

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: 5620302

Trình độ đào tạo: Trung cấp nghề

Hình thức đào tạo: Chính quy

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp trung học cơ sở

Thời gian đào tạo: 2 năm

1. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

1.1 Mục tiêu chung

Đào tạo nhân lực 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; có kiến thức chuyên môn vững vàng; có kỹ năng tay nghề đáp ứng yêu cầu xã hội; có đầy đủ sức khỏe để tham gia học tập và lao động; có khả năng sáng tạo; có sức khỏe nhằm tạo điều kiện cho người lao động có khả năng tìm việc làm, đồng thời có khả năng học tập vươn lên với tinh thần và trách nhiệm nghề nghiệp cao.

1.2. Mục tiêu cụ thể:

Nhận thức lý luận, đường lối chính sách của Đảng và Chính phủ, phương châm đào tạo bồi dưỡng cán bộ, công nhân kỹ thuật, phương hướng phát triển của ngành; Phẩm chất đạo đức, đức tính cần cù, giản dị, khiêm tốn, trung thực, có kỷ luật, tinh thần tập thể, yêu nghề, hăng hái rèn luyện và học tập, có khả năng lao động sáng tạo, không ngừng vươn lên hoàn thiện nhân cách.

1.2.1 Kiến thức

Trình bày và giải thích được các bước tiến hành quy trình chế biến các sản phẩm thủy sản như lạnh đông, đồ hộp, khô, nước mắm. Nêu được cấu tạo và nguyên lý hoạt động của 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. Nêu được nguyên nhân và cách khắc phục những sự cố xảy ra; các phương pháp kiểm tra, đánh giá được chất lượng nguyên liệu và chất lượng sản phẩm thủy sản. Xây dựng được chương trình quản lý chất lượng sản phẩm theo quy định; nắm được nguyên tắc và đặc điểm quá trình vệ sinh công nghiệp trong các xí

nghiệp chế biến thủy sản. Nêu được nguyên tắc đảm bảo an toàn lao động trong quá trình sản xuất;

Nêu được thành phần và tính chất của nguyên liệu thủy sản và những biến đổi chính của nguyên liệu thủy sản sau khi chết, giải thích nguyên nhân và các biện pháp khắc; trình bày được nguyên lý của các phương pháp bảo quản sống, tươi nguyên liệu thủy sản. Phân tích được hiện tượng, nguyên nhân hư hỏng của nguyên liệu thủy sản và các biện pháp khắc phục trong quá trình bảo quản; nguyên tắc vận chuyển nguyên liệu Thủy sản sống, tươi; cách tổ chức và quản lý sản xuất trong doanh nghiệp chế biến thủy sản.

1.2.2 Kỹ năng

Phân loại được nguyên liệu thủy sản theo loài, chất lượng và cỡ; thực hiện được công việc bảo quản tươi, sống nguyên liệu thủy sản đáp ứng đúng yêu cầu kỹ thuật cho từng loại nguyên liệu; các thao tác trong qui trình chế biến sản phẩm thủy sản. Đề xuất các biện pháp và khắc phục được sự cố xảy ra trong quá trình chế biến;

Sử dụng, vận hành được một số máy và thiết bị trong quá trình chế biến; kiểm tra được một số chỉ tiêu chất lượng của sản phẩm. Đánh giá được chất lượng sản phẩm;

Tổ chức thực hiện được các hoạt động của một cơ sở sản xuất tại cơ sở chế biến Thủy sản, bao gồm cả hoạt động tuyên truyền và triển khai công tác vệ sinh an toàn lao động, vệ sinh công

1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:

Sau khi học xong, người học có thể tham gia vào các hoạt động chế biến các mặt hàng thủy sản hoặc quản lý xí nghiệp ở các cơ sở chế biến Thủy sản thuộc mọi thành phần kinh tế. Ngoài ra học sinh tốt nghiệp ngành này được học liên thông lên các bậc học cao hơn đúng chuyên ngành đào tạo theo quy định của Nhà nước.

2. KHỐI LƯỢNG KIẾN THỨC VÀ THỜI GIAN KHÓA HỌC

- Số lượng môn học/mô đun: 29 môn;

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 65 tín chỉ

- Khối lượng các môn học chung/đại cương: 255 giờ

- Khối lượng các môn học chuyên môn: 960 giờ

- Khối lượng lý thuyết: 493 giờ. Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 957 giờ

+ 01 tín chỉ lý thuyết tương đương 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/MD	Tên môn/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/mô đun chung	12	255	94	148	13
DT5001	Giáo dục chính trị	2	30	15	13	2
DT5002	Pháp luật	1	15	9	5	1
DT5003	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
DT5004	Giáo dục Quốc phòng - An ninh	2	45	21	21	3
DT5005	Tin học	2	45	15	29	1
DT5006	Ngoại ngữ	4	90	30	56	4
II	Môn học/mô đun cơ sở - chuyên môn	45	960	384	536	40
II.1	Môn học/mô đun cơ sở	23	465	219	228	18
TP59907	Kỹ thuật phòng thí nghiệm	3	60	30	28	2
TP59904	Hóa phân tích	3	60	30	28	2
TP59905	Hóa sinh thực phẩm	3	60	30	28	2
TP5404	Công nghệ lạnh thủy sản	2	45	15	28	2
TP59911	Vi sinh thực phẩm	3	60	30	28	2
TP59910	Vệ sinh an toàn thực phẩm	2	30	24	4	2
TP59903	Dinh dưỡng	2	45	15	28	2
TP59908	Máy chế biến thực phẩm	2	45	15	28	2
TP5409	Kỹ thuật thực phẩm	3	60	30	28	2
II.2	Môn học/mô đun chuyên môn	22	495	165	308	22
TP5410	Nguyên liệu thủy sản	2	45	15	28	2
TP5411	Chế biến khô thủy sản	3	75	15	56	4
TP5412	Bảo quản thủy sản sau thu hoạch	2	45	15	28	2
TP59909	Phụ gia thực phẩm	2	45	15	28	2
TP5414	Công nghệ CB các sản phẩm thủy sản truyền thống	2	45	15	28	2
TP59901	Bao bì thực phẩm	2	45	15	28	2
TP5416	Chế biến đồ hộp thủy sản	2	45	15	28	2
TP5417	Quản lý chất lượng thủy sản	2	45	15	28	2
TP59906	Kiểm nghiệm chất lượng thủy sản	3	60	30	28	2

TP5419	Công nghệ CB sản phẩm thủy sản giá trị gia tăng	2	45	15	28	2
II.3	Môn học/môđun tự chọn (1 trong 2)	2	45	15	28	2
TP5420	Công nghệ chế biến bột cá - dầu cá	2	45	15	28	2
TP5421	Công nghệ chế biến thức ăn chăn nuôi	2	45	15	28	2
II.4	Thực tập nghề nghiệp:	2	90	0	80	10
TP5422	TT Chế biến khô thủy sản	1	45	0	40	5
TP5423	TT Chế biến - bảo quản thủy sản	1	45	0	40	5
III.	Thực tập tốt nghiệp: (6-8 tuần)	4	180	0	165	15
TN5000	Thực tập tốt nghiệp: (6-8 tuần)	4	180	0	165	15
	Tổng Cộng	65	1530	493	957	80

* Thực hành: gồm thực hành, thực tập, thí nghiệm, bài tập, thảo luận.

** Thi: gồm kiểm tra (thường xuyên/định kỳ), thi (hết môn/học kỳ)

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