

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: 5620302**

**TRÌNH ĐỘ: TRUNG CẤP** (hệ tốt nghiệp THCS)

*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: 5620302**

**Trình độ đào tạo: trung cấp**

**Đối tượng tuyển sinh: tốt nghiệp THCS**

**Thời gian khóa học: 2.5 năm**

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

Chế biến và bảo quản thủy sản trình độ trung cấp là ngành, nghề mà người hành nghề thực hiện việc thu mua nguyên liệu thủy sản, chế biến lạnh đông thủy sản, chế biến Surimi, chế biến chả thủy sản, chế biến đồ hộp thủy sản, chế biến khô thủy sản, 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 thủy sản của cá nhân, tập thể; 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...

### **2. Mục tiêu đào tạo**

#### **2.1. Mục tiêu chung**

Chương trình giáo dục ngành Chế biến thủy sản và bảo quản thủy sản trình độ trung cấp 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.

Học sinh sau khi tốt nghiệp có thể tham gia vào dây chuyền sản xuất tại các nhà máy chế biến thủy sản, đảm nhiệm các công việc kinh doanh, dịch vụ của lĩnh vực chế biến thủy 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 các loài động vật thủy sản có giá trị kinh tế;

- Trình bày được phương pháp thu mua, bảo quản và vận chuyển nguyên liệu thủy sản;
- Trình bày 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 chính xác chất lượng nguyên liệu và chất lượng sản phẩm thủy sản;
- Trình bày được nguyên tắc và đặc điểm quá trình vệ sinh công nghiệp trong các xí nghiệp chế biến thủy sản;
- Nêu được nguyên tắc đảm bảo an toàn lao động trong quá trình sản xuất;
- Trình bày được những kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật, quốc phòng an ninh, giáo dục thể chất theo quy định.

### 2.2.2. Kỹ năng

- Phân loại được 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 qui trình chế biến 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;
  - Sử dụng được công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; ứng dụng công nghệ thông tin trong một số công việc chuyên môn của ngành, nghề;
- Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 1/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam; ứng dụng được ngoại ngữ vào một số công việc chuyên môn

### 2.2.3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm

- Chịu trách nhiệm đối với kết quả công việc của mình và một phần công việc của nhóm;
- Có khả năng đánh giá chất lượng công việc sau khi hoàn thành và kết quả thực hiện của các thành viên khác.

### 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.

### 4. Khối lượng kiến thức và thời gian học tập

Khối lượng kiến thức toàn khóa học: **1410/55 (giờ/tín chỉ)** (không kể môn Công tác xã hội 01 tín chỉ)

Số lượng môn học: 22 môn (không kể môn Công tác xã hội)

- Khối lượng học tập các môn học chung: 225/11 (giờ/tín chỉ)
- Khối lượng học tập các môn học chuyên môn: 1155/44 (giờ/tín chỉ)
- Khối lượng lý thuyết: 464 giờ (32,9%) thực hành, thực tập: 946 giờ (67,1%)



### 5. Tổng hợp các năng lực của ngành, nghề

TT	Mã năng lực	Tên năng lực
<b>I</b>	<b>Năng lực cơ bản (năng lực chung)</b>	
1	NLCB-01	Năng lực sử dụng tiếng Anh giao tiếp ở cấp độ cơ bản (Bậc 1 theo KNLNNVN, tương đương CEFR A1)
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
<b>II</b>	<b>Năng lực cốt lõi (năng lực chuyên môn)</b>	
1	NLCL-01	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Vận dụng kỹ năng cơ bản trong công tác kiểm nghiệm các chỉ tiêu vi sinh của thực phẩm</p>
2	NLCL-02	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,
3	NLCL-03	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

