

BỘ NÔNG NGHIỆP
VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN
HỌC VIỆN NÔNG NGHIỆP VIỆT NAM

MỤC TIÊU VÀ CHUẨN ĐẦU RA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC
NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM
(Food Technology)
Mã ngành: 7540101

CHUYÊN NGÀNH 1: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM (Food Technology)

**CHUYÊN NGÀNH 2: QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM
(Food Quality Management and Safety)**

1. Mục tiêu

1.1. Mục tiêu chung:

Chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm đào tạo cử nhân có kiến thức vững chắc trong lĩnh vực khoa học và công nghệ thực phẩm, có kỹ năng nghề nghiệp, kỹ năng mềm cần thiết và năng lực để triển khai sản xuất, nghiên cứu và chuyển giao công nghệ trong lĩnh vực thực phẩm phù hợp với bối cảnh kinh tế, xã hội và môi trường.

1.2. Mục tiêu cụ thể:

Người học sau khi tốt nghiệp ngành Công nghệ thực phẩm:

MT1: Thành lập, tư vấn, đầu tư và lãnh đạo các cơ sở sản xuất, kinh doanh, các đơn vị kiểm nghiệm, quản lý chất lượng thực phẩm một cách chuyên nghiệp và có đạo đức.

MT2: Phát hiện và giải quyết được các vấn đề mới của thực tiễn, đóng góp vào những tiến bộ của khoa học và công nghệ thực phẩm;

MT3: Có năng lực học tập suốt đời, bồi dưỡng nâng cao trình độ và phát triển sự nghiệp trở thành nhà lãnh đạo, nhà quản lý, chuyên gia, thực hiện trách nhiệm xã hội và đóng góp cho sự phát triển bền vững toàn cầu.

2. Chuẩn đầu ra

Hoàn thành chương trình đào tạo, người học có kiến thức, kỹ năng, năng lực tự chủ và trách nhiệm sau:

2.1. Kiến thức

* Kiến thức chung:

- CĐR1: Áp dụng tri thức khoa học cơ bản, khoa học chính trị xã hội và nhân văn trong hoạt động nghề nghiệp và đời sống.

* Kiến thức chuyên môn:

- CĐR2: Áp dụng các kiến thức khoa học thực phẩm trong nghiên cứu, sản xuất và phát triển sản phẩm thực phẩm.

- CĐR3: Phân tích ảnh hưởng của các yếu tố kỹ thuật trong dây chuyền sản xuất để đảm bảo và nâng cao chất lượng sản phẩm thực phẩm.

- CĐR4: Đánh giá công nghệ sản xuất các sản phẩm thực phẩm phù hợp các yêu cầu về kinh tế, xã hội và bảo vệ môi trường của Việt Nam và thế giới.

- CĐR5: Xây dựng hệ thống sản xuất, các chương trình và hệ thống đảm bảo chất lượng thực phẩm theo quy chuẩn quốc gia và quốc tế.

2.2. Kỹ năng

* Kỹ năng chung:

- CĐR6: Làm việc nhóm đạt mục tiêu đề ra ở vị trí là thành viên hay người lãnh đạo.

- CĐR7: Giao tiếp đa phương tiện, đa văn hoá một cách hiệu quả; Đọc hiểu tài liệu chuyên môn bằng tiếng anh.

- CĐR8: Sử dụng công nghệ thông tin và trang thiết bị hiện đại phục vụ hiệu quả hoạt động quản lý, sản xuất và kinh doanh trong lĩnh vực thực phẩm.

* Kỹ năng chuyên môn:

- CĐR9: Vận dụng tư duy phản biện và sáng tạo để giải quyết các vấn đề về nghiên cứu, công nghệ và quản lý trong ngành CNTP một cách hiệu quả.

- CĐR10: Vận dụng kỹ năng thu thập, phân tích và xử lý thông tin phục vụ NCKH và khảo sát các vấn đề của thực tiễn sản xuất.

- CĐR11: Phân tích chất lượng và an toàn của nguyên liệu, bán thành phẩm và thành phẩm.

- CĐR12: Tính toán các thông số công nghệ để lựa chọn máy và thiết bị phù hợp và đạt hiệu quả kinh tế cho quá trình sản xuất thực phẩm.

- CĐR13: Xây dựng, điều hành quy trình sản xuất và kiểm soát chất lượng thực phẩm.

2.3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm

- CĐR14: Thể hiện tinh thần khởi nghiệp và có động cơ học tập suốt đời.

- CĐR15: Có trách nhiệm xã hội và đạo đức nghề nghiệp, tuân thủ các quy định và luật về sản xuất thực phẩm.

3. Định hướng nghề nghiệp sau khi tốt nghiệp

Người học sau khi tốt nghiệp ngành Công nghệ thực phẩm có thể công tác tại các vị trí thuộc các lĩnh vực sau:

- Chuyên viên trong bộ phận kiểm tra, giám sát vệ sinh an toàn thực phẩm tại các Trung tâm, Phòng, Sở... trực thuộc bộ Y tế;
- Chuyên gia tư vấn dinh dưỡng cộng đồng tại các trung tâm dinh dưỡng và các trung tâm y tế;
- Nhân viên/lãnh đạo phòng Quản lý chất lượng (QC: Quality control), giám sát, kiểm tra chất lượng (QA: Quality Assurance); tổ trưởng, quản lý và chỉ đạo sản xuất... trong các doanh nghiệp chế biến và kinh doanh thực phẩm, doanh nghiệp sản xuất thức ăn chăn nuôi;
- Nghiên cứu viên trong các viện nghiên cứu về công nghệ thực phẩm, kiểm nghiệm thực phẩm, dinh dưỡng, công nghệ sau thu hoạch...;
- Kỹ thuật viên, nghiên cứu viên, giảng viên trong các Trường, Học viện có đào tạo ngành công nghệ thực phẩm và công nghệ sau thu hoạch;
- Tự tổ chức sản xuất, chế biến và kinh doanh nông sản, thực phẩm, phụ gia thực phẩm...

4. Định hướng học tập nâng cao trình độ sau khi tốt nghiệp

Sau khi tốt nghiệp, người học có thể học tiếp các chương trình đào tạo thạc sỹ, tiến sỹ trong nước và quốc tế về công nghệ thực phẩm, công nghệ sau thu hoạch, công nghệ chế biến nông sản, thủy hải sản, dinh dưỡng người...

5. Các chương trình đào tạo, tài liệu, chuẩn quốc tế đã tham khảo

- Bộ tiêu chuẩn AUN-QA;
- Chương trình Công nghệ thực phẩm, Trường Đại học Bách khoa Hà Nội;
- Chương trình Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm, Trường Đại học Công nghệ thực phẩm Hồ Chí Minh;
- Chương trình Food Science and Technology, Trường Đại học Monash, Malaysia;
- Chương trình Food Science and Technology, Trường Đại học Kasetart, Thái Lan;
- Chương trình Food quality and safety, Trường Đại học Jinan, Trung Quốc;
- Chương trình Food Safety and Quality Management, Trường đại học Notre Dame, Pháp.

Hà Nội, ngày 29 tháng 07 năm 2019

KT. TRƯỞNG KHOA

