|  |  |
| --- | --- |
| UBND TỈNH PHÚ YÊN  **TRƯỜNG CAO ĐẲNG NGHỀ PHÚ YÊN** | **CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc** |

# **CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**

*(Ban hành theo Quyết định số: 525/QĐ – CĐN, ngày 21 tháng 12 năm 2021*

*của Hiệu trưởng trường Cao đẳng Nghề Phú Yên*)

**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

**Thời gian đào tạo:** 1,5 năm.

**1. Mục tiêu đào tạo:**

**1.1. Mục tiêu chung:**

Chế biến và bảo quản thủy sản trình độ trung cấp là ngành, nghề mà người hành nghề thực hiện việc thu mua nguyên liệu thủy sản, chế biến lạnh đông thủy sản, chế biến Surimi, chế biến chả thủy sản, chế biến đồ hộp thủy sản, chế biến khô thủy sản, chế biến bột các chế biến dầu cá, chế biến chitosan, chế biến Agar- Agar, chế biến nước mắm, chế biến mắm các loại, kiểm tra chất lượng sản phẩm…, đáp ứng yêu cầu bậc 4 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam.

Người hành nghề 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; viện nghiên cứu; các cơ quan ban ngành thuộc tỉnh, thành phố; các công ty trách nhiệm hữu hạn, công ty cổ phần, các doanh nghiệp nhà nước và liên doanh ở trong và người nước...

Người hành nghề Chế biến và bảo quản thủy sản đòi hỏi phải có tính cẩn thận, tỉ mỉ, trung thực; có đủ sức khỏe, có tâm về nghề nghiệp và có đủ năng lực kiến thức, kỹ năng chuyên môn để thực hiện nhiệm vụ.

**1.2. Mục tiêu cụ thể:**

*1.2.1. Kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp:*

*\* Kiến thức:*

- Nhận dạng và gọi được tên các loài động vật thủy sản có giá trị kinh tế;

- Trình bày được phương pháp thu mua, bảo quản và vận chuyển nguyên liệu thủy sản;

- Trình bày được quy trình chế biến các sản phẩm thủy sản: sản phẩm đông lạnh, sản phẩm khô, sản phẩm đồ hộp...;

- Trình bày được các phương pháp kiểm tra, đánh giá chính xác chất lượng nguyên liệu và chất lượng sản phẩm thủy sản;

- Trình bày được nguyên tắc và đặc điểm quá trình vệ sinh công nghiệp trong các xí nghiệp chế biến thủy sản;

- Nêu được nguyên tắc đảm bảo an toàn lao động trong quá trình sản xuất;

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật, quốc phòng an ninh, giáo dục thể chất theo quy định.

*\* Kỹ năng:*

- Phân loại được nguyên liệu thủy sản theo loài, chất lượng và cỡ;

- Thực hiện được công việc bảo quản tươi, sống nguyên liệu thủy sản đáp ứng đúng yêu cầu kỹ thuật cho từng loại nguyên liệu;

- Thực hiện được các thao tác trong qui trình chế biến sản phẩm thủy sản;

- Khắc phục được sự cố xảy ra trong quá trình chế biến thủy sản;

- Lắp đặt và vận hành được một số máy và thiết bị trong quá trình chế biến;

- Tổ chức thực hiện được công tác an toàn lao động, vệ sinh công nghiệp, an toàn thực phẩm, phòng chống cháy nổ;

- Sử dụng được công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; ứng dụng công nghệ thông tin trong một số công việc chuyên môn của ngành, nghề;

- Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 1/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam; ứng dụng được ngoại ngữ vào một  số công việc chuyên môn của ngành, nghề.

*1.1.2. Chính trị, đạo đức, thể chất và quốc phòng:*

- Chính trị, đạo đức

+ Nhận thức lý luận: Nêu được đường lối chính sách của Đảng và Chính phủ, phương châm đào tạo bồi dưỡng cán bộ, công nhân kỹ thuật, 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 sáng tạo, không ngừng vươn lên hoàn thiện nhân cách.

- Thể chất quốc phòng

+ Có đủ sức khoẻ 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 và 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 tốt nghiệp người học có năng lực đáp ứng các yêu cầu tại các vị trí việc làm của ngành, nghề bao gồm:

- Thu mua nguyên liệu thủy sản;

- Chế biến lạnh đông thủy sản;

- Chế biến Surimi;

- Chế biến chả thủy sản;

- Chế biến đồ hộp thủy sản;

- Chế biến khô thủy sản;

- Chế biến bột cá;

- Chế biến Agar - Agar;

- Chế biến chitosan;

- Chế biến dầu cá;

- Chế biến nước mắm;

- Chế biến mắm các loại.

