầu của bao bì thực phẩm

2.5. Ảnh hưởng của các yếu tố môi trường đến sự ổn định của thực phẩm

Chương 3: Bao bì giấy và carton

Thời gian: 5 giờ (LT: 4 giờ; KT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được cấu tạo, tính chất và ứng dụng bao bì giấy, carton trong thực phẩm.

2. Nội dung:

2.1. Giới thiệu

2.2. Cấu tạo và tính chất

2.3. Ứng dụng bao bì giấy, carton trong thực phẩm

Chương 4: Bao bì thủy tinh

Thời gian: 4 giờ (LT: 4 giờ)

1. Mục tiêu:

- Viết được quy trình gia công thủy tinh và trình bày được tính chất, cấu tạo và ứng dụng bao bì thủy tinh trong thực phẩm.

2. Nội dung:

2.1. Giới thiệu

2.2. Cấu tạo và tính chất

2.3. Ứng dụng bao bì thủy tinh trong thực phẩm

Chương 5: Bao bì kim loại

Thời gian: 4 giờ (LT: 4 giờ)

1. Mục tiêu:

- Viết được quy trình gia công kim loại và trình bày được tính chất, cấu tạo và ứng dụng bao bì kim loại trong thực phẩm.

2. Nội dung:

2.1. Lý thuyết

2.1.1. Giới thiệu

2.1.2. Cấu tạo và tính chất

2.1.3. Ứng dụng bao bì kim loại trong thực phẩm

2.2. Bài tập: Tính kích thước bao bì kim loại

Chương 6: Bao bì plastic

Thời gian: 4 giờ (LT: 4 giờ)

1. Mục tiêu:

- Viết được quy trình sản xuất sản phẩm Bioplastic và trình bày được tính chất, cấu tạo và ứng dụng bao bì plastic trong thực phẩm.

2. Nội dung:

2.1. Giới thiệu

2.2. Cấu tạo và tính chất

2.3. Ứng dụng bao bì plastic trong thực phẩm

2.4. Bao bì bioplastic giảm ô nhiễm môi trường

Chương 7: Bao bì ghép nhiều lớp

Thời gian: 5 giờ (LT: 4 giờ; KT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được cấu tạo, tính chất và ứng dụng bao bì tetra pak trong thực phẩm.

2. Nội dung:

2.1. Giới thiệu

2.2. Cấu tạo và tính chất

2.3. Ứng dụng bao bì ghép nhiều lớp trong thực phẩm

2.4. Phương pháp đóng bao bì tetra pak

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: Phòng học lý thuyết

2. Trang thiết bị máy móc: Máy tính, máy chiếu Projector

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Tài liệu giảng dạy, tài liệu tham khảo, thiết bị, mẫu

4. Các điều kiện khác: Không

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP, ĐÁNH GIÁ:

1. Nội dung:

- Kiến thức: Đánh giá thông qua bài kiểm tra tự luận, bài tập học sinh cần đạt các yêu cầu gồm nội dung sau:

+ Định nghĩa, cấu tạo, tính chất, chức năng và phân loại bao bì thực phẩm;

+ Nhãn bao bì và các loại bao bì thực phẩm;

+ Xu hướng sử dụng bao bì trên thế giới.

- Kỹ năng: Đánh giá kỹ năng của học sinh thông qua việc thực hành lựa chọn được bao bì phù hợp với từng loại thực phẩm cụ thể. Đọc và hiểu được các thông số và ký hiệu trên bao bì, đóng gói được các loại bao bì.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Đánh giá trong quá trình học tập cần đạt các yêu cầu sau:

+ Chuẩn bị đầy đủ tài liệu học tập;

+ Tham gia đầy đủ thời lượng môn học;

+ Chuyên cần, say mê môn học.

2. Phương pháp:

- Các kiến thức và kỹ năng trên sẽ được đánh giá qua các bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và bài kiểm tra kết thúc môn học. Điểm trung bình môn học được tính theo Thông tư số 09/2017/TT-LĐTBXH, ngày 13/3/2017 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Môn học Bao bì thực phẩm được sử dụng để giảng dạy trình độ Trung cấp ngành Chế biến và bảo quản thủy sản.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:

- Đối với giáo viên: Đây là môn học gắn liền với thực tế công tác sau khi tốt nghiệp. Vì vậy giáo viên nên áp dụng các phương pháp dạy học tích cực nhằm gây được hứng thú cho học sinh, làm cho học sinh chủ động, tích cực tiếp thu kiến thức để đạt được mục tiêu của môn học.

- Đối với người học: Chủ động, tích cực tiếp thu kiến thức để đạt được mục tiêu của môn học.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Chương 1, 2, 5.

