ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ CẦN THƠ
TRƯỜNG CAO ĐẲNG KINH TẾ - KỸ THUẬT CẦN THƠ

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

NGÀNH/NGHỀ: CHẾ BIẾN VÀ BẢO QUẢN THỦY SẢN

MÃ NGÀNH/NGHỀ: 6620302

TRÌNH ĐỘ: CAO ĐẲNG *(hệ tốt nghiệp THPT)*

Ban hành kèm theo Quyết định số: 299 QĐ-KTKT, ngày 15 tháng 8 năm 2024
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Kinh tế - Kỹ thuật Cần Thơ

NĂM 2024

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Ngành, nghề: CHẾ BIẾN VÀ BẢO QUẢN THỦY SẢN

Mã ngành, nghề: 6620302

Trình độ đào tạo: Cao đẳng

Đối tượng tuyển sinh: tốt nghiệp THPT hoặc tương đương

Thời gian khóa học: 3,0 năm

1. Giới thiệu chương trình/mô tả ngành, nghề đào tạo

Chế biến và bảo quản thủy sản trình độ cao đẳng là ngành, nghề mà người hành nghề thực hiện các công việc thu mua nguyên liệu thuỷ sản, chế biến lạnh đông thuỷ sản, chế biến Surimi, chế biến chả thủy sản, chế biến đồ hộp thuỷ sản, chế biến khô thuỷ 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 …, 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 thuỷ 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 ngoài 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.

2. Mục tiêu đào tạo

2.1. 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.

2.2. Mục tiêu cụ thể

2.2.1. Kiến thức

- Nhận dạng và gọi được tên và tên thương mại các loài động vật thuỷ sản có giá trị kinh tế bằng tiếng Việt và tên tiếng Anh thương mại;
- Phân tích được quy trình đánh giá chất lượng nguyên liệu tươi sống;
- Phân tích 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 chất lượng nguyên liệu và chất lượng sản phẩm thuỷ sản;
- Phân tích được chương trình quản lý chất lượng sản phẩm theo HACCP;
- Trình bày được nguyên tắc và đặc điểm quá trình vệ sinh công nghiệp trong các xí nghiệp chế biến thuỷ sản;
- Nêu được nguyên tắc đảm bảo an toàn lao động trong quá trình sản xuất;
- Nêu được cách tổ chức và quản lý sản xuất trong doanh nghiệp chế biến thuỷ sản;
- Trình bày được các nội dung cơ bản về chính trị, pháp luật, giáo dục thể chất và quốc phòng an ninh theo quy định.

2.2.2. Kỹ năng

Đánh giá được chất lượng nguyên liệu tươi sống;
- Phân loại thành thạo nguyên liệu thủy sản theo loài, chất lượng và cỡ;
- Xây dựng được chương trình quản lý chất lượng sản phẩm theo HACCP;
- Thực hiện thành thạo công việc bảo quản tươi, sống nguyên liệu thuỷ sản đáp ứng đúng yêu cầu kỹ thuật cho từng loại nguyên liệu;
- Thực hiện thành thạo 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;
- Vận hành được một số máy và thiết bị trong quá trình chế biến;
- Áp dụng được chương trình HACCP vào trong thực tế sản xuất;
- Kiểm tra, đánh giá được một số chỉ tiêu chất lượng của sản phẩm;
- Tổ chức thực hiện được các hoạt động của một ca sản xuất tại cơ sở chế biến thuỷ sản
- 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; khai thác, xử lý, ứng dụng công nghệ thông tin trong công việc chuyên môn của ngành, nghề;
- Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 2/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam; ứng dụng được ngoại ngữ vào công việc chuyên môn của ngành, nghề.

22.3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm
- Có khả năng tiếp nhận công việc nghề Chế biến và bảo quản thủy sản, giải quyết được công việc, vấn đề phức tạp trong quá trình làm việc;
- Chịu trách nhiệm đối với kết quả công việc của mình và với tập thể;
- Có khả năng đánh giá chất lượng công việc sau khi hoàn thành và kết quả thực hiện của các thành viên khác.
- 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
- 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.

3. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp

- Sau khi tốt nghiệp, người học có năng lực đáp ứng yêu cầu tại các vị trí việc làm của ngành như: Thu mua nguyên liệu thủy sản, Chế biến lạnh đông thủy sản, chế biến đồ hộp thủy sản, Chế biến nước mắm – Sản phẩm khô, Chế biến surimi và các sản phẩm giá trị gia tăng, chế biến agar – agar, chitosan,… Kiểm soát chất lượng trong quy trình sản xuất, Quản lý chất lượng theo HACCP, tại các nhà máy, các cơ sở kinh doanh - dịch vụ về chế biến và bảo quản thủy sản.
- Có năng lực tự tạo việc làm cho bản thân.

4. Khối lượng kiến thức và thời gian học tập

Khối lượng kiến thức toàn khóa học: **2205/90 (giờ/tín chỉ)** (không kể môn Công tác xã hội 01 tín chỉ)

Số lượng môn học: 37 môn (không kể môn Công tác xã hội)

- Khối lượng học tập các môn học chung: **435/19** (*giờ/tín chỉ)*
- Khối lượng học tập các môn học chuyên môn: **1770/71** (*giờ/tín chỉ)*

- Khối lượng lý thuyết: 780 giờ (35,4%); thực hành, thực tập: 1425 giờ (64,6%)

5. Tổng hợp các năng lực của ngành, nghề

TT	Mã năng lực	Tên năng lực
I	**Năng lực cơ bản (năng lực chung)**	
1	NLCB-01	Năng lực sử dụng tiếng Anh giao tiếp ở cấp độ cơ bản (Bậc 2 theo KNLNNVN, tương đương CEFR A2)
2	NLCB-02	Năng lực sử dụng công nghệ thông tin đạt chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin cơ bản theo quy định tại Thông tư số 03/2014/TT-BTTTT của Bộ trưởng Bộ Thông tin và Truyền thông.
3	NLCB-03	Năng lực hiểu biết về chính trị, tư tưởng Hồ Chí Minh, đường lối của Đảng, chủ trương, chính sách nhà nước.
4	NLCB-04	Năng lực hiểu biết về Nhà nước và pháp luật. Tôn trọng, sống và làm việc theo Hiến pháp và pháp luật. Vận dụng kiến thức pháp luật vào thực tiễn.
5	NLCB-05	Năng lực hiểu biết về hệ thống chính trị, pháp luật và quốc phòng - an ninh của nhà nước Việt Nam, tham gia xây dựng và bảo vệ Tổ quốc
6	NLCB-06	Đảm bảo khả năng đáp ứng về thể chất, sức khỏe đáp ứng yêu cầu của nghề nghiệp

