

## CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ SƠ CẤP

(Ban hành kèm theo Quyết định số 370/QĐ-CĐNN ngày 25 tháng 10 năm 2022  
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Nông nghiệp Thanh Hóa)

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

**Trình độ đào tạo:** Sơ cấp

**Đối tượng tuyển sinh:** Lao động có sức khỏe tốt, trong độ tuổi lao động

**Thời gian đào tạo:** 3 tháng

**Bằng cấp sau khi tốt nghiệp:** Chứng chỉ Sơ cấp

### I. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO:

#### 1. Mục tiêu chung:

Chương trình dạy nghề trình độ sơ cấp nghề “Chế biến và bảo quản thủy sản” được dùng dạy nghề cho lao động nông thôn có nhu cầu học nghề. Sau khoá học, người học có thể tự tổ chức Chế biến và bảo quản thủy sản ở qui mô hộ gia đình hoặc nhóm hộ gia đình; làm việc tại các cơ sở, xí nghiệp Chế biến và bảo quản thủy sản.

#### 2. Mục tiêu cụ thể:

##### 2.1. Kiến thức:

+ Trình bày được các nội dung cơ bản về thu mua, bảo quản nguyên liệu thủy sản, chế biến lạnh đông, chế biến khô, chế biến nước mắm, quản lý chất lượng thủy sản...

+ Mô tả được cách chuẩn bị nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ và nguyên liệu trong quá trình chế biến nước mắm, chế biến lạnh đông, chế biến khô..

+ Nêu được các bước tiến hành trong các qui trình chế biến nước mắm, chế biến lạnh đông, chế biến khô..

+ Nêu được các phương pháp quản lý chất lượng trong bảo quản nguyên liệu và chế biến các sản phẩm thủy sản.

##### 2.2. Kỹ năng:

+ Phân loại, đánh giá được chất lượng nguyên liệu thủy sản trước lúc chế biến.

+ Thực hiện được các bước bảo quản nguyên liệu thủy sản bằng nước đá trước khi chế biến.

+ Thực hiện thành thạo từng công việc trong quy trình chế biến các sản phẩm thủy sản đã học.



+ Phát hiện kịp thời và tìm được biện pháp khắc phục các sự cố thường xảy ra trong quá trình chế biến các mặt hàng thủy sản đã học.

+ Áp dụng được hệ thống quản lý chất lượng trong quá trình chế biến bảo quản các sản phẩm thủy sản.

### 2.3. Thái độ:

+ Người học có thái độ nghiêm túc, tự giác, phát huy tinh thần học tập đạt hiệu quả và chất lượng cao.

+ Nghiêm túc thực hiện qui trình Chế biến và bảo quản thủy sản.

+ Có trách nhiệm đối với sản phẩm do mình làm ra, đảm bảo an toàn cho người sử dụng.

+ Có ý thức tiết kiệm vật tư, bảo vệ môi trường, phát triển sản xuất theo hướng bền vững.

### 3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:

Sau khoá học, người học có thể tự tổ chức chế biến một số mặt hàng thủy sản như : nước mắm, các sản phẩm thủy sản khô... ở qui mô hộ gia đình, nhóm hộ gia đình hoặc cá thể làm việc tại các xí nghiệp, nhà máy chế biến thủy sản.

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

- Số lượng môn học, mô đun: 05

- Khối lượng kiến thức, kỹ năng toàn khóa học: 320 giờ

+ Khối lượng lý thuyết: 75 giờ;

+ Thời gian học thực hành, thực tập, kiểm tra: 245 giờ.

- Thời gian khóa học: 3 tháng

## III. DANH MỤC MÔ ĐUN ĐÀO TẠO, THỜI GIAN VÀ PHÂN BỐ THỜI GIAN HỌC TẬP

Mã MĐ	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra
MĐ 01	Nguyên liệu thủy sản	2	45	15	26	4
MĐ 02	Chế biến lạnh đông thủy sản	3	90	15	71	4
MĐ 03	Chế biến khô thủy sản	2	45	15	26	4
MĐ 04	Chế biến nước mắm	3	75	15	56	4
MH 05	Quản lý chất lượng thủy sản	3	65	15	46	4
<b>Tổng cộng</b>		<b>13</b>	<b>320</b>	<b>75</b>	<b>225</b>	<b>20</b>

## **IV. CHƯƠNG TRÌNH MÔ ĐUN ĐÀO TẠO**

*(Nội dung chi tiết có Phụ lục kèm theo)*

## **V. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CHƯƠNG TRÌNH**

### **1. Thời gian hoạt động đào tạo**

- Thời gian đào tạo 03 tháng.
- Thời gian học tập 12 tuần.
- Một giờ học thực hành là 60 phút, được tính bằng một giờ chuẩn. Một giờ học lý thuyết là 60 phút, được tính bằng một giờ chuẩn.
- Một ngày học thực hành không quá 8 giờ chuẩn. Một ngày học lý thuyết không quá 6 giờ chuẩn.
- Một tuần học thực hành không quá 40 giờ chuẩn. Một tuần học lý thuyết không quá 30 giờ chuẩn.

### **2. Hướng dẫn thực hiện các mô đun đào tạo nghề**

Chương trình dạy nghề trình độ sơ cấp nghề “Chế biến thủy sản” được dùng dạy nghề cho người lao động có nhu cầu học nghề. Khi học viên học đủ các mô đun trong chương trình này và đạt kết quả trung bình trở lên tại kỳ kiểm tra kết thúc khoá học sẽ được cấp chứng chỉ sơ cấp nghề.

