

UBND TỈNH VĨNH LONG
TRƯỜNG CAO ĐẲNG VĨNH LONG

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Tên ngành, nghề: Chế biến và bảo quản thủy sản

Mã ngành, nghề: 6620301

Trình độ đào tạo: Cao đẳng

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp trung học phổ thông

Thời gian đào tạo: 2,5 năm

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung:

Chương trình ngành Chế biến bảo quản thủy sản được thiết kế để đào tạo người học trở thành kỹ thuật viên trình độ chuyên ngành chế biến bảo quản thủy sản, có đạo đức và lương tâm nghề nghiệp, có ý thức kỷ luật, tác phong công nghiệp, có thái độ hợp tác với đồng nghiệp, tôn trọng pháp luật và các quy định tại nơi làm việc, có sức khoẻ nhằm tạo điều kiện cho người lao động có khả năng tìm việc làm, đồng thời có khả năng học tập vươn lên đáp ứng các nhu cầu phát triển kinh tế – xã hội.

1.2. Mục tiêu cụ thể:

1.2.1 Về kiến thức:

- Hiểu biết cơ bản về lý luận chính trị Mác-Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh, đường lối cách mạng của Đảng cộng Sản Việt Nam, Nhà nước và Pháp luật Việt Nam. Có kiến thức cơ bản về khoa học tự nhiên, khoa học xã hội và nhân văn phù hợp với ngành nghề đào tạo đáp ứng việc tiếp thu kiến thức cơ sở và chuyên môn.

- Hiểu rõ đặc tính sinh hoá của nguyên liệu thủy sản ảnh hưởng đến chất lượng, thành phần của nguyên liệu thủy sản và những biến đổi sau khi chết ảnh hưởng đến chất lượng. Có kiến thức về các phương pháp xử lý sơ bộ nguyên liệu thủy sản; nguyên lý bảo quản lạnh nguyên liệu thủy sản; phương pháp vận chuyển nguyên liệu thủy sản.

- Nắm rõ quy trình công nghệ chế biến các sản phẩm thủy sản như: đông lạnh, khô, đồ hộp, nước mắm, bột cá, dầu cá.

- Phân tích được các phương pháp quản lý chất lượng trong bảo quản nguyên liệu và chế biến các sản phẩm thủy sản. Hiểu rõ hiện tượng, nguyên nhân gây ra sự hư hỏng nguyên liệu thủy sản và biện pháp khắc phục, về quy trình làm vệ sinh trong xí nghiệp chế biến và bảo quản thủy sản.

- Tin học ứng dụng và ngoại ngữ theo quy định hiện hành của Bộ Lao Động.

1.2.2 Về kỹ năng:

- Thực hiện nhiệm vụ đảm bảo chất lượng và an toàn nguyên vật liệu đầu vào cho nhà máy chế biến thủy sản, các nhiệm vụ sản xuất và quản lý chất lượng cho nhà máy chế biến thủy sản, lưu trữ, vận chuyển, và phân phối sản phẩm thủy sản.

- Phân tích, đánh giá, kiểm soát, và quản lý điều kiện sản xuất, chất lượng, an toàn và vệ sinh thực phẩm - thủy sản, tham gia đề xuất và thực hiện các giải pháp hạn chế tổn thất thủy sản sau thu hoạch.

- Làm việc độc lập, làm việc theo nhóm với cộng đồng, giao tiếp và truyền đạt thông tin trong lĩnh vực chuyên môn, thu thập, xử lý thông tin để giải quyết vấn đề trong lĩnh vực chuyên môn, hợp tác, thân thiện, khiêm tốn trong giao tiếp với cộng đồng. Sử dụng công nghệ thông tin và ngoại ngữ phục vụ công việc chuyên môn

- Chấp hành tốt đường lối, nghị quyết của Đảng, chính sách pháp luật của nhà nước, quy chế, quy định, nội quy của cơ quan, đơn vị, có lòng yêu nước, yêu chủ nghĩa xã hội, có ý thức về quốc phòng, an ninh nhân dân, sẵn sàng bảo vệ tổ quốc Việt Nam xã hội chủ nghĩa, có tinh thần trách nhiệm cao, ý thức tổ chức kỷ luật tốt, có đạo đức, lương tâm nghề nghiệp và tác phong công nghiệp.