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

- Số lượng môn học, mô đun: 24

- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 71 Tín chỉ

- Khối lượng các môn học chung/đại cương: 225 giờ

- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1265 giờ

- Khối lượng lý thuyết: 465 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 1055 giờ.

**3. Nội dung chương trình:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Mã MH, MĐ** | **Tên môn học, mô đun** | **Số** | **Thời gian học tập (giờ)** | | | |
| **tín chỉ** | **Tổng số** | **Trong đó** | | |
|  | **Lý thuyết** | **Thực hành/ thực tập/thí nghiệm/bài tập/thảo luận** | **Thi/ Kiểm tra** |
| **I** | **Các môn học chung** | **16** | **255** | **94** | **148** | **13** |
| MH01A | Giáo dục chính trị 1 | **2** | 30 | 15 | 13 | 2 |
| MH02A | Pháp luật 1 | **1** | 15 | 9 | 5 | 1 |
| MH03A | Giáo dục thể chất 1 | **2** | 30 | 4 | 24 | 2 |
| MH04A | Giáo dục quốc phòng - An ninh 1 | **3** | 45 | 21 | 21 | 3 |
| MH05A | Tin học 1 | **2** | 45 | 15 | 29 | 1 |
| MH06A | Ngoại ngữ (Anh văn) 1 | **6** | 90 | 30 | 56 | 4 |
| **II** | **Các môn học, mô đun đào tạo nghề** | **55** | **1265** | **371** | **839** | **55** |
| *II.1* | *Các môn học, mô đun kỹ thuật cơ sở* | **25** | 405 | 188 | 192 | 25 |
| MH 07 | Kỹ thuật tổ chức phòng kiểm nghiệm | **3** | 45 | 16 | 26 | 3 |
| MH 08 | Hoá sinh thực phẩm | **4** | 60 | 30 | 26 | 4 |
| MH 09 | Vi sinh thực phẩm | **4** | 60 | 30 | 26 | 4 |
| MH 10 | Các quá trình công nghệ cơ bản trong chế biến thực phẩm | **4** | 60 | 30 | 26 | 4 |
| MH 11 | Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm | **3** | 45 | 21 | 21 | 3 |
| MĐ 12 | Máy và thiết bị trong công nghệ chế biến thủy sản | **3** | 75 | 31 | 41 | 3 |
| MH 13 | An toàn lao động -Vệ sinh xí nghiệp chế biến thuỷ sản | **4** | 60 | 30 | 26 | 4 |
| *II.2* | *Các môn học, mô đun chuyên môn nghề* | **30** | 860 | 183 | 647 | 30 |
| MĐ 14 | Bảo quản, vận chuyển nguyên liệu thuỷ sản | **2** | 60 | 18 | 40 | 2 |
| MĐ 15 | Chế biến lạnh đông thuỷ sản | **3** | 60 | 30 | 27 | 3 |
| MĐ 16 | Chế biến nước mắm và khô thuỷ sản | **3** | 75 | 25 | 47 | 3 |
| MĐ 17 | Kiểm tra chất lượng sản phẩm thuỷ sản | **3** | 75 | 15 | 57 | 3 |
| MĐ 18 | Quản lý chất lượng thủy sản | **2** | 60 | 20 | 38 | 2 |
| MĐ 19 | Chế biến thuỷ sản đóng hộp | **3** | 60 | 30 | 27 | 3 |
| MĐ 20 | Chế biến sản phẩm giá trị gia tăng | **3** | 75 | 14 | 58 | 3 |
| MĐ 21 | Kỹ thuật chăm sóc, thu hoạch và sơ chế tổ yến | **1** | 30 | 10 | 19 | 1 |
| MĐ 22 | Chế biến sản phẩm từ rong biển (Tự chọn) | **2** | 45 | 15 | 28 | 2 |
| MĐ 23 | Thực tập kỹ thuật chế biến | **3** | 120 | 2 | 115 | 3 |
| MĐ 24 | Thực tập tốt nghiệp | **5** | 200 | 4 | 191 | 5 |
|  | ***Các môn học, mô đun tự chọn*** |  |  |  |  |  |
| MĐ 25 | Sản xuất dược liệu từ thủy sản (Tự chọn) | **2** | 45 | 15 | 28 | 2 |
| MĐ 26 | Chế biến dầu cá – bột (Tự chọn) | **2** | 45 | 15 | 28 | 2 |
|  | **Tổng số** | **71** | **1520** | **465** | **987** | **68** |

**4. Hướng dẫn sử dụng chương trình:**

4.1. Các môn học chung/đại cương do Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội phối hợp với các Bộ/ngành tổ chức xây dựng và ban hành để áp dụng thực hiện.

