

CHUẨN ĐẦU RA

Chương trình đào tạo kỹ sư Công nghệ thực phẩm trình độ đại học

Ngành đào tạo: Công nghệ thực phẩm

Mã số: 52540101

Trình độ đào tạo: Đại học

1. Yêu cầu về kiến thức:

- 1.1. **Kiến thức giáo dục đại cương:** trang bị cho sinh viên các kiến thức giáo dục đại cương về nguyên lý cơ bản của Chủ nghĩa Mác Lênin và Tư tưởng Hồ Chí Minh, Khoa học tự nhiên, pháp luật đại cương; chú trọng vào tiếng anh và toán là nền tảng tiền đề cho ngành đào tạo;
- 1.2. **Kiến thức cơ sở ngành:** Có kiến thức về thành phần, tính chất vật lý, sinh học, hóa học của các loại nguyên liệu; thành phần dinh dưỡng của các loại nông sản, thực phẩm. Có kiến thức về sinh học thực phẩm và hóa sinh thực phẩm; xử lý số liệu và bố trí thí nghiệm.
- 1.3. **Kiến thức chuyên ngành:** Có kỹ năng thực hiện và xử lý được các tình huống trong các quy trình: công nghệ bảo quản và chế biến nông sản; công nghệ bảo quản và chế biến thủy sản, súc sản; công nghệ sản xuất các sản phẩm từ cây nhiệt đới; công nghệ sản xuất và chế biến đường, bánh kẹo;...
 - Có khả năng hướng dẫn và giáo dục về an toàn vệ sinh thực phẩm;
 - Có khả năng quản lý sản xuất kinh doanh, phát triển sản phẩm mới và đưa sản phẩm ra thị trường;
 - Có kỹ năng phân tích và kiểm soát chất lượng nguyên liệu, bán nguyên liệu và các sản phẩm thực phẩm.

2. Yêu cầu về kỹ năng:

a. Kỹ năng cứng:

- 2.1. Sinh viên ngành Công nghệ Thực Phẩm được đào tạo kỹ năng thực hành trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm cho phép sinh viên tốt nghiệp dễ dàng hòa nhập và phát triển trong môi trường làm việc mới.
- 2.2. Ngoài ra sinh viên còn có khả năng tự học các kiến thức bổ trợ, có kỹ năng làm việc độc lập hoặc làm việc nhóm và giao tiếp một cách hiệu quả.
- 2.3. Có khả năng nghiên cứu ứng dụng các công nghệ, phụ gia vào trong thực phẩm.
- 2.4. Có khả năng vận hành các dây chuyền sản xuất và chế biến thực phẩm.
- 2.5. Có khả năng nghiên cứu khoa học và thực hiện các đề tài ứng dụng liên quan đến ngành thực phẩm.

b. Kỹ năng mềm:

- 2.6. Phân tích vấn đề: Trang bị cho sinh viên khả năng khảo sát, phân tích và thiết kế các lĩnh vực liên quan đến Công nghệ thực phẩm.
- 2.7. Giải quyết vấn đề: Trang bị cho sinh viên kỹ năng tư duy độc lập và hệ thống, tự tin khi tiếp cận tri thức mới và khả năng giải quyết vấn đề đặt ra trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm.
- 2.8. Giao tiếp: Trang bị cho sinh viên những kỹ năng về soạn thảo văn bản, trình bày các báo cáo, giao tiếp với mọi người xung quanh và biết cách tập hợp mọi người cùng tham gia làm việc để giải quyết công việc.

- 2.9. Làm việc nhóm: Trang bị cho sinh viên kỹ năng làm việc theo nhóm bao gồm khả năng thích nghi và hoà nhập nhanh vào nhóm, phân công công việc, phối hợp hiệu quả giữa các thành viên, hỗ trợ các thành viên khác, trao đổi giữa các thành viên...
- 2.10. Quản lý: Trang bị những kiến thức cơ bản về quản lý, quản trị dự án, quản lý thời gian và điều hành công việc hiệu quả.
- 2.11. Ngoại ngữ: Đạt kiến thức tiếng Anh tương đương TOEIC 400 hoặc B1 và am hiểu kiến thức tiếng Anh chuyên ngành.
- 2.12. Tin học: Đạt kiến thức Tin học ứng dụng trình độ B.

3. Yêu cầu về thái độ:

- 3.1. Có phẩm chất chính trị tốt, tuyệt đối trung thành với tổ quốc, với nhân dân, có đạo đức tốt, có ý thức vươn lên trong nghề nghiệp.
- 3.2. Khiêm tốn, cần cù, giản dị, có ý thức kỷ luật tốt, có tinh thần làm chủ tập thể, yêu nghề, hăng say học tập, rèn luyện để trở thành người có tay nghề giỏi.
- 3.3. Tuân thủ những yêu cầu qui định trong quá trình chế biến thực phẩm, trung thực, chính xác, khoa học.
- 3.4. Đảm bảo an toàn cho người lao động và thiết bị.
- 3.5. Chịu trách nhiệm cá nhân trong việc thực hiện, tổ chức, quản lý điều hành công tác kỹ thuật của mình.

4. Vị trí làm việc của người học sau khi tốt nghiệp

- 4.1. Sinh viên tốt nghiệp ngành Công nghệ Thực Phẩm có thể làm việc tại các vị trí quản lý chất lượng(QA/QC/KCS),
- 4.2. Nhân viên nghiên cứu và phát triển sản phẩm mới.
- 4.3. Làm việc tại các viện nghiên cứu thực phẩm, các Trung tâm Y tế, các trung tâm phân tích thực phẩm.
- 4.4. Ngoài ra, sinh viên tốt nghiệp ra trường có thể làm việc tại các cơ quan quản lý về thực phẩm như dinh dưỡng, an toàn vệ sinh thực phẩm.
- 4.5. Giảng dạy chuyên ngành công nghệ thực phẩm trong các trường cao đẳng và trung cấp và các cơ sở đào tạo về chế biến thực phẩm.
- 4.6. Mở các cơ sở chế biến thực phẩm quy mô vừa và nhỏ

5. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi ra trường

Khả năng tự học, đọc tài liệu chuyên ngành, kể cả tiếng Anh để nâng cao trình độ chuyên môn nghiệp vụ.

Tiếp tục học cao học về ngành Công nghệ thực phẩm trên hệ thống các trường tại Việt Nam và các trường trên thế giới.

Tham gia nghiên cứu khoa học với các đề tài, dự án liên quan