

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

(Ban hành kèm theo Quyết định số 818/QĐ-ĐKBB, ngày 14 tháng 08 năm 2015 của Hiệu trưởng Trường Đại học Bách khoa)

Kỹ sư được đào tạo từ chương trình Đào tạo chất lượng cao ngành Công nghệ thực phẩm sẽ đạt được các kết quả sau:

1. Có khả năng ứng dụng các kiến thức về Toán và Khoa học cơ bản vào ngành Công nghệ thực phẩm.
2. Có khả năng hiểu biết, áp dụng các thiết bị công nghệ, dụng cụ đo lường hiện đại, những kỹ năng cần thiết vận hành các dây chuyền sản xuất thực phẩm.
3. Có khả năng thiết kế, tiến hành các thí nghiệm, phân tích và xử lý kết quả thực nghiệm và áp dụng kết quả trong cải tiến quá trình sản xuất.
4. Có khả năng áp dụng kiến thức trong việc thiết kế, lắp đặt dây chuyền công nghệ.
5. Có khả năng áp dụng kiến thức trong việc quản lý chất lượng, an toàn vệ sinh trong chế biến thực phẩm.
6. Có khả năng áp dụng kiến thức trong việc phát triển sản phẩm thực phẩm
7. Có khả năng suy nghĩ độc lập và làm việc nhóm một cách có hiệu quả.
8. Có khả năng nhận dạng, phân tích và giải quyết những vấn đề về công nghệ.
9. Có khả năng trình bày, báo cáo kết quả.
10. Có khả năng học tập liên tục, suốt đời.
11. Có khả năng hiểu biết về xã hội, môi trường.
12. Có ý thức về đạo đức nghề nghiệp và trách nhiệm xã hội.