

CHƯƠNG TRÌNH CHẾ BIẾN VÀ BẢO QUẢN THỦY SẢN

Bằng Cao đẳng 2,5 năm



Chương trình ngành Chế biến và bảo quản thủy sản được thiết kế để đào tạo người học trở thành kỹ sư thực hành trình độ cao đẳng chuyên ngành chế biến bảo quản thủy sản, nhằm cung cấp cơ hội việc làm và nghề nghiệp ở nhóm ngành công nghệ về đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm, quản lý, sản xuất, nghiên cứu và phát triển các sản phẩm thuộc lĩnh vực Thủy sản, đồng thời có khả năng học tập vươn lên đáp ứng các nhu cầu phát triển kinh tế – xã hội.

Người học sẽ học các kỹ năng ứng dụng để phát triển và cải thiện sản phẩm, đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định HACCP tiêu chuẩn quốc tế, tăng cường giá trị tăng thêm trong sản xuất sản phẩm thủy sản và giám sát tiêu chuẩn chất lượng cần thiết cho thương mại quốc tế. Người học sẽ học ứng dụng hóa học, sinh học và các kỹ năng về kỹ thuật chế biến, phát triển, đóng gói và phân phối ở Việt Nam và thế giới. Có được tự tin và kinh nghiệm làm việc trong ngành công nghệ thủy sản.

CƠ HỘI NGHỀ NGHIỆP

Người học tốt nghiệp sẽ làm việc ở các cơ quan, đơn vị, doanh nghiệp bảo quản, chế biến, kinh doanh thủy sản.

Vị trí công việc:

- Quản lý
- Chuyên viên đảm bảo chất lượng
- Chuyên viên phát triển sản phẩm
- Chuyên viên nghiên cứu và phát triển sản phẩm
- Chuyên viên quản lý quy trình sản xuất.

ĐIỀU KIỆN XÉT TUYỂN

Tốt nghiệp THPT hoặc tương đương trở lên

CƠ HỘI HỌC ĐẠI HỌC

Người học sau khi tốt nghiệp có cơ hội học và liên thông lên Đại học Sư phạm kỹ thuật Vĩnh Long, trường Đại học Cần Thơ,...

CHÍNH SÁCH KHI HỌC

- Miễn phí ở ký túc xá cho tất cả HSSV năm nhất
- Học bổng theo quy định của Nhà nước
- Giới thiệu việc làm sau khi tốt nghiệp



CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Học kì 1

- An toàn lao động
- Hóa phân tích
- Dinh dưỡng
- Nguyên lý bảo quản và chế biến thực phẩm
- Nhiệt kỹ thuật

Học kì 2

- Hóa sinh
- Công nghệ lạnh thủy sản
- Hóa sinh thực phẩm
- Kỹ thuật thực phẩm
- Vệ sinh an toàn thực phẩm
- Vi sinh thực phẩm
- Xác suất thống kê

Học kì 3

- Nguyên liệu thủy sản
- Chế biến tổng hợp
- Công nghệ chế biến các sản phẩm thủy sản truyền thống
- Chế biến đồ hộp thủy sản
- Thống kê – các phương pháp thí nghiệm
- Phương pháp nghiên cứu khoa học
- Đánh giá chất lượng sản phẩm

Học kì 4

- Kiểm nghiệm chất lượng thủy sản
- Phụ gia thực phẩm
- Sản xuất sạch hơn trong thực phẩm
- Bảo quản thủy sản sau thu hoạch
- Bao bì thực phẩm
- Chế biến khô thủy sản
- Công nghệ chế biến sản phẩm giá trị gia tăng

Học kì 5

- Quản lý chất lượng thủy sản.
- Phát triển sản phẩm mới
- Quản trị doanh nghiệp
- Hoặc
- Quản trị sản xuất
- Công nghệ chế biến bột cá - dầu cá
- Hoặc
- Công nghệ chế biến thức ăn chăn nuôi

Ngoài các môn chuyên ngành ở trên, sinh viên còn phải học các môn chung theo quy định của Bộ LĐTĐ

DANH SÁCH GIẢNG VIÊN

1. Ngô Xuân Hoàng	Thạc sĩ
2. Nguyễn Thế Vinh	Thạc sĩ
3. Cao Thị Lan Như	Thạc sĩ
4. Trần Thị Mai Hân	Thạc sĩ

TỈ LỆ CÓ VIỆC LÀM SAU TỐT NGHIỆP

Chế biến và Bảo quản Thủy sản là ngành đào tạo rất lâu của trường Cao đẳng Vĩnh Long, cựu sinh viên chuyên ngành này làm việc khắp các doanh nghiệp ở ĐBSCL, cứ hàng năm họ lại về trường tuyển dụng việc làm nên người học chuyên ngành CB&BQTS có việc làm ngay sau khi tốt nghiệp chiếm tỷ lệ trên 90%.

SƠ ĐỒ ĐẾN TRƯỜNG CAO ĐẲNG VĨNH LONG



Thông tin chi tiết liên hệ

Phòng Quản lý Đào tạo Trường Cao đẳng Vĩnh Long

112A Đinh Tiên Hoàng, Phường 8, TP. Vĩnh Long

☎ Điện thoại: **02703 883 788**

02703 879 169

Website: www.cdvl.edu.vn

Zalo: 0899 686 152

Facebook: <https://fb.com/vlcc.edu.vn/>