

QUY ĐỊNH VỀ CHUẨN ĐẦU RA

ĐỐI VỚI SINH VIÊN TỐT NGHIỆP NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

1. Tên ngành đào tạo:

- Tên tiếng Việt: Công nghệ thực phẩm
- Tên tiếng Anh: Food Technology

2. Trình độ đào tạo: Cao đẳng

3. Yêu cầu về kiến thức:

3.1. Lý luận chính trị, khoa học cơ bản

- Có hiểu biết đúng đắn về đường lối, chính sách, pháp luật của Đảng và Nhà nước.
- Nắm vững những kiến thức cơ bản về khoa học tự nhiên, khoa học xã hội.
- Có thể giới quan, nhân sinh quan đúng đắn và có khả năng nhận thức, đánh giá các hiện tượng một cách logic và tích cực.

3.2. Chuyên môn

- Nắm vững kiến thức cơ bản về chuyên ngành công nghệ thực phẩm.
- Trình bày được các kiến thức cơ sở ngành về khoa học thực phẩm.
- Hiểu và giải thích được những biến đổi xảy ra trong quá trình bảo quản và chế biến các sản phẩm thực phẩm.
- Vận dụng được các kiến thức khoa học và công nghệ vào lĩnh vực chuyên ngành mà sinh viên sẽ làm việc tại các cơ sở chế biến thực phẩm
- Có khả năng ứng dụng các tiến bộ kỹ thuật, công nghệ vào thực tế sản xuất.

4. Yêu cầu về kỹ năng:

4.1. Kỹ năng cứng:

- Vận hành thành thạo trang thiết bị trên dây chuyền chế biến thực phẩm.
- Đánh giá chính xác các chỉ tiêu về chất lượng của sản phẩm thực phẩm.
- Xử lý được các sự cố về công nghệ và thiết bị trong dây chuyền chế biến thực phẩm.
- Có khả năng tiếp thu và phát triển công nghệ mới đáp ứng nhu cầu và sự phát triển của khoa học kỹ thuật

4.2. Kỹ năng mềm:

4.2.1. Kỹ năng làm việc

- Có phương pháp làm việc khoa học, chuyên nghiệp, có tư duy hệ thống.
- Biết cách trình bày, giao tiếp, thảo luận, làm việc theo nhóm; biết sử dụng các công cụ, phương tiện hiện đại và biết cách hội nhập trong môi trường làm việc mới.

4.2.2. Khả năng ngoại ngữ

- Có chứng chỉ tiếng Anh trình độ B.

- Có khả năng tự học để nâng cao trình độ tiếng Anh trong ngành đào tạo.

4.2.3. Khả năng tin học

- Có trình độ tin học văn phòng tương đương với trình độ A.
- Sử dụng được phần mềm (Corel X14) thiết kế bản vẽ kỹ thuật (thiết bị, mặt bằng nhà xưởng và thiết kế bao bì sản phẩm) theo TCVN, các lệnh vẽ nhanh và các kỹ xảo vẽ để nâng cao chất lượng bản vẽ trên máy vi tính.

5. Yêu cầu về thái độ:

- Có phẩm chất đạo đức tốt, có tinh thần yêu nước, yêu đồng bào và tinh thần phục vụ cộng đồng tốt.
- Có đạo đức nghề nghiệp, động cơ học tập đúng đắn để làm chủ kiến thức nhằm mục đích phục vụ đất nước và cộng đồng.
- Có tinh thần trách nhiệm, tính trung thực, tính chủ động, tích cực, tinh thần làm việc nhóm hiệu quả cao, có tính chuyên nghiệp, thái độ phục vụ tốt.
- Có nhận thức rõ ràng về học tập nâng cao kiến thức một cách liên tục, luôn cầu tiến, sáng tạo trong công việc.

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

- Làm giảng viên, giáo viên giảng dạy tại các trường cao đẳng, trung cấp.
- Đảm nhiệm được công việc ở các vị trí: tổ trưởng sản xuất, cán bộ kỹ thuật, kỹ thuật viên, trưởng ca, quản đốc phân xưởng trong các doanh nghiệp chế biến thực phẩm.
- Có khả năng kinh doanh sản phẩm thực phẩm, thiết bị, hoá chất, phụ gia và bao bì thực phẩm.

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

- Có đầy đủ khả năng theo học các chương trình đại học liên thông tại các trường trong nước và ngoài nước.
- Có khả năng tự học, tự nghiên cứu nâng cao trình độ, nghiệp vụ đáp ứng nhiệm vụ công việc được giao.

8. Các chương trình, tài liệu, chuẩn quốc tế mà nhà trường tham khảo:

- Chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm được thực hiện theo chương trình khung của Bộ giáo dục & Đào tạo. Ngoài ra, chương trình đào tạo còn tham khảo tài liệu giảng dạy của các tổ chức và một số trường đại học trên thế giới như sau:
 - Chương trình hệ thống Quản lý môi trường, sản xuất sạch hơn của AOTS của Nhật bản.
 - Chương trình giảng dạy các môn học (food chemistry, food microbiology, packaging, food preservation, food additives...) Faculty of Agriculture Food & Natural Resources – The University of Sydney, Crop and Food Sciences of the University Queensland.