

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

*(Ban hành theo Quyết định số 316/QĐ - KTKT ngày 31 tháng 8 năm 2022
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Kinh tế - Kỹ thuật Cần Thơ)*

Tên ngành: CHẾ BIẾN VÀ BẢO QUẢN THỦY SẢN

Mã ngành: 6620302

Trình độ đào tạo: Cao đẳng.

Hình thức đào tạo: Chính quy

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp THPT hoặc tương đương.

Thời gian đào tạo: 3 năm

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung

Chương trình giáo dục ngành Chế biến thủy sản và bảo quản thủy sản trình độ cao đẳng đào tạo người học có đủ phẩm chất và năng lực nghề nghiệp đáp ứng được yêu cầu thực tiễn của nền công nghiệp ở khu vực Đồng bằng sông Cửu Long.

Sinh viên sau khi tốt nghiệp cử nhân cao đẳng Chế biến và bảo quản thủy sản có thể tham gia vào dây chuyền sản xuất tại các nhà máy chế biến thủy sản, đảm nhiệm các công việc kinh doanh, dịch vụ của lĩnh vực chế biến thủy sản, các cơ sở đào tạo và nghiên cứu.

1.2. Mục tiêu cụ thể

1.2.1. Kiến thức

- Hiểu và giải thích được các khái niệm cơ bản, cơ sở lý luận của các quá trình trong chế biến và bảo quản thủy sản.
- Hiểu và phân tích được các yếu tố ảnh hưởng đến các quá trình chế biến và bảo quản thủy sản, đề xuất các biện pháp khắc phục và hạn chế của các yếu tố này.
- Trình bày, thuyết minh được các qui trình chế biến các sản phẩm thủy sản chủ yếu tại các cơ sở, nhà máy sản xuất hiện nay.
- Hiểu được đặc tính kỹ thuật của các thiết bị thường dùng trong quá trình chế biến thực phẩm.
- Đánh giá và phân tích được chất lượng nguyên liệu, sản phẩm trong quá trình chế biến và bảo quản theo các tiêu chuẩn hiện hành.
- Biết tổ chức và quản lý sản xuất trong cơ sở chế biến và bảo quản thủy sản.

1.2.2. Kỹ năng

- Hiểu và phân tích được vấn đề kỹ thuật có liên quan đến qui trình chế biến các sản phẩm thủy sản.
- Vận dụng kiến thức đã học để xây dựng hoặc thực hiện được quy trình sản xuất các sản phẩm thủy sản.

- Hiểu và vận hành được các thiết bị trong nhà máy chế biến thủy sản. Có thể bố trí dây chuyền sản xuất theo yêu cầu kỹ thuật đạt năng suất cao và an toàn
- Có kỹ năng làm việc độc lập và theo nhóm
- Có khả năng vận dụng kiến thức từ các học phần bổ trợ vào việc thu thập thông tin phục vụ công tác học tập, tự nghiên cứu và nâng cao trình độ.

1.2.3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm

- Có phẩm chất đạo đức, có sức khỏe, 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
- Làm việc chính xác, sẵn sàng đảm nhiệm các công việc được giao ở các phân xưởng, nhà máy, xí nghiệp, công ty chế biến và bảo quản thủy sản.
- Có tác phong lao động công nghiệp
- Có tinh thần xây dựng và phát triển ngành Chế biến và bảo quản thủy sản.
- Có ý thức bảo vệ của công, bảo vệ môi trường và tài sản của nhà nước.

1.3. Vị trí làm việc sau tốt nghiệp

- Sau khi tốt nghiệp, người học có năng lực đáp ứng yêu cầu tại các vị trí việc làm của ngành như: Thu mua nguyên liệu thủy sản, Chế biến lạnh đông thủy sản, chế biến đồ hộp thủy sản, Chế biến nước mắm – Sản phẩm khô, Chế biến surimi và các sản phẩm giá trị gia tăng, chế biến agar – agar, chitosan,... Kiểm soát chất lượng trong quy trình sản xuất, Quản lý chất lượng theo HACCP, tại các nhà máy, các cơ sở kinh doanh - dịch vụ về chế biến và bảo quản thủy sản.
- Có năng lực tự tạo việc làm cho bản thân.

