

# NGHỀ: CHẾ BIẾN VÀ BẢO QUẢN THỦY SẢN

## TRÌNH ĐỘ: TRUNG CẤP

### 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 cá, chế biến dầu cá, 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.

Khối lượng kiến thức tối thiểu: 1.400 giờ (tương đương 50 tín chỉ).

### 2. Kiến thức

- Nhận dạng và gọi được tên các loài động vật thủy sản có giá trị kinh tế;
- Trình bày được phương pháp thu mua, bảo quản và vận chuyển nguyên liệu thủy sản;
- Trình bày được quy trình chế biến của các sản phẩm thủy sản: sản phẩm đông lạnh, đồ hộp thủy sản, sản phẩm khô thủy sản, nước mắm và mắm các loại, sản phẩm giá trị gia tăng,...
- Trình bày được các phương pháp kiểm tra, đánh giá chính xác chất lượng nguyên liệu và chất lượng sản phẩm thủy sản;
- Trình bày được nguyên tắc và đặc điểm quá trình vệ sinh công nghiệp trong các xí nghiệp chế biến thủy sản;
- Nêu được nguyên tắc đảm bảo an toàn lao động trong quá trình sản xuất;
- Trình bày được những kiến thức cơ bản về chính trị, văn hóa, xã hội, pháp luật, quốc phòng an ninh, giáo dục thể chất theo quy định.

### 3. Kỹ năng

- 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 quy trình chế biến các sản phẩm: chế biến lạnh thủy sản, đồ hộp thủy sản, các sản phẩm khô thủy sản, các loại mắm và nước mắm, các sản phẩm giá trị gia tăng;

- 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;

- Sử dụng được công nghệ thông tin cơ bản theo quy định; ứng dụng công nghệ thông tin trong một số công việc chuyên môn của ngành, nghề;

- Sử dụng được ngoại ngữ cơ bản, đạt bậc 1/6 trong Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam; ứng dụng được ngoại ngữ vào một số công việc chuyên môn của ngành, nghề.

#### **4. Mức độ tự chủ và trách nhiệm**

- 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.

#### **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, nghề bao gồm:

- 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 cá;

- Chế biến dầu cá;

- Chế biến nước mắm;

- Chế biến mắm các loại.

#### **6. Khả năng học tập, nâng cao trình độ**

- Khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học phải đạt được sau khi tốt nghiệp ngành, nghề Chế biến và bảo quản thủy sản, trình độ trung cấp có thể tiếp tục phát triển ở các trình độ cao hơn;

- Người học sau tốt nghiệp có năng lực tự học, tự cập nhật những tiến bộ khoa học

công nghệ trong phạm vi ngành, nghề để nâng cao trình độ hoặc học liên thông lên trình độ cao hơn trong cùng ngành nghề hoặc trong nhóm ngành, nghề hoặc trong cùng lĩnh vực đào tạo.