II	**Năng lực cốt lõi (năng lực chuyên môn)**	
1	NLCL-01	Vận dụng được các công thức truyền nhiệt, công nghệ lạnh trong thiết kế thiết bị truyền nhiệt, công nghệ lạnh, quá trình truyền khối, biến đổi pha, chưng cất
2	NLCL-02	Nhận biết về đặc tính, điều kiện sống của các nhóm vi sinh vật thực phẩm và một số biện pháp ngăn ngừa, tiêu diệt vi sinh vật trong quá trình chế biến, vận chuyển, xử lý và bảo quản. Giải thích và trình bày cơ chế, tác nhân gây ngộ độc thực phẩm và các vấn đề liên quan đến vệ sinh an toàn thực phẩm. Vận dụng kỹ năng cơ bản trong công tác kiểm nghiệm các chỉ tiêu vi sinh của thực phẩm
3	NLCL-03	Nhận dạng được các tác nhân gây hư hỏng thực phẩm để lựa chọn các phương pháp xử lý theo 3 nguyên lý bảo quản. Vận dụng được kiến thức đã học về kỹ thuật bảo quản thực phẩm để áp dụng vào thực tế sản xuất,
4	NLCL-04	Phân tích được thành phần, vai trò của các chất dinh dưỡng ảnh hưởng đến sức khỏe của con người, từ đó vận dụng vào quy trình chế biến nhằm duy trì thành phần các chất dinh dưỡng trong thực phẩm.
5	NLCL-05	Hiểu biết về một số chức năng, phân loại và các yêu cầu của bao bì thực phẩm, nhãn hiệu, mã số mã vạch.Vận dụng được các tính chất lý hóa của vật liệu bao bì để ứng dụng bao gói phù hợp với từng loại thực phẩm và vấn đề an toàn vệ sinh bao bì thực phẩm
6	NLCL-06	Phân loại các loại phụ gia dựa trên công dụng của chúng bao gồm phụ gia bảo quản thực phẩm, phụ gia thay đổi cấu trúc sản phẩm, phụ gia hỗ trợ quá trình chế biến, và các phụ gia đổi tính chất cảm quan của sản phẩm
7	NLCL-07	Thực hiện thu mua nguyên liệu thủy sản: - Đánh giá được chất lượng nguyên liệu tươi sống; - Phân loại thành thạo nguyên liệu thủy sản theo loài, chất lượng và cỡ;
8	NLCL-08	Thực hiện thành thạo các thao tác trong qui trình chế biến sản phẩm thủy sản (lạnh đông, chế biến nước mắm, sản phẩm khô, sản phẩm GTGT, Agar –agar, surimi,…)
9	NLCL-09	Xây dựng được chương trình quản lý chất lượng sản phẩm theo HACCP; Áp dụng được chương trình HACCP vào trong thực tế sản xuất;
10	NLCL-10	Phân tích được các đặc tính cơ bản trong việc xử lý nước bằng việc: lắng, lọc, làm mềm và xử lý về mặt vi sinh. Đo lường được chỉ số nước cấp và nước thải tại nhà máy sản xuất thực phẩm và nhà máy chế biến thủy sản
11	NLCL-11	Khắc phục được sự cố xảy ra trong quá trình chế biến thủy sản;
12	NLCL-12	Lắp đặt và vận hành được một số máy và thiết bị trong quá trình chế biến
13	NLCL-13	Kiểm tra, đánh giá được một số chỉ tiêu chất lượng của sản phẩm;

14	NLCL-14	Tổ chức thực hiện được công tác an toàn lao động, vệ sinh công nghiệp, an toàn thực phẩm, phòng chống cháy nổ;
15	NLCL-15	Tổ chức thực hiện được các hoạt động của một ca sản xuất tại cơ sở chế biến thuỷ sản;
III	**Năng lực nâng cao**	
1	NLNC-01	Đảm bảo các kiến thức, kỹ năng mềm và nghề nghiệp giúp phát triển bản thân, tham gia hội nhập, khởi nghiệp sau khi tốt nghiệp
2	NLNC-02	Ứng dụng những kiến thức cơ bản về kinh tế trong lãnh vực quản lý doanh nghiệp chế biến thực phẩm, tổ chức quá trình sản xuất và phân tích tài chính trong doanh nghiệp thực phẩm.
3	NLNC-03	Ứng dụng của quá trình lên men trong công nghệ CBTS (quá trình lên men; công nghệ enzyme; probiotic, prebiotic và synbiotic;...) kiểm nghiệm chất lượng sản phẩm thủy sản, việc xử lý các chất thải.
4	NLNC-04	Vận dụng được các chiến lược, thông tin thị trường cũng như thị hiếu người tiêu dùng để quản lý, cải tiến quy trình nhằm mục đích phát triển sản phẩm cụ thể trong hệ thống thực phẩm một cách hiệu quả
IV	**Năng lực bổ trợ**	
1	NLBT-01	Có kỹ năng thuyết trình; kỹ năng đàm phán; kỹ năng định hướng và phát triển nghề nghiệp; kỹ năng làm việc trong môi trường áp lực;
2	NLBT-02	Có kỹ năng lãnh đạo; kỹ năng quản lý điều hành; kỹ năng xây dựng đội ngũ vững mạnh;
3	NLBT-03	Có kỹ năng quản lý và giải quyết xung đột; kỹ năng nghiên cứu khoa học, công nghệ;

