

## **CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO 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)*

**Tên ngành:** CHẾ BIẾN VÀ BẢO QUẢN THỦY SẢN

**Mã ngành:** 5620302

**Trình độ đào tạo:** Trung cấp

**Hình thức đào tạo:** Chính quy/thường xuyên

**Đối tượng tuyển sinh:** Tốt nghiệp THCS hoặc tương đương

**Thời gian đào tạo:** 2 năm

### **1. Mục tiêu đào tạo:**

#### **1.1. Mục tiêu chung:**

Đào tạo người học trở thành kỹ thuật viên có trình độ trung cấp ngành Chế biến và Bảo quản thủy sản, có sức khỏe, kiến thức chuyên môn và kỹ năng nghiệp vụ, có thể đảm nhận được tốt nhiệm vụ liên quan đến lĩnh vực Chế biến và Bảo quản thủy sản trong các cơ quan quản lý nhà nước, các đơn vị sự nghiệp, các tổ chức kinh tế, các cơ sở sản xuất kinh doanh dịch vụ, các tổ chức chính trị, chính trị - xã hội... và đồng thời có khả năng học tập nâng cao trình độ nhằm đáp ứng yêu cầu công tác góp phần phát triển kinh tế - xã hội.

#### **1.2. Mục tiêu cụ thể:**

##### **1.2.1. Về kiến thức**

- Nhận dạng được các loài động vật thủy sản có giá trị kinh tế;
- Hiểu và trình bày được nguyên lý của các phương pháp bảo quản sống, tươi nguyên liệu thủy sản. Nêu được nguyên tắc bảo quản vận chuyển nguyên liệu thủy sản sống, tươi;
- Trình bày được các bước tiến hành quy trình chế biến các sản phẩm thủy sản như: lạnh đông, đồ hộp, khô, nước mắm, sản phẩm giá trị gia tăng,... Nêu được nguyên tắc cấu tạo, thao tác cơ bản của một số máy và thiết bị chế biến và những dụng cụ thường dùng để theo dõi, kiểm tra trong quá trình chế biến và bảo quản thủy sản;
- Trình bày được một số phương pháp kiểm tra, đánh giá được chất lượng nguyên liệu và chất lượng sản phẩm thủy sản. Hiểu và trình bày được chương trình quản lý chất lượng thủy sản theo HACCP. Trình bày được nguyên tắc vệ sinh công nghiệp và vệ sinh an toàn thực phẩm trong các xí nghiệp chế biến thủy sản và nguyên tắc đảm bảo an toàn lao động trong quá trình sản xuất.

##### **1.2.2. Về kỹ năng**

- Phân loại được nguyên liệu thủy sản theo chất lượng và kích cỡ.



- Vận hành được máy và thiết bị cơ bản trong quá trình chế biến thủy sản;
  - Thực hiện được các công đoạn trong quy trình chế biến sản phẩm thủy sản và kiểm tra, đánh giá được một số chỉ tiêu chất lượng sản phẩm thủy sản;
  - Thực hiện được các thao tác bảo quản và vận chuyển được nguyên liệu thủy sản tươi;
  - Thực hiện được an toàn lao động và vệ sinh thực phẩm;
  - Áp dụng được chương trình quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản theo HACCP.
- Có trình độ tiếng Anh bậc 1/6 khung năng lực ngoại ngữ Việt Nam và tin học ứng dụng cơ bản, có trình độ tiếng Anh chuyên ngành để có thể sử dụng trong nghề nghiệp.

### 1.2.3. Về mức độ tự chủ và trách nhiệm

- Có lòng yêu nước, yêu chủ nghĩa xã hội, có ý thức trách nhiệm công dân; có thái độ và đạo đức nghề nghiệp đúng đắn; có ý thức kỷ luật và tác phong công nghiệp; khả năng làm việc độc lập.
- Có phương pháp làm việc khoa học, sáng tạo và có ý thức tiếp cận những tiến bộ khoa học kỹ thuật về lĩnh vực chuyên ngành.

