

CHUẨN ĐẦU RA
NGÀNH KỸ THUẬT THỰC PHẨM
Mã ngành 7540102

(Ban hành kèm theo Quyết định số /QĐ-DHSPKT ngày tháng năm 2019
của Hiệu trưởng Trường Đại học Sư phạm Kỹ thuật - Đại học Đà Nẵng)

1. Tên ngành đào tạo: Kỹ thuật thực phẩm

Food Engineering

2. Trình độ đào tạo: Đại học

3. Yêu cầu về kiến thức:

Có kiến thức nền tảng về khoa học cơ bản; những kiến thức cơ sở ngành và các kiến thức chuyên ngành về lĩnh vực kỹ thuật thực phẩm.

4. Yêu cầu về kỹ năng:

* **Kỹ năng chuyên môn**

- Có kỹ năng để tư vấn về chất lượng và công nghệ trong lĩnh vực chế biến và bảo quản thực phẩm.
- Có kỹ năng thiết kế các phân xưởng, nhà máy thực phẩm.
- Có kỹ năng điều khiển các thiết bị trong dây chuyền sản xuất ở các nhà máy liên quan đến thực phẩm và đồng thời xử lý những sự cố trong quá trình sản xuất.
- Có kỹ năng để quản lý và điều hành trong dây chuyền sản xuất tại nhà máy thực phẩm.
- Có kỹ năng để thu thập, phân tích, xử lý và tổng hợp các thông tin liên quan đến lĩnh vực thực phẩm, điển hình như trong mảng phát triển các sản phẩm mới ra thị trường, các đánh giá và phân tích chất lượng nguyên liệu và sản phẩm thực phẩm....

* **Kỹ năng mềm**

- Có kỹ năng giao tiếp và làm việc nhóm; có năng lực thực hành nghề nghiệp; có khả năng làm việc độc lập, sáng tạo để giải quyết những vấn đề thuộc chuyên ngành được đào tạo đáp ứng yêu cầu phát triển của ngành và xã hội.
- Có năng lực ngoại ngữ đạt từ bậc 3/6 trở lên theo Khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc dành cho Việt Nam (Tiếng Anh tổng quát trình độ B1 tương đương TOEIC ≥ 450).
- Có kỹ năng tin học đạt chuẩn Kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin cơ bản do Bộ Thông tin và truyền thông ban hành.

5. Yêu cầu về thái độ

- Chấp hành tốt chủ trương chính sách của Đảng và pháp luật nhà nước, có trách nhiệm nghề nghiệp, thể hiện ý thức công dân và ý thức xã hội, ý thức tham gia bảo vệ môi trường và góp phần giải quyết các vấn đề xã hội trong khả năng tình huống cho phép.
- Có động cơ học tập vì sự phát triển bản thân và phục vụ nhân dân, phục vụ yêu cầu phát triển kinh tế - xã hội và hội nhập quốc tế của đất nước nghĩa vụ với gia đình, xã hội. Yêu nghề, có hoài bão lập nghiệp và ý thức học tập suốt đời. Ứng xử giao tiếp tốt trong đời sống và trong công việc. Tham gia hoạt động rèn luyện sức khỏe và thể thao cộng đồng.

- Có ý thức kỷ luật và tác phong công nghiệp.

6. Yêu cầu khác:

- Hoàn thành chương trình giáo dục thể chất và chương trình giáo dục quốc phòng.

- Hoàn thành các chương trình sinh hoạt chung của Nhà trường.

7. Chuẩn đầu ra: SV tốt nghiệp cần đạt được các tiêu chí sau:

C1. Tiếp cận về kiến thức, công nghệ và kỹ năng sử dụng các thiết bị hiện đại trong lĩnh vực chế biến và bảo quản thực phẩm.

C2. Áp dụng kiến thức chuyên môn trong việc tư vấn và thiết kế nhà máy chế biến thực phẩm.

C3. Nhận dạng, phân tích và giải quyết những vấn đề về kỹ thuật trên cơ sở tham khảo tài liệu chuyên môn và thực tiễn sản xuất.

