



TRƯỜNG ĐH NGUYỄN TẤT THÀNH

**CHUẨN ĐẦU RA**  
NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Quyết định số:  
441/QĐ-NTT

Ngày ban hành  
28/06/2018

Lần ban hành: 01

## I. THÔNG TIN CHUNG

### 1. Tên ngành đào tạo

- Tên tiếng Việt: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM
- Tên tiếng Anh: Food Technology

### 2. Thời gian đào tạo: 3.5 năm

### 3. Loại hình đào tạo: Chính quy

### 4. Tổng số tín chỉ/ khoá: 145 tín chỉ

### 5. Mã ngành tuyển sinh: 7540101

### 6. Khoá học áp dụng: 2018

## II. MỤC TIÊU VÀ CHUẨN ĐẦU RA CỦA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

### 1. Mục tiêu đào tạo (Program goals)

#### 1.1. Mục tiêu tổng quát (Program general goals)

- Đào tạo người học có phẩm chất chính trị, đạo đức, có ý thức phục vụ nhân dân; có khả năng tự học suốt đời, có kỹ năng giao tiếp và làm việc theo nhóm; có sức khoẻ đáp ứng yêu cầu xây dựng và bảo vệ Tổ quốc.
- Đào tạo người học có kiến thức khoa học cơ bản và kiến thức chuyên môn vững chắc, có kỹ năng thực hành nghề nghiệp thành thạo, có khả năng thích ứng cao với môi trường kinh tế - xã hội, có thái độ và đạo đức nghề nghiệp đúng đắn, có khả năng làm việc độc lập, sáng tạo và có năng lực phát hiện, giải quyết những vấn đề thuộc chuyên ngành được đào tạo.

#### 1.2. Mục tiêu cụ thể (Program specific goals)

Sinh viên tốt nghiệp ngành Công nghệ thực phẩm có thể:

- Am hiểu các kiến thức về thành phần, tính chất chức năng và giá trị dinh dưỡng của nguyên vật liệu thực phẩm, các quy trình công nghệ, thiết bị chế biến và phương pháp bảo quản thực phẩm;
- Sử dụng công nghệ thông tin và ngoại ngữ để thu thập, xử lý thông tin theo tư duy phản biện và toàn cục để giải quyết vấn đề và sự cố xảy ra trong quy trình sản xuất;
- Có khả năng làm việc độc lập và làm việc nhóm hiệu quả, có kỹ năng giao tiếp và truyền đạt thông tin trong giao các giao tiếp trong ngành và liên ngành;

- Vận dụng kiến thức để phân tích, đánh giá và kiểm soát các chỉ tiêu ảnh hưởng tới chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm, nghiên cứu, cải tiến và phát triển.

## 2. Kết quả học tập mong đợi của chương trình đào tạo (Program learning outcomes)

### 2.1. Các điều kiện về ngoại ngữ, tin học và kỹ năng mềm để xét tốt nghiệp

TT	Tên chứng chỉ
1	Tiếng Anh TOEIC QT 400
2	Chứng chỉ kỹ năng mềm: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kỹ năng giải quyết vấn đề</li> <li>- Kỹ năng quản lý thời gian</li> <li>- Kỹ năng soạn thảo văn bản</li> </ul>

### 2.2. Kết quả học tập mong đợi (KQHTMD) của Chương trình đào tạo

Sinh viên tốt nghiệp (SVTN) ngành Công nghệ thực phẩm có:

#### **Kiến thức:**

1. 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;
2. Có trình độ ngoại ngữ đạt tối thiểu TOEIC 400 hoặc tương đương và chứng chỉ tin học văn phòng;
3. Vận dụng kiến thức khoa học tự nhiên-xã hội và kiến thức cơ sở ngành vào ngành công nghệ thực phẩm;
4. Am hiểu về thành phần, tính chất chức năng, giá trị dinh dưỡng của nguyên vật liệu thực phẩm và quy trình công nghệ chế biến, bảo quản thực phẩm;
5. Có nền tảng về quy trình và hệ thống quản lý chất lượng thực phẩm;
6. Hiểu rõ quy trình nghiên cứu, cải tiến và phát triển sản phẩm mới, nâng cao năng suất và chất lượng sản phẩm;

