

## CHƯƠNG TRÌNH DẠY NGHỀ TRÌNH ĐỘ SƠ CẤP

(Phê duyệt tại Quyết định số 671/QĐ-TCĐCĐ ngày 09 tháng 10 năm 2024  
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Cơ điện và Nông nghiệp Nam Bộ)

**Tên nghề:** Chế biến và bảo quản thủy sản

**Trình độ đào tạo:** Sơ cấp

**Bậc đào tạo:** Bậc 1

**Hình thức đào tạo:** Chính quy

**Đối tượng tuyển sinh:** Công dân trong độ tuổi lao động, đủ sức khỏe, có trình độ từ tiểu học trở lên, có nhu cầu học nghề

**Số lượng môn học, mô đun đào tạo:** 05 (14 tín chỉ)

**Thời gian đào tạo:** 03 tháng

**Bằng cấp sau khi tốt nghiệp:** Chứng chỉ Sơ cấp

### I. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

#### 1. Mục tiêu chung

Đào tạo kỹ thuật viên trình độ sơ cấp có kiến thức chuyên môn và năng lực thực hành các công việc của nghề Chế biến và bảo quản thủy sản; có đạo đức lương tâm nghề nghiệp, ý thức kỷ luật, tác phong công nghiệp, có sức khỏe, tạo điều kiện cho người học nghề sau khi tốt nghiệp có khả năng tìm việc làm, tự tạo việc làm hoặc tiếp tục học lên trình độ cao hơn đáp ứng yêu cầu của sự nghiệp công nghiệp hóa, hiện đại hóa đất nước.

#### 2. Mục tiêu cụ thể

- Về kiến thức chuyên môn

+ Liệt kê được những nguyên tắc cơ bản về vệ sinh cá nhân khi chế biến thực phẩm;

+ Liệt kê được các bước làm vệ sinh như: vệ sinh cá nhân, vệ sinh dụng cụ, trang thiết bị và vệ sinh nhà xưởng... trong nhà máy chế biến và bảo quản sản phẩm thủy sản;

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

+ Nêu được tiêu chuẩn của nguyên liệu dùng trong chế biến một số sản phẩm thủy sản;

+ Mô tả được cách chuẩn bị nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ và nguyên liệu trong quá trình chuẩn bị chế biến lạnh thủy sản, chế biến khô thủy sản;

+ Trình bày được sơ đồ quy trình công nghệ, các bước tiến hành trong từng công đoạn chế biến và bảo quản các sản phẩm thủy sản: sản phẩm đông lạnh, sản phẩm khô thủy sản,...

+ Trình bày được một số phương pháp kiểm tra, đánh giá chất lượng nguyên liệu và chất lượng sản phẩm thủy sản;

+ Nêu được cách phòng ngừa và khắc phục các hiện tượng hư hỏng thường xảy ra trong chế biến và bảo quản thủy sản;

+ Trình bày được quy trình làm vệ sinh và các biện pháp đảm bảo an toàn lao động trong các xí nghiệp chế biến và bảo quản thủy sản.

- *Về kỹ năng nghề nghiệp*

- Thực hiện được các công việc vệ sinh như: vệ sinh cá nhân, vệ sinh dụng cụ, trang thiết bị và vệ sinh nhà xưởng... trong nhà máy chế biến và bảo quản sản phẩm thủy sản;

+ Phân loại và đánh giá được chất lượng 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 quy trình chế biến các sản phẩm: chế biến lạnh thủy sản, các sản phẩm khô thủy sản;

+ Kiểm tra, đánh giá được một số tiêu chuẩn chất lượng của nguyên liệu và sản phẩm thủy sản;

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

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

- *Về mức độ tự chủ và trách nhiệm*

+ Chấp hành tốt các nội qui, qui định tại nơi làm việc, có ý thức kỷ luật lao động cao, có trách nhiệm với công việc, luôn thích ứng với môi trường và điều kiện làm việc;

+ Có năng lực làm việc độc lập, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm một phần đối với tổ, nhóm;

+ Thực hiện công việc được giao và tự đánh giá kết quả theo các tiêu chí được xác định;

+ Có ý thức tự giác, tác phong lao động công nghiệp; tuân thủ qui trình kỹ thuật, các yêu cầu bảo đảm an toàn lao động, an toàn phòng chống cháy nổ và vệ sinh công nghiệp;

+ Có tinh thần cầu tiến, ham học hỏi, có ý thức tự học, bồi dưỡng chuyên môn để đáp ứng yêu cầu công việc và nâng cao trình độ.

