

Mục tiêu giáo dục

Chương trình Công Nghệ Thực phẩm trang bị cho người học nhận thức về đạo đức nghề nghiệp, kiến thức chuyên môn và kỹ năng thực hành tương xứng với trình độ đại học. Xây dựng cho người học năng lực làm việc và phát triển nghề nghiệp trong bối cảnh hội nhập và toàn cầu hóa. Có khả năng phát triển nghề nghiệp theo các định hướng khác nhau thuộc lĩnh vực bảo quản, chế biến và phát triển sản phẩm mới trên suốt chuỗi cung ứng thực phẩm từ trang trại đến bàn ăn. Có tư duy phản biện và các kỹ năng giao tiếp nhằm phối hợp linh hoạt với nhiều bộ phận khác nhau trong một tổ chức/một cơ sở và hội nhập vào môi trường làm việc thực tế.

Chuẩn đầu ra

Tốt nghiệp chương trình Công nghệ thực phẩm trình độ Đại học, sinh viên sẽ đạt được những nhận thức và kỹ năng sau:

❖ Thái độ và đạo đức nghề nghiệp

1. Khả năng nhận thức được vị trí của ngành công nghệ thực phẩm trong nền kinh tế quốc gia và vai trò đối với xã hội.
2. Hiểu và biết được các quy định pháp lý trong nước và toàn cầu về sản xuất và tiêu thụ sản phẩm thực phẩm.
3. Hiểu được mối tương quan giữa thực phẩm – dinh dưỡng và sức khỏe cộng đồng. Thể hiện được các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp và khả năng hội nhập trong công việc.

❖ Năng lực chuyên môn

1. Hiểu và biết được bản chất và sự biến đổi của các nguồn nguyên liệu, tác động của chúng đến các quá trình bảo quản, chế biến thực phẩm.
2. Hiểu và biết được cơ chế gây hư hỏng thực phẩm và các biện pháp kiểm soát.
3. Hiểu và có khả năng ứng dụng các quá trình cơ bản trong công nghệ thực phẩm trong bảo quản, chế biến thực phẩm. Có khả năng kết hợp khoa học và công nghệ thực phẩm để áp dụng, giải quyết các tình huống thực tế
4. Biết tính chất của các vật liệu làm bao bì và sử dụng trong bảo quản thực phẩm
5. Hiểu và có khả năng ứng dụng các nguyên tắc đảm bảo chất lượng để kiểm soát và quản lý chất lượng sản phẩm trong chuỗi cung ứng thực phẩm
6. Hiểu và có khả năng áp dụng các nguyên tắc thực hành vệ sinh an toàn thực phẩm để kiểm soát và phòng ngừa ngộ độc thực phẩm. Có khả năng nhận diện các nguy cơ gây ngộ độc trong chuỗi sản xuất từ trang trại đến bàn ăn để kiểm soát an toàn thực phẩm theo chuỗi
7. Có khả năng phân tích, đánh giá nhu cầu, thị hiếu người tiêu dùng từ đó phát triển sản phẩm mới
8. Có khả năng vận dụng những hiểu biết về giá trị dinh dưỡng trong việc phát triển sản phẩm và xây dựng chế độ ăn uống
9. Có khả năng thiết kế và thực hiện thí nghiệm nhằm xây dựng quy trình chế biến để sản xuất thực phẩm đạt chất lượng và an toàn.
10. Có khả năng thực hiện các phép thử và đánh giá chất lượng của các nguyên phụ liệu và sản phẩm thực phẩm

❖ Khả năng hội nhập và học tập suốt đời

1. Chứng tỏ được việc sử dụng, thực hành kỹ năng giao tiếp đối thoại và bằng văn bản. Bao gồm các kỹ năng viết báo cáo khoa học, thư từ và bản ghi nhớ; truyền đạt thông tin khoa học kỹ thuật cho đối tượng phi kỹ thuật.
2. Biết cách sử dụng tài nguyên thư viện và internet để tìm kiếm thông tin có chất lượng và đưa ra các khuyến nghị giải quyết vấn đề.

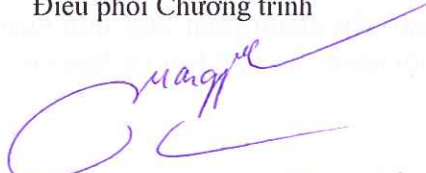
3. Cập nhật kiến thức, nâng cao trình độ, phát triển nghề nghiệp trong các môi trường làm việc khác nhau.

❖ **Cơ hội nghề nghiệp**

1. Quản lý kỹ thuật một quy trình chế biến sản phẩm thực phẩm
2. Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm theo chuỗi từ trang trại đến bàn ăn
3. Phát triển sản phẩm mới
4. Phân tích thực phẩm, các độc tố và các phụ gia gây nguy hại đến sức khỏe
5. Nhân viên bán hàng, tiếp thị các sản phẩm thực phẩm.
6. Tự mở cơ sở kinh doanh thực phẩm.
- 7.

Ngày 27 tháng 11 năm 2020

Điều phối Chương trình


Lê Nguyễn Tường Vy

Ngày 27 tháng 11 năm 2020

Thông qua
Trưởng Khoa


Lê Minh Phương