4. Tài liệu tham khảo:

- Dương Thanh Cảnh, Đào Duy Cần, 1989. *Bảo quản bao bì và dụng cụ thủy tinh*. NXB Y học.

- Đồng Thị Anh Đào, 2012. *Giáo trình Kỹ thuật bao bì thực phẩm*. NXB Đại học Quốc Gia TP.Hồ Chí Minh.

- Nguyễn Duy Thịnh, 2010. *Bài giảng Bao bì thực phẩm*. Trường Đại học Bách khoa Hà Nội.

- Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường chất lượng, 1995. *Quy định tạm thời về ghi nhãn thực phẩm bao bì gói sẵn*. Hà Nội.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

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

Tên môn học: KIỂM NGHIỆM CHẤT LƯỢNG THỦY SẢN

Mã môn học: MH02095

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ (Lý thuyết: 28 giờ; Thực hành: 0 giờ; Kiểm tra: 2 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC:

- Vị trí của môn học: Môn học được phân bố ở học kỳ 2 (hệ THCS).
- Tính chất của môn học: Là môn học chuyên môn tự chọn.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

- Về kiến thức: Trình bày được nguyên tắc và các phương pháp kiểm tra chất lượng trong thực phẩm.
- Về kỹ năng: Pha được dung dịch, kiểm tra và đánh giá được một số chỉ tiêu chất lượng.
- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Nhận thức được động cơ học tập đúng đắn, có tinh thần và thái độ chủ động, tích cực, sáng tạo và thích thú đối với môn học.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
1	Chương 1: Lấy mẫu và xử lý mẫu 1.1. Một số khái niệm chung 1.2. Nguyên tắc lấy mẫu và gửi mẫu 1.3. Phương pháp xử lý mẫu	8	8		
2	Chương 2: Kiểm tra bằng phương pháp cảm quan 2.1. Khái quát về cảm quan thực phẩm 2.2. Các phương pháp kiểm tra cảm quan 2.3. Một số yêu cầu trong kiểm tra cảm quan	9	8		1

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
	thực phẩm				
3	Chương 3: Kiểm tra bằng phương pháp hóa học 3.1. Nồng độ dung dịch 3.2. Phương pháp phân tích khối lượng 3.3. Phương pháp phân tích thể tích 3.4. Xác định hàm lượng nitơ toàn phần 3.5. Xác định hàm lượng NH ₃ 3.6. Xác định hàm lượng axit amin 3.7. Xác định hàm lượng chất béo tự do 3.8. Xác định hàm lượng muối ăn 3.9. Xác định hàm lượng tro 3.10. Xác định độ ẩm 3.11. Xác định độ axit	13	12		1
	Cộng	30	28	0	2

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Lấy mẫu và xử lý mẫu

Thời gian: 8 giờ (LT: 8 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được nguyên tắc, các phương pháp lấy và xử lý mẫu.

2. Nội dung:

2.1. Một số khái niệm chung

2.2. Nguyên tắc lấy mẫu và gửi mẫu

2.3. Phương pháp xử lý mẫu

Chương 2: Kiểm tra bằng phương pháp cảm quan

Thời gian: 9 giờ (LT: 8 giờ; KT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm, các phương pháp kiểm tra và đánh giá cảm quan sản phẩm.

2. Nội dung:

2.1. Khái quát về cảm quan thực phẩm

2.2. Các phương pháp kiểm tra cảm quan

2.3. Một số yêu cầu trong kiểm tra cảm quan thực phẩm

Chương 3: Kiểm tra bằng phương pháp hóa học

Thời gian: 13 giờ (LT: 12 giờ; KT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được nguyên lý, cách xác định một số thành phần vô cơ và hữu cơ trong thực phẩm bằng phương pháp hóa học.

2. Nội dung:

2.1. Nồng độ dung dịch

2.2. Phương pháp phân tích khối lượng

2.3. Phương pháp phân tích thể tích

2.4. Xác định hàm lượng nitơ toàn phần

2.5. Xác định hàm lượng NH_3

2.6. Xác định hàm lượng axit amin

2.7. Xác định hàm lượng chất béo tự do

2.8. Xác định hàm lượng muối ăn

2.9. Xác định hàm lượng tro

2.10. Xác định độ ẩm

2.11. Xác định độ axit

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: Phòng học lý thuyết, xưởng chế biến

2. Trang thiết bị máy móc: Máy tính, máy chiếu Projector

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Tài liệu giảng dạy, tài liệu tham khảo, thiết bị, mẫu

4. Các điều kiện khác: Không

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP, ĐÁNH GIÁ:

1. Nội dung:

- Kiến thức: Đánh giá thông qua bài kiểm tra tự luận, bài thực hành, học sinh cần đạt các yêu cầu gồm nội dung sau:

- + Nguyên tắc lấy mẫu và xử lý mẫu;
- + Quy định về thử cảm quan các sản phẩm thủy sản;
- + Các kiến thức cơ bản về dung dịch;
- + Nguyên lý và cách xác định một số thành phần vô cơ và hữu cơ trong thực phẩm.

