

CHUẨN ĐẦU RA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Tên ngành đào tạo: Công nghệ thực phẩm (Food Technology)

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)

Trình độ đào tạo: Đại học

Mã ngành: 7540101

1. Mục tiêu đào tạo và chuẩn đầu ra:

1.1 Mục tiêu chương trình

Trong những năm đầu sau khi tốt nghiệp, người tốt nghiệp có thể:

PO1: Thành lập, tư vấn, đầu tư và quản lý 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;

PO2: Phát hiện và giải quyết được các vấn đề mới của thực tiễn, đóng góp vào những tiến bộ của ngành công nghệ thực phẩm;

PO3: Phát triển học tập suốt đời, nâng cao trình độ và phát triển sự nghiệp trở thành lãnh đạo, nhà quản lý, chuyên gia, thực hiện tốt trách nhiệm xã hội và đóng góp cho sự phát triển bền vững toàn cầu.

1.2. Chuẩn đầu ra

Kết quả học tập mong đợi của chương trình Cử Nhân CNTP	
Sau khi hoàn tất chương trình, sinh viên có thể:	
Kiến thức chung	ELO1: 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	ELO2: Áp dụng các kiến thức khoa học thực phẩm trong nghiên cứu, sản xuất và phát triển sản phẩm thực phẩm.
	ELO3: 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.
	ELO4: 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
	ELO5: 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.
Kỹ năng chung	ELO6: Làm việc nhóm đạt mục tiêu đề ra ở vị trí là thành viên hay người lãnh đạo.
	ELO7: Giao tiếp đa phương tiện, đa văn hoá một cách hiệu quả; đạt chuẩn Tiếng Anh theo qui định của Bộ GD&ĐT.
	ELO8: 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	ELO9: 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.
	ELO 10: 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.
	ELO11: Phân tích chất lượng và an toàn của nguyên liệu, bán thành phẩm và thành phẩm.
	ELO12: 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.
	ELO13: Vận hành quy trình sản xuất và kiểm soát chất lượng thực phẩm.
Thái độ	ELO14: Thể hiện tinh thần khởi nghiệp và có động cơ học tập suốt đời
	ELO15: Thực hiện trách nhiệm xã hội và thể hiện sự tôn trọng đạo đức nghề nghiệp, tuân thủ các quy định và luật về sản xuất thực phẩm.

2. Vị trí việc làm và cơ hội nghề nghiệp sau khi tốt nghiệp

Người học sau khi tốt nghiệp ngành Công nghệ thực phẩm có thể làm việc tại các vị trí:

- Chuyên viên QC, QA, RD, quản lý sản xuất tại các doanh nghiệp sơ chế, chế biến thực phẩm;
- Nhà quản lý, chuyên gia tư vấn tại các cơ sở sơ chế kinh doanh, xuất khẩu các sản phẩm thực phẩm, nông sản, phụ gia thực phẩm...
- Nhà nghiên cứu tại các viện nghiên cứu, cơ sở đào tạo trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm, quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm, công nghệ sau thu hoạch...

3. 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...