

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO ĐẠI HỌC

Ngành học: **Công nghệ chế biến thủy sản** (Aquatic Products Processing)

Mã ngành: 52540105

Hệ đào tạo: Chính quy

Thời gian đào tạo: 4 năm

Danh hiệu: Kỹ sư

Đơn vị quản lý: Bộ môn: Dinh dưỡng và Chế biến thủy sản - Khoa Thủy sản

1. Mục tiêu đào tạo

Chương trình đào tạo ngành Công nghệ chế biến thủy sản đào tạo nguồn nhân lực kỹ thuật chuyên ngành Công nghệ chế biến thủy sản có trình độ đại học có phẩm chất chính trị, có đạo đức nghề nghiệp, có sức khỏe tốt, có kiến thức cơ bản vững vàng, kiến thức chuyên môn và kỹ năng thực tiễn về kỹ thuật phân tích, bảo quản và chế biến thủy sản.

Sinh viên tốt nghiệp ngành Công nghệ Chế biến Thủy sản có thể đảm nhận việc giám sát, điều hành, quản lý trong các cơ quan quản lý về chế biến thủy sản, 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.

2. Chuẩn đầu ra

Hoàn thành chương trình đào tạo sinh viên có kiến thức, kỹ năng và thái độ như sau:

2.1. Kiến thức

2.1.1. Khối kiến thức giáo dục đại cương

- Hiểu biết cơ bản chủ nghĩa Mác – Lênin; đường lối, chính sách của Đảng Cộng sản Việt Nam, tư tưởng Hồ Chí Minh, có sức khỏe, có kiến thức về giáo dục quốc phòng đáp ứng yêu cầu xây dựng và bảo vệ Tổ quốc.
- Có kiến thức cơ bản về pháp luật đại cương, về khoa học xã hội và nhân văn, khoa học tự nhiên để đáp ứng yêu cầu tiếp thu kiến thức giáo dục chuyên nghiệp.
- Có kiến thức cơ bản về tiếng Anh/tiếng Pháp tương đương trình độ A Quốc gia.
- Có kiến thức cơ bản về máy tính, các phần mềm văn phòng và các phần mềm cơ bản khác.

2.1.2. Khối kiến thức cơ sở ngành

Có kiến thức cơ sở ngành vững chắc về:

- Hóa sinh học thực phẩm thủy sản;
- Phân tích thực phẩm thủy sản;
- Nguyên lý và thiết bị trong chế biến thực phẩm thủy sản;
- Thống kê và phương pháp luận nghiên cứu khoa học.

2.1.3. Khối kiến thức chuyên ngành

Có kiến thức sâu về chuyên môn:

- Thiết bị và qui trình chế biến thủy sản lạnh đông và chế biến thủy sản đồ hộp;
- Công nghệ chế biến sản phẩm thủy sản truyền thống và sản phẩm thủy sản giá trị gia tăng;
- Vệ sinh và an toàn thực phẩm thủy sản;
- Quản lý chất lượng theo tiêu chuẩn thương mại;
- Kinh doanh trong chế biến thủy sản.