### 1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:

Sau khi tốt nghiệp người học có năng lực đáp ứng các yêu cầu tại các vị trí việc làm của ngành bao gồm:

- Thu mua nguyên liệu thủy sản;
- Chế biến lạnh đông thủy sản;
- Chế biến chả thủy sản;
- Chế biến đồ hộp thủy sản;
- Chế biến khô thủy sản;
- Chế biến nước mắm;
- Chế biến mắm các loại;
- Chế biến sản phẩm giá trị gia tăng.
- Người học sau khi tốt nghiệp có năng lực tự cập nhật những tiến bộ khoa học công nghệ trong phạm vi ngành/ngành để nâng cao trình độ;
- Có khả năng học liên thông lên trình độ cao hơn trong cùng ngành/ nghề hoặc trong nhóm ngành/ nghề hoặc trong cùng lĩnh vực đào tạo. Có khả năng tự học để thích ứng với môi trường làm việc và khả năng học tập suốt đời.

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

- Số lượng môn học, mô đun: 23
- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 1560 giờ (60 tín chỉ)
- Khối lượng các môn học chung: 255 giờ
- Khối lượng các môn học chuyên môn: 1305 giờ

- Khối lượng lý thuyết: 418 giờ; Thực hành, thực tập: 1083 giờ; Kiểm tra: 59 giờ.

### 3. Nội dung chương trình:

| Mã môn học  | Tên môn học                                       | Số tín chỉ | Thời gian học tập (giờ) |            |                                                     |           |
|-------------|---------------------------------------------------|------------|-------------------------|------------|-----------------------------------------------------|-----------|
|             |                                                   |            | Tổng số                 | Trong đó   |                                                     |           |
|             |                                                   |            |                         | Lý thuyết  | Thực hành/<br>thực tập/thí nghiệm/bài tập/thảo luận | Kiểm tra  |
| <b>I</b>    | <b>Các môn học chung</b>                          | <b>12</b>  | <b>255</b>              | <b>94</b>  | <b>148</b>                                          | <b>13</b> |
| MH02073     | Giáo dục Quốc phòng-An ninh                       | 2          | 45                      | 21         | 21                                                  | 3         |
| MH02072     | Giáo dục chính trị                                | 2          | 30                      | 15         | 13                                                  | 2         |
| MH01074     | Giáo dục thể chất                                 | 1          | 30                      | 4          | 24                                                  | 2         |
| MH02231     | Tin học                                           | 2          | 45                      | 15         | 29                                                  | 1         |
| MH04226     | Tiếng anh                                         | 4          | 90                      | 30         | 56                                                  | 4         |
| MH01185     | Pháp luật                                         | 1          | 15                      | 9          | 5                                                   | 1         |
| <b>II</b>   | <b>Các môn học chuyên môn</b>                     | <b>48</b>  | <b>1305</b>             | <b>324</b> | <b>935</b>                                          | <b>46</b> |
| <b>II.1</b> | <b>Môn học cơ sở</b>                              | <b>14</b>  | <b>240</b>              | <b>170</b> | <b>56</b>                                           | <b>14</b> |
| MH03198     | Quá trình và thiết bị công nghệ thực phẩm         | 3          | 45                      | 42         | 0                                                   | 3         |
| MH02109     | Kỹ thuật lạnh                                     | 2          | 30                      | 28         | 0                                                   | 2         |
| MH03089     | Hoá sinh học thực phẩm                            | 3          | 60                      | 29         | 28                                                  | 3         |
| MH03303     | Vi sinh thực phẩm                                 | 3          | 60                      | 29         | 28                                                  | 3         |
| MH01189     | Pháp luật chuyên ngành CBTS                       | 1          | 15                      | 14         | 0                                                   | 1         |
| MH02107     | Kỹ năng mềm                                       | 2          | 30                      | 28         | 0                                                   | 2         |
| <b>II.2</b> | <b>Môn học chuyên môn</b>                         | <b>32</b>  | <b>1035</b>             | <b>126</b> | <b>879</b>                                          | <b>30</b> |
| MH02201     | Quản lý chất lượng thủy sản theo HACCP; GMP; SSOP | 2          | 30                      | 28         | 0                                                   | 2         |
| MH02005     | An toàn lao động và vệ sinh thực phẩm             | 2          | 30                      | 28         | 0                                                   | 2         |
| MH03048     | Chế biến lạnh thủy sản                            | 3          | 75                      | 14         | 56                                                  | 5         |
| MH03049     | Chế biến nước mắm                                 | 3          | 75                      | 14         | 56                                                  | 5         |
| MH03047     | Chế biến khô thủy sản                             | 3          | 75                      | 14         | 56                                                  | 5         |
| MH03045     | Chế biến đồ hộp thủy sản                          | 3          | 75                      | 14         | 56                                                  | 5         |
| MH02051     | Chế biến sản phẩm giá trị gia tăng                | 2          | 45                      | 14         | 28                                                  | 3         |

