

CHƯƠNG TRÌNH 11: CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN THỦY SẢN

I. GIỚI THIỆU VỀ CHƯƠNG TRÌNH

Ngành Công nghệ Chế biến thủy sản đào tạo kỹ sư Công nghệ Chế biến Thủy sản, một trong các nguồn nhân lực mũi nhọn phục vụ chiến lược phát triển kinh tế biển của đất nước. Trải qua hơn 50 năm phát triển và hoàn thiện đến nay chương trình đào tạo ngành Công nghệ Chế biến Thủy sản đã tiếp cận được với chuẩn khu vực và có khả năng hội nhập quốc tế. Kỹ sư sau khi tốt nghiệp có năng lực và phẩm chất nghề nghiệp vững vàng, có thể thích ứng nhanh với môi trường làm việc năng động và hiệu quả. Nhờ bề dày truyền thống trong lĩnh vực đào tạo và nghiên cứu khoa học về biển, kỹ sư Chế biến Thủy sản tốt nghiệp từ trường Đại học Nha Trang luôn được ưu tiên tuyển dụng và có cơ hội phát triển vượt trội tại mọi đơn vị sử dụng lao động trên cả nước.

II. CHUẨN ĐẦU RA

II.1. Nội dung chuẩn đầu ra

Sau khi tốt nghiệp, kỹ sư ngành Công nghệ Chế biến Thủy sản đạt được kiến thức, kỹ năng và thái độ, tùy thuộc vào sự lựa chọn các học phần trong chương trình đào tạo. Cụ thể như sau:

A. Phẩm chất đạo đức, nhân văn và sức khỏe

A.1 Có lập trường chính trị tư tưởng, ý thức tổ chức kỷ luật tốt, hiểu biết và thực hiện các giá trị đạo đức. Có ý thức xây dựng, bảo vệ tổ quốc và lợi ích của tập thể, bảo vệ môi trường; chủ động, tự tin và dám chịu trách nhiệm trong công việc.

A.2. Có ý thức học tập, rèn luyện để không ngừng nâng cao phẩm chất, năng lực và sức khỏe. Có tinh thần làm việc nghiêm túc, khoa học, trách nhiệm với công việc được giao; tinh thần cầu tiến, hợp tác với các cá nhân khác trong công việc.

B. Kiến thức

B1. Hiểu và vận dụng kiến thức Toán, khoa học tự nhiên, khoa học xã hội - nhân văn, công nghệ thông tin và kiến thức cơ bản vào ngành Công nghệ Chế biến Thủy sản;

B2. Nắm vững và vận dụng được kiến thức căn bản về khoa học thực phẩm vào quá trình nghiên cứu và nhận thức liên quan đến lĩnh vực Công nghệ Chế biến Thủy sản

B3. Nắm vững và vận dụng được các kiến thức chuyên môn:

B4.1. Nguyên vật liệu chế biến thủy sản;

B4.2. Công nghệ sản xuất sản phẩm từ nguyên liệu thủy sản dùng trong thực phẩm, nông nghiệp, công nghiệp, y dược và mỹ phẩm;

B4.3. Nghiên cứu và phát triển sản phẩm từ nguyên liệu thủy sản;

B4.4. Sử dụng hiệu quả nguồn tài nguyên (nguyên liệu, nước, năng lượng, ...) và kiểm soát/giảm thiểu ô nhiễm trong chế biến thủy sản;

B4.5. Đảm bảo chất lượng, vệ sinh và an toàn, thực phẩm thủy sản;

B4.6. Phân tích, đánh giá chất lượng sản phẩm thủy sản;

B4.7. Bố trí dây chuyền công nghệ chế biến thủy sản;

B4.8. Tổ chức, quản lý, điều hành sản xuất trong cơ sở chế biến thủy sản;

B4.9. An toàn lao động và vệ sinh lao động trong chế biến thủy sản.

C. Kỹ năng

C1. Kỹ năng nghề nghiệp:

- Thực hiện được nhiệm vụ cung ứng nguyên vật liệu đầu vào cho nhà máy chế biến thủy sản;

- Thực hiện được nhiệm vụ sản xuất và quản lý chất lượng trong nhà máy chế biến thủy sản;

- Phát triển sản phẩm mới từ nguyên liệu thủy sản;

- Thực hiện được nhiệm vụ lưu trữ và vận chuyển sản phẩm thủy sản;

- Tư vấn cho doanh nghiệp khai thác, nuôi trồng, dịch vụ thủy sản về các vấn đề liên quan đến bảo quản sau thu hoạch, vệ sinh, an toàn thực phẩm;

- Phân tích, đánh giá, kiểm soát, quản lý chất lượng, vệ sinh, và an toàn thực phẩm trong chuỗi cung ứng thủy sản;

- Đề xuất và thực hiện các giải pháp hạn chế tổn thất thủy sản sau thu hoạch;

- Tham gia nghiên cứu khoa học trong lĩnh vực chế biến thủy sản;

- Tham gia đào tạo ngành công nghệ chế biến thực phẩm - thủy sản.

C2. Kỹ năng mềm:

- Có kỹ năng tư duy, sáng tạo; kỹ năng giao tiếp, lập luận, thuyết trình, phản biện và làm việc nhóm; kỹ năng rèn luyện sức khỏe;

- Có kỹ năng cơ bản về công nghệ thông tin (theo chuẩn do Bộ Thông tin và Truyền thông ban hành) và ngoại ngữ (bậc 2 theo Khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc của Việt Nam) trong giao tiếp và tiếp cận giải quyết công việc chuyên môn.

II.2. Định hướng nghề nghiệp sau khi tốt nghiệp

Kỹ sư tốt nghiệp ngành Công nghệ Chế biến Thủy sản có thể đảm nhiệm vai trò của một cán bộ kỹ thuật/điều hành sản xuất/quản lý chất lượng; một kỹ thuật viên/nghiên cứu viên hoặc một giảng viên/tư vấn viên tại:

- Doanh nghiệp sản xuất, kinh doanh và dịch vụ liên quan đến thực phẩm - thủy sản

- Cơ quan/ tổ chức phân tích, kiểm định chất lượng vệ sinh và an toàn thực phẩm - thủy sản

- Cơ quan/ tổ chức quản lý nhà nước về thực phẩm - thủy sản

- Viện/ cơ sở nghiên cứu thực phẩm - thủy sản

- Cơ quan/ tổ chức tư vấn ngành thực - phẩm thủy sản

- Cơ sở đào tạo ngành chế biến thực phẩm - thủy sản