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

- Số lượng môn học: 33 (không kể môn học Công tác xã hội 01 tín chỉ)
- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: **80** tín chỉ: **1830 giờ** (không kể học phần Công tác xã hội 01 tín chỉ)
- Khối lượng các môn học chung/đại cương: 435 giờ (20 TC)
- Khối lượng các môn học chuyên môn: 1395 giờ (60 TC)
- Khối lượng lý thuyết: 780 giờ (42,6%)
- Khối lượng thực hành, thực tập, thí nghiệm: 1050 giờ (57,4%)

3. Nội dung chương trình:

3.1 Danh mục và thời lượng các môn học:

Mã MH	Tên môn học	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	20	435	157	255	23
CMC110	Giáo dục Chính trị	4	75	41	28	5

Mã MH	Tên môn học	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
CMC204	Pháp luật	2	30	18	10	2
CMC202	Giáo dục thể chất	2	60	5	51	4
CMC111	Giáo dục Quốc phòng và AN	4	75	36	35	4
CMC103	Tin học	3	75	15	58	2
CMC210	Tiếng Anh	5	120	42	72	6
CXH101	Công tác xã hội	1	45	0	45	0
II	Các môn học chuyên môn	60	1395	540	795	60
II.1	Môn học cơ sở	15	300	135	150	15
CTP202	Hoá học phân tích	2	45	13	30	2
CTP203	Hóa sinh	2	45	13	30	2
CTP204	Vi sinh vật thực phẩm	3	60	27	30	3
CTP303	Kỹ thuật thực phẩm 1	2	45	13	30	2
CTP304	Kỹ thuật thực phẩm 2	2	30	28	0	2
CTP409	Kiểm nghiệm	2	45	13	30	2
CTP305	Máy chế biến	2	30	28	0	2
II.2	Môn học chuyên môn	27	465	321	117	27
CTP306	Nguyên lý bảo quản TP	2	30	28	0	2
CCB404	Nguyên liệu thủy sản	2	30	28	0	2
CTP310	Chế biến đồ hộp	3	45	42	0	3
CCB501	Chế biến nước mắm và SPK	3	45	42	0	3
CCB403	CNSH trong CBTS	2	30	28	0	2
CCB402	Chế biến sản phẩm GTGT	2	30	28	0	2
CTP505	Quản lý chất lượng TP	2	45	13	30	2
CCB301	Chế biến tổng hợp	3	45	42	0	3
CCB401	Chế biến lạnh thủy sản	3	45	42	0	3
CTP410	PPTN&NCKH	2	30	28	0	2
CCB302	Thực hành chuyên ngành CBTS 1	1	30	0	29	1
CCB405	Thực hành chuyên ngành CBTS 2	1	30	0	29	1

Mã MH	Tên môn học	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
CCB502	Thực hành chuyên ngành CBTS 3	1	30	0	29	1
II.3	Môn học tự chọn	6	90	84	0	6
CTP401	An toàn lao động	2	30	28	0	2
CTP504	Kỹ thuật bao bì thực phẩm	2	30	28	0	2
CTP308	Phụ gia thực phẩm	2	30	28	0	2
CTP405	Nước cấp nước thải kỹ nghệ	2	30	28	0	2
CTP503	Dinh dưỡng	2	30	28	0	2
CTP307	Phát triển sản phẩm mới	2	30	28	0	2
II.4	Thực tập doanh nghiệp	7	315	0	308	7
CCB505	Thực tập doanh nghiệp 1	4	180	0	176	4
CCB602	Thực tập doanh nghiệp 2	3	135	0	132	3
II.5	Thực tập tốt nghiệp	5	225	0	220	5
CKL5555	Thực tập tốt nghiệp	5	225	0	220	5
Tổng cộng		80	1830	697	1050	83

Cần Thơ, ngày tháng năm 202...

HIỆU TRƯỞNG