

**QUYẾT ĐỊNH**

**Ban hành chuẩn đầu ra ngành Công nghệ thực phẩm trình độ đại học**

**HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG ĐẠI HỌC KỸ THUẬT - CÔNG NGHỆ CẦN THƠ**

Căn cứ Quyết định số 249/QĐ-TTg ngày 29 tháng 01 năm 2013 của Thủ tướng Chính phủ về việc thành lập Trường Đại học Kỹ thuật - Công nghệ Cần Thơ;

Căn cứ Thông tư số 07/2015/TT-BGDĐT ngày 16 tháng 4 năm 2015 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo ban hành quy định về khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp đối với mỗi trình độ đào tạo của giáo dục đại học và quy trình và quy trình xây dựng, thẩm định, ban hành chương trình đào tạo trình độ đại học, thạc sĩ, tiến sĩ;

Căn cứ Quyết định số 1982/QĐ-TTg ngày 18 tháng 10 năm 2016 của Thủ tướng Chính phủ về việc phê duyệt Khung trình độ Quốc gia Việt Nam.

Căn cứ Thông tư số 04/2016/TT-BGDĐT ngày 14 tháng 3 năm 2016 về việc ban hành Quy định về tiêu chuẩn đánh giá chất lượng chương trình đào tạo các trình độ của giáo dục đại học;

Căn cứ Quyết định số 493/QĐ-ĐHKTCN ngày 31 tháng 12 năm 2017 của Hiệu trưởng Trường Đại học Kỹ thuật - Công nghệ Cần Thơ về việc ban hành Quy định đào tạo trình độ đại học chính quy theo hệ thống tín chỉ;

Căn cứ Nghị định số 99/2019/NĐ-CP ngày 30 tháng 12 năm 2019 của Chính phủ về việc ban hành Quy định chi tiết và hướng dẫn thi hành một số điều của Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật giáo dục đại học;

Theo đề nghị của Trưởng phòng Đào tạo.

**QUYẾT ĐỊNH**

**Điều 1.** Ban hành chuẩn đầu ra ngành Công nghệ thực phẩm trình độ đại học (theo phụ lục đính kèm).

**Điều 2.** Phòng Đào tạo, Phòng Công tác chính trị và Quản lý sinh viên, Phòng Đảm bảo chất lượng và Khảo thí, Khoa CNTP & CNSH và sinh viên chịu trách nhiệm thi hành quyết định này kể từ ngày ký. /.

Nơi nhận:

- Như Điều 2;
- Công TTĐT Trường;
- Lưu: VT, P.ĐT



**PGS.TS Huỳnh Thanh Nhã**

## CHUẨN ĐẦU RA NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

(Ban hành theo quyết định số: 398 /QĐ-ĐHKTCN ngày 10 tháng 9 năm 2020  
của Hiệu trưởng Trường Đại học Kỹ thuật - Công nghệ Cần Thơ)

### 1. Tên ngành đào tạo

- Tên tiếng Việt: Công nghệ thực phẩm
- Tên tiếng Anh: Food Technology
- Mã ngành: 7540101

### 2. Trình độ đào tạo: Đại học

### 3. Tên văn bằng: Kỹ sư

### 4. Yêu cầu về kiến thức

- Khái quát hóa được các nguyên lý cơ bản của Chủ nghĩa Mác-Lênin, Tư tưởng Hồ Chí Minh, Đường lối cách mạng của Đảng Cộng Sản Việt Nam và các vấn đề cơ bản về Quốc phòng.
- Áp dụng toán học và khoa học cơ bản vào các vấn đề trong lĩnh vực chế biến và bảo quản thực phẩm.
- Thiết kế và thao tác các thí nghiệm, phân tích và giải thích số liệu thí nghiệm trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm.
- Thiết kế một hệ thống, một thiết bị hoặc một quy trình chế biến hay bảo quản thực phẩm để đáp ứng các yêu cầu thực tiễn.
- Phân tích những tác động của những giải pháp kỹ thuật đến xã hội và môi trường trong bối cảnh toàn cầu.
- Áp dụng công nghệ thông tin và thiết bị kỹ thuật hiện đại cần thiết cho nghiên cứu và thực tiễn sản xuất.
- Lập kế hoạch, tổ chức và giám sát quá trình đánh giá chất lượng sản phẩm và phát triển sản phẩm mới.
- Quản lý, điều hành dây chuyền sản xuất sản phẩm thực phẩm.

### 5. Yêu cầu về kỹ năng

- Nhận diện và giải quyết các vấn đề kỹ thuật và các vấn đề xã hội.
- Tham gia làm việc nhóm một cách tích cực và hiệu quả.
- Thể hiện khả năng giao tiếp hiệu quả tại nơi làm việc, bao gồm giao tiếp nói, viết và các dạng khác.



- Thể hiện khả năng phân biệt, phê phán phù hợp ở nơi làm việc.
- Có năng lực ngoại ngữ và tin học đạt chuẩn đầu ra của Nhà trường.

#### **6. Yêu cầu về mức tự chủ và trách nhiệm**

- Thể hiện tính chuyên nghiệp trong sinh hoạt và tác phong công nghiệp, làm việc có kế hoạch và khoa học.
- Thể hiện tinh thần hợp tác cao trong công việc, trách nhiệm và đạo đức nghề nghiệp.
- Tuân thủ chính sách, pháp luật của Nhà nước, quy định của cơ quan làm việc sau khi tốt nghiệp.
- Thể hiện ý chí cầu tiến, không ngừng học hỏi để nâng cao trình độ chuyên môn nghiệp vụ.

#### **7. Vị trí làm việc của người học sau khi tốt nghiệp**

- Làm việc tại các công ty, doanh nghiệp sản xuất và kinh doanh lương thực, thực phẩm và các sản phẩm có liên quan.
- Các cơ quan quản lý, kiểm định, nghiên cứu và chuyển giao công nghệ.
- Các đơn vị đào tạo khoa học – kỹ thuật liên quan đến lĩnh vực khoa học và công nghệ.



#### **8. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi ra trường**

Có khả năng học tập, nâng cao trình độ chuyên ngành Công nghệ thực phẩm và các ngành gần như Công nghệ sinh học, Công nghệ sau thu hoạch.

#### **9. Các chương trình, tài liệu, chuẩn quốc tế mà nhà trường tham khảo**

Chuẩn đầu ra ngành Công nghệ thực phẩm được thiết kế trên cơ sở tham khảo các chuẩn quốc tế như: ABET, CDIO và chương trình đào tạo ngành Công nghệ thực phẩm của các trường đại học uy tín trong nước như: Trường Đại học Bách khoa Thành phố Hồ Chí Minh, Đại học Cần Thơ, Đại học Công nghiệp Thành phố Hồ Chí Minh.