

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: CÔNG NGHỆ KỸ THUẬT 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

Thời gian đào tạo: 3 năm

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung

Chương trình trung cấp chuyên nghiệp ngành Công nghệ kỹ thuật chế biến và bảo quản thủy sản được thiết kế để đào tạo học sinh 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

- Trình bày, giải thích các khái niệm cơ bản, cơ sở lý luận ở các học phần đại cương, cơ sở ngành, bổ trợ
- Trình bày, giải thích được kiến thức cơ bản về về khái niệm, mục đích, các yếu tố ảnh hưởng và cách thực hiện các quá trình cơ bản được áp dụng trong chế biến các sản phẩm thủy sản
- Trình bày, thuyết minh cụ thể các qui trình chế biến các sản phẩm thủy sản chủ yếu tại các cơ sở, nhà máy sản xuất hiện nay.
- Đánh giá được chất lượng nguyên liệu, sản phẩm trong quá trình chế biến và bảo quản thông qua các tiêu chuẩn qui định.

1.2.2. Kỹ năng

- Vận dụng kiến thức đã học để xây dựng hoặc thực hiện được quy trình sản xuất các sản phẩm thủy sản.
- 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 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 được cấp bằng Trung cấp chuyên nghiệp và có khả năng đảm nhận các công 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 thủy sản.

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

- Số lượng môn học: 25
- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 55 TC (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
 - Khối lượng thực hành, thực tập, thí nghiệm: 913 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 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
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

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
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
TMC302	Pháp luật	1	15	9	5	1
TMC406	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
TMC306	Tiếng Anh 1	2	45	15	28	2
TMC407	Tiếng Anh 2	2	45	15	28	2
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	12	240	108	120	12
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
TTP506	Kiểm nghiệm	3	60	27	30	3
TCB202	Máy chế biến	2	30	28	0	2
III.2	Môn học chuyên môn	19	345	209	117	19
TCB301	Nguyên liệu thủy sản	2	30	28	0	2
TTP401	Chế biến đồ hộp	2	30	28	0	2
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
TCB401	Chế biến lạnh thủy sản	3	45	42	0	3
TCB201	Kỹ thuật bao bì thực phẩm	2	30	28	0	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
TCB403	Thực hành chuyên ngành CBTS 1	1	30	0	29	1
TCB506	Thực hành chuyên ngành CBTS 2	1	30	0	29	1
TCB602	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 2020

HIỆU TRƯỞNG