

PHỤ LỤC 14

CHUẨN ĐẦU RA NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

(Ban hành kèm theo Quyết định số: 219/QĐ-ĐHTĐ ngày 10 tháng 5 năm 2018 của Hiệu trưởng Trường Đại học Tây Đô)

-Tên ngành đào tạo: Công nghệ thực phẩm

-Tên Tiếng Anh: Food Technology

-Trình độ đào tạo: Đại học

-Thời gian đào tạo: 4 năm

1.Kiến thức:

K1. Vận dụng những kiến thức cơ bản về pháp luật đại cương, khoa học xã hội và nhân văn, khoa học tự nhiên đáp ứng yêu cầu tiếp thu kiến thức chuyên môn và sử dụng kiến thức về chủ nghĩa Mác - Lênin, đường lối chính sách của Đảng Cộng sản Việt Nam, tư tưởng Hồ Chí Minh, có kiến thức về giáo dục quốc phòng, giáo dục thể chất đáp ứng yêu cầu xây dựng và bảo vệ tổ quốc.

K2. Sử dụng tốt Anh văn, máy tính, phần mềm tin học văn phòng và các phần mềm tin học ứng dụng khác trong công việc.

K3. Áp dụng kiến thức sinh hóa, nhiệt kỹ thuật, kỹ thuật thực phẩm trong đọc bản vẽ, vận hành thiết bị thực phẩm.

K4. Nắm vững kiến thức cơ bản về phương pháp nghiên cứu khoa học, bố trí thí nghiệm và thu thập số liệu trong thực hiện các thí nghiệm, phân tích, đánh giá chất lượng nguyên liệu sử dụng trong một quy trình công nghệ thực phẩm cũng như đánh giá chất lượng của các sản phẩm thực phẩm tương ứng.

K5. Sinh viên vận dụng tốt kiến thức chuyên ngành về dinh dưỡng thực phẩm, vi sinh thực phẩm, hóa học thực phẩm, bảo quản, kỹ thuật lạnh, kỹ thuật sau thu hoạch, hệ thống quản lý chất lượng (ISO, GMP, HACCP, SQF,) cũng như quy trình sản xuất sản phẩm thuộc các lĩnh vực công nghệ thực phẩm, để tham gia quản lý, vận hành cũng như điều khiển hệ thống thiết bị quá trình sản xuất quản lý sản xuất các sản phẩm công nghệ thực phẩm.

K6. Có đủ kiến thức để tham gia nghiên cứu phát triển sản phẩm ngành công nghệ thực phẩm, có khả năng tham gia các đề tài nghiên cứu khoa học; đánh giá tác động của những giải pháp kỹ thuật đến xã hội và môi trường trong bối cảnh toàn cầu.

K7. Vận dụng kiến thức thực hành về chế biến tại phòng thí nghiệm, trong nhà máy, thực tập tốt nghiệp, rèn nghề vào thiết kế một hệ thống, một thiết bị hoặc một quy trình công nghệ để đáp ứng các yêu cầu thực tiễn cũng như có khả năng nhận biết, đề ra phương hướng và giải quyết các vấn đề kỹ thuật trong chế biến thực phẩm.

2.Kỹ năng

2.1.Kỹ năng nghề nghiệp



S8. Sử dụng thành thạo hệ thống các trang thiết bị thí nghiệm cơ bản và hiện đại. Tổ chức và điều hành sản xuất trong chế biến thực phẩm.

S9. Tham gia điều hành, quản lý, giải quyết công tác chuyên môn một cách khoa học. Phân tích, đánh giá, kiểm soát các chỉ tiêu đảm bảo chất lượng, an toàn - vệ sinh thực phẩm.

S10. Có khả năng tính toán, thiết kế, xây dựng, lắp đặt, bảo trì sửa chữa các máy và thiết bị trong các nhà máy; thiết kế và lập kế hoạch sản xuất; lập dự án; điều hành và quản lý công nghệ cho các cơ sở sản xuất, nhà máy chế biến sản phẩm công nghệ thực phẩm.

S11. Tự nghiên cứu để nâng cao trình độ trong các lĩnh vực chuyên sâu về khoa học thực phẩm. Tiếp cận, nghiên cứu và triển khai công nghệ mới, nâng cao năng suất và chất lượng sản phẩm.

2.2.Kỹ năng mềm

S12. Áp dụng hiệu quả các kỹ năng mềm như khả năng làm việc độc lập, năng động, sáng tạo; khả năng hợp tác, tổ chức, lãnh đạo và làm việc nhóm; giao tiếp hiệu quả thông qua viết, thuyết trình, thảo luận, đàm phán, làm chủ tình huống vào các công việc thực tế.

S13. Sử dụng tốt công nghệ thông tin (trình độ CNTT nâng cao) và ngoại ngữ (Anh văn bậc 3/6 khung trình độ ngoại ngữ của Việt Nam, trình độ tương đương TOEIC ≥ 450 điểm) phục vụ công việc chuyên môn và quản lý.

3.Mức tự chủ và trách nhiệm

Sinh viên cần đạt mức thái độ như được trình bày ở bên dưới để quá trình đào tạo đạt hiệu quả.

C14. Tự chủ, tự tin và có ý thức học tập suốt đời, chủ động nâng cao trình độ chuyên môn trong các hoạt động học tập, nghiên cứu và ứng dụng kiến thức chuyên môn về công nghệ thực phẩm.

C15. Có trách nhiệm công dân, có đạo đức nghề nghiệp, yêu ngành nghề, ý thức được trách nhiệm của người kỹ sư công nghệ thực phẩm trong việc nâng cao và bảo vệ sức khỏe người sử dụng thực phẩm.

C16. Tự định hướng làm việc độc lập, chuyên nghiệp trong sinh hoạt và tác phong công nghiệp, làm việc có kế hoạch và khoa học.

4. Định hướng nghề nghiệp, vị trí việc làm của sinh viên sau khi tốt nghiệp

Sau khi tốt nghiệp, kỹ sư công nghệ thực phẩm có thể định hướng nghề nghiệp và vị trí việc làm như sau:

- Làm việc ngay tại các công ty, nhà máy chế biến thực phẩm với vai trò là cán bộ điều hành sản xuất; cán bộ phòng kỹ thuật; cán bộ phòng quản lý chất lượng; cán bộ phòng kế hoạch sản xuất; cán bộ phòng nghiên cứu và phát triển sản phẩm; trong kinh doanh thiết bị, hóa chất, bao bì, phụ gia và hương liệu thực phẩm.



- Làm việc tại các trung tâm đo lường và kiểm định chất lượng, cục vệ sinh an toàn thực phẩm, các trung tâm y tế dự phòng quận, huyện, thành phố.

- Có khả năng giảng dạy và làm việc tại các trường đại học, cao đẳng, trung học chuyên nghiệp và các viện nghiên cứu.

- Tự tổ chức sản xuất và phát triển kinh doanh thực phẩm.

- Học tập nâng cao.

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

- Có khả năng tự học nâng cao kiến thức, kỹ năng chuyên môn; duy trì cải thiện kỹ năng mềm.

- Có khả năng tích lũy kinh nghiệm, chủ động nghiên cứu và ứng dụng các tiến bộ khoa học công nghệ thực phẩm vào sản xuất.

- Có thể học thêm một bằng đại học khác cùng nhóm ngành hoặc học tiếp bậc thạc sĩ hay tiến sĩ ở các trường đại học theo quy chế của Bộ Giáo dục & Đào tạo.