- Kỹ năng: Đánh giá kỹ năng của học sinh thông qua việc thực hành:

- + Lấy mẫu và xử lý mẫu kiểm tra;
- + Kiểm tra và đánh giá chất lượng nguyên liệu, sản phẩm bằng các phương pháp cảm quan, hóa học.
- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Đánh giá trong quá trình học tập cần đạt các yêu cầu sau:

- + Chuẩn bị đầy đủ tài liệu học tập;
- + Tham gia đầy đủ thời lượng môn học;
- + Chuyên cần, say mê môn học.

2. Phương pháp:

- Các kiến thức và kỹ năng trên sẽ được đánh giá qua các bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và bài kiểm tra kết thúc môn học. Điểm trung bình môn học được tính theo Thông tư số 09/2017/TT-LĐTBXH, ngày 13/3/2017 của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Môn học Kiểm nghiệm chất lượng thủy sản được sử dụng để giảng dạy trình độ Trung cấp ngành Chế biến và bảo quản thủy sản.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:

- Đối với giáo viên: Đây là môn học gắn liền với thực tế công tác sau khi tốt nghiệp. Vì vậy giáo viên nên áp dụng các phương pháp dạy học tích cực nhằm gây được hứng thú cho học sinh, làm cho học sinh chủ động, tích cực tiếp thu kiến thức để đạt được mục tiêu của môn học.

- Đối với người học: Chủ động, tích cực tiếp thu kiến thức để đạt được mục tiêu của môn học.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Chương 1, 2.

4. Tài liệu tham khảo:

- Đặng Văn Hợp, Đỗ Minh Phụng, Nguyễn Thuần Anh, 2006. *Giáo trình Phân tích - Kiểm nghiệm*. NXB Nông nghiệp.

- Nguyễn Thị Thu Vân, 2004. *Phân tích định lượng*. Đại học Quốc gia TP.HCM.

- Phạm Văn Sở, Bùi Thị Như Thuận, 1991. *Kiểm nghiệm lương thực, thực phẩm*. NXB Nông nghiệp.

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

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

Tên môn học: PHỤ GIA TRONG CHẾ BIẾN THỦY SẢN

Mã môn học: MH02196

Thời gian thực hiện môn học: 30 giờ (Lý thuyết: 28 giờ; Thực hành: 0 giờ; Kiểm tra: 2 giờ)

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA MÔN HỌC:

- Vị trí của môn học: Môn học được phân bố ở học kỳ 2 (hệ THCS).
- Tính chất của môn học: Là môn học chuyên môn tự chọn.

II. MỤC TIÊU MÔN HỌC:

- Về kiến thức: Những kiến cơ bản về phụ gia thực phẩm, nguyên tắc lựa chọn và sử dụng phụ gia trong chế biến thủy sản.
- Về kỹ năng: Sử dụng được phụ gia đúng liều lượng và tiêu chuẩn trong chế biến thủy sản.
- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Nhận thức được động cơ học tập đúng đắn, có tinh thần và thái độ chủ động, tích cực, sáng tạo và thích thú đối với môn học.

III. NỘI DUNG MÔN HỌC:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
1	Chương 1: Khái niệm chung về phụ gia thực phẩm 1.1. Khái niệm phụ gia thực phẩm 1.2. Yêu cầu đối với phụ gia 1.3. Yêu cầu đối với cơ sở sử dụng phụ gia	2	2		
2	Chương 2: Các chất phụ gia bảo quản	5	5		
	2.1. Phụ gia chống vi sinh vật 2.2. Phụ gia chống oxy hóa				

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
	2.3. Phụ gia chống hóa nâu				
3	Chương 3: Các chất phụ gia tạo mùi 3.1. Các loại hương liệu 3.2. Các loại tinh dầu	6	5		1
4	Chương 4: Các chất phụ gia điều vị 4.1. Phụ gia tạo vị mặn 4.2. Phụ gia tạo vị ngọt 4.3. Phụ gia tạo vị chua 4.4. Phụ gia tạo vị đắng	8	8		
5	Chương 5: Các chất phụ gia tạo hình và cấu trúc 5.1. Phụ gia tạo đông 5.2. Phụ gia tạo cấu trúc	9	8		1
	Cộng	30	28	0	2

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Khái niệm chung về phụ gia thực phẩm

Thời gian: 2 giờ (LT: 2 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày và giải thích được một số thuật ngữ về phụ gia thực phẩm;
- Nêu được yêu cầu đối với phụ gia và cơ sở sử dụng phụ gia thực phẩm.

