



Chuẩn đầu ra ngành Công nghệ Thực phẩm

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

2) *Trình độ đào tạo:* Đại học;

3) *Yêu cầu về kiến thức:*

- Có kiến thức cơ sở và chuyên sâu về công nghệ thực phẩm trong các lĩnh vực: chế biến, bảo quản thực phẩm; quản lý và đảm bảo chất lượng thực phẩm;
- Vận dụng được các kiến thức chuyên ngành để quản lý và vận hành thiết bị, dây chuyền chế biến và bảo quản thực phẩm; tính toán, thiết kế hệ thống thiết bị trong công nghệ thực phẩm; quản lý và đảm bảo chất lượng thực phẩm; nghiên cứu phát triển các sản phẩm mới.

4) *Yêu cầu về kỹ năng*

a. Kỹ năng nghề nghiệp

- Có kỹ năng vận hành, quản lý hệ thống thiết bị, dây chuyền trong chế biến, bảo quản thực phẩm
- Tính toán, thiết kế hệ thống thiết bị trong công nghệ thực phẩm
- Phân tích, đánh giá, kiểm soát chất lượng sản phẩm, nghiên cứu phát triển sản phẩm mới trong công nghệ thực phẩm

b. Kỹ năng mềm

- Có tác phong làm việc chuyên nghiệp và tự học nâng cao trình độ chuyên môn;
- Thu thập, xử lý thông tin để giải quyết vấn đề trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm;
- Đạt trình độ năng lực ngoại ngữ bậc 3/6 khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam; đạt chuẩn kỹ năng về công nghệ thông tin theo quy định tại thông tư 03/2014/TT-BTTTT; sử dụng công nghệ thông tin và ngoại ngữ phục vụ công việc chuyên môn.

5) *Yêu cầu về thái độ*

- Có đạo đức nghề nghiệp, ý thức tổ chức kỷ luật lao động và tôn trọng nội quy của cơ quan, doanh nghiệp
- Ý thức cộng đồng và tác phong công nghiệp, trách nhiệm công dân; có tinh thần cầu tiến, hợp tác và giúp đỡ đồng nghiệp
- Cập nhật kiến thức, cần cù chịu khó và sáng tạo trong công việc

6) *Vị trí làm việc của người học sau khi tốt nghiệp*

- Vận hành, quản lý hệ thống thiết bị, dây chuyền trong chế biến, bảo quản thực phẩm; thiết kế hệ thống thiết bị trong công nghệ thực phẩm; phân tích, đánh giá,



TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP HÀ NỘI

kiểm soát chất lượng sản phẩm; nghiên cứu phát triển sản phẩm mới trong công nghệ thực phẩm;

- Làm việc tại các Viện, Trung tâm kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm, Trung tâm đo lường kiểm định chất lượng; các công ty, nhà máy sản xuất, kinh doanh thuộc lĩnh vực công nghệ thực phẩm như: công nghệ sản xuất sữa và các sản phẩm từ sữa; sản xuất bánh kẹo; sản xuất rượu, bia, nước giải khát; công nghệ sau thu hoạch rau quả, sau thu hoạch lương thực; công nghệ chế biến thịt và các sản phẩm từ thịt, chế biến và bảo quản thủy hải sản; phụ gia thực phẩm....

- Nghiên cứu tại các Trung tâm, Viện nghiên cứu, giảng dạy ở các trường cao đẳng, đại học liên quan.

- Tự lập nghiệp trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm

7) Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi ra trường:

Có đủ cơ sở kiến thức để tiếp tục học ở bậc Thạc sĩ, Tiến sĩ tại các cơ sở đào tạo trong nước và quốc tế.

8) Các chương trình, tài liệu chuẩn quốc tế mà nhà trường tham khảo

- Trường Đại học Bách Khoa Hà Nội

- Trường Đại học PennState (Mỹ)