6. Nội dung chương trình

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**	**19**	**435**	**157**	**255**	**23**
CMC211	Tiếng Anh	4	120	42	72	6
CMC103	Tin học	3	75	15	58	2
CMC113	Giáo dục Chính trị	5	75	41	29	5
CMC204	Pháp luật	2	30	18	10	2
CMC114	Giáo dục Quốc phòng và an ninh	3	75	36	35	4
CMC202	Giáo dục thể chất	2	60	5	51	4
II	**Các môn học chuyên môn**	**71**	**1770**	**529**	**1170**	**71**
II.1	**Môn học cơ sở**	**17**	**360**	**133**	**210**	**17**
CTP202	Hoá học phân tích	2	45	13	30	2
CTP203	Hóa sinh	2	45	13	30	2
CTP204	Vi sinh vật thực phẩm	3	60	27	30	3
CTP303	Kỹ thuật thực phẩm 1	2	45	13	30	2
CTP311	Kỹ thuật thực phẩm 2	2	45	13	30	2
CCB303	Phân tích thực phẩm	2	45	13	30	2
CCB409	Đánh giá chất cảm quan thực phẩm	2	45	13	30	2
CCB414	Kỹ thuật lạnh thực phẩm	2	30	28	0	2
CCB205	Máy chế biến thực phẩm	2	30	28	0	2
II.2	**Môn học chuyên môn**	**33**	**630**	**327**	**270**	**33**
CCB306	Nguyên lý bảo quản và chế biến thực phẩm	2	30	28	0	2
CCB304	Công nghệ sau thu hoạch thủy hải sản	2	30	28	0	2
CTP313	Công nghệ chế biến đồ hộp	3	60	27	30	3
CCB417	Chế biến nước mắm và sản phẩm khô	4	75	41	30	4
CCB307	Dinh dưỡng người	2	30	28	0	2
CCB508	Chế biến sản phẩm thủy sản giá	3	60	27	30	3

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
	trị gia tăng					
CCB603	Quản lý chất lượng và luật thực phẩm	3	60	27	30	3
CCB416	Công nghệ Chế biến thủy sản lạnh đông	4	75	41	30	4
CCB415	Phương pháp nghiên cứu khoa học	2	45	13	30	2
CTP405	Nước cấp nước thải kỹ nghệ	2	30	28	0	2
CCB506	Nuôi trồng thủy sản	2	45	13	30	2
CCB507	Công nghệ chế biến dầu cá và bột cá	2	30	28	0	2
CCB503	Thực tập doanh nghiệp 1	3	135	0	132	3
CCB504	Thực tập doanh nghiệp 2	4	180	0	176	4
CCB601	Thực tập doanh nghiệp 3	3	135	0	132	3
CKL5555	Thực tập tốt nghiệp	5	225	0	220	5
CXH101	Công tác xã hội	1	60	0	60	0
II.3	**Môn học tự chọn**	**6**	**105**	**69**	**30**	**6**
CTP401	An toàn lao động	2	30	28	0	2
CCB605	Bao bì thực phẩm	2	30	28	0	2
CCB308	Phụ gia trong chế biến thực phẩm	2	45	13	30	2
CCB418	Quản trị doanh nghiệp	2	30	28	0	2
CCB403	Công nghệ sinh học trong chế biến thủy sản	2	30	28	0	2
CTP307	Phát triển sản phẩm mới	2	30	28	0	2
Tổng cộng		**90**	**2205**	**686**	**1425**	**94**

7. Kế hoạch giảng dạy:

Học kỳ 1:

TT	Mã MH	Môn học	Số tín chỉ	Tổng số giờ	Phân bố số giờ		
					LT	TH	Thi/kiểm tra
		Môn học bắt buộc					
1	CMC204	Pháp luật	2	30	18	10	2
2	CMC113	Giáo dục chính trị	5	75	41	29	5
3	CMC114	Giáo dục quốc phòng và an ninh	4	75	36	35	4
4	CMC103	Tin học	3	75	15	58	2
Tổng cộng			**13**	**255**	**110**	**132**	**13**

Học kỳ 2:

