

UBND THÀNH PHỐ CẦN THƠ
TRƯỜNG ĐẠI HỌC
KỸ THUẬT - CÔNG NGHỆ CẦN THƠ

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

CHUẨN ĐẦU RA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO ĐẠI HỌC CHÍNH QUY NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

(Ban hành kèm theo Quyết định số: 494/ĐHKTCN ngày 27 tháng 6 năm 2022
của Hiệu trưởng Trường Đại học Kỹ thuật - Công nghệ Cần Thơ)

Tên ngành đào tạo tiếng Việt: Công nghệ thực phẩm

Tên ngành đào tạo tiếng Anh: Food technology

Trình độ đào tạo: Đại học

Thời gian đào tạo: 4,5 năm

1. Mục tiêu của chương trình đào tạo (POs)

1.1. Mục tiêu chung

Chương trình đào tạo (CTĐT) được thiết kế với mục tiêu đào tạo kỹ sư Công nghệ thực phẩm có kiến thức chuyên môn về chế biến, bảo quản lương thực thực phẩm; có kỹ năng thực hiện các hoạt động quản lý, vận hành, kiểm tra chất lượng, thiết kế các quy trình chế biến thực phẩm; đồng thời có đạo đức nghề nghiệp trong lĩnh vực sản xuất kinh doanh thực phẩm, đáp ứng nhu cầu nguồn nhân lực địa phương và cả nước, đặc biệt cho vùng đồng bằng sông Cửu Long dồi dào về nguyên liệu nông thủy sản.

1.2 Mục tiêu cụ thể

- Về kiến thức

PO1: Có kiến thức lý luận chính trị cơ bản như Chủ nghĩa Mác - Lênin; Tư tưởng Hồ Chí Minh; Đường lối cách mạng của Đảng Cộng Sản Việt Nam

PO2: Áp dụng các kiến thức khoa học tự nhiên như Toán, Lý, Hóa, Sinh và Tin học ứng dụng vào các hoạt động khoa học cơ bản và ứng dụng trong các hoạt động sản xuất và nghiên cứu thường gặp.

PO3: Xác định vấn đề và hướng giải quyết vấn đề kỹ thuật liên quan đến bảo quản và chế biến lương thực - thực phẩm, đặc biệt là các sản phẩm nông thủy hải sản của vùng đồng bằng sông Cửu Long.

PO4: Khả năng thiết kế, cải tiến, quản lý và vận hành các trang thiết bị, hệ thống và quy trình công nghệ thực phẩm theo yêu cầu, cũng như tiếp cận và áp dụng các quy trình công nghệ sản xuất tiên tiến trên thế giới.



- Về Kỹ năng

PO5: Tiến hành các phương pháp nghiên cứu khoa học về thực phẩm, phân tích và giải thích các số liệu nhằm tạo tiền đề cho việc nghiên cứu trong các lĩnh vực chuyên ngành và học tập nâng cao.

PO6: Quản lý chất lượng thực phẩm, vận dụng các hệ thống quản lý chất lượng thực phẩm và các quy phạm pháp luật về thực phẩm trong sản xuất, vận chuyển, kinh doanh thực phẩm; các nguyên tắc về an toàn trong chế biến thực phẩm, an toàn trong sản xuất công nghiệp. Thực hiện các phương pháp kiểm nghiệm và quy trình kiểm nghiệm, đánh giá chất lượng thực phẩm; cập nhật, tổng hợp và phân tích các vấn đề liên quan đến an toàn thực phẩm và hệ thống pháp luật có liên quan.

PO7: Phát triển sản phẩm thực phẩm mới đáp ứng nhu cầu xã hội.

PO8: Tư duy sáng tạo, phương pháp làm việc khoa học, khả năng làm việc độc lập và làm việc theo nhóm. Kỹ năng giao tiếp hiệu quả, báo cáo và thuyết trình ý tưởng.

- Mức tự chủ và trách nhiệm

PO9: Có tính chuyên nghiệp trong sinh hoạt và làm việc như tác phong công nghiệp, làm việc có kế hoạch, khoa học; có tinh thần hợp tác khi làm việc nhóm. Có tinh thần không ngừng học tập nâng cao trình độ chuyên môn nghiệp vụ. Yêu nước, yêu ngành nghề; làm việc theo pháp luật và có ý thức bảo vệ môi trường.

1.3 Trình độ ngoại ngữ, tin học

Thực hiện theo quy định hiện hành của nhà Trường về chuẩn đầu ra ngoại ngữ và kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin đối với sinh viên đại học chính quy (Quyết định số 478/QĐ-ĐHKTCN ngày 06 tháng 11 năm 2020).