### **3. Vị trí việc làm**

Sau khi tốt nghiệp người học có năng lực đáp ứng các yêu cầu tại các vị trí việc làm của nghề bao gồm:

- Thu mua nguyên liệu thủy sản;
- Chế biến lạnh đông thủy sản;
- Chế biến khô thủy sản.

## II. THỜI GIAN CỦA KHÓA HỌC

- Số lượng môn học, mô đun: 05
- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 330 giờ, trong đó:
  - + Khối lượng lý thuyết: 75 giờ;
  - + Thực hành, thực tập, kiểm tra: 255 giờ.

## III. DANH MỤC CÁC MÔN HỌC, MÔ ĐUN ĐÀO TẠO, THỜI GIAN VÀ PHÂN BỐ THỜI GIAN HỌC TẬP

Mã MĐ	Tên môn học, mô đun	Số tín chỉ	Thời gian đào tạo (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành	Kiểm tra (*)
<b>I</b>	<b>Các môn học, mô đun kỹ thuật cơ sở</b>	<b>04</b>	<b>90</b>	<b>26</b>	<b>60</b>	<b>04</b>
MH 01	Vệ sinh an toàn thực phẩm	3	60	18	40	2
MH 02	An toàn lao động	1	30	8	20	2
<b>II</b>	<b>Các môn học, mô đun chuyên môn nghề</b>	<b>10</b>	<b>240</b>	<b>49</b>	<b>182</b>	<b>09</b>
MĐ 03	Nguyên liệu thủy sản	3	75	14	58	3
MĐ 04	Chế biến lạnh thủy sản	4	90	21	66	3
MĐ 05	Chế biến khô thủy sản	3	75	14	58	3
<b>Tổng cộng</b>		<b>14</b>	<b>330</b>	<b>75</b>	<b>242</b>	<b>13</b>

\* **Ghi chú:** Tổng thời gian kiểm tra 13 giờ bao gồm: Số giờ kiểm tra định kỳ trong từng mô đun 05 giờ được tính vào giờ thực hành; số giờ kiểm tra kết thúc môn học, mô đun 08 giờ.

## IV. CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC, MÔ ĐUN ĐÀO TẠO

(Nội dung chi tiết tại các chương trình môn học, mô đun kèm theo)

## V. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG CHƯƠNG TRÌNH

### 1. Hướng dẫn thực hiện các mô đun đào tạo nghề

Chương trình dạy nghề trình độ sơ cấp (bậc 1) nghề “Chế biến và bảo quản thủy sản” được dùng dạy nghề cho người lao động có nhu cầu học nghề. Người học được công nhận tốt nghiệp tốt nghiệp khi có điểm tổng kết khóa học từ 5,0 điểm trở lên theo thang điểm 10.

Theo yêu cầu của người học, người sử dụng lao động, nhà trường có thể chọn giảng dạy độc lập từng môn học, mô đun hoặc nhóm các môn học, mô đun phù hợp. Sau khi kết thúc khóa học, Nhà trường cấp cho người học Giấy chứng nhận học nghề (đã hoàn thành các môn học, mô đun đã học).

Đánh giá kết quả học tập của người học trong toàn khóa học bao gồm kiểm tra định kỳ trong quá trình học tập, kiểm tra kết thúc môn học, mô đun thực hiện theo Thông tư số 42/2015/TT-BLĐTBXH ngày 20 tháng 10 năm 2015 và Thông tư số 34/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 12 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.