1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:

Người học sau khi tốt nghiệp làm việc tại các cơ sở sau: Doanh nghiệp sản xuất, kinh doanh thực phẩm - thủy sản, cơ sở nuôi trồng, khai thác và dịch vụ thủy sản, các cơ quan/tổ chức phân tích, kiểm định chất lượng vệ sinh và an toàn thực phẩm, cơ quan/tổ chức quản lý nhà nước về thực phẩm - thủy sản, viện/cơ sở nghiên cứu thực phẩm - thủy sản, cơ quan/tổ chức tư vấn ngành thực – phẩm thủy sản.

Ngoài ra người học tốt nghiệp ngành này được học liên thông lên Đại học đúng chuyên ngành đào tạo theo quy định Nhà nước.

2. KHỐI LƯỢNG KIẾN THỨC VÀ THỜI GIAN KHÓA HỌC

Số lượng môn học/mô đun: 41 môn;

Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 110 tín chỉ

Khối lượng các môn học chung/đại cương: 435 giờ

Khối lượng các môn học chuyên môn: 1800 giờ

Khối lượng lý thuyết: 934 giờ. Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 1436 giờ.

- 01 tín chỉ lý thuyết tương đương với 15 giờ thực học và 30 giờ chuẩn bị cá nhân có hướng dẫn.

- 01 tín chỉ thực hành tương đương với 30 giờ thực học và 15 giờ chuẩn bị cá nhân.

- 01 tín chỉ thực tập/rèn nghề tại doanh nghiệp tương đương với 45 giờ thực học.

3. NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH

Mã MH / MĐ	Tên môn học / mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành / thực tập / thí nghiệm / bài tập / thảo luận	Thi / Kiểm tra
I	Các môn học chung	19	435	157	255	23
DT6001	Giáo dục chính trị	4	75	41	29	5
DT6002	Pháp luật	2	30	18	10	2
DT6003	Giáo dục thể chất	2	60	5	51	4
DT6004	Giáo dục Quốc phòng - An ninh	3	75	36	35	4
DT6005	Tin học	3	75	15	58	2
DT6006	Ngoại ngữ (Tiếng Anh)	5	120	42	72	6
II	Các môn học, mô đun chuyên môn	83	1800	747	960	93
II.1	Môn học, mô đun cơ sở	38	810	342	422	46
TP69901	An toàn lao động	2	30	28	0	2
TP69921	Xác suất thống kê	2	45	15	28	2
TP69908	Hóa phân tích	4	90	30	54	6
TP6404	Công nghệ lạnh thủy sản	3	60	30	28	2
TP69912	Nhiệt kỹ thuật	3	60	30	28	2
TP6406	Dinh dưỡng	2	45	15	28	2
TP69918	Vệ sinh an toàn thực phẩm	3	60	30	26	4
TP6408	Nguyên lý bảo quản thực phẩm	3	60	30	28	2
TP69911	Máy chế biến thực phẩm	2	45	15	28	2
TP6410	Hóa sinh thực phẩm	3	60	30	26	4
TP69920	Vi sinh thực phẩm	3	60	30	26	4
TP69910	Kỹ thuật thực phẩm	4	90	30	54	6
TP69915	Phương pháp nghiên cứu khoa học	1	15	14	0	1
TP69917	Thống kê phép thí nghiệm	2	45	15	28	2
TP6415	Thực tập chuyên môn	1	45	0	40	5
II.2	Môn học, mô đun chuyên môn	45	990	405	538	47