4	NLCL-04	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;
5	NLCL-05	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,...)
6	NLCL-06	Áp dụng được chương trình HACCP vào trong thực tế sản xuất;
7	NLCL-07	Khắc phục được sự cố xảy ra trong quá trình chế biến thủy sản;
8	NLCL-08	Kiểm tra, đánh giá được một số chỉ tiêu chất lượng của sản phẩm;
9	NLCL-09	Tổ chức thực hiện được công tác an toàn lao động, vệ sinh công nghiệp, an toàn thực phẩm, phòng chống cháy nổ;
<b>III Năng lực nâng cao</b>		
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	Tổ chức thực hiện được các hoạt động của một ca sản xuất tại cơ sở chế biến thủy sản;
3	NLNC-03	Tham gia xây dựng chương trình quản lý chất lượng sản phẩm theo HACCP
<b>IV Năng lực bổ trợ</b>		
1	NLBT-01	Có kỹ năng lập kế hoạch và tiến hành công việc; kỹ năng quản lý công việc; kỹ năng quản lý tài chính cá nhân;
2	NLBT-02	Có kỹ năng giảm sự lo lắng và căng thẳng trong công việc; kỹ năng linh hoạt, thích nghi với sự thay đổi.
3	NLBT-03	Có kỹ năng giải quyết vấn đề; kỹ năng ra quyết định; kỹ năng sáng tạo; kỹ năng khởi nghiệp;



## 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
<b>I</b>	<b>Các môn học chung</b>	<b>11</b>	<b>255</b>	<b>94</b>	<b>148</b>	<b>13</b>
TMC304	Giáo dục Chính trị	2	30	15	13	2
TCM302	Pháp luật	1	15	9	5	1
TCM406	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
TMC107	Tiếng Anh	3	90	30	56	4
<b>II</b>	<b>Các môn học chuyên môn</b>	<b>44</b>	<b>1155</b>	<b>313</b>	<b>798</b>	<b>44</b>
<b>II.1</b>	<b>Môn học cơ sở</b>	<b>11</b>	<b>210</b>	<b>109</b>	<b>90</b>	<b>11</b>
TTP301	Hoá sinh	2	45	13	30	2
TTP304	Vi sinh vật thực phẩm	3	60	27	30	3
TCB306	Phân tích thực phẩm	2	45	13	30	2
TCB404	Máy chế biến thực phẩm	2	30	28	0	2
TCB406	An toàn lao động	2	30	28	0	2
<b>II.2</b>	<b>Môn học chuyên môn</b>	<b>21</b>	<b>405</b>	<b>204</b>	<b>180</b>	<b>21</b>
TCB407	Bao bì thực phẩm	2	30	28	0	2
TCB413	Nguyên lý bảo quản thực phẩm	2	30	28	0	2
TCB409	Nguyên liệu thủy sản	2	45	13	30	2
TTP407	Công nghệ Chế biến đồ hộp	3	60	27	30	3
TCB414	Công nghệ Chế biến thủy sản lạnh đông	4	75	41	30	4
TCB507	Chế biến nước mắm và sản phẩm khô	4	75	41	30	4
TCB415	Chế biến sản phẩm giá trị gia tăng	2	45	13	30	2
TTP403	Quản lý chất lượng thực phẩm	2	45	13	30	2
TCB416	Thực tập doanh nghiệp / Rèn nghề 1	2	90	0	88	2
TCB510	Thực tập doanh nghiệp / Rèn nghề 2	5	225	0	220	5
<b>TKL5555</b>	<b>Thực tập tốt nghiệp</b>	<b>5</b>	<b>225</b>	<b>0</b>	<b>220</b>	<b>5</b>
TXH301	Công tác xã hội	1	45	0	45	0
<b>Tổng cộng</b>		<b>55</b>	<b>1410</b>	<b>407</b>	<b>946</b>	<b>57</b>

## 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
		<b>Môn học bắt buộc</b>					
1	TMC406	Giáo dục thể chất	1	30	4	24	2
2	TMC302	Pháp luật	1	15	9	5	1
3	TMC201	Tiếng Anh	3	90	30	56	4
		<b>Môn học tự chọn</b>	0	0	0	0	0
		Không có					
<b>Tổng cộng</b>			<b>5</b>	<b>135</b>	<b>43</b>	<b>85</b>	<b>7</b>