| Mã môn học       | Tên môn học                          | Số tín chỉ | Thời gian học tập (giờ) |            |                                                  |           |
|------------------|--------------------------------------|------------|-------------------------|------------|--------------------------------------------------|-----------|
|                  |                                      |            | Tổng số                 | Trong đó   |                                                  |           |
|                  |                                      |            |                         | Lý thuyết  | Thực hành/ thực tập/thí nghiệm/bài tập/thảo luận | Kiểm tra  |
| MH02100          | Kiến tập                             | 2          | 90                      | 0          | 89                                               | 1         |
| MH05265          | Thực tập chuyên môn                  | 5          | 225                     | 0          | 224                                              | 1         |
| MH07277          | Thực tập tốt nghiệp                  | 7          | 315                     | 0          | 314                                              | 1         |
| <b>II.3</b>      | <b>Môn học tự chọn (2/6 tín chỉ)</b> | <b>2</b>   | <b>30</b>               | <b>28</b>  | <b>0</b>                                         | <b>2</b>  |
| MH02009          | Bao bì thực phẩm                     | 2          | 30                      | 28         | 0                                                | 2         |
| MH02095          | Kiểm nghiệm chất lượng thủy sản      | 2          | 30                      | 28         | 0                                                | 2         |
| MH02196          | Phụ gia trong chế biến thủy sản      | 2          | 30                      | 28         | 0                                                | 2         |
| <b>Tổng cộng</b> |                                      | <b>60</b>  | <b>1560</b>             | <b>418</b> | <b>1083</b>                                      | <b>59</b> |

#### 4. Hướng dẫn sử dụng chương trình:

- Ngoài những môn chung bắt buộc, chương trình đào tạo giảng dạy cập nhật và lồng ghép các chuyên đề do Bộ Lao động – Thương Binh và Xã hội ban hành.

- Đối với các môn học tự chọn, trường sẽ chọn 1/3 môn tự chọn để đáp ứng theo nhu cầu phát triển kinh tế xã hội của địa phương ở từng thời điểm đào tạo.

- Nhà trường tổ chức ôn tập thi tốt nghiệp cho người học với 2 môn thi lý thuyết chuyên môn và thực hành. Tổng số là 40 giờ, trong đó môn lý thuyết chuyên môn là 20 giờ, môn thi thực hành là 20 giờ.

#### 4.1. Thời gian và nội dung cho các hoạt động giáo dục ngoại khóa (được bố trí ngoài thời gian đào tạo) nhằm đạt mục tiêu giáo dục toàn diện:

- Học tập nội quy qui chế và giới thiệu nghề nghiệp cho người học khi mới nhập trường;

- Tổ chức tham quan, thực nghiệm tại các xí nghiệp, nhà máy, công ty, cơ sở sản xuất.....;

- Tham gia các hoạt động hỗ trợ khác để rèn luyện người học;

