

# **CHUẨN ĐẦU RA**

## **NGÀNH CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN THỦY SẢN**

### **1. Giới thiệu**

1.1 Tên ngành đào tạo: **CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN THỦY SẢN**

*Processing Technologies of Aquatic Products*

1.2 Trình độ đào tạo: Đại học

1.3 Mục tiêu chung:

Chương trình giáo dục đại học ngành Công nghệ chế biến thủy sản cung cấp cho sinh viên môi trường và những hoạt động giáo dục để hình thành và phát triển nhân cách, đạo đức, tri thức, kỹ năng cơ bản và cần thiết nhằm đạt được thành công về nghề nghiệp trong lĩnh vực chuyên môn, đáp ứng nhu cầu xã hội.

### **2. Nội dung chuẩn đầu ra**

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

- A1. Có lập trường chính trị tư tưởng vững vàng, ý thức tổ chức kỷ luật tốt, hiểu biết về các giá trị đạo đức và ý thức trách nhiệm công dân;
- A2. Có hiểu biết về văn hóa - xã hội, kinh tế và pháp luật;
- A3. Có phẩm chất đạo đức nghề nghiệp;
- A4. Có ý thức học tập để nâng cao năng lực và trình độ;
- A5. Có ý thức rèn luyện sức khỏe để làm việc

#### **B. Kiến thức**

- B1. Hiểu các nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh và đường lối cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam;
- B2. 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 sở vào ngành đào tạo;
- B3. Trình độ ngoại ngữ đạt tối thiểu một trong các ngôn ngữ sau:
  - Ngôn ngữ Anh: TOEIC 350 điểm hoặc tương đương;
  - Ngôn ngữ Pháp: DELF (A1) 75 điểm hoặc tương đương;
  - Ngôn ngữ Trung: HSK 130 điểm hoặc tương đương.
- B4. Hiểu biết các vấn đề đương đại liên quan đến lĩnh vực chuyên môn;
- B5. Hiểu và vận dụng các kiến thức chuyên môn sau:
  - B5.1. Nguyên vật liệu chế biến thủy sản
  - B5.2. Công nghệ sản xuất thực phẩm từ nguyên liệu thủy sản
  - B5.3. Công nghệ sản xuất các sản phẩm ứng dụng trong nông nghiệp, công nghiệp, y dược và mỹ phẩm từ nguyên liệu thủy sản

- B5.4. Nghiên cứu và phát triển sản phẩm từ nguyên liệu thủy sản
- B5.5. Sử dụng hiệu quả nguồn tài nguyên (nguyên liệu, nước, năng lượng, ...) và kiểm soát ô nhiễm trong chế biến thủy sản
- B5.6. Đảm bảo chất lượng và an toàn, vệ sinh thực phẩm thủy sản
- B5.7. Phân tích, đánh giá chất lượng sản phẩm thủy sản
- B5.8. Thiết kế dây chuyền công nghệ chế biến thủy sản
- B5.9. Tổ chức, quản lý sản xuất và marketing trong chế biến thủy sản
- B5.10. An toàn và vệ sinh lao động trong chế biến thủy sản

### **C. Kỹ năng**

#### **C1. Kỹ năng nghề nghiệp:**

- C1.1. Thực hiện nhiệm vụ đảm bảo chất lượng và an toàn nguyên vật liệu đầu vào cho nhà máy chế biến thủy sản.
- C1.2. Thực hiện các nhiệm vụ sản xuất và quản lý chất lượng cho nhà máy chế biến thủy sản.
- C1.3. Thực hiện các nhiệm vụ lưu trữ, vận chuyển, và phân phối sản phẩm thủy sản.
- C1.4. Tư vấn cho doanh nghiệp khai thác, nuôi trồng, dịch vụ thủy sản các vấn đề liên quan đến công nghệ bảo quản sau thu hoạch, vệ sinh, an toàn thực phẩm.
- C1.5. Phân tích, đánh giá, kiểm soát, và quản lý điều kiện sản xuất, chất lượng, an toàn và vệ sinh thực phẩm - thủy sản.
- C1.6. Phát triển sản phẩm mới từ nguyên liệu thủy sản.
- C1.7. Đề xuất và thực hiện các giải pháp hạn chế tổn thất thủy sản sau thu hoạch.
- C1.8. Đề xuất và thực hiện các đề tài nghiên cứu khoa học trong lĩnh vực chế biến thủy sản.
- C1.9. Giảng dạy tại cơ sở đào tạo ngành công nghệ chế biến thực phẩm - thủy sản

#### **C2. Kỹ năng mềm:**

- C2.1. Làm việc độc lập
- C2.2. Làm việc theo nhóm và với cộng đồng
- C2.3. Giao tiếp và truyền đạt thông tin trong lĩnh vực chuyên môn
- C2.4. Thu thập, xử lý thông tin để giải quyết vấn đề trong lĩnh vực chuyên môn
- C2.5. Sử dụng công nghệ thông tin và ngoại ngữ phục vụ công việc chuyên môn và quản lý
- C2.6. Quản lý và lãnh đạo

### **3. Nơi làm việc**

- Doanh nghiệp sản xuất, kinh doanh thực phẩm - thủy sản

- Cơ sở nuôi trồng, khai thác và dịch vụ 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

#### 4. Các chuẩn và chương trình tham khảo

##### 4.1. Liệt kê các chuẩn được tham khảo:

- Chuẩn đầu ra các chương trình cử nhân kỹ thuật
  - Tên tổ chức xây dựng: Đại học Bách Khoa Hà Nội
  - Địa chỉ tham khảo: <http://www.hut.edu.vn/web/vi/chuan-dau-ra>
- Chuẩn đầu ra ngành Kỹ sư khoa học và công nghệ thực phẩm
  - Tên tổ chức xây dựng: Khoa Kỹ Thuật Hóa Học - Trường đại học Bách Khoa TPHCM
  - Địa chỉ tham khảo: <http://www.dch.hcmut.edu.vn/diendan/viewtopic.php?f=8&t=7>
- Chuẩn đầu ra ngành công nghệ thực phẩm
  - Tên tổ chức xây dựng: trường đại học Công nghiệp thực phẩm HCM
  - Địa chỉ tham khảo: <http://www.foodtech.edu.vn/index.php?option=contents&id=3561>

##### 4.2. Liệt kê các chương trình giáo dục được tham khảo:

- Chương trình ngành dinh dưỡng thực phẩm.
  - Tên tổ chức xây dựng : Department of Food Science and Human Nutrition - Iowa State University of Science and Technology
  - Địa chỉ/tài liệu tham khảo: <http://www.hs.iastate.edu/academics/core-learning-outcomes/>
- Chương trình ngành khoa học ẩm thực và dinh dưỡng người
  - Tên tổ chức xây dựng: College of Tropical Agriculture and Human Resources - The University of Hawai‘i
  - Địa chỉ/tài liệu tham khảo: <http://www.ctahr.hawaii.edu/hnfas/studentLearning.html#fshnBS>
- Chương trình ngành khoa học và dinh dưỡng thực phẩm
  - Tên tổ chức xây dựng: California State Polytechnic University
  - Địa chỉ tham khảo: <http://fsn.calpoly.edu/>