#### **Kỹ năng:**

7. Tổ chức, quản lý và điều hành sản xuất và chế biến thực phẩm
8. Phân tích, đánh giá và kiểm soát các chỉ tiêu ảnh hưởng tới chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm
9. Nghiên cứu và phát triển sản phẩm thực phẩm
10. Có khả năng làm việc độc lập và làm việc nhóm hiệu quả
11. Có kỹ năng giao tiếp và truyền đạt thông tin trong lĩnh vực chuyên môn
12. Ứng dụng công nghệ thông tin và ngoại ngữ phục vụ công việc nghiên cứu, sản xuất và giải quyết vấn đề

#### **Thái độ:**

13. Có trách nhiệm công dân, phẩm chất chính trị tốt
14. Yêu ngành nghề và có ý thức đạo đức nghề nghiệp
15. Hình thành tác phong công nghiệp, làm việc có kế hoạch và khoa học



16. Nhận thức về sự cần thiết và khả năng tham gia vào việc học tập suốt đời.

**Năng lực nghề nghiệp**

SV tốt nghiệp kỹ sư ngành Công nghệ thực phẩm có năng lực:

- Kiểm soát chất lượng thực phẩm;
- Đảm bảo chất lượng thực phẩm;
- Nghiên cứu và phát triển sản phẩm thực phẩm;
- Kỹ thuật phòng thí nghiệm;
- Kinh doanh sản phẩm thực phẩm, phụ gia, thiết bị chế biến thực phẩm;
- Tư vấn, thương mại sản phẩm thực phẩm.

**III. NHỮNG VỊ TRÍ VIỆC LÀM MÀ NGƯỜI HỌC SAU KHI TỐT NGHIỆP CÓ THỂ LÀM ĐƯỢC**

Sinh viên tốt nghiệp có thể:

- o Đảm nhận công việc tại cơ sở chế biến, kinh doanh, đào tạo, nghiên cứu và quản lý thực phẩm;
- o Là kỹ thuật viên trong phòng thí nghiệm, các cơ quan kiểm định, đánh giá chất lượng thực phẩm, nhân viên trong viện nghiên cứu;
- o Làm quản lý một hay nhiều khâu trong dây chuyền sản xuất ở công ty, nhà máy chế biến thực phẩm;
- o Tham gia giảng dạy ở các cơ quan nghiên cứu, cơ sở giáo dục trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm;
- o Nghiên cứu phát triển sản phẩm mới trên nền tảng sản phẩm truyền thống

**IV. KHẢ NĂNG HỌC TẬP NÂNG CAO TRÌNH ĐỘ SAU KHI TỐT NGHIỆP**


Sau khi tốt nghiệp, sinh viên có đủ kiến thức và khả năng để tiếp tục theo học các chương trình đào tạo sau đại học chuyên ngành Công nghệ thực phẩm. Ngoài ra, khả năng nắm vững ngoại ngữ chuyên ngành cũng tạo điều kiện thuận lợi cho sinh viên khi học tập trong môi trường quốc tế.

**V. CÁC CHUẨN ĐẦU RA ĐÃ THAM KHẢO**

Chương trình đào tạo Kỹ sư Công nghệ thực phẩm được thiết kế dựa trên định hướng khung của Bộ GD&ĐT và trường Đại học Nguyễn Tất Thành, tham chiếu khung chương trình đào tạo kỹ sư Công nghệ thực phẩm của các trường đại học có uy tín trong và ngoài nước (trường Đại học Bách khoa TP.HCM, trường Đại học Queensland (Úc), trường Đại học Manitoba (Canada), trường Đại học Massey (New Zealand)). Bên cạnh đó, chương trình cũng được xây dựng, điều chỉnh trên cơ sở tham chiếu ý kiến của các đối tượng có liên quan như nhà sử dụng lao động, giảng viên, cựu sinh viên, sinh viên,...

*Tp.HCM, ngày 13 tháng 8 năm 2018*

**TRƯỞNG KHOA**

  
Trần Thị Như Trang >>> Trang 3