

CHƯƠNG TRÌNH 12: CÔNG NGHỆ SAU THU HOẠCH

I. GIỚI THIỆU VỀ CHƯƠNG TRÌNH

Chương trình đào tạo Đại học Công nghệ sau thu hoạch đào tạo ra các kỹ sư Công nghệ sau thu hoạch nắm vững lý thuyết cũng như thực hành về công nghệ xử lý, bảo quản và chế biến nông sản và thủy sản; có phẩm chất nghề nghiệp và có năng lực làm việc hiệu quả đáp ứng nhu cầu phát triển của xã hội. Ngành Công nghệ sau thu hoạch Trường Đại học Nha Trang có đội ngũ trên 60 cán bộ giảng dạy chuyên ngành giàu kinh nghiệm nghiên cứu về lĩnh vực sau thu hoạch thủy sản và nông sản thực phẩm. Trong đó có 22 người là tiến sĩ đa số được đào tạo ở nước ngoài.

II. CHUẨN ĐẦU RA

II.1. Nội dung chuẩn đầu ra

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

A1. 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.

A2. 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 biết chủ trương, đường lối của Đảng, chính sách, pháp luật của Nhà nước.

B2. Hiểu và vận dụng kiến thức toán, khoa học tự nhiên, khoa học xã hội - nhân văn.

B3. Hiểu và vận dụng kiến thức cơ sở vào quá trình nghiên cứu, giải quyết các vấn đề liên quan đến lĩnh vực Công nghệ sau thu hoạch như kỹ thuật nhiệt, hóa sinh, vi sinh vật thực phẩm, sinh lý nông sản và tổn thất sau thu hoạch, bảo quản lạnh và lạnh đông sản phẩm sau thu hoạch.

B4. Có kiến thức chuyên môn trong lĩnh vực công nghệ sau thu hoạch như:

B4.1. Sinh vật hại nông sản sau thu hoạch.

B4.2. Hệ thống quản lý chất lượng sản phẩm sau thu hoạch, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

B4.3. Thu hoạch, xử lý, đóng gói và bảo quản nông sản, thủy sản, thịt gia súc, gia cầm.

B4.4. Công nghệ sản xuất các sản phẩm từ nông sản, thủy sản, gia súc và gia cầm.

B4.5. Truy xuất nguồn gốc thực phẩm.

C. Kỹ năng

C1. Có kỹ năng giao tiếp, tự nghiên cứu và làm việc hiệu quả trong môi trường tập thể.

C2. 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;

C3. Có các kỹ năng nghề nghiệp sau đây:

C3.1. Kiểm tra, đánh giá chất lượng sản phẩm sau thu hoạch

C3.2. Quản lý chất lượng và đảm bảo vệ sinh an toàn sản phẩm sau thu hoạch.

C3.3. Thực hiện một số giải pháp nhằm hạn chế tổn thất sau thu hoạch.

C3.4. Xử lý, đóng gói và bảo quản nông sản, thủy sản, thịt gia súc, gia cầm.

C3.5. Sản xuất các sản phẩm từ nông sản, thủy sản, gia súc và gia cầm.

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

Sau khi tốt nghiệp, kỹ sư ngành Công nghệ sau thu hoạch có thể làm việc ở các vị trí công việc sau đây:

- Chuyên viên ở các cơ quan quản lý nhà nước như Sở nông nghiệp và phát triển nông thôn; Sở khoa học và công nghệ các tỉnh.

- Nghiên cứu viên ở các cơ quan nghiên cứu khoa học có liên quan đến việc bảo quản và chế biến nông sản, thủy sản như Viện công nghệ sau thu hoạch; Viện nghiên cứu lương thực, thực phẩm.

- Kiểm nghiệm viên tại các cơ quan phân tích, giám định chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Cán bộ kiểm soát chất lượng, quản đốc tại các công ty, doanh nghiệp chế biến và xuất khẩu nông sản, thủy sản, lương thực, thực phẩm.

- Cán bộ quản lý tại các nông trại hoặc cơ sở thu mua, bảo quản và chế biến nông sản thực phẩm và thủy sản.

- Nhân viên hoặc cán bộ quản lý ở các cơ sở sản xuất, kinh doanh và dịch vụ liên quan đến nông sản thực phẩm và thủy sản.

- Giảng viên tại các Trường Đại học hoặc Cao đẳng đào tạo ngành Công nghệ sau thu hoạch, Công nghệ thực phẩm và Công nghệ chế biến thủy sản.