TT	Mã MH	Môn học	Số tín chỉ	Tổng số giờ	Phân bố số giờ		
					LT	TH	Thi/kiểm tra
1	CMC202	Giáo dục thể chất	2	60	5	51	4
2	CMC211	Tiếng Anh	4	120	42	72	6
3	CTP202	Hóa học phân tích	2	45	13	30	2
4	CTP203	Hóa sinh	2	45	13	30	2
5	CTP204	Vi sinh vật thực phẩm	3	45	13	30	2
6	CCB205	Máy chế biến thực phẩm	2	30	28	0	2
Tổng cộng			**15**	**345**	**114**	**213**	**18**

Học kỳ 3:

TT	Mã MH	Môn học	Số tín chỉ	Tổng số giờ	Phân bố số giờ		
					LT	TH	Thi/kiểm tra
		Môn học bắt buộc					
1	CTP303	Kỹ thuật thực phẩm 1	2	45	13	30	2
2	CTP311	Kỹ thuật thực phẩm 2	2	30	28	0	2
3	CCB303	Phân tích thực phẩm	2	45	13	30	2
4	CCB304	Công nghệ sau thu hoạch thủy hải sản	2	30	28	0	2
5	CTP313	Công nghệ chế biến đồ hộp	3	60	27	30	3
6	CCB306	Nguyên lý bảo quản và chế biến thực phẩm	2	30	28	0	2
7	CCB307	Dinh dưỡng người	2	30	28	0	2
		Môn học tự chọn					
1	CCB308	Phụ gia trong chế biến thực phẩm	2	45	13	30	2
2	CCB403	Công nghệ sinh học trong chế biến thủy sản	2	30	28	0	2
Tổng cộng			**17**	**315**	**178**	**120**	**17**

Học kỳ 4:

TT	Mã MH	Môn học	Số tín chỉ	Tổng số giờ	Phân bố số giờ		
					LT	TH	Thi/kiểm tra
		Môn học bắt buộc					
1	CCB414	Kỹ thuật lạnh	2	30	28	0	2
2	CCB409	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2	45	13	30	2
3	CCB415	Phương pháp nghiên cứu khoa học	2	45	13	30	2
4	CCB416	Công nghệ chế biến thủy sản lạnh đông	4	75	41	30	4
5	CCB417	Chế biến nước mắm và sản phẩm khô	4	75	41	30	4
		Môn học tự chọn					
1	CTP401	An toàn lao động	2	30	28	0	2
2	CCB418	Quản trị doanh nghiệp	2	30	28	0	2
Tổng cộng			**16**	**300**	**164**	**120**	**16**

Học kỳ 5:

TT	Mã MH	Môn học	Số tín chỉ	Tổng số giờ	Phân bố số giờ		
					LT	TH	Thi/kiểm tra
		Môn học bắt buộc					
1	CCB506	Nuôi trồng thủy sản	2	45	13	30	2
2	CCB507	Công nghệ chế biến dầu cá và bột cá	2	30	28	0	2
3	CCB508	Chế biến sản phẩm thủy sản giá trị gia tăng	3	60	27	30	3
4	CTP405	Nước cấp – nước thải kỹ nghệ	2	45	13	30	2
5	CCB503	Thực tập doanh nghiệp 1	3	135	0	132	3
6	CCB504	Thực tập doanh nghiệp 2	4	180	0	176	4
Tổng cộng			**16**	**495**	**81**	**398**	**16**

Học kỳ 6:

TT	Mã MH	Môn học	Số tín chỉ	Tổng số giờ	Phân bố số giờ		
					LT	TH	Thi/kiểm tra
		Môn học bắt buộc					
1	CCB603	Quản lý chất lượng và luật thực phẩm	3	60	27	30	3
2	CCB601	Thực tập doanh nghiệp 3	3	135	0	132	3
3	CKL5555	Thực tập tốt nghiệp	5	225	0	220	5
		Môn học tự chọn					
1	CCB605	Bao bì thực phẩm	2	30	28	0	2
2	CTP307	Phát triển sản phẩm mới	2	30	28	0	2
Tổng cộng			**13**	**450**	**55**	**382**	**13**

8. Hướng dẫn sử dụng chương trình

- Đối với chương trình các môn học chung được thực hiện theo quy định của Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội phối hợp với các Bộ/ngành tổ chức xây dựng và ban hành để áp dụng giảng dạy, cụ thể:

1. Môn Giáo dục quốc phòng - An ninh: Thực hiện theo Thông tư 10/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26/9/2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định chương trình, tổ chức dạy học và đánh giá kết quả môn học Giáo dục quốc phòng và an ninh thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, cao đẳng

2. Môn Tin học: Thực hiện theo Thông tư 11/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26/9/2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành chương trình môn học tin học thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp,

cao đẳng; Công văn số 2468/TCGDNN-ĐTCQ ngày 23/11/2023 của Tổng cục giáo dục nghề nghiệp về việc khai thác, sử dụng mô đun đào tạo "Năng lực số";

3. Môn Giáo dục thể chất: Thực hiện theo Thông tư 12/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26/9/2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành chương trình môn học Giáo dục thể chất thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, cao đẳng.

4. Môn Pháp Luật: Thực hiện theo Thông tư 13/2018/TT-BLĐTBXH ngày 26/9/2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành chương trình môn học Pháp luật thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, cao đẳng.

5. Môn Giáo dục chính trị: Thực hiện theo Thông tư 24/2018/TT-BLĐTBXH ngày 06/12/2018 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành chương trình môn học Giáo dục chính trị thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, cao đẳng.

6. Môn Anh Văn: Thực hiện theo Thông tư 03/2019/TT-BLĐTBXH ngày 17/01/2019 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội ban hành chương trình môn học Anh Văn thuộc khối các môn học chung trong chương trình đào tạo trình độ trung cấp, cao đẳng.

- Đối với chương trình đào tạo chuyên ngành ***Chế biến và bảo quản thủy sản*** trình độ Cao đẳng được thực hiện theo phương thức đào tạo tín chỉ. Chương trình có tổng số tín chỉ: **90** tín chỉ với các môn học và khối lượng được xây dựng như trên là những quy định bắt buộc bao gồm các nội dung sau:

+ Các môn học chuyên môn: bao gồm kiến thức cơ sở, kiến thức chuyên môn và kiến thức tự chọn.

+ Các kiến thức, kỹ năng bổ trợ, như: kỹ năng đàm phán, kỹ năng tìm việc, quản lý tài chính,... (theo Thông tư số 32/2021/TT-BLĐTBXH ngày 28/12/2021 Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội quy định về lồng ghép giáo dục kiến thức, kỹ năng bổ trợ cho HSSV trong các cơ sở giáo dục nghề nghiệp)

- Đối với chương trình đào tạo chuyên ngành:

+ Được thực hiện theo phương thức tích lũy tín chỉ để đo khối lượng học tập của người học, thời gian của các hoạt động trong khóa học được tính theo giờ và quy ra đơn vị tín chỉ để xác định khối lượng học tập, mỗi năm học được chia làm 02 học kỳ (5 tháng/1 học kỳ).

+ Một tín chỉ được quy định tối thiểu bằng 15 giờ học lý thuyết; hoặc bằng 30 giờ thực hành, thí nghiệm, thảo luận; hoặc bằng 45 giờ thực tập, làm tiểu luận, bài tập lớn, đồ án, khóa luận tốt nghiệp. Thời gian người học tự học, tự chuẩn bị có hướng dẫn là điều kiện cần để người học có thể tiếp thu được kiến thức, kỹ năng của nghề nhưng không được tính để quy đổi ra tín chỉ trong chương trình đào tạo.

+ Một giờ học lý thuyết là 45 phút, một giờ học thực hành/tích hợp/thực tập là 60

phút.

+ Khối lượng kiến thức lý thuyết và kỹ năng thực hành tùy theo từng ngành, nghề đào tạo phải đảm bảo tỷ lệ: Tỷ lệ giữa lý thuyết và thực hành: lý thuyết chiếm từ 30% - 50% (35,4%); Thực hành, thực tập, thí nghiệm từ 50% - 70% (64,6%)

- Thực hiện nội dung và thời gian cho các hoạt động ngoại khóa:

