

## **CHUẨN ĐẦU RA**

**Chương trình đào tạo kỹ sư Công nghệ thực phẩm trình độ đại học**  
(Kèm theo Quyết định số 122 /QĐ-ĐHCNDN ngày 28 /7 /2018 của Hiệu trưởng)

**Ngành đào tạo:** Công nghệ thực phẩm

**Mã số:** 7540101

**Trình độ đào tạo:** Đại học

### **1. Yêu cầu về kiến thức:**

#### **1.1. Kiến thức giáo dục đại cương:**

KT1. Có đầy đủ sức khỏe, kiến thức về lý luận chính trị, phẩm chất đạo đức cần thiết để phục vụ cho sự nghiệp công nghiệp hóa, hiện đại hóa đất nước.

KT2. Có khả năng nhận thức, đánh giá các hiện tượng một cách logic, hiểu và biết được phương pháp luận nghiên cứu khoa học, có khả năng ứng dụng những kiến thức khoa học tự nhiên và chuyên ngành vào thực tế làm việc của khối ngành công nghệ thực phẩm

#### **1.2. Kiến thức cơ sở ngành và chuyên ngành:**

KT1. Có khả năng thiết kế, thực hiện các thí nghiệm trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm, khả năng phân tích và giải thích các số liệu thu được. Đồng thời đánh giá chất lượng nguyên liệu và sản phẩm thực phẩm.

KT2. Có khả năng áp dụng các quy trình công nghệ vào điều kiện sản xuất thực tế tại các công ty sản xuất thực phẩm, kiểm tra, xây dựng chế độ dinh dưỡng và hiểu biết về đặc tính chức năng của từng loại nguyên liệu thực phẩm, đánh giá chất lượng thực phẩm, phát triển thực phẩm, xử lý sự cố kỹ thuật tại công ty

KT3. Hiểu rõ tác động của một số giải pháp kỹ thuật trong bối cảnh nền kinh tế môi trường xã hội hiện nay, từ đó có khả năng xử lý sự cố trong nhà máy, đưa ra phương pháp phát triển sản phẩm.

### **2. Yêu cầu về kỹ năng:**

KN1. Có khả năng làm việc nhóm giải quyết các vấn đề đa lĩnh vực và đa chức năng.

KN2. Có khả năng lập kế hoạch, xây dựng dự án, thực hiện các dự án khoa học kỹ thuật, tham gia quản lý và điều hành về công nghệ kỹ thuật cho các cơ sở sản xuất và chế biến thực phẩm.

KN3. Có khả năng tự nghiên cứu, nâng cao trình độ trong các lĩnh vực chuyên sâu về thực phẩm

KN4. Có kĩ năng giao tiếp, khả năng sử dụng tin học căn bản và ứng dụng và đồ họa trong môi trường kĩ thuật

KN5 Kiến thức bổ trợ: Đạt trình độ tiếng Anh chuẩn B1 (khung tham chiếu Châu Âu) hoặc các chứng chỉ tương đương; Đạt trình độ B tin học ứng dụng; Đạt chứng chỉ Kỹ năng mềm.

### **3. Mức độ tự chủ và tự chịu trách nhiệm**

TC1. Có khả năng tự định hướng, thích nghi với các môi trường làm việc khác nhau;

TC2. Có khả năng tự học tập, tích lũy kiến thức, kinh nghiệm để nâng cao trình độ chuyên môn nghiệp vụ;

TC3. Chịu trách nhiệm cá nhân trong việc thực hiện, tổ chức, quản lý điều hành công tác kĩ thuật của mình.

TC4. Có sự hiểu biết sâu sắc về ngành nghề và trách nhiệm đạo đức khi hành nghề trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm

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

CV1. Sinh viên tốt nghiệp ngành Công nghệ Thực phẩm có thể làm việc tại các vị trí quản lý chất lượng (QA/QC/KCS)

CV2. Nhân viên nghiên cứu và phát triển sản phẩm mới

CV 3. Làm việc tại các viện nghiên cứu thực phẩm, các Trung tâm Y tế, các trung tâm phân tích thực phẩm

CV 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

CV 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

CV 6. Thành lập và kinh doanh các cơ sở chế biến thực phẩm quy mô vừa và nhỏ.