

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành kèm theo Quyết định số 368/QĐ-CDNN ngày 25 tháng 10 năm 2022
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Nông nghiệp Thanh Hóa)

Tên nghề: Khai thác, đánh bắt hải sản

Mã nghề: 6620306

Trình độ đào tạo: Cao đẳng

Hình thức đào tạo: Chính quy

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp Trung học phổ thông

Thời gian đào tạo: 2,5 năm

I. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO:

1.1. Mục tiêu chung:

Chương trình đào tạo Cao đẳng khai thác đánh bắt hải sản được xây dựng nhằm mục tiêu đào tạo người học trở thành người lao động có tay nghề trong lĩnh vực khai thác đánh bắt hải sản; có phẩm chất đạo đức và lương tâm nghề nghiệp; có thái độ hợp tác với đồng nghiệp, tôn trọng pháp luật và các quy định tại nơi làm việc; 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, đáp ứng yêu cầu phát triển kinh tế - xã hội.

1.2. Mục tiêu cụ thể:

- Kiến thức:

+ Hiểu được cấu tạo và cách tính toán để thi công các dụng cụ khai thác, đánh bắt hải sản;

+ Hiểu được các tính năng hàng hải chủ yếu của tàu thuyền;

+ Hiểu được cấu tạo, tác dụng của các trang thiết bị thuộc bộ phận boong trên tàu cá;

+ Hiểu được nguyên lý hoạt động của các máy điện, vô tuyến điện hàng hải trên tàu cá;

+ Phân tích được các bước tiến hành trong quá trình khai thác, đánh bắt hải sản bằng các nghề cụ thể;

+ Vận dụng được các quy định an toàn lao động trên tàu cá;

+ Hiểu được phương pháp kiểm tra chất lượng và bảo quản sản phẩm sau khi khai thác, đánh bắt;

+ Đánh giá được công tác vệ sinh trên các tàu khai thác, đánh bắt hải sản;



- + Hiểu được cách tổ chức sản xuất và hạch toán kinh tế trên các tàu khai thác, đánh bắt hải sản.
- Kỹ năng:
 - + Lắp ráp thành thạo vàng lưới và các trang thiết bị;
 - + Điều khiển tàu thuần thục khi tàu hành trình và khai thác, đánh bắt hải sản;
 - + Sử dụng thành thạo các trang thiết bị thuộc bộ phận boong trên tàu cá;
 - + Sử dụng thành thạo các máy điện, vô tuyến điện hàng hải trên tàu cá;
 - + Thao tác thuần thục các công việc trong quá trình khai thác, đánh bắt hải sản;
 - + Thực hiện đúng các quy định an toàn lao động trên tàu cá;
 - + Kiểm tra chính xác được chất lượng của sản phẩm và bảo quản tốt sản phẩm sau khi khai thác, đánh bắt;
 - + Thực hiện được công tác vệ sinh trên các tàu khai thác, đánh bắt hải sản;
 - + Tổ chức được sản xuất và hạch toán kinh tế trên các tàu khai thác, đánh bắt hải sản.

1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:

Sau khi tốt nghiệp, sinh viên tham gia vào các hoạt động đánh bắt hải sản và các dịch vụ khác có liên quan ở các cảng sáp nhập, kinh doanh nghề cá thuộc mọi thành phần kinh tế. Có thể đảm nhiệm được chức danh thủy thủ trưởng hoặc thuyền phó trên tàu khai thác hải sản.

II. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học:

- Số lượng môn học: 31
- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học: 110 Tín chỉ
- Khối lượng các môn học chung /đại cương: 435 giờ
- Khối lượng các môn học, chuyên môn: 2070 giờ
- Khối lượng lý thuyết: 907 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 1457 giờ

III. Nội dung chương trình:

Mã MH	Tên môn học	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành thực tập, thí nghiệm, bài tập, thảo luận	Kiểm tra
I	Các môn học chung	20	435	157	255	23
MH 01	Giáo dục chính trị	4	75	41	29	5
MH 02	Pháp luật	2	30	18	10	2

