

ỦY BAN NHÂN DÂN TP CẦN THƠ
TRƯỜNG CAO ĐẲNG KINH TẾ - KỸ THUẬT CẦN THƠ



CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Trình độ đào tạo: TRUNG CẤP
(hệ tốt nghiệp THCS)

Ngành: CHẾ BIẾN VÀ BẢO QUẢN THỦY SẢN
(Mã ngành: 5620302)

NĂM 2022

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: 5620302

Trình độ đào tạo: Trung cấp đối với hệ tốt nghiệp THCS

Hình thức đào tạo: (Chính quy / Vừa làm vừa học).

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

Thời gian đào tạo: 3 năm

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung

Chương trình trung cấp ngành **Chế biến và Bảo quản thủy sản** được thiết kế để đào tạo người học có trình độ trung cấp chuyên nghiệp, có 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, có đủ kiến thức và kỹ năng để tìm việc làm, đồng thời có khả năng tiếp tục học tập nâng cao trình độ, đáp ứng yêu cầu phát triển kinh tế - xã hội.

1.2. Mục tiêu cụ thể

1.2.1. Kiến thức

- Hiểu được các đặc tính của nguyên liệu thủy sản và nguyên liệu sau thu hoạch. Phân tích được hiện tượng, nguyên nhân gây ra sự hư hỏng nguyên liệu thủy sản và các biện pháp khắc phục.
- Hiểu và vận dụng được các phương pháp xử lý sau thu hoạch và phương pháp vận chuyển nguyên liệu nhằm đảm bảo chất lượng cho quá trình sản xuất.
- Hiểu và phân tích được quy trình chế biến và bảo quản thủy sản: thực phẩm đông lạnh, thực phẩm đóng hộp, sản phẩm truyền thống...
- Hiểu được đặc tính kỹ thuật của các máy và thiết bị thường dùng trong quá trình chế biến thủy sản.
- Vận dụng được các kiến thức đã học vào việc kiểm tra, đánh giá chất lượng nguyên liệu và sản phẩm thủy sản.

1.2.2. Kỹ năng

- Biết và phân loại, đánh giá được chất lượng nguyên liệu thủy sản cho quá trình chế biến. thực hiện được các biện pháp bảo quản nguyên liệu thủy sản
- Thực hiện thành thạo và hướng dẫn cho công nhân thực hiện các công đoạn trong quy trình chế biến thủy sản.
- Hiểu và thực hiện được hệ thống quản lý chất lượng trong quá trình chế biến.
- Vận hành được máy và thiết bị chuyên dùng trong chế biến và bảo quản thủy sản.

- Thực hành và giám sát công nhân làm vệ sinh trong cơ sở chế biến thực phẩm.
- Thực hành các quy định về an toàn vệ sinh lao động và bảo vệ môi trường.
- Tham gia được các nghiên cứu thuộc chuyên ngành chế biến thực phẩm theo yêu cầu của kỹ sư, cán bộ nghiên cứu tại các trường học, nhà máy, công ty, trung tâm kiểm định

1.2.3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm

- Có ý thức, tinh thần làm việc vì sức khỏe của bản thân, gia đình, cộng đồng.
- Có ý thức tổ chức kỷ luật tốt
- Có tinh thần trách nhiệm trong công việc được giao
- Có ý thức và trách nhiệm trong việc tự học và nghiên cứu các loại tài liệu có liên quan đến học phần.

1.3. Vị trí làm việc sau tốt nghiệp

Sau khi tốt nghiệp, người học có thể trực tiếp tham gia sản xuất tại các công ty, xí nghiệp sản xuất, kinh doanh và dịch vụ về chế biến thủy sản 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, Kiểm soát chất lượng trong quy trình sản xuất, Quản lý chất lượng theo HACCP

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

- Số lượng môn học: 25
- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 55 TC (1380 giờ) (không kể môn học Công tác xã hội 01 tín chỉ và các môn học văn hóa)

- Khối lượng các môn học văn hóa:	1020 giờ
- Khối lượng các môn học chung/đại cương:	255 giờ (12 TC)
- Khối lượng các môn học chuyên môn:	1125 giờ (43 TC)
- Khối lượng lý thuyết:	467 giờ (33,8%)
- Khối lượng thực hành, thực tập, thí nghiệm:	913 giờ (66,2%)

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 văn hóa		1020	729	243	48
TOB207	Toán 1		120	74	40	6
VLB109	Vật lý 1		30	19	8	3
HHB106	Hóa học 1		60	43	15	2
SVB107	Sinh vật 1		45	35	7	3
NVB108	Ngữ văn 1		75	61	8	6
TOB303	Toán 2		120	74	40	6

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
VLB209	Vật lý 2		30	19	8	3
HHB301	Hóa học 2		75	52	20	3
SVB206	Sinh vật 2		45	38	4	3
NVB208	Ngữ văn 2		90	74	8	8
TOB402	Toán 3		120	74	40	6
VLB304	Vật lý 3		30	19	8	3
HHB401	Hóa học 3		60	42	15	3
SVB403	Sinh vật 3		45	30	12	3
NVB302	Ngữ văn 3		75	65	6	4
II	Các môn học chung	12	255	94	148	13
TMC304	Giáo dục chính trị	2	30	15	13	2
TCM302	Pháp luật	1	15	9	5	1
TCM406	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
TMC305	Giáo dục Quốc phòng và An ninh	2	45	21	21	3
TMC301	Tin học	2	45	15	29	1
TMC201	Tiếng Anh	4	90	30	56	4
TXH301	Công tác xã hội	1	45	0	45	0
III	Các môn học chuyên môn	43	1125	317	765	43
III.1	Môn học cơ sở	11	225	94	120	11
TCB101	Hóa học phân tích	2	45	13	30	2
TCB102	Hoá sinh	2	45	13	30	2
TCB304	Vi sinh vật thực phẩm	3	60	27	30	3
TTP406	Kiểm nghiệm	2	45	13	30	2
TCB202	Máy chế biến	2	30	28	0	2
III.2	Môn học chuyên môn	20	360	223	117	20
TCB301	Nguyên liệu thủy sản	2	30	28	0	2
TTP305	Chế biến đồ hộp	3	45	42	0	3
TCB501	Chế biến nước mắm và sản phẩm khô	3	45	42	0	3
TCB502	Chế biến sản phẩm GTGT	2	30	28	0	2
TTP403	Quản lý chất lượng thực phẩm	2	45	13	30	2

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
TCB401	Chế biến lạnh thủy sản	3	45	42	0	3
TCB201	Kỹ thuật bao bì thực phẩm	2	30	28	0	2
TCB302	Thực hành chuyên ngành CBTS 1	1	30	0	29	1
TCB503	Thực hành chuyên ngành CBTS 2	1	30	0	29	1
TCB504	Thực hành chuyên ngành CBTS 3	1	30	0	29	1
II.3	Thực tập doanh nghiệp	7	315	0	308	7
TCB505	Thực tập doanh nghiệp 1	5	225	0	220	5
TCB601	Thực tập doanh nghiệp 2	2	90	0	88	2
II.4	Thực tập tốt nghiệp	5	225	0	220	5
TKL5555	Thực tập tốt nghiệp	5	225	0	220	5
Tổng cộng		55	1380	411	913	56

Cần Thơ, ngày tháng năm 202...

HIỆU TRƯỞNG