

CHUẨN ĐẦU RA
CHUYÊN NGÀNH CHẾ BIẾN THỦY SẢN VÀ BẢO QUẢN THỦY SẢN

1. Giới thiệu ngành đào tạo

- **Trình độ đào tạo** : Trung cấp chuyên nghiệp
- **Ngành đào tạo** : Chế biến thủy sản và bảo quản thủy sản
- **Mã ngành đào tạo** : 42540105
- **Đối tượng người học** : Học sinh tốt nghiệp THPT, THBT
- **Thời gian đào tạo** : 2 năm
- **Giới thiệu chương trình:**

Chương trình đào tạo trung cấp chuyên nghiệp chuyên ngành Chế biến và bảo quản thủy sản cung cấp cho người học hệ thống những kiến thức cơ bản về chuyên môn - kỹ thuật chế biến và bảo quản thủy sản và các kỹ năng thực hiện thành thạo các quy trình kỹ thuật nghiệp vụ về lĩnh vực chế biến và bảo quản thủy sản.

Sau khi tốt nghiệp khóa đào tạo, người học có khả năng: làm việc tại các viện, trung tâm nghiên cứu ứng dụng về lĩnh vực chế biến và bảo quản thủy sản; tham gia sản xuất ở các công ty, xí nghiệp sản xuất, kinh doanh, dịch vụ; trực tiếp tổ chức sản xuất và tham gia các hoạt động dịch vụ về lĩnh vực chế biến và bảo quản thủy sản; đồng thời có thể học tiếp lên ở bậc Cao đẳng hoặc Đại học.

2. Những nhiệm vụ chính (của người tốt nghiệp):

- Tham gia xây dựng kế hoạch, thiết kế, tổ chức thực hiện các quy trình kỹ thuật, nghiệp vụ về lĩnh vực chế biến và bảo quản thủy sản.
- Hướng dẫn, giám sát công nhân thực hiện các quy trình kỹ thuật, nghiệp vụ và quy định về an toàn lao động, an toàn thực phẩm, bảo vệ môi trường về lĩnh vực chế biến và bảo quản thủy sản.

3. Yêu cầu kết quả thực hiện nhiệm vụ: Đúng kỹ thuật, tuân thủ các nguyên tắc vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn lao động, bảo vệ môi trường; đảm bảo sản xuất hiệu quả.

4. Chuẩn năng lực của người tốt nghiệp:

4.1. Về kiến thức

Học sinh tốt nghiệp trung cấp chuyên nghiệp ngành Chế biến và bảo quản thủy sản có khả năng:

- Thể hiện được các quy trình kỹ thuật, nghiệp vụ chuyên môn về lĩnh vực chế biến và bảo quản thủy sản.

- Giải thích được các nguyên tắc và phương pháp kỹ thuật , nghiệp vụ về lĩnh vực chế biến và bảo quản thủy sản.

- Phân tích, tổ chức các công việc, nghiệp vụ chế biến và bảo quản thủy sản theo đúng quy trình kỹ thuật.

- Hình thành được tư duy vận dụng những kiến thức cơ bản, kiến thức bổ trợ; kỹ thuật công nghệ chuyên ngành vào lĩnh vực chế biến và bảo quản thủy sản để hoàn thành nhiệm vụ được giao.

4.2. Về kỹ năng

- Tham gia tổ chức, thiết kế tốt các quy trình kỹ thuật nghiệp vụ về lĩnh vực chế biến và bảo quản thủy sản.

- Thực hiện thành thạo các thao tác kỹ thuật, nghiệp vụ trong quy trình chế biến và bảo quản thủy sản.

- Vận dụng được những nguyên tắc và các biện pháp kỹ thuật , nghiệp vụ vào công việc cụ thể thuộc lĩnh vực chế biến và bảo quản thủy sản phù hợp với thực tiễn công tác.

- Sử dụng thành thạo các trang thiết bị kỹ thuật chủ yếu và vận hành được các quy trình sản xuất thuộc lĩnh vực chế biến và bảo quản thủy sản.

- Sử dụng tốt các kỹ năng giao tiếp vào việc ứng xử các tình huống giao tiếp trong môi trường làm việc.

4.3. Về thái độ

- Yêu nghề; có tác phong lao động công nghiệp , tuân thủ các quy định về an toàn, vệ sinh trong lao động , có ý thức tốt về bảo vệ tài nguyên thiên nhiên và môi trường, có ý thức tiết kiệm trong sản xuất và có trách nhiệm trong việc sử dụng , bảo quản tài sản, vật tư, trang thiết bị kỹ thuật sản xuất.

- Có ý thức công dân, cộng đồng, tôn trọng pháp luật và các quy định của tổ chức, trung thực và có tính kỷ luật cao, hợp tác chia sẻ với đồng nghiệp, chấp nhận công việc sẵn sàng nhận nhiệm vụ được giao, có tính cầu tiến.

- Có ý thức học tập , rèn luyện không ngừng nâng cao phẩm chất đạo đức , kiến thức chuyên môn – nghiệp vụ và tay nghề, hoàn thành tốt nhiệm vụ được giao.

4.4. Về trình độ ngoại ngữ:

Có trình độ A tiếng Anh do Trung tâm Ngoại ngữ - Tin học Trường TH KT- KT Bạc Liêu thẩm định và cấp ; có khả năng sử dụng tiếng Anh trong giao tiếp cơ bản và đọc hiểu được một số tài liệu thuộc lĩnh vực chuyên môn.

4.5. Về công nghệ thông tin:

Có trình độ A tin học do Trung tâm Ngoại ngữ - Tin học Trường TH KT - KT Bạc Liêu thẩm định và cấp ; có khả năng sử dụng thành thạo tin học văn phòng.

HIỆU TRƯỞNG