

## **CHUẨN ĐẦU RA**

### **NGÀNH/ NGHỀ: CHẾ BIẾN VÀ BẢO QUẢN THỦY SẢN**

**Trình độ: CAO ĐẲNG. Mã ngành: 6620302**

*(Ban hành theo Quyết định số: 1119/QĐ-CDNB, ngày 15 tháng 11 năm 2022 của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Nông nghiệp Nam Bộ)*

#### **1/ Giới thiệu chung về ngành, nghề**

- 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 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 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 ..., đáp ứng yêu cầu bậc 5 trong Khung trình độ quốc gia Việt Nam.

- 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; 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 người 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.

- Khối lượng kiến thức đào tạo: 2.205 giờ (tương đương 91 tín chỉ).

#### **2/ Kiến thức**

- Nhận dạng và gọi được tên và tên thương mại các loài động vật thủy 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 thủy 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 thủy 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 thủy 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.

### **3/ 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 thủy 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;
- Lắp đặt và 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 cơ sở sản xuất tại cơ sở 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; 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.

### **4/ Mức độ 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.

### **5/ Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp**

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

- 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 bột cá;
- Chế biến Agar - Agar;
- Chế biến chitosan;
- Chế biến dầu cá;

- Chế biến nước mắm;
- Chế biến mắm các loại;
- Kiểm tra chất lượng sản phẩm;
- Quản lý chất lượng sản phẩm theo HACCP;
- Phát triển sản phẩm;
- Xử lý chất thải trong chế biến thủy sản;
- Quản lý sản xuất.

**6/ Khả năng học tập, nâng cao trình độ**

- Khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học phải đạt được sau khi tốt nghiệp ngành, nghề Chế biến và bảo quản thủy sản, trình độ cao đẳng có thể tiếp tục phát triển ở các trình độ cao hơn;

- Người học sau tốt nghiệp có năng lực tự học, tự cập nhật những tiến bộ khoa học công nghệ trong phạm vi ngành, nghề để nâng cao trình độ hoặc học liên thông lên trình độ cao hơn trong nhóm ngành, nghề hoặc trong cùng lĩnh vực đào tạo. *ThV*


**PHÓ HIỆU TRƯỞNG**  
*ThS. TRẦN VĂN TÁM*  
**ThS. TRẦN VĂN TÁM**