Theo yêu cầu của người học, có thể dạy độc lập một hoặc một số mô đun (như mô đun: Chế biến lạnh đông, Chế biến khô, Chế biến nước mắm...) cho các học viên và cấp giấy chứng nhận học nghề là đó hoàn thành các mô đun đó.

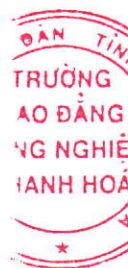
### **3. Sơ đồ mối liên hệ và trình tự học tập giữa các Mô-đun**

Chương trình gồm 04 mô đun và 01 môn học như sau:

- Mô đun 01: “Nguyên liệu thủy sản” có thời gian đào tạo 45 giờ (lý thuyết 15 giờ, thực hành 26 giờ, kiểm tra 4 giờ); mô đun này cung cấp cho người học các kiến thức thành phần, tính chất của các loại nguyên liệu thủy sản, kỹ năng về thu mua, bảo quản, vận chuyển và tiếp nhận các loại nguyên liệu thủy sản cho các doanh nghiệp chế biến thủy sản,. Biết đánh giá và sử dụng nguyên liệu thủy sản một cách hợp lý để chế biến ra các sản phẩm thủy sản phù hợp như: đồ hộp, lạnh đông, khô, nước mắm ..

- Mô đun 02: “ Chế biến lạnh đông thủy sản ” có thời gian đào tạo 90 giờ (lý thuyết 15giờ, thực hành 71 giờ, kiểm tra 4 giờ); mô đun này cung cấp cho người học các kiến thức và kỹ năng về nguyên lý, kỹ thuật chế biến các sản phẩm thủy sản lạnh đông.

- Mô đun 03: “ Chế biến khô thủy sản ” có thời gian đào tạo 45 giờ (lý thuyết 15 giờ, thực hành 26 giờ, kiểm tra 4 giờ); mô đun này cung cấp cho người



học các kiến thức và kỹ năng về nguyên lý, kỹ thuật chế biến các sản phẩm thủy sản khô.

- Mô đun 04: “Chế biến nước mắm” có thời gian đào tạo 75 giờ (lý thuyết 15 giờ, thực hành 56 giờ, kiểm tra 4 giờ); môđun này cung cấp cho học sinh các kiến thức và kỹ năng về nguyên lý chế biến nước mắm và quy trình sản xuất nước mắm.

- Môn học 05: “ Quản lý chất lượng thủy sản ” có thời gian đào tạo 65 giờ (lý thuyết 15 giờ, thực hành : 46 giờ ; kiểm tra 4 giờ); môn học này cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về quản lý chất lượng thủy sản một cách có hệ thống dưới dạng phòng ngừa để ngăn chặn những hậu quả đáng tiếc xảy ra, giảm được đến mức thấp nhất những thiệt hại về kinh tế, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

#### **4. Hướng dẫn kiểm tra thường xuyên, định kỳ; kết thúc mô đun và kết thúc khóa học**

##### **4.1. Kiểm tra thường xuyên, định kỳ**

Mỗi mô đun có một cột kiểm tra thường xuyên (thời gian kiểm tra 30 phút) và một cột kiểm tra định kỳ (thời gian 1 giờ).

##### **4.2. Kiểm tra kết thúc mô đun**

- Điều kiện kiểm tra kết thúc mô đun

+ Người học phải tham dự ít nhất 70% giờ lên lớp lý thuyết, 80% giờ thực hành.

+ Điểm trung bình chung các điểm kiểm tra đạt từ 5 điểm trở lên.

- Hình thức và thời gian kiểm tra:

+ Thực hiện bài kiểm tra kỹ năng tổng hợp, gồm kiến thức và kỹ năng thực hành một hoặc một số khâu công việc của nghề. Thời gian từ 1 giờ đến 3 giờ.

+ Hoặc làm bài kiểm tra viết, thời gian là: 1 giờ

- Hướng dẫn kiểm tra kết thúc mô-đun:

<b>TT</b>	<b>Kiểm tra</b>	<b>Hình thức kiểm tra</b>	<b>Thời gian kiểm tra</b>
1	Kiến thức nghề	Vấn đáp; Trắc nghiệm	Không quá 01 giờ
2	Thực hành nghề	Bài thực hành kỹ năng nghề	Không quá 08 giờ

#### **5. Các chú ý khác**

Đánh giá kết quả học tập của người học trong toàn khóa học bao gồm: Kiểm tra trong quá trình học tập và kiểm tra kết thúc khóa học, công nhận tốt

nghiệp thực hiện theo hướng dẫn của Thông tư số 42/2015/TT-BLĐTBXH ngày 20 tháng 10 năm 2015 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.

Chương trình dạy nghề “Chế biến và bảo quản thủy sản” có thể tổ chức giảng dạy tại các địa phương hoặc tại các cơ sở dạy nghề.

Khi tổ chức dạy nghề, các cơ sở đào tạo cần mời thêm các chuyên gia, người sản xuất có kinh nghiệm tham gia giảng dạy, hướng dẫn để chia sẻ kinh nghiệm với người học, đồng thời tổ chức cho người học đi tham quan tại các cơ sở chế biến các mặt hàng thủy sản thành đạt để học hỏi và thấy được hiệu quả thiết thực của nghề này.

**HIỆU TRƯỞNG**



**Lê Hoàng Bá Huyền**