MH 03	Giáo dục thể chất	2	60	5	51	4
MH 04	Giáo dục QP - An ninh	3	75	36	35	4
MH 05	Tin học	3	75	15	58	2
MH 06	Tiếng Anh	6	120	42	72	6
II	Các môn học chuyên môn	90	2070	750	1202	118
II.1	Môn học cơ sở	34	705	301	358	46
MH 07	Họa hình, Vẽ kỹ thuật	3	60	28	28	4
MH 08	Nguyên lý tàu thuyền	2	30	28	0	2
MH 09	Cơ sở kỹ thuật điện và vô tuyến điện	4	90	30	54	6
MH 10	Khí tượng thuỷ văn	3	60	28	28	4
MH 11	Quy tắc phòng ngừa va chạm tàu thuyền trên biển	4	75	42	28	5
MH 12	Pháp luật chuyên ngành	3	45	42	0	3
MH 13	Ngư trường và ngư loại	3	60	28	28	4
MH 14	Nghiệp vụ thuyền viên	6	150	30	112	8
MH 15	Vật liệu và chế tạo ngư cụ	6	135	45	80	10
II.2	Môn học chuyên môn nghề	45	1155	333	763	59
MH 16	Máy khai thác	3	60	28	28	4
MH 17	Hàng hải địa văn	6	120	56	56	8
MH 18	An toàn lao động	3	60	30	25	5
MH 19	Máy điện và vô tuyến điện hàng hải	4	90	30	54	6
MH 20	Bảo quản và sơ chế sản phẩm hải sản	3	60	28	28	4
MH 21	Điều động tàu	5	90	56	28	6
MH 22	Khai thác hải sản bằng lưới rê	3	60	30	26	4
MH 23	Khai thác hải sản bằng lưới vây	3	60	30	26	4
MH 24	Khai thác mực bằng lưới chụp	3	60	30	26	4
MH 25	Sử dụng máy xác định vị trí tàu bằng vệ tinh	2	45	15	26	4
MH 26	Thực tập sản xuất tại cơ sở	10	450	0	440	10
II.3	Môn học tự chọn	11	210	116	81	13
MH 27	Xử lý sự cố hàng hải	3	60	30	25	5
MH 28	Chức trách thuyền viên	2	30	28	0	2



MH 29	Sử dụng máy đo sâu, dò cá	2	45	15	28	2
MH 30	Sử dụng máy thông tin liên lạc	2	45	15	28	2
MH 31	Môi trường, bảo vệ và phát triển nguồn lợi thuỷ sản	2	30	28	0	2
Tổng cộng		110	2505	907	1457	141

IV. Hướng dẫn sử dụng chương trình

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

- Tổ chức cho sinh viên tham gia các hoạt động Đoàn; các hoạt động văn hoá văn nghệ, thể dục thể thao, cầu lông, bóng đá, bóng chuyền, các câu lạc bộ tin học, ngoại ngữ; các phong trào thi đua nhân dịp kỷ niệm các ngày lễ lớn;

- Thời gian được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khoá.

TT	Nội dung	Thời gian
1	Thể dục, thể thao	5 giờ đến 6 giờ; 17 giờ đến 18 giờ hàng ngày
2	Văn hoá, văn nghệ: Qua các phương tiện thông tin đại chúng Sinh hoạt tập thể	Ngoài giờ học hàng ngày 19 giờ đến 21 giờ (một buổi/tuần)
3	Hoạt động thư viện Ngoài giờ học, sinh viên có thể đến thư viện đọc sách và tham khảo tài liệu	Tất cả các ngày làm việc trong tuần
4	Vui chơi, giải trí và các hoạt động đoàn thể	Đoàn thanh niên tổ chức các buổi giao lưu, các buổi sinh hoạt vào các tối thứ bảy, chủ nhật
5	Thăm quan, dã ngoại	Mỗi học kỳ 1 lần

4.2. Hướng dẫn tổ chức kiểm tra hết môn học:

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

4.3. Hướng dẫn thi tốt nghiệp và xét công nhận tốt nghiệp:

Số TT	Môn thi	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Lý thuyết nghề	Viết, trắc nghiệm Vân đáp	Không quá 180 phút Không quá 60 phút (40 phút chuẩn bị và 20 phút trả lời)

2	Thực hành nghề	Bài tập kỹ năng tổng hợp để hoàn thiện một sản phẩm.	Từ 1 đến 3 ngày và không quá 8 h/ ngày
---	----------------	--	--

Hiệu trưởng căn cứ vào kết quả thi tốt nghiệp, kết quả bảo vệ chuyên đề, khóa luận tốt nghiệp của người học và các quy định liên quan để xét công nhận tốt nghiệp, cấp bằng và công nhận danh hiệu cử nhân thực hành.

HIỆU TRƯỞNG



Lê Hoảng Bá Huyền

