

NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

CHUYÊN NGÀNH 1: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

CHUYÊN NGÀNH 2: QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM

1. Mục tiêu đào tạo và chuẩn đầu ra

1.1. Mục tiêu chương trình

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.

Mục tiêu cụ thể:

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

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.

1.2. Chuẩn đầu ra

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

Kiến thức chung	<i>CDR1:</i> 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	<i>CDR2:</i> Áp dụng các kiến thức khoa học thực phẩm trong nghiên cứu, sản xuất và phát triển sản phẩm thực phẩm.
	<i>CDR3:</i> 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.
	<i>CDR4:</i> 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
	<i>CDR5:</i> 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	<i>CDR6:</i> Làm việc nhóm đạt mục tiêu đề ra ở vị trí là thành viên hay người lãnh đạo.
	<i>CDR7:</i> Sử dụng công nghệ thông tin, ngoại ngữ, giao tiếp đa phương tiện, phục vụ hiệu quả hoạt động quản lý, sản xuất và kinh doanh thực phẩm.

Kỹ năng chuyên môn	<i>CDR8</i> : Vận dụng tư duy phản biện, sáng tạo để giải quyết hiệu quả các vấn đề trong nghiên cứu và thực tiễn sản xuất.
	<i>CDR9</i> : 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.
	<i>CDR10</i> : Xây dựng quy trình sản xuất và kiểm soát chất lượng thực phẩm từ nguyên liệu tới thành phẩm.
Thái độ	<i>CDR11</i> : Thể hiện tinh thần khởi nghiệp và học tập suốt đời, trách nhiệm xã hội, đạo đức nghề nghiệp, tuân thủ các quy định và luật về sản xuất thực phẩm.

2. 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 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...

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...