

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành kèm theo Quyết định số: /QĐ-TTCTB ngày tháng 6 năm 2023
của Hiệu trưởng Trường Trung Cấp Thanh Bình)

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

Mã ngành, nghề: 5620302

Trình độ đào tạo: Trung cấp

Hình thức đào tạo: Chính quy

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp THCS hoặc tương đương trở lên.

Thời gian đào tạo: 2 năm

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung

Đào tạo nguồn nhân lực nghề Chế biến và bảo quản thủy sản trình độ trung cấp có phẩm chất chính trị, đạo đức, kỹ năng nghề nghiệp đáp ứng nhu cầu sản xuất, kinh doanh; có khả năng sáng tạo, thích ứng với môi trường làm việc trong bối cảnh hội nhập quốc tế và tự tìm việc làm hoặc học lên trình độ cao hơn.

1.2. Mục tiêu cụ thể

1.2.1. Kiến thức

- Trình bày được thành phần, tính chất của nguyên liệu thủy sản và những biến đổi chính của nguyên liệu thủy sản sau khi chết.

- Trình bày được nguyên lý của các phương pháp bảo và vận chuyển nguyên liệu thủy sản

- Trình bày được: các bước tiến hành quy trình chế biến các sản phẩm thủy sản, 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, chương trình quản lý chất lượng thủy sản theo HACCP, nguyên tắc vệ sinh công nghiệp và đảm bảo an toàn lao động trong quá trình sản xuất.

1.2.2. 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.

1.2.3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm

- Rèn luyện cho người học tính cẩn thận, tuân thủ và chịu trách nhiệm với công việc. Nhận thức rõ về tầm quan trọng của công việc, có thái độ hợp tác với đồng nghiệp, tôn trọng pháp luật và các quy định tại nơi làm việc, trung thực và có tính kỷ luật cao, tỷ mỉ chính xác, sẵn sàng đảm nhiệm các công việc được giao ở các phân xưởng, nhà máy, xí nghiệp, công ty chế biến bảo quản thủy sản.

1.3. Vị trí việc làm

Sau khi tốt nghiệp người học có thể làm việc tại các nhà máy chế biến thủy sản; nhà máy chế biến các sản phẩm từ phụ phẩm thủy sản, hộ gia đình, hợp tác xã chế biến và thương mại thủy sản...

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

- Số lượng môn học, mô đun: 24 (22 môn bắt buộc và 2 môn tự chọn)
- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 73 tín chỉ.
- Khối lượng các môn học chung: 255 giờ.
- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1.425 giờ.
- Khối lượng lý thuyết: 505 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 1.107 giờ; Kiểm tra: 68 giờ.

3. Nội dung chương trình:

Mã MH/ MD	Tên môn học/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 chung	12	255	94	148	13
MH01	Giáo dục chính trị	2	30	15	13	2
MH02	Pháp luật	1	15	9	5	1
MH05	Tin học	2	45	15	29	1
MH06	Tiếng anh	4	90	30	56	4
II	Các môn học, mô đun chuyên môn	61	1425	411	959	55
II.1	Môn học, mô đun cơ sở	9	165	84	72	9
MH07	Hoá sinh học thực phẩm	3	60	28	29	3
MH08	Vi sinh vật thực phẩm	2	45	14	29	2
MH09	Các quá trình cơ bản trong chế biến thực phẩm	2	30	22	6	2
MH10	Phụ gia thực phẩm	2	30	20	8	2
II.2	Môn học, mô đun chuyên môn	46	1.110	297	773	40
MH11	Máy và thiết bị	2	30	22	6	2
MH12	Vệ sinh xí nghiệp chế biến thủy sản	2	30	22	6	2
MH13	Quản lý chất lượng thủy sản	2	30	25	3	2

MH14	An toàn lao động	2	30	20	8	2
MH15	Bao bì thực phẩm	2	30	25	3	2
MĐ16	Thu mua, bảo quản, vận chuyển nguyên liệu thủy sản	4	90	28	58	4
MĐ17	Kiểm tra chất lượng thủy sản	5	120	28	87	5
MĐ18	Chế biến lạnh đông thủy sản	6	150	28	116	6
MĐ19	Chế biến khô thủy sản	5	120	28	87	5
MĐ20	Chế biến mắm và nước mắm	5	120	28	87	5
MĐ21	Chế biến đồ hộp thủy sản	5	120	28	87	5
MĐ22	Thực tập tốt nghiệp	6	240	15	225	0
II.3	Môn học, mô đun tự chọn	6	150	30	114	6
MĐ23	Chế biến chả cá	3	75	15	57	3
MĐ24	Chế biến bột cá	3	75	15	57	3
Tổng cộng		73	1.680	505	1.107	68

4. Hướng dẫn sử dụng chương trình

4.1. Các môn học chung: Thực hiện theo chương trình của Bộ Lao động – Thương binh & Xã hội xây dựng và ban hành.

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

Căn cứ vào điều kiện cụ thể, khả năng, kế hoạch đào tạo từng khóa học. Trường xây dựng kế hoạch và tổ chức các ngoại động ngoại khóa các lớp cho phù hợp và đúng quy định.

4.3. Hướng dẫn tổ chức kiểm tra hết môn học, mô đun:

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

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

- Người học phải học hết chương trình đào tạo và có đủ điều kiện thi được dự thi tốt nghiệp.

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

TT	Môn thi	Hình thức thi	Thời gian thi
1	Lý thuyết tổng hợp nghề nghiệp	Viết, vấn đáp, trắc nghiệm	Không quá 180 phút
2	Thực hành nghề nghiệp	Vấn đáp, bài thi thực hành	Không quá 8 giờ

- Công nhận tốt nghiệp: Hiệu trưởng căn cứ vào kết quả thi tốt nghiệp và các quy định liên quan để xét công nhận tốt nghiệp, cấp bằng theo quy định.

4.5. Các chú ý khác:

- Tổ chức giảng dạy các môn Giáo dục Sức khỏe sinh sản/sức khỏe tình dục/HIV và kỹ năng mềm theo quy định.

- Có thể chọn các môn học/mô đun trong chương trình này để xây dựng chương trình đào tạo sơ cấp, đào tạo dưới 3 tháng theo nhu cầu của xã hội, doanh nghiệp và phải đảm bảo tính liên thông khi người học có nhu cầu học lên trình độ cao hơn.

- Học sinh có nhu cầu học liên thông lên trình độ cao đẳng thì phải học và thi đạt yêu cầu các môn văn hóa trung học phổ thông theo quy định của Bộ Giáo dục và đào tạo.

- Tùy theo điều kiện cụ thể, giáo viên giảng dạy các mô đun chuyên môn có thể sắp xếp học sinh thực tập tại doanh nghiệp vào các giờ thực hành để làm quen với môi trường làm việc thực tế. Giáo viên giảng dạy chịu trách nhiệm quản lý và hướng dẫn học sinh trong suốt quá trình thực tập./.

HIỆU TRƯỞNG

Nguyễn Hùng Việt