### Học kỳ 2

TT	Mã MH	Môn học	Số tín chỉ	Tổng số giờ	Phân bố số giờ		
					LT	TH	Thi/kiểm tra
		<b>Môn học bắt buộc</b>					
1	TMC304	Giáo dục Chính trị	2	30	15	13	2
2	TMC305	Giáo dục Quốc phòng và An ninh	2	45	21	21	3
3	TMC301	Tin học	2	45	15	29	1
4	TCB102	Hoá sinh	2	45	13	30	2
		<b>Môn học tự chọn</b>	0	0	0	0	0
		Không có					
<b>Tổng cộng</b>			<b>8</b>	<b>165</b>	<b>64</b>	<b>93</b>	<b>8</b>



### Học kỳ 3

TT	Mã MH	Môn học	Số tín chỉ	Tổng số giờ	Phân bố số giờ		
					LT	TH	Thi/kiểm tra
		<b>Môn học bắt buộc</b>					
1	TCB404	Máy chế biến thực phẩm	2	30	28	0	2
2	TCB306	Phân tích thực phẩm	2	45	13	30	2
3	TCB304	Vi sinh vật thực phẩm	3	60	27	30	3
4	TCB406	An toàn lao động	2	30	28	0	2
		<b>Môn học tự chọn</b>	0	0	0	0	0
		Không có					
<b>Tổng cộng</b>			<b>9</b>	<b>165</b>	<b>96</b>	<b>60</b>	<b>9</b>

### Học kỳ 4

TT	Mã MH	Môn học	Số tín chỉ	Tổng số giờ	Phân bố số giờ		
					LT	TH	Thi/kiểm tra
		<b>Môn học bắt buộc</b>					
1	TCB413	Nguyên lý bảo quản thực phẩm	2	30	28	0	2
2	TCB407	Bao bì thực phẩm	2	30	28	0	2
3	TTP407	Công nghệ chế biến đồ hộp	3	60	27	30	3
4	TCB409	Nguyên liệu thủy sản	2	45	13	30	2
5	TCB414	Công nghệ Chế biến thủy sản lạnh đông	4	75	41	30	4
6	TCB415	Chế biến sản phẩm giá trị gia tăng	2	45	13	30	2
7	TCB416	Thực tập doanh nghiệp/Rèn nghề 1	2	90	0	88	2
		<b>Môn học tự chọn</b>	0	0	0	0	0
		Không có					
<b>Tổng cộng</b>			<b>17</b>	<b>375</b>	<b>150</b>	<b>208</b>	<b>17</b>



## Học kỳ 5

TT	Mã MH	Môn học	Số tín chỉ	Tổng số giờ	Phân bố số giờ		
					LT	TH	Thi/kiểm tra
		<b>Môn học bắt buộc</b>					
1	TTP403	Quản lý chất lượng thực phẩm	2	45	13	30	2
2	TCB507	Chế biến nước mắm và sản phẩm khô	4	75	41	30	4
3	TCB510	Thực tập doanh nghiệp /Rèn nghề 2	5	225	0	220	5
4	TKL5555	Thực tập tốt nghiệp	5	225	0	220	5
		<b>Môn học tự chọn</b>	0	0	0	0	0
		Không có					
<b>Tổng cộng</b>			<b>16</b>	<b>570</b>	<b>54</b>	<b>500</b>	<b>16</b>

### 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 & Bảo quản thủy sản trình độ trung cấp được thực hiện theo phương thức đào tạo tín chỉ. Chương trình có tổng số tín chỉ: 55 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 25% - 45% (32,9%); Thực hành, thực tập, thí nghiệm từ 55% - 75% (67,1%)

- 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 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 Trung cấp với ngành/ngành 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-BLĐTĐ 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 1/6 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 Trung cấp

## 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



Nguyễn Thành Long