

2.2. Kỹ năng

2.2.1. Kỹ năng cứng

- Thành thạo kỹ năng về công nghệ chế biến các sản phẩm thủy sản lạnh đông và thủy sản đông hộp;
- Thành thạo kỹ năng chế biến các sản phẩm thủy sản truyền thống và sản phẩm thủy sản giá trị gia tăng;
- Thành thạo kỹ năng vận hành dây chuyền sản xuất trong nhà máy chế biến thủy sản.
- Thành thạo kỹ năng đánh giá chất lượng, vệ sinh và an toàn thực phẩm thủy sản.
- Xây dựng đề cương dự án, triển khai các đề tài/dự án nghiên cứu khoa học; biết cách viết báo cáo.

2.2.2. Kỹ năng mềm

- Có khả năng làm việc độc lập và làm việc nhóm.
- Phát triển kỹ năng giao tiếp như trao đổi, chia sẻ, hợp tác với thành viên khác; duy trì quan hệ với đối tác; sử dụng thành thạo các phương tiện giao tiếp đa truyền thông khi làm việc với cộng đồng.
- Giao tiếp thông dụng bằng tiếng Anh hoặc tiếng Pháp. Đọc và hiểu các tài liệu chuyên ngành bằng tiếng Anh hoặc tiếng Pháp.
- Sử dụng các phần mềm văn phòng cơ bản như Word, Excel, Power-point, khai thác và sử dụng Internet.

2.3. Thái độ

- Có ý thức trách nhiệm công dân, tuân thủ pháp luật, tích cực tham gia các hoạt động xã hội.
- Trung thực, khách quan trong nghiên cứu và ứng dụng vào thực tế của ngành nghề.
- Có tinh thần cầu tiến không ngừng học tập, hợp tác tốt với đồng nghiệp và cộng đồng.

3. Vị trí làm việc của người học sau khi tốt nghiệp

- Các cơ quan quản lý về chế biến thủy sản,
- Các cơ sở đào tạo và nghiên cứu về chế biến thủy sản; các dự án chế biến thủy sản trong nước và quốc tế;
- Các doanh nghiệp/cơ sở chế biến thủy sản;
- Tự tổ chức sản xuất và kinh doanh chế biến thủy sản.

4. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi ra trường

- Có khả năng tự học tập, nghiên cứu và ứng dụng khoa học công nghệ vào thực tế sản xuất.
- Có khả năng học tập bậc sau đại học liên quan lĩnh vực công nghệ thực phẩm, công nghệ sinh học.

5. Các chương trình, tài liệu, chuẩn quốc tế mà đơn vị tham khảo (nếu có)

- Bộ chương trình khung giáo dục đại học ngành Công nghệ chế biến thủy sản (mã ngành: 52540105) khối ngành Nông Lâm Ngư nghiệp, ban hành theo thông tư số: 09/2011/TT-BGDĐT, ngày 24 tháng 02 năm 2011 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo.
- Bộ tiêu chuẩn chất lượng ASEAN University Network (AUN-QA)

6. Chương trình đào tạo

TT	Mã số học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Bắt buộc	Tự chọn	Số tiết LT	Số tiết TH	Học phần tiên quyết	HK thực hiện
Khối kiến thức Giáo dục đại cương									
1	QP003	Giáo dục quốc phòng – An ninh 1 (*)	3	3		45		Bổ trí theo nhóm ngành	
2	QP004	Giáo dục quốc phòng – An ninh 2 (*)	2	2		30		Bổ trí theo nhóm ngành	
3	QP005	Giáo dục quốc phòng – An ninh 3 (*)	3	3		30	45	Bổ trí theo nhóm ngành	
4	TC100	Giáo dục thể chất 1+2 (*)	1+1		2		60		I, II, III
5	TC013	Bơi lội (*)	1	1			30		I, II, III