TP6416	Nguyên liệu thủy sản	3	60	30	28	2
TP6417	Công nghệ CB các sản phẩm thủy sản truyền thống	3	60	30	28	2
TP6418	Chế biến tổng hợp	3	60	30	28	2
TP6419	Chế biến đồ hộp thủy sản	3	60	30	28	2
TP69904	Đánh giá chất lượng sản phẩm	3	60	30	28	2
TP6421	Kiểm nghiệm chất lượng thủy sản	3	60	30	28	2
TP6422	Sản xuất sạch hơn trong thực phẩm	3	60	30	28	2
TP6423	Công nghệ chế biến sản phẩm thủy sản giá trị gia tăng	3	60	30	28	2
TP6424	Bao bì thực phẩm	3	60	30	28	2
TP6425	Phụ gia thực phẩm	3	60	30	28	2
TP6426	Bảo quản thủy sản sau thu hoạch	3	60	30	28	2
TP6427	Chế biến khô thủy sản	3	75	15	56	4
TP6428	Quản lý chất lượng thủy sản.	3	60	30	28	2
TP6429	Phát triển sản phẩm mới	3	60	30	26	4
	Thực tập nghề nghiệp	3	135	0	120	15
TP6430	TTNN: Chế biến tổng hợp	1	45		40	5
TP6431	TTNN: Chế biến khô thủy sản	1	45		40	5
TP6432	TTNN:Chế biến - bảo quản thủy sản	1	45		40	5
II.3	Môn học, mô đun tự chọn (4TC)	4	90	30	56	4
TP6433	Công nghệ chế biến bột cá - dầu cá	2	45	15	28	2
TP6434	Công nghệ chế biến thức ăn chăn nuôi	2	45	15	28	2
TP6435	Quản trị doanh nghiệp	2	45	15	28	2
TP69916	Quản trị sản xuất	2	45	15	28	2
III	Thực tập tốt nghiệp (6 - 8 tuần)	4	180		165	15
TN6000	Thực tập tốt nghiệp (6-8 tuần)	4	180	0	165	15
Tổng cộng		110	2505	934	1436	135

4. CHƯƠNG TRÌNH CHI TIẾT CÁC MÔN HỌC (PHỤ LỤC KÈM THEO)

5. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CHƯƠNG TRÌNH

5.1. Các môn học chung bắt buộc: do Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội/Bộ Giáo dục và Đào tạo phối hợp với các Bộ/ngành tổ chức xây dựng và ban hành để áp dụng thực hiện.

5.2. Hướng dẫn xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa:

Cần căn cứ vào điều kiện cụ thể, khả năng của mỗi trường và kế hoạch đào tạo hàng năm theo từng khóa học, lớp học và hình thức tổ chức đào tạo đã xác định trong chương

trình đào tạo và công bố theo từng ngành, nghề để xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa đảm bảo đúng quy định.

5.3. Hướng dẫn tổ chức kiểm tra hết môn học, mô đun:

Thời gian tổ chức kiểm tra hết môn học, mô đun cần được xác định và có hướng dẫn cụ thể theo từng môn học, mô đun trong chương trình đào tạo.

5.4. Hướng dẫn xét công nhận tốt nghiệp theo phương thức tích lũy tín chỉ:

+ Người học phải học hết chương trình đào tạo trình độ trung cấp, cao đẳng theo từng ngành, nghề và phải tích lũy đủ số mô đun hoặc tín chỉ theo quy định trong chương trình đào tạo.

+ Hiệu trưởng trường căn cứ vào kết quả tích lũy của người học để quyết định việc công nhận tốt nghiệp ngay cho người học hoặc phải làm chuyên đề, khóa luận làm điều kiện xét tốt nghiệp.

+ Hiệu trưởng căn cứ vào kết quả xét công nhận tốt nghiệp để cấp bằng tốt nghiệp và công nhận danh hiệu kỹ sư thực hành hoặc cử nhân thực hành (đối với trình độ cao đẳng) theo quy định của trường.

5.5. Các chú ý khác (nếu có):

TM. KHOA CN LTTP

NGƯỜI BIÊN SOẠN/TM. TỔ BIÊN SOẠN

DUYỆT CỦA HIỆU TRƯỞNG