

Khánh Hòa, ngày 02 tháng 12 năm 2011

## CHUẨN ĐẦU RA NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

### 1. Giới thiệu

1.1 Tên ngành đào tạo: **Công nghệ Thực phẩm**  
(**Food Technology**)

1.2 Trình độ đào tạo: Đại học

1.3 Mục tiêu chung:

Chương trình giáo dục đại học ngành *Công nghệ thực phẩm* cung cấp cho sinh viên môi trường và những hoạt động giáo dục để họ hình thành và phát triển nhân cách, đạo đức, tri thức, kỹ năng cơ bản và cần thiết nhằm đạt được thành công về nghề nghiệp trong lĩnh vực chuyên môn, đáp ứng nhu cầu xã hội.

### 2. Nội dung chuẩn đầu ra

#### A. Phẩm chất đạo đức, nhân văn và sức khỏe

- A1. Có lập trường chính trị tư tưởng vững vàng, ý thức tổ chức kỷ luật tốt, hiểu biết về các giá trị đạo đức và ý thức trách nhiệm công dân;
- A2. Có hiểu biết về văn hóa - xã hội, kinh tế và pháp luật;
- A3. Có phẩm chất đạo đức nghề nghiệp;
- A4. Có ý thức học tập để nâng cao năng lực và trình độ;
- A5. Có đủ sức khỏe để làm việc.

#### B. Kiến thức

- B1. Hiểu các nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh và đường lối cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam;
- B2. Hiểu và vận dụng kiến thức toán, khoa học tự nhiên, công nghệ thông tin và khoa học xã hội - nhân văn; và kiến thức cơ sở vào ngành đào tạo;
- B3. Trình độ ngoại ngữ đạt tối thiểu một trong các ngôn ngữ sau:
  - Ngôn ngữ Anh: TOEIC 350 điểm hoặc tương đương;
  - Ngôn ngữ Pháp: DELF A1 hoặc tương đương;
  - Ngôn ngữ Trung: HSK 130 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 chế biến sản phẩm từ cây nhiệt đới

B5.4. Công nghệ bảo quản và chế biến rau, quả

B5.5. Công nghệ sản xuất đồ uống và nước giải khát

B5.6. Công nghệ chế biến thịt, cá

B5.7. Công nghệ chế biến trứng, sữa

B5.8. Công nghệ sản xuất đường mía, bánh, kẹo

B5.9. Công nghệ sản xuất dầu, mỡ thực phẩm

B5.10. Công nghệ bảo quản và chế biến ngũ cốc

B5.11. Công nghệ sản xuất thực phẩm truyền thống

B5.12. Công nghệ chế biến muối ăn

B5.13. Đảm bảo chất lượng và an toàn – vệ sinh thực phẩm

B5.14. Nghiên cứu và phát triển sản phẩm

B5.15. Thiết kế dây chuyền công nghệ chế biến thực phẩm

B5.16. Quản lý, tổ chức sản xuất và marketing trong chế biến thực phẩm

B5.17. Sử dụng hiệu quả nguồn tài nguyên (nguyên liệu, nước, năng lượng, ...) và kiểm soát ô nhiễm trong chế biến thực phẩm

B5.18. An toàn và vệ sinh lao động trong xí nghiệp chế biến thực phẩm

### **C. Kỹ năng**

C1. Kỹ năng nghề nghiệp:

C1.1. Tổ chức và điều hành sản xuất trong chế biến thực phẩm

C1.2. Phân tích, đánh giá, kiểm soát các chỉ tiêu đảm bảo chất lượng, an toàn-vệ sinh thực phẩm

C1.3. Nghiên cứu và phát triển công nghệ và sản phẩm thực phẩm

C1.4. Giảng dạy tại các cơ sở đào tạo về lĩnh vực 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. Thu thập, xử lý thông tin để giải quyết vấn đề trong lĩnh vực chuyên môn.

C2.5. Sử dụng công nghệ thông tin và ngoại ngữ phục vụ công việc chuyên môn và quản lý.

C2.6. Quản lý và lãnh đạo nhóm.

### 3. Nơi làm việc

3.1. Doanh nghiệp chế biến và dịch vụ thực phẩm

3.2. Cơ quan quản lý nhà nước về thực phẩm

3.3. Cơ quan phân tích, kiểm định, quản lý chất lượng, an toàn - vệ sinh thực phẩm

3.4. Cơ sở nghiên cứu thực phẩm

3.5. Cơ sở đào tạo về chế biến thực phẩm

### 4. Các bộ tiêu chuẩn kiểm định và chương trình tham khảo

4.1. Các bộ tiêu chuẩn kiểm định

- 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. Các chương trình giáo dục

- Chuẩn đầu ra Chương trình Kỹ sư Khoa học & Công nghệ Thực phẩm

- Tên tổ chức xây dựng: Đại học Quốc gia Tp.HCM – Trường Đại học Bách Khoa, Khoa Kỹ thuật Hóa học

- Địa chỉ/tài liệu tham khảo:

[http://www.aao.hcmut.edu.vn/docs/cdr\\_2009/khoa\\_hoa/hc\\_thucpham.html](http://www.aao.hcmut.edu.vn/docs/cdr_2009/khoa_hoa/hc_thucpham.html)

- Chuẩn đầu ra của các chương trình giáo dục đại học 2009 (Kỹ thuật Thực phẩm)

- Tên tổ chức xây dựng: Trường Đại học Bách khoa Hà Nội

- Địa chỉ/tài liệu tham khảo: <http://www.hut.edu.vn/web/vi/chuan-dau-ra>.
  - 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](http://www.agu.edu.vn/sites/www.agu.edu.vn/files/chuandauraDHAG_20091228.pdf)
  - Chương trình ngành: Công nghệ thực phẩm
    - Tên tổ chức xây dựng: Đại học Quốc gia Tp.HCM – Trường Đại học Bách Khoa, Khoa Kỹ thuật Hóa học
    - Địa chỉ/tài liệu tham khảo:  
[http://www.dch.hcmut.edu.vn/index.php?option=com\\_docman&Itemid=257](http://www.dch.hcmut.edu.vn/index.php?option=com_docman&Itemid=257)
  - 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>.
-