

- Ngôn ngữ Pháp: DELF A1 hoặc tương đương;
- Ngôn ngữ Trung: HSK 110 điểm hoặc tương đương.

B4. Hiểu biết các vấn đề đương đại liên quan đến lĩnh vực chuyên môn;

B5. Hiểu và vận dụng các kiến thức chuyên môn sau:

B5.1. Công nghệ sản xuất thực phẩm lạnh và lạnh đông

B5.2. Công nghệ sản xuất đồ hộp thực phẩm

B5.3. Công nghệ sản xuất đồ uống và nước giải khát

B5.4. Công nghệ sản xuất đường mía, bánh, kẹo

B5.5. Công nghệ sản xuất thực phẩm truyền thống

B5.6. Đảm bảo chất lượng và an toàn – vệ sinh thực phẩm

B5.7. Quản lý sản xuất trong chế biến thực phẩm

B5.8. An toàn và vệ sinh lao động trong xí nghiệp chế biến thực phẩm

C. Kỹ năng

C1. Kỹ năng nghề nghiệp:

C1.1. Thực hiện được nhiệm vụ chuyên môn trong chế biến thực phẩm như tham gia/điều hành sản xuất; kiểm tra, kiểm soát chất lượng và an toàn – vệ sinh thực phẩm

C1.2. Đảm nhiệm được một số nhiệm vụ chuyên môn về quản lý, đảm bảo chất lượng, an toàn-vệ sinh thực phẩm

C2. Kỹ năng mềm:

C2.1. Làm việc độc lập

C2.2. Làm việc theo nhóm và với cộng đồng

C2.3. Giao tiếp và truyền đạt thông tin trong lĩnh vực chuyên môn

C2.4. Sử dụng công nghệ thông tin và ngoại ngữ phục vụ công việc chuyên môn và quản lý

C2.5. Tham gia quản lý sản xuất

3. Nơi làm việc

- Doanh nghiệp chế biến và dịch vụ thực phẩm
- Cơ quan quản lý nhà nước về thực phẩm
- Cơ quan quản lý chất lượng, an toàn-vệ sinh thực phẩm

4. Các chuẩn và chương trình tham khảo

4.1. Liệt kê các chuẩn được tham khảo:

- Chuẩn: Ngành Công nghệ Thực phẩm

- Tên tổ chức xây dựng: Trường Đại học Cần Thơ

- Địa chỉ/tài liệu tham khảo:

<http://www.ctu.edu.vn/thongtu09/chuandaura/daihoc/15Congnghethucpham.pdf>

- Chuẩn: Ngành Công nghệ Thực phẩm

- Tên tổ chức xây dựng: Trường Đại học Đà Nẵng

- Địa chỉ/tài liệu tham khảo: <http://www.udn.vn/ShareVn.asp?ID=30>

- Chuẩn: Ngành Công nghệ Thực phẩm

- Tên tổ chức xây dựng: Trường Đại học An Giang

- Địa chỉ/tài liệu tham khảo:

http://www.agu.edu.vn/sites/www.agu.edu.vn/files/chuandauraDHAG_20091228.pdf

- Chuẩn CDIO.

- Tên tổ chức xây dựng: Học viện kỹ thuật Massachusetts (MIT)

- Địa chỉ/tài liệu tham khảo: <http://www.cdio.org>

- Chuẩn AUN-QA (*ASEAN University Network - Quality Assurance*)

- Tên tổ chức xây dựng: 1998, Mạng lưới các trường đại học ASEAN

- Địa chỉ/tài liệu tham khảo: <http://www.aun-sec.org>

- Chuẩn ABET (**A**ccreditation **B**oard for **E**ngineering and **T**echnology)

- Tên tổ chức xây dựng: Hội đồng kiểm định các chương trình đào tạo khối kỹ thuật và công nghệ Hoa Kỳ

- Địa chỉ/tài liệu tham khảo: <http://www.abet.org>

4.2. Liệt kê các chương trình giáo dục được tham khảo:

- Chương trình ngành: Công nghệ thực phẩm

- Tên tổ chức xây dựng: Trường Đại học Lạc Hồng, Khoa Công nghệ Hóa & Thực phẩm

- Địa chỉ/tài liệu tham khảo:

<http://www.lhu.edu.vn/?CID=223&NewsID=11080>

- Chương trình Cử nhân kỹ thuật Thực phẩm

- Tên tổ chức xây dựng: Trường Đại học Bách Khoa Hà Nội, Viện Công nghệ Sinh học & Công nghệ Thực phẩm

- Địa chỉ/tài liệu tham khảo:

<http://sbft.hut.edu.vn/user/index.php?module=training&action=detailNews&dpId=1&sdpId=8&tnId=9&language=vi>

Phê duyệt của Hiệu trưởng

Chủ tịch hội đồng ngành

TS.Vũ Văn Xúng

TS.Vũ Ngọc Bội