2. Nội dung:

2.1. Khái niệm về phụ gia thực phẩm

2.2. Yêu cầu đối với phụ gia thực phẩm

2.3. Yêu cầu đối với cơ sở sử dụng phụ gia thực phẩm

Chương 2: Các chất phụ gia bảo quản

Thời gian: 5 giờ (LT: 5 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được mục đích, tính chất, cách sử dụng các chất phụ gia bảo quản đúng liều lượng và phù hợp với từng sản phẩm thủy sản.

2. Nội dung:

2.1. Phụ gia chống vi sinh vật

2.2. Phụ gia chống oxy hóa

2.3. Phụ gia chống hóa nâu

Chương 3: Các chất phụ gia tạo mùi

Thời gian: 6 giờ (LT: 5 giờ; KT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được mục đích, tính chất và cách sử dụng các chất phụ gia đúng liều lượng và phù hợp với từng sản phẩm thủy sản trong tạo mùi.

2. Nội dung:

2.1. Các loại hương liệu

2.2. Các loại tinh dầu

Chương 4: Các chất phụ gia điều vị

Thời gian: 8 giờ (LT: 8 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được mục đích, tính chất và cách sử dụng các chất phụ gia đúng liều lượng và phù hợp với từng sản phẩm thủy sản trong điều vị.

2. Nội dung:

2.1. Phụ gia tạo vị mặn

2.2. Phụ gia tạo vị ngọt

2.3. Phụ gia tạo vị chua

2.4. Phụ gia tạo vị đắng

Chương 5: Các chất phụ gia tạo hình và cấu trúc

Thời gian: 9 giờ (LT: 8 giờ; KT: 1 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được mục đích, tính chất và cách sử dụng các chất phụ gia đúng liều lượng và phù hợp với từng sản phẩm thủy sản trong tạo hình và cấu trúc.

2. Nội dung:

2.1. Phụ gia tạo đông

2.2. Phụ gia tạo cấu trúc

IV. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: Phòng học lý thuyết, phòng thực hành.

2. Trang thiết bị máy móc: Máy chiếu Projector, màn chiếu, máy tính.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu: Tài liệu giảng dạy, tài liệu tham khảo, thiết bị, mẫu vật.

4. Các điều kiện khác: Không

V. NỘI DUNG VÀ PHƯƠNG PHÁP, ĐÁNH GIÁ:

1. Nội dung:

- Kiến thức: Mục đích và tính chất phụ gia bảo quản, chất điều vị và chất tạo hình.

- Kỹ năng: Sử dụng được phụ gia đúng liều lượng và tiêu chuẩn trong chế biến thủy sản.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: Đánh giá trong quá trình học tập cần đạt các yêu cầu sau:

+ Chuẩn bị đầy đủ tài liệu học tập;

+ Tham gia đầy đủ thời lượng môn học;

+ Chuyên cần, say mê môn học.

2. Phương pháp:

- Các kiến thức và kỹ năng trên sẽ được đánh giá qua các bài kiểm tra thường xuyên, định kỳ và bài kiểm tra kết thúc môn học. Điểm trung bình môn học được tính theo Thông tư số 09/2017/TT-LĐTBXH, ngày 13/3/2017 của Bộ Lao động-Thương binh và Xã hội.

VI. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC:

1. Phạm vi áp dụng môn học: Môn học Phụ gia trong chế biến thủy sản được sử dụng để giảng dạy trình độ Trung cấp ngành Chế biến và bảo quản thủy sản.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học.

- Đối với giáo viên: Đây là môn học gắn liền với thực tế công tác sau khi tốt nghiệp. Vì vậy giáo viên nên áp dụng các phương pháp dạy học tích cực nhằm gây được hứng thú cho học sinh, làm cho học sinh chủ động, tích cực tiếp thu kiến thức để đạt được mục tiêu của môn học.

- Đối với người học: Tài liệu giảng dạy, ghi chép vào nhật ký thực tập sau mỗi buổi học, các công việc và kết quả đạt được.

3. Những trọng tâm cần chú ý: Chương 2, 4, 5.

4. Tài liệu tham khảo:

- Đàm Sao Mai & ctv, 2012. *Phụ gia thực phẩm*. NXB Đại học Quốc gia Tp.HCM
- Nguyễn Trọng Căn, 2006. *Công nghệ chế biến thủy sản (tập I)*. NXB Nông nghiệp
- Nguyễn Duy Thịnh, 2008. *Phụ gia thực phẩm*. NXB Đại học Quốc gia Hà Nội
- Tiêu chuẩn ngành. *Quy định sử dụng phụ gia thực phẩm trong chế biến thủy sản*. Hà Nội -2012.