

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Ngành, nghề: Chế biến và bảo quản thủy sản

Mã ngành, nghề: 5620302

Trình độ đào tạo: Trung cấp

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp Trung học cơ sở và tương đương

(Tốt nghiệp Trung học cơ sở thì học thêm phần văn hoá phổ thông theo qui định của Bộ Giáo dục Đào tạo)

Thời gian khoá học: 2 năm

1. Giới thiệu chương trình/mô tả ngành, nghề đào tạo

Chế biến và bảo quản thủy sản trình độ trung cấp là ngành, nghề mà người hành nghề thực hiện việc thu mua nguyên liệu thủy sản, chế biến lạnh đông thủy sản, chế biến Surimi, chế biến đồ hộp thủy sản, chế biến khô thủy sản, chế biến Agar - Agar, chế biến nước mắm, kiểm tra chất lượng sản phẩm, chế biến surimi..., đáp ứng yêu cầu bậc 4 trong khung trình độ quốc gia Việt Nam.

Người hành nghề tham gia vào dây chuyền sản xuất của một công việc độc lập hoặc tổ chức theo nhóm trong cơ sở chế biến và bảo quản thủy sản của cá nhân, tập thể, viện nghiên cứu, các cơ quan ban ngành thuộc tỉnh, thành phố, các công ty trách nhiệm hữu hạn, công ty cổ phần, các doanh nghiệp nhà nước và liên doanh ở trong và ngoài nước.

Người hành nghề Chế biến và bảo quản thủy sản đòi hỏi phải có tính cẩn thận, tỉ mỉ, trung thực có đủ sức khỏe, có tâm về nghề nghiệp và có đủ năng lực kiến thức, kỹ năng chuyên môn để thực hiện nhiệm vụ.

2. Mục tiêu đào tạo

2.1. Mục tiêu chung

Chương trình khung trung cấp nghề ngành Chế biến bảo quản thủy sản được thiết kế để đào tạo người học có kiến thức chuyên môn và năng lực thực hành các công việc của nghề Chế biến và bảo quản thủy sản. Để tham gia vào dây chuyền sản xuất của một công việc độc lập hoặc tổ chức theo nhóm trong cơ sở chế biến và bảo quản thủy sản của cá nhân, tập thể, các công ty trách nhiệm hữu hạn, công ty cổ phần, các doanh nghiệp nhà nước và liên doanh ở trong và ngoài nước.



Ngoài ra người lao động phải biết sử dụng, bảo dưỡng các máy móc và thiết bị cơ bản trong dây chuyền như thiết bị vận chuyển, các máy chế biến cơ học, các thiết bị nhiệt được bố trí trong dây chuyền sản xuất đáp ứng yêu cầu kỹ thuật đạt năng suất cao và an toàn.

Người lao động phải có đạo đức và lương tâm nghề nghiệp, có ý thức tổ chức kỷ luật, tác phong công nghiệp, có đủ sức khỏe và tinh thần trách nhiệm cao để hoàn thành các công việc được giao.

2.2. Mục tiêu cụ thể

a. Kiến thức:

- Nhận dạng và gọi được tên các loài động vật thủy sản có giá trị kinh tế;
- Trình bày được phương pháp thu mua, bảo quản và vận chuyển nguyên liệu thủy sản;
- Trình bày được quy trình chế biến các sản phẩm thủy sản như: sản phẩm đông lạnh, sản phẩm khô, sản phẩm đồ hộp...;
- Trình bày được các phương pháp kiểm tra, đánh giá chính xác chất lượng nguyên liệu và chất lượng sản phẩm thủy sản;
- Trình bày 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;
- Trình bày được những kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật, quốc phòng an ninh, giáo dục thể chất theo quy định.

b. 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;
- Thực hiện được các thao tác trong qui trình chế biến sản phẩm thủy sản;
- Khắc phục được sự cố xảy ra trong quá trình chế biến thủy sản;
- Lắp đặt và vận hành được một số máy và thiết bị trong quá trình chế biến;
- Tổ chức thực hiện được công tác an toàn lao động, vệ sinh công nghiệp, an toàn thực phẩm, phòng chống cháy nổ;
- Sử dụng được công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; ứng dụng công nghệ thông tin trong một số công việc chuyên môn của ngành, nghề;

- Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 1/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam; ứng dụng được ngoại ngữ vào một số công việc chuyên môn của ngành, nghề.

c. Mức độ tự chủ và trách nhiệm:

- Chịu trách nhiệm đối với kết quả công việc của mình và một phần công việc của nhóm;

- Có khả năng đánh giá chất lượng công việc sau khi hoàn thành và kết quả thực hiện của các thành viên khác.

