

**MỤC TIÊU VÀ CHUẨN ĐẦU RA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO CHẤT LƯỢNG CAO  
NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM**

(Ban hành kèm theo Quyết định số: 1403 /QĐ-ĐHBK ngày 12 tháng 5 năm 2021  
của Hiệu trưởng Trường Đại học Bách khoa)

**A. THÔNG TIN TỔNG QUÁT**

1. Tên chương trình đào tạo (tên tiếng Anh):	Công nghệ thực phẩm (Food Technology)
2. Trình độ đào tạo:	Đại học
3. Mã ngành đào tạo:	7540101
4. Đối tượng tuyển sinh:	Thí sinh tốt nghiệp THPT và đạt ngưỡng đảm bảo chất lượng đầu vào theo quy định của Trường Đại học Bách khoa ở mỗi năm tuyển sinh
5. Thời gian đào tạo:	4 năm
6. Hình thức đào tạo:	Chính quy
7. Số tín chỉ yêu cầu:	130 tín chỉ
8. Thang điểm:	Thang 4
9. Văn bằng tốt nghiệp:	Bằng Cử nhân
10. Vị trí làm việc:	Người học tốt nghiệp <i>trình độ đại học (Cử nhân)</i> ngành Công nghệ thực phẩm có thể: <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Làm các công việc quản lý dây chuyền công nghệ, đảm bảo chất lượng, phát triển sản phẩm tại các đơn vị sản xuất trong lĩnh vực công nghiệp thực phẩm như sản xuất bánh, kẹo, sữa, bia, nước giải khát, sản phẩm chế biến thịt, cá, cà phê, chè, ca cao...;</li><li>✓ Làm việc tại các cơ quan, đơn vị có liên quan đến phân tích, kiểm định, quản lý chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm như các Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm, Trung tâm Y tế dự phòng và các Phòng thí nghiệm có liên quan khác ở bệnh viện, Trung tâm phân tích;</li><li>✓ Làm công việc tư vấn tại các đơn vị chuyển giao công nghệ, cung cấp thiết bị, vật tư, phụ gia, hóa chất trong lĩnh vực công nghiệp thực phẩm;</li><li>✓ Nghiên cứu khoa học thuộc các lĩnh vực về nông sản và thực phẩm ở các Viện nghiên cứu, các Trung tâm và cơ quan nghiên cứu của các Bộ, ngành, các Trường Đại học và Cao đẳng.</li></ul>
11. Khả năng nâng cao trình độ:	Sinh viên tốt nghiệp chương trình này có thể học tiếp chương trình đào tạo chuyên sâu để nhận bằng Kỹ sư hoặc chương trình đào tạo thạc sỹ cùng ngành và các ngành gần

**B. MỤC TIÊU VÀ CHUẨN ĐẦU RA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**

**I. Mục tiêu đào tạo**

## **1. Mục tiêu chung**

Mục tiêu chung của chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm, Trường Đại học Bách khoa - Đại học Đà Nẵng là đào tạo người học có phẩm chất chính trị, đạo đức; có kiến thức, kỹ năng thực hành nghề nghiệp, năng lực nghiên cứu và phát triển ứng dụng khoa học và công nghệ tương xứng với trình độ đào tạo trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm; có khả năng học tập suốt đời; có khả năng sáng tạo và trách nhiệm nghề nghiệp, thích nghi với môi trường làm việc; có sức khỏe; có ý thức phục vụ cộng đồng, đáp ứng yêu cầu phát triển kinh tế - xã hội, bảo đảm quốc phòng, an ninh và hội nhập quốc tế.

## **2. Mục tiêu cụ thể**

Trường Đại học Bách khoa - Đại học Đà Nẵng đào tạo người học tốt nghiệp chương trình đào tạo trình độ đại học ngành Công nghệ thực phẩm sẽ:

1. Vận dụng hiệu quả kiến thức về khoa học cơ bản, cơ sở ngành, chuyên ngành và kỹ năng thực hành để giải quyết các vấn đề công nghệ thuộc lĩnh vực công nghệ thực phẩm;
2. Làm việc hiệu quả trong quá trình phát triển sản phẩm thực phẩm, xây dựng quy trình công nghệ sản xuất, thiết kế hệ thống quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm;
3. Phát huy khả năng làm việc độc lập, sáng tạo; khả năng làm việc nhóm; năng lực về ngoại ngữ và công nghệ thông tin đáp ứng với môi trường làm việc chuyên nghiệp và hội nhập;
4. Hiểu biết tự nhiên-xã hội, ý thức đạo đức và trách nhiệm nghề nghiệp, ứng xử chuyên nghiệp.

## **II. Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo:**

Người học tốt nghiệp chương trình đào tạo chất lượng cao trình độ đại học ngành Công nghệ thực phẩm Trường Đại học Bách khoa - Đại học Đà Nẵng đáp ứng yêu cầu chuẩn đầu ra bậc 6 theo Khung trình độ quốc gia Việt Nam:

1. Có khả năng áp dụng kiến thức về toán, khoa học tự nhiên, khoa học thực phẩm để giải quyết các vấn đề công nghệ thuộc lĩnh vực công nghệ thực phẩm;
2. Có khả năng lựa chọn và thực hiện các kỹ thuật phân tích, thiết kế thí nghiệm để giải quyết các vấn đề thực tế trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm;
3. Có khả năng áp dụng tư duy phản biện, tư duy sáng tạo và tư duy khởi nghiệp trong các tình huống mới;
4. Có trách nhiệm và đạo đức nghề nghiệp trong sản xuất, phân phối thực phẩm trên cơ sở xem xét sự tác động của các giải pháp kỹ thuật đến sức khỏe cộng đồng;
5. Có khả năng lãnh hội và áp dụng kiến thức mới khi cần thiết, sử dụng các chiến lược học tập phù hợp;
6. Có khả năng làm việc nhóm hiệu quả;
7. Có khả năng giao tiếp hiệu quả bằng văn nói, văn viết trong các ngữ cảnh khác nhau; sử dụng hiệu quả ngôn ngữ tiếng Anh trong lĩnh vực chuyên môn; năng lực tiếng Anh đạt trình độ TOEIC tối thiểu 600; có kỹ năng sử dụng CNTT cơ bản theo quy định tại Thông tư số 03/2014/TT-BTTTT;
8. Có khả năng phát triển ý tưởng thiết kế sản phẩm và xây dựng quy trình công nghệ cho sản phẩm mới trong bối cảnh doanh nghiệp, xã hội và môi trường;
9. Có khả năng thiết kế và vận hành các hệ thống quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm tại các cơ sở sản xuất.