- Thời gian và nội dung giáo dục hoạt động ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa như sau:

| Số TT | Nội dung                                                                           | Thời gian                                    |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| 1     | Văn hóa, văn nghệ:<br>Qua các phương tiện thông tin đại chúng<br>Sinh hoạt tập thể | 5 giờ đến 6 giờ; 17 giờ đến 18 giờ hàng ngày |

| Số TT | Nội dung                                                                                           | Thời gian                                                                    |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| 2     | Hoạt động thư viện:<br>Ngoài giờ học, người học có thể đến thư viện đọc sách và tham khảo tài liệu | Ngoài giờ học hàng ngày<br>19 giờ đến 21 giờ (một buổi/tuần)                 |
| 3     | Vui chơi, giải trí                                                                                 | Tất cả các ngày làm việc trong tuần                                          |
| 4     | Các hoạt động đoàn thể                                                                             | Đoàn thanh niên tổ chức các buổi giao lưu, các buổi sinh hoạt theo chuyên đề |
| 5     | Đi thực tế tham quan thực nghiệm tại các xí nghiệp, nhà máy, công ty, cơ sở sản xuất ...           | Theo thời gian bố trí của giáo viên và theo yêu cầu của môn học              |
| 6     | Giáo dục sức khỏe sinh sản, sức khỏe tình dục và phòng chống lây nhiễm HIV                         | Tổng số 16 giờ học, được bố trí trong tuần lễ công dân người học             |

#### 4.2. Kiểm tra kết thúc môn học:

- Thi kết thúc môn học thực hiện theo Thông tư số 04/2022/TT-LĐTBXH, ngày 30/3/2022, của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội.

- Hình thức thi hết môn: Viết, vấn đáp, trắc nghiệm, bài thực hành.

- Thời gian thi:

+ Lý thuyết: không quá 120 phút.

+ Thực hành: không quá 4 giờ.

+ Hoặc bài thi mang tính tích hợp: vừa lý thuyết vừa thực hành, thời gian dành cho phần thi lý thuyết không quá 45% so với thời gian thực hành.

#### 4.3. Thi tốt nghiệp:

- Người học phải học hết chương trình đào tạo và có đủ điều kiện thì sẽ được dự thi tốt nghiệp.

- Nội dung thi tốt nghiệp bao gồm:

| Số TT | Môn thi              | Hình thức thi           | Thời gian thi                           |
|-------|----------------------|-------------------------|-----------------------------------------|
| 1     | Lý thuyết chuyên môn | Viết<br>Trắc nghiệm     | Không quá 150 phút<br>Không quá 90 phút |
| 2     | Thực hành            | Trắc nghiệm và thao tác | Không quá 45 phút/người học             |

- **Thuyết minh:** Chương trình đào tạo trình độ trung cấp ngành Chế biến và Bảo quản thủy sản thời gian đào tạo: 2 năm (tốt nghiệp THCS) nhiều hơn 1,5 năm (tốt nghiệp THPT) là 04 tín chỉ gồm các môn:



| STT | Tên môn học              | Thời gian đào tạo |                   |
|-----|--------------------------|-------------------|-------------------|
|     |                          | 1,5 năm           | 2 năm             |
| 1   | Chế biến đồ hộp thủy sản | 2 tín chỉ         | 3 tín chỉ         |
| 2   | Chế biến nước mắm        | 2 tín chỉ         | 3 tín chỉ         |
| 3   | Thực tập chuyên môn      | 4 tín chỉ         | 5 tín chỉ         |
| 4   | Thực tập tốt nghiệp      | 6 tín chỉ         | 7 tín chỉ         |
|     | <b>Tổng:</b>             | <b>14 tín chỉ</b> | <b>18 tín chỉ</b> |

\* Lý do: Môn Chế biến đồ hộp thủy sản, chế biến nước mắm, thực tập chuyên môn, thực tập tốt nghiệp mỗi môn tăng 1 tín chỉ thực hành là do hệ tốt nghiệp THCS khả năng tiếp thu thực hành tay nghề còn hạn chế nên cần rèn nghề nhiều hơn.

- Hiệu trưởng căn cứ vào kết quả thi tốt nghiệp của người học và các quy định liên quan để xét công nhận tốt nghiệp và cấp bằng theo quy định./.



**HIỆU TRƯỞNG**

*Trần Thế Vỹ*