

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

*Ban hành kèm theo Quyết định số: 1736 /QĐ-ĐHBK ngày 08 tháng 10 năm 2018
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:	7540101CLC
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. Loại hình đào tạo:	Chính quy
7. Số tín chỉ yêu cầu:	120
8. Thang điểm:	Thang 4
9. Điều kiện tốt nghiệp:	Theo quy định hiện hành của Bộ Giáo dục và Đào tạo về đào tạo đại học theo hình thức tín chỉ.
10. Văn bằng tốt nghiệp:	Kỹ sư
11. Vị trí làm việc:	<p>Làm các công việc kỹ thuật, quản lý 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;</p> <p>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;</p> <p>Tư vấn, thiết kế 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;</p> <p>Nghiên cứu khoa học thuộc các lĩnh vực về nông sản và thực phẩm ở các Viện nghiên cứu, các Trung tâm và cơ</p>



	<p>quan nghiên cứu của các Bộ, ngành, các Trường Đại học và Cao đẳng;</p> <p>Giảng dạy các môn chuyên ngành ở các Trường Đại học, Cao đẳng, Trung học chuyên nghiệp, dạy nghề và các trường phổ thông.</p>
12. Khả năng nâng cao trình độ:	Sinh viên tốt nghiệp chương trình này có thể dự tuyển chương trình đào tạo thạc sĩ 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 chất lượng cao ngành Công nghệ thực phẩm, Trường Đại học Bách khoa - Đại học Đà Nẵng là đào tạo nguồn nhân lực chất lượng cao có phẩm chất chính trị, đạo đức, sức khoẻ tốt; có kiến thức, kỹ năng thực hành nghề nghiệp, năng lực nghiên cứu và phát triển ứng dụng khoa học và công nghệ đáp ứng yêu cầu phát triển trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm, phục vụ nhu cầu phát triển kinh tế - xã hội của đất nước và hội nhập quốc tế.

2. Mục tiêu cụ thể

Sinh viên sau từ 2 đến 3 năm tốt nghiệp chương trình đào tạo chất lượng cao ngành Công nghệ thực phẩm sẽ:

1. Biết áp dụng kiến thức về khoa học cơ bản, cơ sở ngành, chuyên ngành công nghệ thực phẩm để làm tốt các công việc chuyên môn;
2. Có tư duy hệ thống, tư duy phân biện, tư duy sáng tạo và khả năng học tập suốt đời;
3. Có đạo đức và trách nhiệm nghề nghiệp, hành xử chuyên nghiệp;
4. Có kỹ năng giao tiếp, làm việc nhóm hiệu quả; có năng lực về ngoại ngữ và công nghệ thông tin đáp ứng với môi trường làm việc chuyên nghiệp và hội nhập;
5. Có khả năng hình thành ý tưởng, phát triển sản phẩm thực phẩm, xây dựng quy trình công nghệ sản xuất thực phẩm, thiết kế hệ thống kiểm soát, đảm bảo chất lượng sản phẩm.

II. Chuẩn đầu ra

Sinh viên tốt nghiệp chương trình đào tạo chất lượng cao ngành Công nghệ thực phẩm có khả năng:

1. Áp dụng kiến thức toán, khoa học tự nhiên và khoa học thực phẩm để giải quyết các vấn đề chuyên ngành trong chuỗi cung ứng thực phẩm;
2. Tiến hành các thí nghiệm trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm và giải thích kết quả;
3. Hiểu biết các quy định pháp lý liên quan đến sản xuất và phân phối thực phẩm;

4. Áp dụng các kiến thức về khoa học thực phẩm, kiểm soát chất lượng để đề xuất hệ thống đảm bảo chất lượng, an toàn vệ sinh cho các quy trình sản xuất thực phẩm;
5. Phát triển ý tưởng thiết kế sản phẩm và áp dụng kiến thức về công nghệ thực phẩm để xây dựng quy trình sản xuất trong quá trình phát triển sản phẩm;
6. Áp dụng tư duy phản biện trong các tình huống mới;
7. Nhận thức được trách nhiệm 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;
8. Giao tiếp hiệu quả bằng văn nói, văn viết trong các ngữ cảnh khác nhau; giao tiếp bằng ngôn ngữ tiếng Anh;
9. Hoạt động hiệu quả trong một nhóm mà các thành viên cùng nhau chia sẻ khả năng lãnh đạo, tạo ra một môi trường cộng tác đôi bên cùng có lợi, thiết lập các mục tiêu, lập kế hoạch nhiệm vụ để đạt được các mục tiêu;
10. Linh hoạt và áp dụng kiến thức mới khi cần thiết, sử dụng các chiến lược học tập phù hợp.

HIỆU TRƯỞNG



PGS. TS. Đoàn Quang Vinh