

**KHỐI LƯỢNG KIẾN THỨC, YÊU CẦU VỀ NĂNG LỰC MÀ NGƯỜI HỌC PHẢI
ĐẠT ĐƯỢC SAU KHI TỐT NGHIỆP**
NGÀNH/NGHỀ: CHẾ BIẾN VÀ BẢO QUẢN THỦY SẢN
(Tên Tiếng Anh: FISHERY PRODUCT PROCESSING AND CONSERVATION)
*(Ban hành kèm theo Quyết định số 560/QĐ-TCDLTTP-ĐT ngày 16 tháng 7 năm 2019 của
Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Lương thực – Thực phẩm)*

TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP
Mã ngành/ngành: 5620302

1. Giới thiệu chung về ngành/ngành

Ngành/ngành Chế biến và bảo quản thủy sản đào tạo người học có kiến thức, kỹ năng về chế biến và bảo quản thủy sản với các nhiệm vụ chủ yếu: bảo quản nguyên liệu và sản phẩm chế biến thủy sản; kiểm nghiệm chất lượng thủy sản; Chế biến thủy sản đông lạnh, thủy sản khô, thủy sản đóng hộp, nước mắm và các sản phẩm dạng mắm.

Khối lượng kiến thức toàn khóa: **1507** giờ (tương đương **59** tín chỉ) (bao gồm các môn học điều kiện)

2. Kiến thức

- Áp dụng được các kiến thức về vai trò, cấu tạo, tính chất và sự biến đổi của các chất có trong cơ thể sống như protein, glucit, lipit, enzym vào việc tiếp thu các kiến thức chuyên môn;

- Vận dụng được các kiến thức về sinh sản, sinh lý của vi sinh vật và ảnh hưởng của ngoại cảnh đến sự sinh trưởng, phát triển và sự trao đổi chất của vi sinh vật vào trong quá trình chế biến và bảo quản thủy sản;

- Mô tả được các quy trình công nghệ chế biến và bảo quản thủy sản như: thủy sản đông lạnh, thủy sản khô, thủy sản đóng hộp, thủy sản giá trị gia tăng, mắm và sản phẩm dạng mắm; nêu được nguyên lý và các yếu tố ảnh hưởng đến các quá trình công nghệ trong qui trình chế biến các sản phẩm thủy sản đó;

- Trình bày được các phương pháp lấy mẫu, kiểm tra, đánh giá chất lượng thủy sản;

- Mô tả được các mối nguy và áp dụng các biện pháp đảm bảo an toàn thực phẩm vào trong quá trình chế biến và bảo quản các sản phẩm thủy sản.

3. Kỹ năng

- Vận hành được các máy, thiết bị trong các nhà máy, cơ sở chế biến và bảo quản thủy sản;

- Thực hiện được các thao tác kỹ thuật để chế biến các sản phẩm thủy sản như: thủy sản đông lạnh, thủy sản khô, nước mắm và sản phẩm dạng mắm, thủy sản đóng hộp và giá trị gia tăng đảm bảo yêu cầu chất lượng;

- Bảo quản được nguyên liệu thủy sản và các sản phẩm chế biến tại các cơ sở chế biến và kinh doanh thủy sản;

- Nhận biết và xử lý được một số hiện tượng biến chất, hư hỏng xảy ra trong quá trình chế biến, bảo quản và kinh doanh thủy sản;

- Xử lý được một số hiện tượng biến chất, hư hỏng thủy sản xảy ra trong quá trình chế biến và bảo quản thủy sản;

- Thực hiện được các biện pháp và các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm trong chế biến, bảo quản và kinh doanh thủy sản; tham gia hướng dẫn, tuyên truyền ý thức đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm;

- Lấy mẫu, kiểm tra, đánh giá và kiểm soát chất lượng nguyên liệu, bán thành phẩm và các sản phẩm trong quá trình chế biến và bảo quản thủy sản;
- Sử dụng tin học đáp ứng yêu cầu công việc;
- Sử dụng ngoại ngữ tiếng Anh tương đương trình độ Sơ cấp - bậc 1 tiếng Anh theo Khung năng lực ngoại ngữ Việt Nam (tương thích với bậc A1 trong CEFR).

4. Mức độ tự chủ, chịu trách nhiệm

- Có khả năng làm việc độc lập hoặc theo nhóm trong điều kiện biết trước;
- Chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm, có năng lực hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện những nhiệm vụ xác định.
- Có đạo đức nghề nghiệp, có trách nhiệm trong công việc.

5. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp

Người học tốt nghiệp ngành/nghề Chế biến và bảo quản thủy sản có thể làm việc tại các vị trí công việc:

- Sơ chế, bảo quản nguyên liệu thủy sản;
- Vận hành thiết bị trong các nhà máy thủy sản;
- Trực tiếp chế biến các sản phẩm thủy sản;
- Lấy mẫu, phân tích, kiểm tra chất lượng thủy sản;
- Tự tạo việc làm trong lĩnh vực chế biến và bảo quản thủy sản.

Tại các cơ sở chế biến, kinh doanh và bảo quản thủy sản; các cơ sở chế biến thủy sản đông lạnh, thủy sản khô, nước mắm, sản phẩm dạng mắm, thủy sản đóng hộp và giá trị gia tăng; các cơ quan kiểm tra chất lượng và an toàn thủy sản.

6. Khả năng học tập, nâng cao trình độ

Có năng lực để tham gia học liên thông lên các bậc học cao hơn để phát triển kiến thức và kỹ năng nghề.