

CHUẨN ĐẦU RA

(Ban hành kèm theo Quyết định số 57/QĐ-CDQN ngày 16 tháng 2 năm 2023
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Quảng Nam)

1. **NGÀNH/NGHỀ ĐÀO TẠO:** Chế biến và bảo quản thủy sản
2. **TRÌNH ĐỘ ĐÀO TẠO:** Trung cấp
3. **ĐỐI TƯỢNG TUYỂN SINH:** Tốt nghiệp THCS hoặc tương đương
4. **THỜI GIAN ĐÀO TẠO:** 02 năm
5. **NỘI DUNG CHUẨN ĐẦU RA**

5.1. Kiến thức

- Có hiểu biết cơ bản về chính trị, pháp luật và an ninh quốc phòng, giáo dục thể chất theo quy định và đáp ứng yêu cầu công việc nghề nghiệp, hoạt động xã hội thuộc lĩnh vực chế biến và bảo quản thủy sản.

- Trình bày được những kiến thức cơ bản về nhận dạng và gọi được tên các loài động vật thủy sản có giá trị kinh tế; phương pháp thu mua, bảo quản và vận chuyển nguyên liệu thủy sản; các quy trình chế biến các sản phẩm thủy sản: sản phẩm đông lạnh, sản phẩm khô, sản phẩm đồ hộp...; các phương pháp kiểm tra, đánh giá chính xác chất lượng nguyên liệu và chất lượng sản phẩm thủy sản; nguyên tắc và đặc điểm quá trình vệ sinh công nghiệp trong các xí nghiệp chế biến thủy sản; nguyên tắc đảm bảo an toàn lao động trong quá trình sản xuất sản phẩm thủy sản.

- Đạt tiếng Anh trình độ A1, Ứng dụng Công nghệ thông tin cơ bản.

5.2. Kỹ năng

* Kỹ năng cứng

- Phân loại được nguyên liệu thủy sản theo loài, chất lượng và cỡ.
- Thực hiện được công việc bảo quản tươi, sống nguyên liệu thủy sản đáp ứng đúng yêu cầu kỹ thuật cho từng loại nguyên liệu.
- Thực hiện được 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.
- Tổ chức thực hiện được công tác an toàn lao động, vệ sinh công nghiệp, an toàn thực phẩm, phòng chống cháy nổ.
- Ứng dụng được công nghệ thông tin trong một số công việc chuyên môn của ngành, nghề.

* Kỹ năng mềm

Có khả năng giao tiếp và làm việc theo nhóm, làm việc độc lập, khả năng sử dụng ngoại ngữ, tin học.

5.3. Năng lực tự chủ và chịu trách nhiệm

- Có lập trường và quan điểm vững vàng, chấp hành các chủ trương chính sách của Đảng và Nhà nước vào lĩnh vực chuyên môn. Hiểu và thực hiện đúng đắn giữa nghĩa vụ và quyền lợi của người công dân đối với đất nước.

- Có động cơ nghề nghiệp đúng đắn, có đức tính cần cù chịu khó và sáng tạo trong nghề nghiệp; tác phong nhanh nhẹn, khiêm tốn, trung thực trong hoạt động nghề nghiệp; có ý thức vươn lên trong học tập và công việc. Chịu trách nhiệm đối với kết quả công việc của mình và một phần công việc của nhóm; có khả năng đánh giá chất lượng công việc sau khi hoàn thành và kết quả thực hiện của các thành viên khác. Chấp hành nghiêm kỷ luật và an toàn lao động; tác phong công nghiệp trong làm việc, yêu ngành, yêu nghề và có lương tâm nghề nghiệp.

5.4. Vị trí việc làm của người học 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 nghề bao gồm:

- Nhân viên thu mua nguyên liệu thủy sản;
- Nhân viên kỹ thuật hoặc tham gia quản lý trong các nhà máy, công ty về chế biến và bảo quản thủy sản;
- Chủ cơ sở chế biến và bảo quản thủy sản.

5.5. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp

Học sinh sau khi tốt nghiệp có thể học liên thông lên cao đẳng, đại học ngành Chế biến và bảo quản thủy sản hoặc các ngành, chuyên ngành tương đương.

5.6. Các chương trình, tài liệu, chuẩn quốc tế đã tham khảo

[1] <https://vietpacking.vn/dong-goi-thuy-hai-san-xuat-khau/> Cách bảo quản và đóng gói thủy hải sản xuất khẩu theo tiêu chuẩn.

[2]. <https://vi.kbtfoodpack.com/food-related-technology/aquatic-products-ackaging-methods-and-packaging-machines/> Phương pháp đóng gói sản phẩm thủy sản và máy đóng gói.

[3]. HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points - Phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn*) - Nguyên tắc sử dụng trong việc thiết lập hệ thống quản lý an toàn thực phẩm.



PGS.TS. Vũ Thị Phương Anh

**KHOA NÔNG LÂM
TRƯỜNG KHOA**

Nguyễn Anh Dũng