

**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 301/QĐ-ĐHSD, ngày 26 tháng 7 năm 2023
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 phân biệt 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 tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh, đào tạo, nghiên cứu và quản lý thuộc lĩnh vực thực phẩm với các vị trí như: cán bộ quản lý, kỹ sư sản xuất, chuyên viên kỹ thuật trong các cơ sở sản xuất và kinh doanh thực phẩm, cán bộ quản lý, chuyên viên kỹ thuật trong các trung tâm kiểm định chất lượng nông sản thực phẩm, các viện nghiên cứu về thực phẩm, các trung tâm y tế dự phòng,..., làm việc tạo các cơ sở đào tạo, nghiên cứu, tiếp tục học tập ở các trình độ cao hơn; tự tạo lập doanh nghiệp sản xuất, chế biến hoặc kinh doanh trong lĩnh vực thực phẩm.

- 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]. Trường Đại học Bách khoa Hà Nội, Việt Nam (2021), *Chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm*.

[2]. Trường Đại học Nha Trang, Việt Nam (2020), *Chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm*.

[3]. Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh, Việt Nam (2020), *Chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm*.

[4]. Trường Đại học Cần Thơ, Việt Nam (2020), *Chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm*.

[5]. Trường Đại học Bang Batangas, Philippin (2019), *Chương trình đại học ngành Công nghệ thực phẩm*.

[6]. Trường Đại học Nông nghiệp của Maharashtra, New Delhi, Ấn Độ (2019), *Chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm*.

[7]. Trường Barcelona (ESAB), Tây Ban Nha (2018), *Chương trình kỹ sư nông nghiệp*.

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