

## CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

<b>Tên ngành/nghề:</b>	Chế biến và bảo quản thủy sản
<b>Mã ngành/nghề:</b>	5620302
<b>Trình độ đào tạo:</b>	Trung cấp
<b>Loại hình đào tạo:</b>	Chính quy
<b>Đối tượng tuyển sinh:</b>	Học sinh tốt nghiệp THCS hoặc tương đương
<b>Thời gian đào tạo:</b>	1,5 năm

### 1. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

#### 1.1. Mục tiêu chung

Đào người học có kiến thức thực tế và lý thuyết cần thiết trong phạm vi của nghề Chế biến và bảo quản thủy sản; kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật và công nghệ thông tin; kỹ năng nhận thức, kỹ năng thực hành nghề nghiệp, kỹ năng giao tiếp ứng xử cần thiết để thực hiện các công việc có tính thường xuyên hoặc phức tạp, làm việc độc lập hay theo nhóm trong điều kiện biết trước và có thể thay đổi, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm, có năng lực hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện công việc đã được định sẵn.

Người học sau khi hoàn thành chương trình đào tạo và được cấp bằng trung cấp, sẽ đảm nhận được công việc tại các vị trí việc làm đã được đào tạo. Qua thời gian làm việc tích lũy kinh nghiệm có thể đảm nhận công việc, vị trí việc làm cao hơn của nghề.

Ngoài ra, người học có thể tham gia học liên thông lên các trình độ cao hơn hoặc tự học tập nhằm đáp ứng và phát triển nghề nghiệp.

#### 1.2. Mục tiêu cụ thể

*Sau khi tốt nghiệp, người học nghề Chế biến và bảo quản thủy sản có khả năng:*

##### 1.2.1 Kiến thức

- Áp dụng được các kiến thức về vai trò, cấu tạo, tính chất và sự biến đổi của các chất có trong cơ thể sống như protein, glucit, lipit, enzym vào việc tiếp thu các kiến thức chuyên môn;

- Vận dụng được các kiến thức về sinh sản, sinh lý của vi sinh vật và ảnh hưởng của ngoại cảnh đến sự sinh trưởng, phát triển và sự trao đổi chất của vi sinh vật vào trong quá trình chế biến và bảo quản thủy sản;

- Mô tả được các quy trình công nghệ chế biến và bảo quản thủy sản như: thủy sản đông lạnh, thủy sản khô, thủy sản đóng hộp, thủy sản giá trị gia tăng, mắm và sản phẩm dạng mắm; nêu được nguyên lý và các yếu tố ảnh hưởng đến các quá trình công nghệ trong qui trình chế biến các sản phẩm thủy sản đó;

- Trình bày được các phương pháp lấy mẫu, kiểm tra, đánh giá chất lượng thủy sản;

- Mô tả được các mối nguy và áp dụng các biện pháp đảm bảo an toàn thực phẩm vào trong quá trình chế biến và bảo quản các sản phẩm thủy sản.

##### 1.2.2 Kỹ năng

- Vận hành được các máy, thiết bị trong các nhà máy, cơ sở chế biến và bảo quản thủy sản;

- Thực hiện được các thao tác kỹ thuật để chế biến các sản phẩm thủy sản như: thủy sản đông lạnh, thủy sản khô, nước mắm và sản phẩm dạng mắm, thủy sản đóng hộp và giá trị gia tăng đảm bảo yêu cầu chất lượng;

- Bảo quản được nguyên liệu thủy sản và các sản phẩm chế biến tại các cơ sở chế biến

và kinh doanh thủy sản;

- Nhận biết và xử lý được một số hiện tượng biến chất, hư hỏng xảy ra trong quá trình chế biến, bảo quản và kinh doanh thủy sản;

- Xử lý được một số hiện tượng biến chất, hư hỏng thủy sản xảy ra trong quá trình chế biến và bảo quản thủy sản;

- Thực hiện được các biện pháp và các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm trong chế biến, bảo quản và kinh doanh thủy sản; tham gia hướng dẫn, tuyên truyền ý thức đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm;

- Lấy mẫu, kiểm tra, đánh giá và kiểm soát chất lượng nguyên liệu, bán thành phẩm và các sản phẩm trong quá trình chế biến và bảo quản thủy sản;

- Sử dụng tin học đáp ứng yêu cầu công việc;

- Sử dụng ngoại ngữ tiếng Anh tương đương trình độ Sơ cấp - bậc 1 tiếng Anh theo Khung năng lực ngoại ngữ Việt Nam (tương thích với bậc A1 trong CEFR).

### 1.3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp

Người học tốt nghiệp trình độ trung cấp nghề Chế biến và bảo quản thủy sản có thể làm việc tại các vị trí công việc:

- Sơ chế, bảo quản nguyên liệu thủy sản;

- Vận hành thiết bị trong các nhà máy thủy sản;

- Trực tiếp chế biến các sản phẩm thủy sản;

- Lấy mẫu, phân tích, kiểm tra chất lượng thủy sản;

Tại các cơ sở chế biến, kinh doanh và bảo quản thủy sản; các cơ sở chế biến thủy sản đông lạnh, thủy sản khô, nước mắm, sản phẩm dạng mắm, thủy sản đóng hộp và giá trị gia tăng; các cơ quan kiểm tra chất lượng và an toàn thủy sản. Ngoài ra, người học có thể tự tạo việc làm trong lĩnh vực chế biến và bảo quản thủy sản.

## 2. KHỐI LƯỢNG KIẾN THỨC VÀ THỜI GIAN KHÓA HỌC

### 2.1 Khối lượng kiến thức

- Số lượng môn học, mô đun: 17 (kể cả môn học điều kiện)

- Khối lượng, kiến thức kỹ năng toàn khóa học: 1507 giờ (59 tín chỉ). Trong đó:

+ Khối lượng các môn học, mô đun bắt buộc tích lũy: 1428 giờ

+ Khối lượng các môn học, mô đun điều kiện: 79 giờ

+ Khối lượng các môn học, mô đun chung: 306 giờ

+ Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1201 giờ

+ Khối lượng lý thuyết: 407 giờ

+ Khối lượng thực hành, thực tập, thí nghiệm: 978 giờ

+ Khối lượng kiểm tra, ôn và thi kết thúc môn học, mô đun: 122 giờ

### 2.2 Thời gian khóa học

Khóa học	1,5 năm
<b>Tổng thời gian học tập (tuần)</b>	<b>65</b>
- Thời gian thực học (tuần)	56
- Thời gian ôn, thi kết thúc môn học, mô đun (tuần)	9
<b>Tổng thời gian các hoạt động chung (tuần)</b>	<b>13</b>
- Khai bết giảng, sơ tổng kết và nghỉ hè, nghỉ lễ, tết...	11
- Hoạt động ngoại khóa	1
- Lao động, dự phòng, ...	1
<b>Tổng cộng (tuần)</b>	<b>78</b>