C4. Kỹ năng vận hành cơ bản trong lĩnh vực bảo quản và chế biến thực phẩm.

C5. Tư duy sáng tạo để luôn tìm tòi, sáng tạo ra những sản phẩm mới trong lĩnh vực bảo quản và chế biến thực phẩm.

C6. Nhận biết, phân tích và cải tiến liên tục trong dây chuyền sản xuất.

C7. Trình bày kết quả.

C8. Tổ chức hiệu quả trong làm việc nhóm.

C9. Tự nghiên cứu và tự học tập.

C10. Hiểu biết về xã hội và môi trường, có phẩm chất chính trị, đạo đức tư cách, đủ sức khỏe và để tham gia xây dựng và bảo vệ Tổ Quốc.

C11. Có kiến thức và sử dụng thành thạo máy tính và phần mềm chuyên ngành phục vụ công việc. SV tốt nghiệp đạt chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin cơ bản do Bộ Thông tin và Truyền thông ban hành.

C12. Có khả năng giao tiếp và sử dụng ngoại ngữ hiệu quả trong giao tiếp thông thường và trong hoạt động chuyên môn. Chuẩn đầu ra ngoại ngữ đạt trình độ bậc 3/6 theo Khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc Việt Nam.

8. Vị trí làm việc của người học sau khi tốt nghiệp:

Sau khi hoàn thành chương trình học, sinh viên ra trường có thể đảm nhận các công việc:

- Cán bộ kỹ thuật vận hành các dạng nhà máy thuộc lĩnh vực chế biến nông sản, thực phẩm như công nghệ chế biến đường, bánh kẹo, lương thực, rau quả, cây nhiệt đới (chè, cà phê, thuốc lá...), công nghệ lên men (như rượu, bia, nước giải khát lên men, sữa, sữa chua, bơ, phô mai...), công nghệ chế biến thịt, thủy sản (như gia súc, gia cầm, thủy sản..).

- Cán bộ kiểm hóa tại các trạm hải quan cửa khẩu sân bay, hải cảng biên giới về kiểm tra chất lượng nông hải sản thực phẩm xuất nhập khẩu.

- Giảng dạy tại các trường Trung học chuyên nghiệp hoặc giảng dạy thực hành tại các trường CĐ, ĐH.

9. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi ra trường:

- Sinh viên tốt nghiệp có cơ hội học lên bậc sau đại học: Thạc sĩ – Tiến sĩ.

- Sinh viên có khả năng chuyển đổi chuyên ngành hoặc học thêm chuyên ngành thứ 2 phù hợp với ngành đào tạo.

- Có khả năng tự học để thích ứng với môi trường làm việc và khả năng học tập suốt đời.

10. Các chương trình đào tạo, chuẩn quốc tế mà nhà trường tham khảo:

- Chương trình đào tạo hệ cử nhân và kỹ sư ngành Kỹ thuật thực phẩm trường Đại học Bách khoa Hà Nội.
- Chương trình đào tạo hệ kỹ sư ngành Công nghệ thực phẩm, trường Đại học Bách khoa TP Hồ Chí Minh.
- Chương trình đào tạo hệ kỹ sư ngành Công nghệ thực phẩm, trường Đại học Bách khoa TP Hồ Chí Minh.
- Chương trình đào tạo hệ kỹ sư ngành Công nghệ thực phẩm, trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP Hồ Chí Minh.
- Chương trình đào tạo hệ kỹ sư ngành Công nghệ thực phẩm, trường Đại học Bách khoa, Đại học Đà Nẵng.
- Chương trình đào tạo hệ kỹ sư Khoa học Thực phẩm (Food science), trường Đại học ISA, Cộng hòa Pháp.
- Chương trình đào tạo hệ cử nhân Công nghệ thực phẩm (Agroalimentaire), trường Đại học Nantes, Cộng hòa Pháp.

HỘI TRƯỞNG



PGS. TS. PHAN CAO THO