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	QP006	Giáo dục quốc phòng và An ninh 1 (*)	2	2		30		Bổ trí theo nhóm ngành	
2	QP007	Giáo dục quốc phòng và An ninh 2 (*)	2	2		30		Bổ trí theo nhóm ngành	
3	QP008	Giáo dục quốc phòng và An ninh 3 (*)	3	3		20	65	Bổ trí theo nhóm ngành	
4	QP009	Giáo dục quốc phòng và An ninh 4 (*)	1	1		10	10	Bổ trí theo nhóm ngành	
5	TC100	Giáo dục thể chất 1+2 (*)	1+1		2		60		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	TC013	Boi lội (*)	1	1			30		I, II, III
7	XH023	Anh văn căn bản 1 (*)	4		10TC nhóm AV hoặc nhóm PV	60			I, II, III
8	XH024	Anh văn căn bản 2 (*)	3			45		XH023	I, II, III
9	XH025	Anh văn căn bản 3 (*)	3			45		XH024	I, II, III
10	XH031	Anh văn tăng cường 1 (*)	4			60		XH025	I, II, III
11	XH032	Anh văn tăng cường 2 (*)	3			45		XH031	I, II, III
12	XH033	Anh văn tăng cường 3 (*)	3			45		XH032	I, II, III
13	XH004	Pháp văn căn bản 1 (*)	3			45			I, II, III
14	XH005	Pháp văn căn bản 2 (*)	3			45		XH004	I, II, III
15	XH006	Pháp văn căn bản 3 (*)	4			60		XH005	I, II, III
16	FL004	Pháp văn tăng cường 1 (*)	3			45		XH006	I, II, III
17	FL005	Pháp văn tăng cường 2 (*)	3		45		FL004	I, II, III	
18	FL006	Pháp văn tăng cường 3 (*)	4		60		FL005	I, II, III	
19	TN033	Tin học căn bản (*)	1	1		15			I, II, III
20	TN034	TT. Tin học căn bản (*)	2	2			60		I, II, III
21	ML009	Những nguyên lý cơ bản của CN Mác-Lênin 1	2	2		30			I, II, III
22	ML010	Những nguyên lý cơ bản của CN Mác-Lênin 2	3	3		45		ML009	I, II, III
23	ML006	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	2		30		ML010	I, II, III
24	ML011	Đường lối cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam	3	3		45		ML006	I, II, III
25	KL001	Pháp luật đại cương	2	2		30			I, II, III
26	ML007	Logic học đại cương	2			30			I, II, III
27	XH011	Cơ sở văn hóa Việt Nam	2		2	30			I, II, III
28	XH012	Tiếng Việt thực hành	2			30			I, II, III
29	XH014	Văn bản và lưu trữ học đại cương	2			30			I, II, III
30	XH028	Xã hội học đại cương	2			30			I, II, III
31	KN001	Kỹ năng mềm	2			20	20		I, II, III
32	TN014	Cơ và nhiệt đại cương	2	2			30		
33	TN019	Hóa học đại cương	3	3		45			I, II, III
34	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									
35	TS159	Hóa phân tích ứng dụng – CBTS	3	3		30	30	TN019	I, II
36	TS100	Sinh hóa – TS	3	3		30	30		I, II
37	NN125	Nhiệt kỹ thuật	2	2		30			I, II
38	TS209	Vi sinh thực phẩm thủy sản 1	2	2		20	20		I, II
39	TS210	Vi sinh thực phẩm thủy sản 2	3	3		30	30	TS209	I, II
40	TS211	Quá trình và thiết bị CNTP A	2	2		20	20		I, II
41	TS212	Quá trình và thiết bị CNTP B	3	3		30	30		I, II
42	TS128	Hóa học thực phẩm thủy sản	3	3		30	30		I, II
43	TS213	Phân tích thực phẩm thủy sản	3	3		30	30		I, II
44	TS214	Công nghệ sau thu hoạch thủy sản	3	3		45			I, II
45	TS215	Phương pháp thí nghiệm chế biến thủy sản	2	2		20	20		I, II
46	TS216	TTGT cơ sở chế biến thủy sản	6	6			180	TS159, TS128 TS210, TS213	I
47	TS217	Dinh dưỡng học	2		6	30			I, II
48	NN155	Hình họa và vẽ kỹ thuật – CNTP	2			30			I, II
49	TS218	Nước cấp, nước thải trong chế biến thủy sản	2			30			I, II
50	TS166	Nuôi trồng thủy sản	2			30			I, II
51	NN152	Vật lý học thực phẩm	2			30			I, II
52	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									
53	TS361	Nguyên lý bảo quản và chế biến thủy sản	2	2		30			I, II
54	TS362	Công nghệ chế biến đồ hộp thủy sản	2	2		30			I, II
55	TS416	Công nghệ chế biến thủy sản lạnh đông	3	3		45			I, II
56	TS364	Công nghệ chế biến sản phẩm thủy sản truyền thống	2	2		30			I, II
57	TS371	Thiết bị chế biến thủy sản	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	TS369	Chế biến sản phẩm thủy sản giá trị gia tăng	2	2		30			I, II
59	TS219	TTGT công nghệ chế biến thủy sản 1	5	5			150	TS216, TS362, TS416, TS364, TS369	II
60	TS350	Quản lý chất lượng sản phẩm thủy sản	3	3		45			I, II
61	TS220	TTGT công nghệ chế biến thủy sản 2	6	6			180	TS219	III
62	TS221	Bao bì thực phẩm thủy sản	2	2		30			I, II
63	TS365	Phụ gia chế biến thủy sản	2	2		30			I, II
64	TS222	Phương pháp nghiên cứu khoa học và viết báo cáo	2	2		30			I,II
65	TS164	Đánh giá cảm quan sản phẩm TS	2	2		20	20		I, II
66	TS132	Anh văn chuyên môn – CBTS	2		2	30		XH025	I, II
67	XH019	Pháp văn chuyên môn KH&CN	2			30		XH006	I,II
68	TS223	Công nghệ enzyme và protein	2		6	30			I,II
69	TS367	Công nghệ chế biến rong biển	2			30			I, II
70	TS418	Công nghệ chế biến dầu, bột cá và dược liệu	2			30			I, II
71	TS224	Phát triển sản phẩm thủy sản mới	2			30			I, II
72	TS225	Marketing thực phẩm thủy sản	2			30			I, II
73	TS226	Công nghệ chế biến thực phẩm chức năng	2			30			I, II
74	TS376	Luận văn tốt nghiệp - CBTS	10		10		300	≥ 105 TC	I, II
75	TS375	Tiểu luận tốt nghiệp - CBTS	4				120	≥ 105 TC	I, II
76	TS373	Tổng hợp kiến thức cơ sở - CBTS	3			45		TS216	I, II
77	TS374	Tổng hợp kiến thức chuyên môn - CBTS	3			45		TS219	I, II
78	TS227	Lên men thực phẩm	2			30			I, II
79	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 tháng năm 2017

**BAN GIÁM HIỆU
HIỆU TRƯỞNG**

**HỘI ĐỒNG KH và ĐT
CHỦ TỊCH**

**KHOA THỦY SẢN
TRƯỞNG KHOA**

Hà Thanh Toàn

Lê Việt Dũng

Trương Quốc Phú