

**KHOÍ LƯỢNG KIẾN THỨC TỐI THIỂU VÀ YÊU CẦU VỀ NĂNG LỰC
MÀ NGƯỜI HỌC PHẢI ĐẠT ĐƯỢC SAU KHI TỐT NGHIỆP
TRÌNH ĐỘ TRUNG CẤP
NGÀNH/NGHỀ :CHẾ BIẾN VÀ BẢO QUẢN THỦY SẢN**

1. Giới thiệu chung về ngành, nghề

Chế biến và bảo quản thủy sản trình độ trung cấp là ngành, nghề mà người hành nghề thực hiện 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 4 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 ngoài 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.

2. Kiến thức

- Nhận dạng được các loài động vật thủy sản có giá trị kinh tế;
- Hiểu và trình bày được nguyên lý của các phương pháp bảo quản sống, tươi nguyên liệu thủy sản. Nêu được nguyên tắc bảo quản vận chuyển nguyên liệu thủy sản sống, tươi;
- Trình bày được các bước tiến hành quy trình chế biến các sản phẩm thủy sản như: lạnh đông, đồ hộp, khô, nước mắm, sản phẩm giá trị gia tăng,... Nêu được nguyên tắc cấu tạo, thao tác cơ bản của một số máy và thiết bị chế biến và những dụng cụ thường dùng để theo dõi, kiểm tra trong quá trình chế biến và bảo quản thủy sản;
- Trình bày được một số phương pháp kiểm tra, đánh giá được chất lượng nguyên liệu và chất lượng sản phẩm thủy sản. Hiểu và trình bày được chương trình quản lý chất lượng thủy sản theo HACCP. Trình bày được nguyên tắc vệ sinh công nghiệp và vệ sinh an toàn thực phẩm trong các xí nghiệp chế biến thủy sản và nguyên tắc đảm bảo an toàn lao động trong quá trình sản xuất.

3. Kỹ năng

- Phân loại được nguyên liệu thủy sản theo chất lượng và kích cỡ;
 - Vận hành được máy và thiết bị cơ bản trong quá trình chế biến thủy sản;
 - Thực hiện được các công đoạn trong quy trình chế biến sản phẩm thủy sản và kiểm tra, đánh giá được một số chỉ tiêu chất lượng sản phẩm thủy sản;
 - Thực hiện được các thao tác bảo quản và vận chuyển được nguyên liệu thủy sản tươi;
 - Thực hiện được an toàn lao động và vệ sinh thực phẩm;
 - Áp dụng được chương trình quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản theo HACCP.
- Có trình độ tiếng Anh bậc 1/6 khung năng lực ngoại ngữ Việt Nam và tin học ứng dụng cơ bản, có trình độ tiếng Anh chuyên ngành để có thể sử dụng trong nghề nghiệp.

4. Mức độ tự chủ, chịu trách nhiệm

- Có lòng yêu nước, yêu chủ nghĩa xã hội, có ý thức trách nhiệm công dân; có thái độ và đạo đức nghề nghiệp đúng đắn; có ý thức kỷ luật và tác phong công nghiệp; khả năng làm việc độc lập.
- Có phương pháp làm việc khoa học, sáng tạo và có ý thức tiếp cận những tiến bộ khoa học kỹ thuật về lĩnh vực chuyên ngành.

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 bao gồm:

- Thu mua nguyên liệu thủy sản;
- Chế biến lạnh đông thủy sản;
- Chế biến chả thủy sản;
- Chế biến đồ hộp thủy sản;
- Chế biến khô thủy sản;
- Chế biến nước mắm;
- Chế biến mắm các loại;
- Chế biến sản phẩm giá trị gia tăng.

6. Khả năng học tập, nâng cao trình độ

Có khả năng học liên thông để đạt trình độ cao hơn thuộc chuyên ngành đã được đào tạo. Có khả năng tự học để thích ứng với môi trường làm việc và khả năng học tập suốt đời./.