+ Các hoạt động xã hội, kỹ năng mềm được thực hiện theo Thông tư số 32/2021/TT-BLĐTBXH ngày 28/12/2021 của Bộ trưởng Bộ Lao động - Thương binh và Xã hội Quy định về lồng ghép giáo dục kiến thức, kỹ năng bổ trợ cho HSSV trong các cơ sở giáo dục nghề nghiệp; Quyết định số 338/QĐ-KTKT, ngày 19/9/2022 của Hiệu trưởng Trường về việc ban hành Quy định về lồng ghép giáo dục kiến thức, kỹ năng bổ trợ cho học sinh, sinh viên; đồng thời được lồng ghép với thực hiện Chương trình môn học Công tác xã hội thực hiện theo Quyết định số 476/QĐ-KTKT ngày 01/12/2022 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Kinh tế - Kỹ thuật Cần Thơ về việc ban hành Chương trình môn học Công tác xã hội áp dụng cho HSSV các lớp cao đẳng, trung cấp hệ chính quy.

+ Các hoạt động dã ngoại, trải nghiệm,.... tùy theo từng ngành đưa thêm nội dung cụ thể cho phù hợp tình hình thực tế tại thời điểm theo tiến độ đào tạo): Tổ chức giao lưu, sinh hoạt, tọa đàm trao đổi kiến thức và kỹ năng chuyên môn, hoạt động câu lạc bộ chuyên ngành, tham quan trải nghiệm thực tế tại tại doanh nghiệp để tìm hiểu, định hướng về nghề nghiệp, tư vấn tuyển dụng làm việc,... được thực hiện vào đầu khóa học, giữa khóa và cuối khóa trước khi sinh viên tốt nghiệp; Tham quan, tìm hiểu các di tích lịch sử, các danh lam thắng cảnh trong và ngoài tỉnh thực hiện vào đan xen trong khóa học; Các hoạt động văn hóa, văn nghệ, thể dục, thể thao, cắm trại, hoạt động tình nguyện, hoạt động giao lưu với các đơn vị,... do Nhà trường, Đoàn trường, Hội sinh viên tổ chức.

- Thực hiện tổ chức thi kết thúc môn học: Việc tổ chức thi kết thúc môn học thực hiện theo Quy chế tổ chức thực hiện chương trình đào tạo trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng theo phương thức tích lũy tín chỉ; quy chế kiểm tra, thi, xét công nhận tốt nghiệp được áp dụng theo quy định hiện hành của Trường.

- Thực hiện xét công nhận tốt nghiệp: Người học phải học xong chương trình và phải tích lũy đủ số tín chỉ theo quy định trong Chương trình đào tạo sẽ được Hội đồng xét tốt nghiệp xét đủ điều kiện để công nhận và cấp bằng tốt nghiệp trình độ Cao đẳng với ngành/nghề được đào tạo, cụ thể:

+ Điểm trung bình chung tích lũy của toàn khóa học được đánh giá theo thang điểm 4 đạt từ 2,00 trở lên.

+ Không trong thời gian: bị kỷ luật từ mức đình chỉ học tập có thời hạn trở lên, bị truy cứu trách nhiệm hình sự.

- Về điều kiện Tin học, Ngoại ngữ: Thực hiện theo quy định của Thông tư số 12/2017/TT-BLĐTBXH ngày 20/4/2017 quy định khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu

cầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp trình độ trung cấp, trình độ cao đẳng, cụ thể như sau:

+ Có trình độ tin học đạt chuẩn kỹ năng sử dụng CNTT cơ bản theo quy định tại Thông tư 03/2014/TT-BTTTT của Bộ Thông Tin và Truyền Thông, đáp ứng yêu cầu công việc.

+ Có năng lực ngoại ngữ bậc 2/6 Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam do Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành trở lên.

- Trường cấp bằng tốt nghiệp cho người học:

+ Trình độ: Cao đẳng

+ Danh hiệu: Kỹ sư thực hành

9. Các chú ý khác

Chương trình này có giá trị sử dụng sau khi được thẩm định và có quyết định ban hành triển khai thực hiện kể từ ngày ký.

Cần Thơ, ngày 08 tháng 8 năm 2024

HIỆU TRƯỞNG

ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ CẦN THƠ
TRƯỜNG CAO ĐẲNG KINH TẾ-KỸ THUẬT CẦN THƠ

Nguyễn Thành Long