TT	Mã số học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Bắt buộc	Tự chọn	Số tiết LT	Số tiết TH	Học phần tiên quyết	HK thực hiện	
6	XH023	Anh văn căn bản 1 (*)	4		10TC nhóm AV hoặc nhóm PV	60			I, II, III	
7	XH024	Anh văn căn bản 2 (*)	3			45		XH023	I, II, III	
8	XH025	Anh văn căn bản 3 (*)	3			45		XH024	I, II, III	
9	XH031	Anh văn tăng cường 1 (*)	4			60		XH025	I, II, III	
10	XH032	Anh văn tăng cường 2 (*)	3			45		XH031	I, II, III	
11	XH033	Anh văn tăng cường 3 (*)	3			45		XH032	I, II, III	
12	XH004	Pháp văn căn bản 1 (*)	3			45			I, II, III	
13	XH005	Pháp văn căn bản 2 (*)	3			45		XH004	I, II, III	
14	XH006	Pháp văn căn bản 3 (*)	4			60		XH005	I, II, III	
15	FL004	Pháp văn tăng cường 1 (*)	3			45		XH006	I, II, III	
16	FL005	Pháp văn tăng cường 2 (*)	3			45		FL004	I, II, III	
17	FL006	Pháp văn tăng cường 3 (*)	4			60		FL005	I, II, III	
18	TN033	Tin học căn bản (*)	1	1			15			I, II, III
19	TN034	TT. Tin học căn bản (*)	2	2				60		I, II, III
20	ML009	Những nguyên lý cơ bản của CN Mác-Lênin 1	2	2			30			I, II, III
21	ML010	Những nguyên lý cơ bản của CN Mác-Lênin 2	3	3			45		ML009	I, II, III
22	ML006	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	2			30		ML010	I, II, III
23	ML011	Đường lối cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam	3	3		45		ML006	I, II, III	
24	KL001	Pháp luật đại cương	2	2		30			I, II, III	
25	ML007	Logic học đại cương	2			30			I, II, III	
26	XH011	Cơ sở văn hóa Việt Nam	2		2	30			I, II, III	
27	XH012	Tiếng Việt thực hành	2			30				I, II, III
28	XH014	Văn bản và lưu trữ học đại cương	2			30				I, II, III
29	XH028	Xã hội học đại cương	2			30				I, II, III
30	KN001	Kỹ năng mềm	2			20	20			I, II, III
31	TN014	Cơ và nhiệt đại cương	2	2		30			I, II, III	
32	TN019	Hóa học đại cương	3	3		45			I, II, III	
33	TN010	Xác suất thống kê	3	3		45			I, II, III	
Cộng: 46 TC (Bắt buộc: 32 TC; Tự chọn: 14 TC)										
Khối kiến thức cơ sở ngành										
34	TS159	Hóa phân tích ứng dụng – CBTS	3	3		30	30	TN019	I, II	
35	TS100	Sinh hóa – TS	3	3		30	30		I, II	
36	NN125	Nhiệt kỹ thuật	2	2		30			I, II	
37	TS209	Vi sinh thực phẩm thủy sản 1	2	2		20	20		I, II	
38	TS210	Vi sinh thực phẩm thủy sản 2	3	3		30	30	TS209	I, II	
39	TS211	Quá trình và thiết bị CNTP A	2	2		20	20		I, II	
40	TS212	Quá trình và thiết bị CNTP B	3	3		30	30		I, II	
41	TS128	Hóa học thực phẩm thủy sản	3	3		30	30		I, II	
42	TS213	Phân tích thực phẩm thủy sản	3	3		30	30		I, II	
43	TS214	Công nghệ sau thu hoạch thủy sản	3	3		45			I, II	
44	TS215	Phương pháp thí nghiệm chế biến thủy sản	2	2		20	20		I, II	
45	TS216	TTGT cơ sở chế biến thủy sản	6	6			180	TS159, TS128 TS210, TS213	I	
46	TS217	Dinh dưỡng học	2		6	30			I, II	
47	NN155	Hình họa và vẽ kỹ thuật – CNTP	2			30				I, II
48	TS218	Nước cấp, nước thải trong chế biến thủy sản	2			30				I, II
49	TS166	Nuôi trồng thủy sản	2			30				I, II
50	NN152	Vật lý học thực phẩm	2			30				I, II
51	TS312	Kỹ thuật khai thác thủy sản B	2			30				I, II
Cộng: 41 TC (Bắt buộc: 35 TC; Tự chọn: 6 TC)										
Khối kiến thức chuyên ngành										
52	TS361	Nguyên lý bảo quản và chế biến thủy sản	2	2		30			I, II	
53	TS362	Công nghệ chế biến đồ hộp thủy sản	2	2		30			I, II	
54	TS416	Công nghệ chế biến thủy sản lạnh đông	3	3		45			I, II	
55	TS364	Công nghệ chế biến sản phẩm thủy sản truyền thống	2	2		30			I, II	
56	TS371	Thiết bị chế biến thủy sản	2	2		30			I, II	
57	TS369	Chế biến sản phẩm thủy sản giá trị gia tăng	2	2		30			I, II	