1.4 Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp

Sinh viên tốt nghiệp kỹ sư Công nghệ thực phẩm có khả năng làm các công việc nghiên cứu, thiết kế, lắp đặt, vận hành và quản lý kỹ thuật các dây chuyền sản xuất thực phẩm; tổ chức điều hành sản xuất, kinh doanh, quản lý chất lượng sản phẩm thực phẩm.

Làm việc tại các doanh nghiệp kinh doanh, các cơ sở sản xuất thủy hải sản, lương thực, thực phẩm,... hoặc công tác tại các cơ quan quản lý, kiểm định, nghiên cứu và chuyển giao công nghệ trong lĩnh vực chế biến và bảo quản sản phẩm thực phẩm.

Lĩnh vực giáo dục – nghiên cứu khoa học: Các trường Đại học, cao đẳng, Các trường trung cấp chuyên nghiệp, Các trường cao đẳng - trung cấp nghề, Các cơ sở, trung tâm đào tạo nghề, các viện/trung tâm nghiên cứu và chuyển giao công nghệ thuộc lĩnh vực công nghệ thực phẩm

2. Chuẩn đầu ra

2.1. Kiến thức

K1. Vận dụng được các kiến thức cơ bản về khoa học xã hội - nhân văn, khoa học chính trị và pháp luật, giáo dục thể chất, giáo dục quốc phòng làm nền tảng cho việc tiếp thu kiến thức chuyên ngành công nghệ thực phẩm.

K2. Áp dụng toán học, công nghệ thông tin và khoa học cơ bản cho nghiên cứu và thực tiễn sản xuất thực phẩm.

K3. Phân biệt được các quá trình và thiết bị cơ bản trong công nghệ chế biến thực phẩm.

K4. Đánh giá được các biến đổi trong quá trình sản xuất, bao gồm các biến đổi về vật lý, hóa học và vi sinh.

K5. Lựa chọn kế hoạch, cách thức tổ chức và giám sát quá trình chế biến, bảo quản và phát triển sản phẩm mới.

K6. Áp dụng kiến thức về quản lý, điều hành trong vận hành dây chuyền sản xuất sản phẩm thực phẩm.

2.2. Kỹ năng

S1. Đạt được trình độ tiếng Anh: TOEIC 450 hoặc khung trình độ ngoại ngữ bậc 3/6 theo Khung năng lực ngoại ngữ Việt Nam; Đạt được trình độ ứng dụng CNTT cơ bản.

S2. Phân tích được các vấn đề và truyền đạt giải pháp có liên quan quan đến người khác trong quá trình thực hiện những nhiệm vụ cụ thể hoặc phức tạp, đa dạng trong chuyên môn.

S3. Hình thành các kỹ năng nghề nghiệp về phân tích, đánh giá, kiểm soát chất lượng thực phẩm; phát triển sản phẩm thực phẩm.

S4. Vận hành được các thiết bị cơ bản trong học tập, nghiên cứu khoa học và thực tiễn ngành nghề.

S5. Tổ chức làm việc nhóm một cách tích cực, hiệu quả, tư duy và sáng tạo trong công việc.

S6. Hình thành kỹ năng giao tiếp hiệu quả và kỹ năng phản biện, phê phán phù hợp.

2.3. Mức tự chủ và trách nhiệm

C1. Phối hợp làm việc theo nhóm trong điều kiện làm việc thay đổi, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm.

C2. Tổ chức được quy trình hướng dẫn, giám sát những người khác thực hiện nhiệm vụ xác định trong các hoạt động chuyên môn về lĩnh vực công nghệ thực phẩm.

C3. Tham gia lập kế hoạch, điều phối, quản lý các nguồn lực, quản lý thời gian trong các hoạt động chuyên môn về lĩnh vực công nghệ thực phẩm.



Ma trận liên kết giữa mục tiêu và chuẩn đầu ra của CTĐT

Chuẩn đầu ra		Kiến thức				Kỹ năng				Mức tự chủ và trách nhiệm
		PO1	PO2	PO3	PO4	PO5	PO6	PO7	PO8	PO9
Kiến thức	K1	X								
	K2		X	X						
	K3		X	X						
	K4		X	X	X					
	K5			X	X					
	K6			X	X					
Kỹ năng	S1					X				
	S2						X			
	S3					X	X			
	S4					X	X	X		
	S5								X	
	S6								X	
Mức tự chủ và trách nhiệm	C1									X
	C2									X
	C3									X



Trưởng Minh Nhật Quang