

Số: 347/QĐ-ĐHSD

Hải Dương, ngày 12 tháng 7 năm 2024

## QUYẾT ĐỊNH

Về việc ban hành chuẩn đầu ra chương trình đào tạo trình độ đại học

### HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG ĐẠI HỌC SAO ĐỎ

Căn cứ Luật Giáo dục đại học ngày 18/6/2012 và Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Giáo dục đại học ngày 19/11/2018;

Căn cứ Nghị định số 99/2019/NĐ-CP ngày 30/12/2019 của Chính phủ quy định chi tiết và hướng dẫn thi hành một số điều của Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Giáo dục đại học;

Căn cứ Quyết định số 376/QĐ-TTg ngày 24/3/2010 của Thủ tướng Chính phủ về việc thành lập Trường Đại học Sao Đỏ;

Căn cứ Quyết định số 2382/QĐ-BCT ngày 08/9/2020; sửa đổi, bổ sung một số điều tại Quyết định số 1124/QĐ-BCT ngày 01/4/2021 của Bộ Công Thương về việc quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Trường Đại học Sao Đỏ;

Căn cứ Quyết định số 1982/QĐ-TTg ngày 18/10/2016 của Thủ tướng Chính phủ về việc phê duyệt Khung trình độ quốc gia Việt Nam;

Căn cứ Thông tư số 08/2021/TT-BGDĐT ngày 18/3/2021 của Bộ Giáo dục và Đào tạo Ban hành Quy chế đào tạo trình độ đại học;

Căn cứ Thông tư số 17/2021/TT-BGDĐT ngày 22/6/2021 của Bộ Giáo dục và Đào tạo Quy định về chuẩn chương trình đào tạo; xây dựng, thẩm định và ban hành chương trình đào tạo các trình độ của giáo dục đại học;

Căn cứ Thông tư số 09/TT-BGDĐT ngày 06/6/2022 của Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc Quy định Danh mục thống kê ngành đào tạo của giáo dục đại học;

Căn cứ Biên bản họp Hội đồng khoa học và đào tạo Trường ngày 10/7/2024 về việc thông qua chương trình đào tạo trình độ đại học;

Theo đề nghị của Hội đồng khoa học và đào tạo, Trường phòng Quản lý đào tạo.

## QUYẾT ĐỊNH:

**Điều 1.** Ban hành kèm theo Quyết định này chuẩn đầu ra 14 chương trình đào tạo trình độ đại học, hình thức đào tạo chính quy áp dụng cho khóa 15 (DK15) tuyển sinh năm 2024 của Trường Đại học Sao Đỏ (có chuẩn đầu ra của các chương trình đào tạo kèm theo).

**Điều 2.** Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký.

**Điều 3.** Các ông (bà) trưởng đơn vị: Phòng Tuyển sinh, Quản lý đào tạo, Quản lý chất lượng, Kế hoạch và Tài chính, Công tác sinh viên và các khoa chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này. /

Nơi nhận:

- Như Điều 3;
- Các đ/c Phó Hiệu trưởng;
- Lưu: VT, QLĐT. /

KT. HIỆU TRƯỞNG  
PHÓ HIỆU TRƯỞNG  
TRƯỜNG  
ĐẠI HỌC  
SAO ĐỎ  
TS. Đỗ Văn Đĩnh

**CHUẨN ĐẦU RA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO  
NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM  
(Food Technology)**

**Mã ngành : 7540101**

**Trình độ đào tạo : Đại học (Kỹ sư)**

**Hình thức đào tạo : Chính quy**

*(Kèm theo Quyết định số 347/QĐ-ĐHSD, ngày 12 tháng 7 năm 2024  
của Hiệu trưởng Trường Đại học Sao Đỏ)*

**1. Kiến thức**

1.1. Hiểu được những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác-Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh, lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam, pháp luật, quốc phòng và an ninh, giáo dục thể chất để vận dụng và giải quyết các vấn đề thực tiễn.

1.2. Vận dụng kiến thức về toán học, khoa học tự nhiên và ngoại ngữ để tiếp thu kiến thức giáo dục chuyên nghiệp và học tập nâng cao trình độ.

1.3. Trình độ tin học đạt chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin cơ bản theo Thông tư số 03/2014/TT-BTTTT ngày 11 tháng 3 năm 2014 của Bộ Thông tin và Truyền thông.

1.4. Vận dụng các kiến thức về khoa học thực phẩm, kỹ thuật sản xuất, phương pháp đánh giá, quản lý chất lượng để bảo quản, sản xuất và chế biến sản phẩm thực phẩm đạt yêu cầu theo các quy định hiện hành, nâng cao chất lượng và phát triển sản phẩm thực phẩm.