TT	Mã số học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Bắt buộc	Tự chọn	Số tiết LT	Số tiết TH	Học phần tiên quyết	HK thực hiện
58	TS219	TTGT công nghệ chế biến thủy sản 1	5	5			150	TS216, TS362, TS416, TS364, TS369	II
59	TS350	Quản lý chất lượng sản phẩm thủy sản	3	3		45			I, II
60	TS220	TTGT công nghệ chế biến thủy sản 2	6	6			180	TS219	III
61	TS221	Bao bì thực phẩm thủy sản	2	2		30			I, II
62	TS365	Phụ gia chế biến thủy sản	2	2		30			I, II
63	TS222	Phương pháp nghiên cứu khoa học và viết báo cáo	2	2		30			I,II
64	TS164	Đánh giá cảm quan sản phẩm TS	2	2		20	20		I, II
65	TS132	Anh văn chuyên môn – CBTS	2		2	30		XH025	I, II
66	XH019	Pháp văn chuyên môn KH&CN	2			30		XH006	I,II
67	TS223	Công nghệ enzyme và protein	2			30			I,II
68	TS367	Công nghệ chế biến rong biển	2			30			I, II
69	TS418	Công nghệ chế biến dầu, bột cá và dược liệu	2			30			I, II
70	TS224	Phát triển sản phẩm thủy sản mới	2			30			I, II
71	TS225	Marketing thực phẩm thủy sản	2			30			I, II
72	TS226	Công nghệ chế biến thực phẩm chức năng	2			30			I, II
73	TS376	Luận văn tốt nghiệp - CBTS	10				300	≥ 105 TC	I, II
74	TS375	Tiểu luận tốt nghiệp - CBTS	4				120	≥ 105 TC	I, II
75	TS373	Tổng hợp kiến thức cơ sở - CBTS	3			45		TS216	I, II
76	TS374	Tổng hợp kiến thức chuyên môn - CBTS	3			45		TS219	I, II
77	TS227	Lên men thực phẩm	2			30			I, II
78	TS228	Vi sinh trong chế biến và bảo quản thực phẩm	2			30			I, II
Cộng: 53 TC (Bắt buộc: 35 TC; Tự chọn: 18 TC)									
Tổng cộng: 140 TC (Bắt buộc: 102 TC; Tự chọn: 38 TC)									

(*): là học phần điều kiện, không tính điểm trung bình chung tích lũy. Sinh viên có thể hoàn thành các học phần trên bằng hình thức nộp chứng chỉ theo quy định của Trường hoặc học tích lũy.

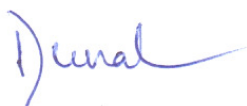
Ngày 31 tháng 12 năm 2015

**KHOA THỦY SẢN
TRƯỞNG KHOA**



Trương Quốc Phú

**HỘI ĐỒNG KH và ĐT
CHỦ TỊCH**



Lê Việt Dũng

**BAN GIÁM HIỆU
HIỆU TRƯỞNG**



Hà Thanh Toàn