

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

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

Tên nghề: Chế biến và bảo quản thủy sản

Mã nghề: 5620302

Trình độ đào tạo: Trung cấp

Hình thức đào tạo: Chính quy

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp Trung học cơ sở trở lên (*học sinh tốt nghiệp THCS muốn học liên thông lên trình độ cao hơn thì học thêm phần văn hóa Trung học phổ thông theo quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo*).

Thời gian đào tạo: 2 năm

I. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

1.1. 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 cả tinh thần trách nhiệm cao để hoàn thành các công việc được giao.

1.2. Mục tiêu cụ thể

- Kiến thức:

+ Nhận dạng và gọi tên được các loài động vật thủy sản có giá trị kinh tế bằng tiếng Việt. Nêu được thành phần, tính chất của nguyên liệu thủy sản và những biến đổi chính của nguyên liệu thủy sản sau khi chết;



+ 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, đông hộp, khô, nước mắm,... 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.

- Kỹ năng:

+ Phân loại được nguyên liệu thủy sản theo chất lượng và kích cỡ. Thực hiện được các thao tác bảo quản và vận chuyển được nguyên liệu thủy sản tươi;

+ Thực hiện được các công đoạn trong qui trình chế biến sản phẩm thủy sản;

+ Sử dụng được thiết bị đo và vận hành được một số máy và thiết bị cơ bản trong quá trình chế biến;

+ Áp dụng được chương trình quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản theo HACCP;

+ Kiểm tra được một số chỉ tiêu chất lượng của sản phẩm thủy sản;

+ Thực hiện được an toàn lao động.

- Chính trị, đạo đức:

+ Nhận thức lý luận: Nêu được đường lối chính sách của Đảng và Chính phủ, phương hướng phát triển của ngành;

+ Phẩm chất đạo đức: Có 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, không ngừng vươn lên.

- Thể chất, quốc phòng:

+ Có đủ sức khỏe để làm việc lâu dài theo yêu cầu của nghề;

+ Nêu được kiến thức cơ bản và thực hiện được các kỹ năng quốc phòng phổ thông. Có khả năng chiến đấu, sẵn sàng thực hiện nghĩa vụ quân sự để bảo vệ Tổ quốc.

1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:

Sau khi học xong học sinh có thể làm việc tại các cơ sở chế biến thủy sản thuộc mọi thành phần kinh tế: hộ gia đình, hợp tác xã chế biến và thương mại thủy sản, doanh nghiệp tư nhân, công ty cổ phần, công ty nhà nước ...

II. KHỐI LƯỢNG KIẾN THỨC VÀ THỜI GIAN KHÓA HỌC:

- Số lượng môn học: 26
- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 73 Tín chỉ
- Khối lượng các môn học chung/đại cương: 255 giờ
- Khối lượng các môn học chuyên môn: 1350 giờ
- Khối lượng lý thuyết: 569 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 970 giờ

Mã MH/ MĐ	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
I	Các môn học chung	12	255	94	148	13
MH 01	Giáo dục chính trị	2	30	15	13	2
MH 02	Pháp luật	1	15	9	5	1
MH 03	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
MH 04	Giáo dục quốc phòng - An ninh	2	45	21	21	3
MH 05	Tin học	2	45	15	29	1
MH 06	Tiếng Anh	4	90	30	56	4
II	Các môn học, mô đun chuyên môn	61	1350	475	822	53
<i>II.1</i>	<i>Môn học, mô đun cơ sở</i>	<i>8</i>	<i>150</i>	<i>57</i>	<i>84</i>	<i>9</i>
MH 07	Hoá sinh học thực phẩm	3	45	17	25	3
MH 08	Vi sinh vật thực phẩm	3	60	25	32	3
MH 09	Kỹ thuật lạnh cơ sở	2	45	15	27	3
<i>II.2</i>	<i>Môn học, mô đun chuyên môn</i>	<i>53</i>	<i>1200</i>	<i>418</i>	<i>738</i>	<i>44</i>
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	28	0	2
MH 12	Bao bì thực phẩm	2	30	28	0	2
MH 13	An toàn lao động	2	30	28	0	2
MH 14	Thu mua, bảo quản, vận chuyển nguyên liệu thủy sản	4	90	26	60	4
MĐ 15	Chế biến đông lạnh thủy sản	4	90	24	62	4
MĐ 16	Chế biến khô thủy sản	3	60	20	37	3
MĐ 17	Chế biến nước mắm	4	90	24	62	4
MĐ 18	Chế biến đồ hộp thủy sản	3	60	20	37	3
MĐ 19	Kiểm tra chất lượng thủy sản	3	60	27	30	3
MĐ 20	Phụ gia thực phẩm	2	30	28	0	2



MĐ 21	Kỹ thuật điện	3	45	30	12	3
MĐ 22	Quản trị doanh nghiệp	3	45	30	13	2
MĐ 23	Chế biến surimi	3	60	22	35	3
MĐ 24	Chế biến agar-agar	3	60	27	30	3
MĐ 25	Sản xuất sạch hơn	2	30	28	0	2
MĐ 26	Thực tập sản xuất tại cơ sở	8	360	0	360	0
Tổng:		73	1605	569	970	66

IV. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CHƯƠNG TRÌNH

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

Số 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, học sinh 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	Học sinh tự học	Ngoài giờ học hàng ngày
6	Đi thực tế	Theo thời gian bố trí của giáo viên và theo yêu cầu của môn học, mô đun

4.3. 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.

4.4. 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 nghề	- Viết tự luận hoặc trắc nghiệm - Vấn đáp	- Không quá 180 phút - 60 phút (40 phút chuẩn bị, 20 phút trình bày và hỏi)
2	Thực hành nghề	Bài thi thực hành	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 Trung cấp theo quy định

HIỆU TRƯỞNG



Lê Hoàng Bá Huyền