



# CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN THỦY SẢN

MÃ NGÀNH: 7540105



Ngành Công nghệ Chế biến thủy sản đào tạo cử nhân Công nghệ Chế biến Thủy sản, một trong các nguồn nhân lực mũi nhọn phục vụ chiến lược phát triển kinh tế biển của đất nước.

Trải qua hơn 64 năm phát triển và hoàn thiện đến nay chương trình đào tạo ngành Công nghệ Chế biến Thủy sản đã tiếp cận được với chuẩn khu vực và có khả năng hội nhập quốc tế.

Cử nhân sau khi tốt nghiệp có năng lực và phẩm chất nghề nghiệp vững vàng, có thể thích ứng nhanh với môi trường làm việc năng động và hiệu quả.

Nhờ bề dày truyền thống trong lĩnh vực đào tạo và nghiên cứu khoa học về biển, cử nhân Chế biến Thủy sản tốt nghiệp từ trường Đại học Nha Trang luôn được ưu tiên tuyển dụng và có cơ hội phát triển vượt trội tại mọi đơn vị sử dụng lao động trong lĩnh vực Chế biến thủy sản trên cả nước.

Bên cạnh ngành Công nghệ Chế biến thủy sản, còn có thêm chuyên ngành Công nghệ sau thu hoạch và quản lý chuỗi cung ứng vào năm 2023. Cử nhân Công nghệ sau thu hoạch và quản lý chuỗi cung ứng có trình độ chuyên môn cao và kỹ năng tay nghề thành thạo về bảo quản và vận chuyển thủy sản nhằm hạn chế tổn thất thủy sản sau thu hoạch.



# CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN THỦY SẢN

MÃ NGÀNH: 7540105



## MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

- Đào tạo sinh viên có tri thức cơ bản về khoa học tự nhiên, xã hội và nhân văn; bản lĩnh chính trị, ý thức trách nhiệm, đạo đức, thẩm mỹ, sức khỏe; các kỹ năng ngoại ngữ, công nghệ thông tin và các kỹ năng mềm;
- Trang bị cho sinh viên có kiến thức sâu rộng về công nghệ chế biến, công nghệ sau thu hoạch và quản lý chuỗi cung ứng, phát triển sản phẩm, đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm thủy sản theo hướng phát triển bền vững;
- Được tiếp xúc với thực tế sản xuất nhằm hình thành kỹ năng chuyên môn về công nghệ chế biến thủy sản, công nghệ sau thu hoạch và quản lý chuỗi cung ứng để làm việc tại các đơn vị hoạt động trong lĩnh vực thủy sản;
- Phát triển năng lực nghiên cứu và ứng dụng khoa học công nghệ để giải quyết vấn đề trong lĩnh vực chế biến thủy sản, công nghệ sau thu hoạch và quản lý chuỗi cung ứng.
- Nâng cao tinh thần tự học, lập nghiệp, thích ứng với môi trường hoạt động nghề nghiệp và có trách nhiệm với xã hội.



# CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN THỦY SẢN

MÃ NGÀNH: 7540105



## ĐIỂM NỔI BẬT CỦA NGÀNH

Cán bộ giảng dạy trên 50% được đào tạo tại các nước tiên tiến như Pháp, Nhật Bản, Mỹ, Iceland, Hàn Quốc.

Cơ sở vật chất phục vụ đào tạo đạt tiêu chuẩn chất lượng giáo dục của Bộ GD&ĐT. Trong đó, hệ thống PTN phục vụ ngành với tổng diện tích trên 600 m<sup>2</sup> như PTN hóa cơ bản; vi sinh; phân tích thực phẩm; PTN Công nghệ lạnh đông; PTN Nhiệt; PTN công nghệ đồ hộp; PTN phát triển các sản phẩm giá trị gia tăng; và PTN các sản phẩm tận dụng phế phẩm thủy sản.

Sinh viên có thể đăng ký đề tài khoa học SV hay tham gia vào các đề tài NCKH của giảng viên để nâng cao khả năng NCKH. Ngoài ra SV còn được trang bị các kỹ năng mềm thông qua việc tham gia các hoạt động ngoại khóa được tổ chức bởi các câu lạc bộ như CLB Công nghệ chế biến thủy sản; CLB nghiên cứu Khoa học; CLB Tiếng Anh; CLB khởi nghiệp - sáng tạo, ...

Sinh viên được trải nghiệm thực tế tại các đơn vị quản lý nhà nước, cơ sở kinh doanh, dịch vụ và nhà máy chế biến. Đặc biệt, SV sẽ trải qua hai đợt thực tập sản xuất với tổng thời gian xấp xỉ 6 tháng tại công ty/nhà máy để tham gia vào quá trình sản xuất hầu hết các mặt hàng thủy sản. Bộ môn thường xuyên mời các cá nhân/tổ chức/cựu SV của ngành về nói chuyện, đào tạo, tập huấn các kỹ năng mềm/chuyên môn cũng như giới thiệu các cơ hội nghề nghiệp cho SV.

Trong quá trình học tập tại trường, SV có cơ hội nhận học bổng từ Quỹ học bổng của Nhà trường, từ doanh nghiệp; đặc biệt các quỹ, tổ chức quốc tế cho các SV xuất sắc.

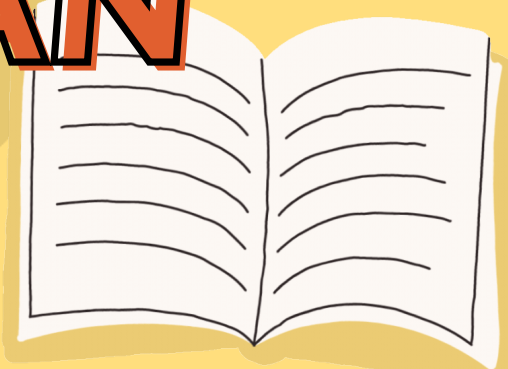
WEBSITE TUYỂN SINH

<https://tuyensinh.ntu.edu.vn/>



# CÔNG NGHỆ CHẾ BIẾN THỦY SẢN

MÃ NGÀNH: 7540105



❖ You can do it ❖

## CƠ HỘI VIỆC LÀM

100% sau khi tốt nghiệp có cơ hội việc làm các vị trí công việc sau:

- Quản lý và điều hành sản xuất tại các công ty chế biến thực phẩm thủy sản.
- Phân tích, đánh giá và đảm bảo chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm cho các quá trình sản xuất diễn ra tại các công ty chế biến thực phẩm thủy sản.
- Nghiên cứu phát triển sản phẩm thực phẩm mới.
- Nghiên cứu bảo quản và vận chuyển thủy sản tại các viện công nghệ sau thu hoạch.
- Hoạt động tư vấn liên quan đến lĩnh vực chế biến thủy sản, chế biến thực phẩm, công nghệ sau thu hoạch và quản lý chuỗi cung ứng.
- Giảng dạy/nghiên cứu trong lĩnh vực chế biến thực phẩm thủy sản, công nghệ sau thu hoạch và quản lý chuỗi cung ứng.

## LIÊN HỆ TƯ VẤN

CBGV: **TS Nguyễn Trọng Bách**  
(Trưởng Bộ môn Công nghệ Chế biến)  
Email: [ntbachnt@ntu.edu.vn](mailto:ntbachnt@ntu.edu.vn)  
ĐT: 0939 335 995