1.5. Tổng hợp được các kiến thức về khoa học thực phẩm và kỹ thuật sản xuất để phát hiện, xử lý các sự cố, duy trì và cải tiến hoạt động sản xuất thực phẩm.

1.6. Vận dụng được kiến thức về quản lý, điều hành các hoạt động chuyên môn để tổ chức sản xuất và quản lý các hoạt động trong lĩnh vực thực phẩm

**2. Kỹ năng**

2.1. Thành thạo kỹ thuật sản xuất, phương pháp phân tích chất lượng thực phẩm theo các quy định hiện hành.

2.2. Vận dụng được kiến thức chuyên môn để phân biện, cải tiến kỹ thuật và nâng cấp công nghệ, đánh giá chất lượng, hiệu quả của giải pháp đã thực hiện.

2.3. Tổ chức sản xuất và điều hành được hoạt động chế biến và sản xuất, nghiên cứu và phát triển sản phẩm trong lĩnh vực Thực phẩm.

2.4. Triển khai được giải pháp kỹ thuật tới người khác trong lĩnh vực thực phẩm, đánh giá được chất lượng công việc sau khi hoàn thành và kết quả thực hiện của các thành viên trong nhóm.

2.5. Sử dụng được kiến thức chuyên môn trong môi trường mới, công việc mới; khởi nghiệp, tạo việc làm cho bản thân, cho người khác liên quan đến lĩnh vực thực phẩm.

2.6. Năng lực ngoại ngữ tiếng Anh hoặc tiếng Trung Quốc hoặc tiếng Nhật đạt bậc 3/6 khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam hoặc tương đương.

### **3. Mức tự chủ và trách nhiệm**

3.1. Có sức khỏe, khả năng làm việc độc lập, sáng tạo và làm việc theo nhóm, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm trong điều kiện làm việc thay đổi.

3.2. Hướng dẫn, giám sát được người khác cùng thực hiện công việc chuyên môn nghề nghiệp.

3.3. Có khả năng tự học, tự nghiên cứu và phản biện khoa học các vấn đề trong lĩnh vực thực phẩm.

3.4. Lập kế hoạch quản lý các nguồn lực, đánh giá và cải thiện hiệu quả các hoạt động liên quan đến lĩnh vực thực phẩm.

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

Sinh viên tốt nghiệp được cấp bằng kỹ sư Công nghệ thực phẩm; đảm nhận được công việc ở các vị trí:

- Kỹ sư sản xuất, quản lý kỹ thuật, quản lý công nghệ, Cán bộ đảm bảo chất lượng QA, cán bộ kiểm soát chất lượng nguyên liệu QC, chuyên viên nghiên cứu và phát triển sản phẩm R&D chế biến thực phẩm (sản xuất thịt, cá, sữa, cà phê, đồ hộp, bánh kẹo, bia rượu, nước giải khát, chế biến nông thủy sản, rau quả, chè,...

- Cán bộ, chuyên viên kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm, mua bán xuất nhập khẩu; phòng quản lý An toàn Vệ sinh thực phẩm của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Y tế, Bộ Công thương,...

- Quản lý, chuyên viên đánh giá và kiểm tra chất lượng, chuyên gia tư vấn dinh dưỡng, làm việc tại các bộ phận liên quan đến việc bảo đảm chất lượng, kiểm nghiệm,...

của các trung tâm dinh dưỡng, trung tâm y tế và y tế dự phòng, trung tâm kiểm định chất lượng.

- Tự tạo lập doanh nghiệp về sản xuất hoặc kinh doanh trong lĩnh vực thực phẩm.

- Làm công tác giảng dạy, nghiên cứu tại các cơ sở đào tạo và viện nghiên cứu.

- Đủ điều kiện theo học các trình độ cao hơn ở trong nước hoặc ngoài nước

### **5. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp**

5.1. Có khả năng tiếp tục học tập để nâng cao trình độ chuyên môn.

5.2. Có khả năng nghiên cứu, ứng dụng và chuyển giao công nghệ tiên tiến, nghiên cứu phát triển sản phẩm mới.

### **6. Các chương trình, tài liệu, chuẩn quốc tế đã tham khảo**

[1]. Chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm trường Đại học Bách khoa Hà Nội.

[2]. Chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm trường Đại học Nha Trang.

[3]. Chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm trường Đại học Công nghiệp thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh.

[4]. Chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm trường Đại học Cần Thơ.

[5]. Chương trình đại học ngành Công nghệ thực phẩm trường đại học bang Batangas, Philippin.

[6]. Chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm trường Đại học Nông nghiệp của Maharashtra, New Delhi, Ấn Độ.

[7]. Chương trình kỹ sư nông nghiệp trường Barcelona (ESAB), Tây Ban Nha.

[8]. Chuẩn CDIO (A worldwide collaborative to conceive and develop a new vision of engineering education): <http://www.cdio.org>.