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, nghề bao gồm:

- Thu mua nguyên liệu thủy sản;
- Chế biến lạnh đông thủy sản;
- Chế biến Surimi;
- Chế biến đồ hộp thủy sản;
- Kiểm tra chất lượng thủy sản;
- Chế biến khô thủy sản;
- Chế biến Agar - Agar;
- Chế biến nước mắm;
- Chế biến mắm các loại.

4. Khối lượng kiến thức và thời gian học tập

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 1605 giờ /70 tín chỉ
- Số lượng môn học, mô đun: 26
- Khối lượng học tập các môn học chung: 255 giờ /11 tín chỉ
- Khối lượng học tập các môn học, mô đun chuyên môn: 1350 giờ /59 tín chỉ

- Khối lượng lý thuyết: 581 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 963 giờ

5. Tổng hợp năng lực của ngành, nghề

TT	Mã năng lực	Tên năng lực
I	Năng lực cơ bản (năng lực chung)	
1	NLCB-01	Sử dụng tiếng anh giao tiếp cơ bản.
2	NLCB-02	Sử dụng công nghệ thông tin cơ bản.
3	NLCB-03	Áp dụng các kiến thức về chính trị, pháp luật.

4	NLCB-04	Áp dụng các kiến thức về an ninh quốc phòng.
5	NLCB-05	Kiến thức, kỹ năng rèn luyện sức khỏe, tham gia các phòng trào thể dục, thể thao.
II	Năng lực cốt lõi (năng lực chuyên môn)	
6	NLCL-01	Liệt kê vai trò, tính chất Protein, Enzyme, Lipid và Vitamin trong thực phẩm.
7	NLCL-02	Nhận biết một số vi sinh vật gây bệnh trong thực phẩm và biện pháp phòng tránh thích hợp.
8	NLCL-03	Phân biệt các loại môi chất lạnh, chất tải lạnh. Đọc và tính toán được các thông số kỹ thuật của hệ thống lạnh.
9	NLCL-04	Xây dựng chương trình quản lý chất lượng sản phẩm theo HACCP. Kiểm tra, đánh giá một số chỉ tiêu chất lượng của sản phẩm.
10	NLCL-05	Kiểm soát vệ sinh hữu hiệu trong xí nghiệp CBTS nhằm đảm bảo thực phẩm được sản xuất trong điều kiện an toàn.
11	NLCL-06	Nhận biết các thông số và ký hiệu trên bao bì. Lựa chọn được bao bì phù hợp với từng loại thực phẩm cụ thể.
12	NLCL-07	Thực hiện các nội quy, quy định về an toàn lao động trong nghề chế biến thủy sản.
13	NLCL-08	Đánh giá, thu mua, bảo quản, vận chuyển và tiếp nhận các loại nguyên liệu thủy sản cho các xí nghiệp chế biến thủy sản.
14	NLCL-09	Mô tả quy trình và giải thích các công đoạn trong quy trình chế biến lạnh đông theo đúng yêu cầu kỹ thuật.
15	NLCL-10	Chế biến các sản phẩm thủy sản khô đạt yêu cầu chất lượng, hiệu quả kinh tế và an toàn thực phẩm.
16	NLCL-11	Thực hiện quy trình sản xuất nước mắm theo phương pháp gài nén, đánh khuấy và hỗn hợp đúng kỹ thuật. Chế biến, bảo quản nước mắm đạt yêu cầu.
17	NLCL-12	Mô tả quy trình và giải thích các công đoạn trong quy trình chế biến đồ hộp theo đúng yêu cầu kỹ thuật.
III	Năng lực nâng cao	

18	NLNC-01	Nhận biết, lựa chọn phụ gia được phép dùng trong chế biến thủy sản.
19	NLNC-02	Khái quát hệ thống mạch điện. Phân tích các mô hình toán trong mạch điện.
20	NLNC-03	Tổ chức công tác tài chính, kế toán phù hợp với từng doanh nghiệp.
21	NLNC-04	Mô tả quy trình và giải thích các công đoạn trong quy trình chế biến Surimi theo đúng yêu cầu kỹ thuật.
22	NLNC-05	Lập bảng biểu khi kiểm tra chất lượng rong và đánh giá chất lượng Agar - Agar thành phẩm.
23	NLNC-06	Đánh giá lợi ích của sản xuất sạch hơn trong thực tế. Phân tích các cơ hội sản xuất sạch hơn trong các nhà máy chế biến thủy sản cụ thể.