## **2. Hướng dẫn kiểm tra, kiểm tra kết thúc môn học, mô đun**

### *2.1. Kiểm tra thường xuyên, kiểm tra định kỳ*

- Việc kiểm tra định kỳ môn học, mô đun được thực hiện hiện theo Điều 24 - Thông tư số 42/2015/TT-BLĐTBXH ngày 20 tháng 10 năm 2015 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.

- Mỗi môn học/ mô đun được thực hiện 01 bài kiểm tra thường xuyên; thời gian làm bài kiểm tra là 15-30 phút; hình thức kiểm tra: tự luận hoặc trắc nghiệm.

- Mỗi môn học/ mô đun được thực hiện 01 bài kiểm tra định kỳ; thời gian làm bài kiểm tra lý thuyết là 45 phút, hình thức kiểm tra: tự luận hoặc trắc nghiệm; thời gian làm bài kiểm tra thực hành là 60 - 120 phút.

### *2.2. Kiểm tra kết thúc môn học, mô đun*

- Việc kiểm tra kết thúc môn học, mô đun được thực hiện hiện theo Điều 25 - Thông tư số 42/2015/TT-BLĐTBXH ngày 20 tháng 10 năm 2015 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.

- Hình thức và thời gian kiểm tra kết thúc môn học, mô đun:

<b>Nội dung</b>	<b>Hình thức kiểm tra</b>	<b>Thời gian làm bài kiểm tra</b>
Môn học	Tự luận hoặc trắc nghiệm	60 phút
Mô đun	Làm bài kiểm tra kỹ năng tổng hợp	60-120 phút

- Điều kiện được dự kiểm tra kết thúc môn học, mô đun được thực hiện theo Quy chế đào tạo hiện hành của nhà trường.

## **3. Hướng dẫn xét, công nhận tốt nghiệp**

- Việc xét, công nhận tốt nghiệp được thực hiện hiện theo Điều 27 - Thông tư số 42/2015/TT-BLĐTBXH ngày 20 tháng 10 năm 2015 và Khoản 9, Điều 1 - Thông tư số 34/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26 tháng 12 năm 2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội.

- Điều kiện được công nhận tốt nghiệp và cấp chứng chỉ trình độ sơ cấp (bậc 1) được thực hiện theo Quy chế đào tạo hiện hành của nhà trường.

#### **4. Các chú ý khác**

- Để giảng dạy có hiệu quả, các giáo viên cần được tập huấn về phương pháp giảng dạy theo mô đun, giáo viên cần có kỹ năng thực hành nghề nghiệp tốt; kết hợp các phương pháp thuyết trình, thảo luận nhóm, làm mẫu và hoạt động thực hành trên hiện trường dạy học.

- Khi giảng dạy, giáo viên cần giúp cho học viên thực hiện các thao tác, tư thế của từng kỹ năng chính xác, nhận thức đầy đủ vai trò, vị trí của từng bài.

- Để giúp cho học viên nắm vững những kiến thức cơ bản sau mỗi bài học, giáo viên phải giao bài tập cụ thể đến từng học viên (các bài tập chỉ cần ở mức độ trung bình, phù hợp với phần lý thuyết đã học).

- Chương trình xây dựng cho khóa học trong thời gian 3 tháng, trong thực tế có thể tổ chức cho học viên học thành từng giai đoạn phù hợp với điều kiện thực tế nhằm rèn luyện kiến thức, kỹ năng nghề cho học viên.

- Để học viên có nhận thức đầy đủ về nghề nghiệp đang theo học, cần phổ biến nội quy, quy chế đào tạo và giới thiệu nghề nghiệp cho học viên khi mới nhập học.

- Chương trình đào tạo này được sử dụng giảng dạy từ năm học 2024-2025.

- Trong quá trình tổ chức thực hiện, nội dung chương trình đào tạo nếu cần thiết phải điều chỉnh, cập nhật, bổ sung hoặc sửa đổi cho phù hợp với thực tế phải được phê duyệt của Hiệu trưởng trước khi đưa vào sử dụng.

**HIỆU TRƯỞNG**