

CHUẨN ĐẦU RA CỦA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

(Ban hành theo quyết định số 785/QĐ-ĐHKTKTCN ngày 31/10/2018 của hiệu trưởng Trường Đại học Kinh tế Kỹ thuật Công nghiệp)

I. Thông tin chung

1. Ngành đào tạo:

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

2. Trình độ đào tạo: Đại học

II. Chuẩn đầu ra

Sinh viên tốt nghiệp ngành Công nghệ thực phẩm có khả năng:

Mã số CĐR	Nội dung chuẩn đầu ra
1. Chuẩn về kiến thức	
CĐR1	Hiểu biết về thế giới quan, nhân sinh quan đúng đắn và có khả năng nhận thức, đánh giá các hiện tượng một cách logic và tích cực
CĐR2	Hiểu biết và vận dụng kiến thức cơ bản về khoa học tự nhiên, khoa học xã hội, chính trị, pháp luật vào các vấn đề thực tiễn.
CĐR3	Nắm vững kiến thức giáo dục An ninh - Quốc phòng và năng lực thể chất.
CĐR4	Có trình độ tin học văn phòng tương đương với trình độ A
CĐR5	Sử dụng ngoại ngữ đạt trình độ tối thiểu tương đương bậc 3/6 theo khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dùng cho Việt Nam
CĐR6	Nắm vững và áp dụng được kiến thức khoa học cơ bản vào giải quyết các vấn đề thực tiễn của ngành công nghệ thực phẩm
CĐR7	Nắm vững và vận dụng các kiến thức cơ sở ngành để giải quyết các vấn đề lý luận và thực tiễn liên quan đến chuyên ngành công nghệ thực phẩm
CĐR8	Nắm vững, vận dụng, phân tích và đánh giá trong lĩnh vực chuyên ngành: từ nguyên liệu đến thành phẩm trong quá trình sản xuất, chế biến và bảo quản thực phẩm; cũng như các hoạt động đảm bảo vệ sinh, an toàn và chất lượng tại cơ sở sản xuất thực phẩm

CĐR9	Nắm vững và vận dụng các kiến thức vào việc lựa chọn, tính toán thiết kế thiết bị/dây chuyền/nhà máy thực phẩm và tổ chức, điều hành, quản lý sản xuất.
CĐR10	Có khả năng vận dụng kiến thức, cập nhật và phân tích thông tin KH&CN từ đó đề xuất, tham gia hoặc chủ trì các công việc liên quan đến lĩnh vực công nghệ thực phẩm như nghiên cứu, tư vấn...
CĐR11	Có khả năng tìm hiểu, lựa chọn và ứng dụng tiến bộ kỹ thuật, công nghệ vào thực tế sản xuất trên các dây chuyền sản xuất
CĐR12	Đánh giá và đề xuất các giải pháp nâng cao năng suất, hiệu quả, chất lượng sản phẩm và phát triển sản phẩm.
2. Chuẩn về kỹ năng	
CĐR13	Kỹ năng về thực hành trong phòng thí nghiệm, sử dụng các công cụ, trang thiết bị phân tích trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm
CĐR14	Kỹ năng lập luận và phân tích để tham gia vào vận hành, giám sát, kiểm tra, phát hiện và giải quyết các vấn đề công nghệ và kỹ thuật thuộc lĩnh vực công nghệ thực phẩm
CĐR15	Khả năng tham gia điều hành, lập dự án, quản lý về kỹ thuật công nghệ, xây dựng hệ thống quản lý chất lượng cho các quy trình chế biến bảo quản thực phẩm cho các đơn vị sản xuất thực phẩm
CĐR16	Kỹ năng sử dụng các phần mềm tin học cơ bản, các phần mềm ứng dụng trong công nghiệp thực phẩm
CĐR17	Có kỹ năng làm việc độc lập, làm việc theo nhóm, hình thành, tổ chức và phát triển nhóm
CĐR18	Kỹ năng giao tiếp, truyền đạt thông tin, thuyết trình, viết báo cáo trong lĩnh vực chuyên môn về công nghiệp thực phẩm
3. Chuẩn về phẩm chất đạo đức và trách nhiệm nghề nghiệp	
CĐR19	Nghiêm chỉnh chấp hành chủ trương, đường lối của Đảng, chính sách, pháp luật của Nhà nước;
CĐR20	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
CĐR21	Tinh thần trách nhiệm, tính trung thực, chủ động, tích cực và thái độ phục vụ tốt
CĐR22	Nhận thức rõ ràng về sự cần thiết của việc học tập nâng cao trình độ chuyên môn, nghiệp vụ một cách liên tục

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

- Kỹ sư công nghệ thực phẩm làm việc tại các cơ sở chế biến, sản xuất, kinh doanh, và lĩnh vực thực phẩm

- Nghiên cứu viên tại các viện nghiên cứu, bộ phận R&D của các đơn vị chế biến, sản xuất trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm
- Cán bộ giảng dạy trong các trường đại học, cao đẳng đào tạo chuyên ngành công nghệ thực phẩm.
- Cán bộ trong các đơn vị quản lý về lĩnh vực thực phẩm
- Tự làm chủ, phát triển cơ sở sản xuất, kinh doanh về lĩnh vực thực phẩm

IV. Khả năng học tập nâng cao trình độ của người học sau khi tốt nghiệp

- Có khả năng học tập, nghiên cứu ở các trình độ cao hơn (thạc sỹ và tiến sỹ)
- Có khả năng cập nhật kiến thức, học tập chuyên sâu, tiếp tục nghiên cứu về lĩnh vực công nghệ thực phẩm
- Có khả năng ứng dụng tiến bộ của khoa học và công nghệ vào thực tiễn trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm
- Có khả năng tích lũy kinh nghiệm, sáng tạo trong công việc