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

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**
**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

# CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

*(Ban hành theo Quyết định số 113/QĐ-KTKT, ngày 01 tháng 3 năm 2021 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Kinh tế - Kỹ thuật Cần Thơ)*

**Tên ngành: CHẾ BIẾN VÀ BẢO QUẢN THỦY SẢN**
**Mã ngành:** 6620301
**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 thuỷ sản và bảo quản thuỷ 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 thuỷ sản có thể tham gia vào dây chuyền sản xuất tại các nhà máy chế biến thuỷ sản, đảm nhiệm các công việc kinh doanh, dịch vụ của lĩnh vực chế biến thuỷ 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 thuỷ sản.
- Hiểu và phân tích được các yếu tố ảnh hưởng đến các quá trình chế biến và bảo quản thuỷ 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 thuỷ 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 thuỷ sản. Có thể bố trí dây chuyền sản xuất theo yêu cầu kỹ thuật đạt năng suất cao và am 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 khoẻ, 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 thuỷ sản.
- Có tác phong lao động công nghiệp
- Có tinh thần xây dựng và phát triển ngành Chế biến và bảo quản thuỷ 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, sinh viên có khả năng làm việc tại các cơ quan quản lý nhà nước, các nhà máy, các cơ sở kinh doanh - dịch vụ, các cơ sở đào tạo và nghiên cứu 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 (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: 1440 giờ (60 TC)
- Khối lượng lý thuyết: 784 giờ
- Khối lượng thực hành, thực tập, thí nghiệm: 1091 giờ

**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** |
| CMC108 | Giáo dục Chính trị 1 | 2 | 30 | 20 | 8 | 2 |
| CMC205 | Giáo dục Chính trị 2 | 2 | 45 | 21 | 21 | 3 |
| CMC204 | Pháp luật | 2 | 30 | 18 | 10 | 2 |
| CMC202 | Giáo dục thể chất | 2 | 60 | 5 | 51 | 4 |
| CMC301 | Giáo dục Quốc phòng và An ninh 1 | 2 | 30 | 20 | 8 | 2 |
| CMC401 | Giáo dục Quốc phòng và An ninh 2 | 2 | 45 | 16 | 27 | 2 |
| CMC103 | Tin học | 3 | 75 | 15 | 58 | 2 |
| CMC109 | Tiếng Anh 1 | 2 | 45 | 15 | 28 | 2 |
| CMC207 | Tiếng Anh 2 | 3 | 75 | 27 | 44 | 4 |
| CXH101 | Công tác xã hội | 1 | 45 | 0 | 45 | 0 |
| **II** | **Các môn học chuyên môn** | **60** | **1440** | **544** | **836** | **60** |
| **II.1** | **Môn học cơ sở** | **15** | **255** | **181** | **59** | **15** |
| CCB101 | Hoá học phân tích | 2 | 30 | 28 | 0 | 2 |
| CCB201 | Hóa sinh | 2 | 30 | 28 | 0 | 2 |
| CCB102 | Vi sinh vật thực phẩm | 2 | 30 | 28 | 0 | 2 |
| CTP303 | Kỹ thuật thực phẩm 1 | 2 | 45 | 13 | 30 | 2 |
| CTP304 | Kỹ thuật thực phẩm 2 | 2 | 30 | 28 | 0 | 2 |
| CCB204 | Kiểm nghiệm | 2 | 30 | 28 | 0 | 2 |
| CTP305 | Máy chế biến | 2 | 30 | 28 | 0 | 2 |
| CCB203 | Thực hành cơ sở CBTS | 1 | 30 | 0 | 29 | 1 |
| **II.2** | **Môn học chuyên môn** | **24** | **420** | **279** | **117** | **24** |

| 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 |
| CTP306 | Nguyên lý bảo quản thực phẩm | 2 | 30 | 28 | 0 | 2 |
| CCB404 | Nguyên liệu thủy sản | 2 | 30 | 28 | 0 | 2 |
| CTP301 | Chế biến đồ hộp | 2 | 30 | 28 | 0 | 2 |
| CCB501 | Chế biến nước mắm và sản phẩm khô | 3 | 45 | 42 | 0 | 3 |
| CCB403 | CNSH trong CBTS | 2 | 30 | 28 | 0 | 2 |
| CCB402 | Chế biến sản phẩm giá trị gia tăng | 2 | 30 | 28 | 0 | 2 |
| CTP505 | Quản lý chất lượng thực phẩm | 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 |
| CCB302 | Thực hành chuyên ngành CBTS 1 | 1 | 30 | 0 | 29 | 1 |
| CCB405 | Thực hành chuyên ngành CBTS 2 | 1 | 30 | 0 | 29 | 1 |
| 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** | **10** | **450** | **0** | **440** | **10** |
| CCB503 | Thực tập doanh nghiệp 1 | 3 | 135 | 0 | 132 | 3 |
| CCB504 | Thực tập doanh nghiệp 2 | 4 | 180 | 0 | 176 | 4 |

| 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 |
| CCB601 | Thực tập doanh nghiệp 3 | 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** | **1875** | **701** | **1091** | **83** |