

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

(Ban hành kèm theo Quyết định số 613a/QĐ-ĐHKTKTCN, ngày 26 tháng 8 năm 2022
của Hiệu trưởng trường Đại học Kinh tế - Kỹ thuật Công nghiệp)

I. Thông tin chung

1. Ngành đào tạo:

Tên ngành tiếng Việt: Công nghệ thực phẩm Mã ngành: Mã số: 7540101

Tên ngành 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	
CĐR 1	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.
CĐR 2	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.
CĐR 3	Nắm vững kiến thức giáo dục An ninh - Quốc phòng và năng lực thể chất.
CĐR 4	Có trình độ ứng dụng công nghệ thông tin cơ bản (theo thông tư liên tịch số 17/2016/TTLT BGDĐT-BTTTT)
CĐR 5	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 (theo thông tư Số: 01/2014/TT-BGDĐT). Việc quy đổi, công nhận một số chứng chỉ ngoại ngữ tương đương bậc 3/6 theo khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dùng cho Việt Nam được thực hiện theo quy định hiện hành.
CĐR 6	Nắm vững, vận dụng được kiến thức khoa học cơ bản vào giải quyết các vấn đề thuộc lĩnh vực công nghệ thực phẩm
CĐR 7	Nắm vững, vận dụng được các kiến thức cơ sở ngành để tính, lựa chọn các quá trình công nghệ và thiết bị cơ bản trong chế biến, bảo quản thực phẩm.
CĐR 8	Hiểu và giải thích được bản chất của những biến đổi xảy ra trong quá trình bảo quản và chế biến thực phẩm.
CĐR 9	Nắm vững và vận dụng được các kiến thức khoa học, công nghệ vào các hoạt động: sản xuất, chế biến, bảo quản, đảm bảo chất lượng, vệ sinh an toàn...tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm.
CĐR 10	Nắm vững và vận dụng được các kiến thức khoa học, công nghệ vào các hoạt động nghiên cứu, giảng dạy...trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm.
2. Chuẩn về kỹ năng (bao gồm kỹ năng cứng và kỹ năng mềm)	
CĐR 11	Vận hành được dây chuyền sản xuất, phát hiện và xử lý được các sự cố

Mã số CĐR	Nội dung chuẩn đầu ra
	thông thường về công nghệ, thiết bị trong các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm.
CĐR 12	Sử dụng các máy, thiết bị, dụng cụ... phân tích, đánh giá được chất lượng thực phẩm.
CĐR 13	Quản lý và chỉ đạo kỹ thuật tại các cơ sở chế biến, kinh doanh thực phẩm.
CĐR 14	Tham gia xây dựng các hệ thống quản lý chất lượng theo tiêu chuẩn quốc gia và quốc tế cho các cơ sở, quy trình sản xuất, chế biến, bảo quản thực phẩm
CĐR 15	Đề xuất, tham gia các công việc phức tạp trong lĩnh vực chuyên ngành như: cải tiến công nghệ, nghiên cứu, tư vấn, xây dựng, điều hành dự án...
CĐR 16	Sử dụng được các phần mềm tin học cơ bản, các phần mềm ứng dụng trong công nghiệp thực phẩm
CĐR 17	Có phương pháp làm việc khoa học, chuyên nghiệp, có tư duy hệ thống và tư duy phê bình.
CĐR 18	Có kỹ năng làm việc độc lập, làm việc theo nhóm; hình thành, tổ chức và phát triển nhóm
CĐR 19	Có khả năng trình bày, giao tiếp, truyền đạt thông tin, thích nghi với môi trường làm việc.
CĐR 20	Có khả năng tiếp thu, cập nhật, phân tích các thông tin khoa học, tiến bộ kỹ thuật trong lĩnh vực chuyên ngành
3. Chuẩn về năng lực tự chủ và trách nhiệm	
CĐR 21	Có năng lực dẫn dắt chuyên môn, sáng tạo, đưa ra được các quyết định trong xử lý kỹ thuật
CĐR 22	Chủ động trong hoạt động lập kế hoạch, điều phối, phát huy trí tuệ tập thể phục vụ công việc.
CĐR 23	Có đạo đức nghề nghiệp đúng đắn, tinh thần phục vụ đất nước và cộng đồng tốt, tự chịu trách nhiệm về công việc trước tổ chức và pháp luật
CĐR 24	Có năng lực tự định hướng, thích nghi, tích lũy kiến thức, kinh nghiệm thường xuyên, liên tục để đáp ứng nghiệp vụ chuyên môn.

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

- Tại các doanh nghiệp chế biến và kinh doanh thực phẩm

Vị trí: Nhân viên, kỹ thuật viên, cán bộ quản lý thực thi và điều hành các hoạt động sản xuất, quản lý chất lượng, phát triển sản phẩm...

- Tại các cơ quan quản lý nhà nước, tổ chức quản lý, giám sát... về lĩnh vực thực phẩm

Vị trí: chuyên viên, nhân viên thực hiện công tác quản lý, kiểm tra an toàn thực phẩm

- Tại trường đại học, trường cao đẳng, trung cấp và các viện nghiên cứu lĩnh vực công nghệ thực phẩm

Vị trí: giảng viên, giáo viên, nghiên cứu viên

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

- Có đủ khả năng theo học các chương trình sau đại học: thạc sỹ, tiến sỹ tại các trường trong nước và ngoài nước về các lĩnh vực: công nghệ thực phẩm, công nghệ sau thu hoạch, quản lý chất lượng thực phẩm ...

- Có khả năng tự học, tự nghiên cứu nâng cao trình độ, nghiệp vụ đáp ứng nhiệm vụ, công việc thực tế.

V. Các chương trình, tài liệu, chuẩn đã tham khảo

- Khung trình độ Quốc gia Việt Nam ban hành kèm theo Quyết định số 1982/QĐ-TTg ngày 18 tháng 10 năm 2016 do Chính phủ ban hành;

- Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Giáo dục đại học ngày 19 tháng 11 năm 2018;

- Thông tư 17/2021/TT-BGDĐT ngày 22 tháng 6 năm 2021 của Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành 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;

- Thông tư 08/2021/TT-BGDĐT ngày 18/3/2021 Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo;

- Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo của Trường Đại học Công nghiệp Thành phố Hồ Chí Minh, Đại học Công nghiệp Thành phố Hồ Chí Minh, Đại học Cần Thơ, Đại học Nha Trang, Học Viện Nông nghiệp Việt Nam

- Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo Ngành Công nghệ thực phẩm của Trường Đại học Công nghiệp Thành phố Hồ Chí Minh, Đại học Công nghiệp Thành phố Hồ Chí Minh, Đại học Cần Thơ, Đại học Nha Trang, Học Viện Nông nghiệp Việt Nam

- Chương trình đào tạo Ngành Công nghệ thực phẩm của Trường Đại học Công nghiệp Thành phố Hồ Chí Minh, Đại học Công nghiệp Thành phố Hồ Chí Minh, Đại học Cần Thơ, Đại học Nha Trang, Học Viện Nông nghiệp Việt Nam

- Chuẩn đầu ra và Chương trình Đào tạo ngành Công nghệ Thực phẩm của Trường Đại học Mangalore, trường Đại học Kauno Technologijos Universitetas, trường Đại học BHarathiar