4.2. Nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa:

* + - Nhằm mục đích giáo dục toàn diện, để học sinh có được nhận thức đầy đủ về nghề nghiệp đang theo học, Trường sẽ bố trí tham quan, học tập dã ngoại tại một số xí nghiệp hay sơ sở sản xuất kinh doanh phù hợp với nghề đào tạo.
    - Thời gian cho hoạt động ngoại khóa được bố trí ngoài thời gian đào tạo chính khóa vào thời điểm thích hợp.

4.3. Tổ chức thi kết thúc môn học, mô đun:

- Thực hiện theo quy định của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội:

- Kiểm tra định kỳ được thực hiện theo kế hoạch được quy định trong chương trình môn học, mô-đun;

- Thi kết thúc môn học, mô đun được áp dụng hoặc kết hợp các hình thức: Viết, vấn đáp, trắc nghiệm, bài tập, thực hành, tích hợp.

+ Thi viết và thực hành:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Số giờ** | **Lý thuyết** | **Thực hành/tích hợp** | **Ghi chú** |
| 1 | Từ 30 – dưới 60 | 60 phút | 4 giờ |  |
| 2 | Từ 60 - dưới 120 | 90 phút | 4 giờ |  |
| 3 | Từ 120 trở lên | 120 phút | 8 giờ |  |

+Thi vấn đáp:

Thi vấn đáp có thời gian cho 1 thí sinh là 40 phút chuẩn bị và 20 phút trả lời.

Riêng các môn học/mô đun đặc thù thời gian làm bài cụ thể do Hiệu trưởng xem xét quyết định.

+ Thi trắc nghiệm:

Dưới 60 giờ: Từ 40 – 50 câu với thời gian kiểm tra 40 – 50 phút;

Từ 60 giờ trở lên: Từ 50 - 60 câu với thời gian kiểm tra 50 - 60 phút.

**4.4. Tổ chức 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 Chính trị; Lý thuyết tổng hợp nghề nghiệp; Thực hành nghề nghiệp.

+ Thời gian thi tốt nghiệp:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Môn thi** | **Hình thức thi** | **Thời gian thi** |
| 1/ Chính trị | Viết | 90 phút |
| Trắc nghiệm | 45 – 60 phút |
| 2/ Kiến thức, kỹ năng nghề nghiệp |  |  |
| - Lý thuyết tổng hợp nghề nghiệp | Viết, trắc nghiệm | 120 phút |
| Vấn đáp | 40 phút chuẩn bị và 20 phút trả lời/1 thí sinh |
| - Thực hành nghề | Bài thi thực hành | 8 - 24 giờ |

+ Thời gian bảo vệ chuyên đề, khóa luận tốt nghiệp: Không quá 60 phút/thí sinh.

+ 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 và công nhận danh hiệu kỹ sư thực hành hoặc cử nhân thực hành (đối với trình độ cao đẳng) theo quy định của trường.

**4.5. Các chú ý khác:**

- Chương trình đào tạo này có thể dùng để giảng dạy cho đối tượng tuyển sinh liên thông dọc từ Trung cấp lên Cao đẳng thì cân chỉnh kế hoạch tổng thể (2 học kỳ cuối); học bổ sung những kiến thức, kỹ năng chưa học ở bậc Trung cấp.

- Quy định về đơn vị thời gian và quy đổi thời gian trong chương trình đào tạo như sau:

+ Đơn vị thời gian trong kế hoạch đào tạo được tính bằng tuần và giờ học.

+ Thời gian học tập trong kế hoạch đào tạo được quy đổi như sau:

Một giờ học lý thuyết là 45 phút; một giờ học thực hành/thực tập/thí nghiệm/bài tập/thảo luận là 60 phút; một giờ học lý thuyết kết hợp với thực hành là 60 phút.

Một ngày học thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập không quá 8 giờ học.

Một ngày học lý thuyết không quá 6 giờ học.

+ Mỗi tuần không học quá 40 giờ thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập hoặc 30 giờ lý thuyết.

+ Mỗi năm học được chia làm hai học kỳ, mỗi học kỳ ngắn nhất là 18 tuần./.

**HIỆU TRƯỞNG**

**TS. Đặng Văn Lái**