

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 THPT hoặc tương đương

Thời gian đào tạo: 1,5 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: 1410 giờ (56 tín chỉ)
- Khối lượng các môn học chung: 255 giờ
- Khối lượng các môn học chuyên môn: 1155 giờ

- Khối lượng lý thuyết: 418 giờ; Thực hành, thực tập: 937 giờ; Kiểm tra: 55 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/ thực tập/thí nghiệm/bài tập/thảo luận	Kiểm tra
I	Các môn học chung	12	255	94	148	13
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
II	Các môn học chuyên môn	44	1155	324	789	42
II.1	Môn học cơ sở	14	240	170	56	14
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
II.2	Môn học chuyên môn	28	885	126	733	26
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
MH02050	Chế biến nước mắm	2	45	14	28	3
MH03047	Chế biến khô thủy sản	3	75	14	56	5
MH02046	Chế biến đồ hộp thủy sản	2	45	14	28	3
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		89	1
MH04266	Thực tập chuyên môn	4	180		179	1
MH06278	Thực tập tốt nghiệp	6	270		269	1
II.3	Môn học tự chọn (2/6 tín chỉ)	2	30	28	0	2
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
Tổng cộng		56	1410	418	937	55

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: Qua các phương tiện thông tin đại chúng 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: Ngoài giờ học, người học có thể đến thư viện đọc sách và tham khảo tài liệu	Ngoài giờ học hàng ngày 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 thi 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 Trắc nghiệm	Không quá 150 phút Không quá 90 phút
2	Thực hành	Trắc nghiệm và thao tác	Không quá 45 phút/người học

- 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

[Signature]

Trần Chế Vỹ