6. 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/ TT/ TN/ BT/ TL	Kiểm tra
I	Các môn học chung	11	255	94	148	13
MH 01	Tiếng anh	3	90	30	56	4
MH 02	Tin học	2	45	15	29	1
MH 03	Giáo dục Chính trị	2	30	15	13	2
MH 04	Pháp luật	1	15	9	5	1
MH 05	Giáo dục quốc phòng và An ninh	2	45	21	21	3
MH 06	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
II	Các môn học, mô đun chuyên môn	59	1350	487	815	48
II.1	Môn học, mô đun cơ sở	7	150	51	93	6
MH 07	Hoá sinh học thực phẩm	2	45	13	30	2
MH 08	Vi sinh vật thực phẩm	3	60	25	33	2

MĐ 09	Kỹ thuật lạnh cơ sở	2	45	13	30	2
II.2	Các Môn học, mô đun chuyên môn	36	930	268	634	28
MH 10	Quản lý chất lượng thủy sản	2	30	28	0	2
MH 11	Vệ sinh xí nghiệp chế biến thủy sản	2	30	26	2	2
MH 12	Bao bì thực phẩm	2	30	28	0	2
MH 13	An toàn lao động	2	30	28	0	2
MĐ 14	Thu mua, bảo quản, vận chuyển nguyên liệu thủy sản	4	90	27	60	3
MH 15	Chế biến lạnh đông thủy sản	4	90	26	60	4
MĐ 16	Chế biến khô thủy sản	3	75	28	44	3
MĐ 17	Chế biến nước mắm	4	90	25	61	4
MĐ 18	Chế biến đồ hộp thủy sản	3	60	25	32	3
MH 19	Kiểm tra chất lượng thủy sản	3	90	27	60	3
MH 20	Thực tập sản xuất tại cơ sở	7	315	0	315	0
II.3	Môn học, mô đun tự chọn, nâng cao	16	270	168	88	14
MH 21	Phụ gia thực phẩm	2	30	28	0	2
MH 22	Kỹ thuật điện	3	45	28	15	2
MH 23	Quản trị doanh nghiệp	3	45	30	13	2
MĐ 24	Chế biến surimi	3	60	27	30	3
MĐ 25	Chế biến agar - agar	3	60	27	30	3
MH 26	Sản xuất sạch hơn	2	30	28	0	2
	Tổng cộng	70	1605	581	963	61

7. Hướng dẫn sử dụng chương trình

7.1 Hướng dẫn việc giảng dạy các môn học chung bắt buộc

+ Các môn học chung: Người học phải hoàn thành trong chương trình đào tạo. Các môn học này có thể được bố trí học ghép theo khoa, theo nhóm ngành tùy theo điều kiện cụ thể.

+ Môn học bắt buộc: Giáo dục thể chất, Giáo dục quốc phòng - An ninh là các môn học bắt buộc được bố trí giảng dạy cho người học trong chương trình nhưng chỉ làm điều kiện để xét tốt nghiệp, không tính vào điểm trung bình chung học tập theo học kỳ, năm học và khóa học.

- Hướng dẫn việc giảng dạy các môn học, mô đun đào tạo nghề

+ Các môn học, mô đun bắt buộc phải được bố trí học theo từng kỳ phù hợp.

+ Các năng lực tự chọn do khoa đề xuất nếu có sự thay đổi so với các môn học, mô đun đã ghi trong chương trình đào tạo.

+ Chương trình đào tạo có sự tương tác chặt chẽ giữa người dạy và người học, người dạy không chỉ đơn thuần là người truyền đạt kiến thức mà còn là người hướng dẫn và hỗ trợ người học trong quá trình học tập và phát triển bản thân.

7.2 Xác định nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa

+ Học tập nội quy quy chế và giới thiệu nghề nghiệp cho học sinh khi mới nhập trường.

+ Tham gia các hoạt động hỗ trợ khác để rèn luyện học sinh.

+ Tham gia các hoạt động Đoàn – Hội.

+ Tham gia các Câu lạc bộ.

+ Tổ chức tham quan, thực nghiệm tại các đơn vị sản xuất.

+ Triển khai các chuyên đề mới.

- Hướng dẫn tổ chức kiểm tra, đánh giá thường xuyên, định kỳ và thi kết thúc môn học, mô đun

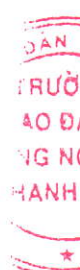
+ Thực hiện kiểm tra thường xuyên, định kỳ và thi kết thúc môn học, mô đun theo quy chế đào tạo hiện hành.

+ Điểm môn học, mô đun bao gồm: Điểm trung bình các bài kiểm tra có trọng số 0,4 và điểm thi có trọng số 0,6.

7.3 Hướng dẫn thi tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp:

+ Người học phải học hết chương trình đào tạo theo từng ngành, nghề và có đủ điều kiện thì sẽ được dự thi tốt nghiệp.

+ Nội dung thi tốt nghiệp bao gồm: môn Lý thuyết tổng hợp nghề nghiệp; Thực hành nghề nghiệp.



Số TT	Môn thi	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Lý thuyết tổng hợp nghề nghiệp	- Viết - Vấn đáp	- Không quá 120 phút - Không quá 40 phút
2	Thực hành nghề nghiệp	Thực hành	- Từ 90 - 180 phút

- 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, cấp bằng Trung cấp theo quy định.

HIỆU TRƯỞNG



Lê Hoàng Bá Huyền

