

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO CHUYỂN TIẾP LÊN TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC

(Ban hành kèm theo Quyết định số 869/QĐ-ĐHCT ngày 30 tháng 3 năm 2018
của Hiệu trưởng Trường Đại học Cần Thơ)

Ngành học: **Công nghệ thực phẩm** (Food Technology)

Mã ngành: 7540101

Hệ đào tạo: Chính quy

Thời gian đào tạo: 4 năm

Danh hiệu: Kỹ sư

Đơn vị quản lý: Bộ môn Công nghệ thực phẩm - Khoa Nông nghiệp và SHƯĐ

1. Mục tiêu đào tạo

Chương trình đào tạo kỹ sư Công nghệ thực phẩm:

- Có đủ tri thức, năng lực thực hành, tận tụy với nghề nghiệp, có khả năng tiếp tục phát triển trong chuyên môn và đóng góp vào sự phát triển bền vững của công việc chế biến, bảo quản và quản lý chất lượng thực phẩm theo hướng hiện đại, an toàn và hiệu quả.
- Được trang bị các kiến thức và kỹ năng cần thiết để xác định đúng và giải quyết được yêu cầu cơ bản của nhà máy, xí nghiệp.
- Có khả năng làm việc theo nhóm một cách hiệu quả; đạt hiệu năng cao trong học tập và rèn luyện kỹ năng thực hành.
- Có khả năng phát triển năng lực nghiên cứu và ứng dụng sáng tạo các thành tựu khoa học, công nghệ mới về Công nghệ thực phẩm để có thể giải quyết được các vấn đề được giao hoặc phát triển sản phẩm mới.

Sinh viên tốt nghiệp ngành Công nghệ thực phẩm có thể đảm đương công việc của cán bộ kỹ thuật, quản lý, nghiên cứu trong lĩnh vực chế biến, bảo quản và quản lý chất lượng trong công nghiệp thực phẩm tại các đơn vị sản xuất kinh doanh, cơ quan hành chính quản lý chuyên ngành, Viện nghiên cứu, hoặc giảng dạy tại các trường Trung cấp, cao đẳng hoặc đại học.

2. Chuẩn đầu ra

2.1 Kiến thức

2.1.2 Khối kiến thức giáo dục đại cương

- Hiểu biết cơ bản chủ nghĩa Mác – Lênin; đường lối, chính sách của Đảng Cộng sản Việt Nam, tư tưởng Hồ Chí Minh, có sức khỏe, có kiến thức về giáo dục quốc phòng đáp ứng yêu cầu xây dựng và bảo vệ Tổ quốc.
- Có kiến thức cơ bản về pháp luật đại cương, về khoa học xã hội và nhân văn, khoa học tự nhiên để đáp ứng yêu cầu tiếp thu kiến thức giáo dục chuyên nghiệp.
- Có kiến thức cơ bản về tiếng Anh/tiếng Pháp tương đương trình độ A Quốc gia.
- Có kiến thức cơ bản về máy tính, các phần mềm văn phòng và các phần mềm cơ bản khác.

2.1.2 Khối kiến thức cơ sở ngành

- Kiến thức cơ bản về vi sinh, hóa sinh, hóa lý và kỹ thuật điện.
- Kiến thức cơ bản về phương pháp nghiên cứu khoa học trong ngành Công nghệ thực phẩm.
- Kiến thức về các quá trình truyền vật chất và năng lượng trong công nghệ thực phẩm.
- Kiến thức cơ bản về đọc bản vẽ và vận hành máy thiết bị chế biến
- Kiến thức về bố trí các thí nghiệm trong công nghệ thực phẩm và xử lý số liệu thu được.

2.1.3 Khối kiến thức chuyên ngành

- Kiến thức về vi sinh và hóa học thực phẩm.
- Kiến thức về dinh dưỡng của thực phẩm

- c. Kiến thức về các kỹ thuật trong quá trình chế biến thực phẩm: kỹ thuật chế biến nhiệt, kỹ thuật lạnh, kỹ thuật sau thu hoạch.
- d. Kiến thức về các công nghệ chế biến cơ bản trong thực phẩm.
- e. Kiến thức thực hành trong phòng thí nghiệm và trong nhà máy.

2.2 Kỹ năng

2.2.1 Kỹ năng cứng

- a. Áp dụng kiến thức về toán học, khoa học và cơ khí.
- b. Thiết kế thí nghiệm và thực hiện các thí nghiệm, cũng như phân tích và diễn giải các dữ liệu thu nhận được trong quá trình sản xuất và nghiên cứu về thực phẩm.
- c. Thiết kế một hệ thống, một bộ phận, hoặc một quy trình sản xuất thực phẩm nhằm đáp ứng nhu cầu về kinh tế, môi trường, xã hội, chính trị, đạo đức, sức khỏe và an toàn, sản xuất được, và tính bền vững.
- d. Xác định, xây dựng và giải quyết các vấn đề.
- e. Có thái độ về trách nhiệm nghề nghiệp và đạo đức.
- f. Nhận dạng, xác định và phân tích được tác động của các giải pháp kỹ thuật trong bối cảnh kinh tế, môi trường và xã hội, toàn cầu để giải quyết các vấn đề trong lĩnh vực thực phẩm.
- g. Có kiến thức về các vấn đề đương đại như biến đổi khí hậu, mối liên quan giữa thực phẩm và môi trường.
- h. Sử dụng các kỹ thuật, kỹ năng và công cụ kỹ thuật hiện đại cần thiết để giải quyết các vấn đề thực tế trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm.

2.2.2 Kỹ năng mềm

- a. Kỹ năng tin học: sử dụng các phần mềm văn phòng cơ bản như Word, Excel, Powerpoint, khai thác và sử dụng Internet..
- b. Kỹ năng trình bày và giao tiếp: thuyết trình, giao tiếp hiệu quả.
- c. Kỹ năng ngoại ngữ: giao tiếp thông dụng bằng tiếng Anh hoặc tiếng Pháp. Đọc và hiểu các tài liệu chuyên ngành bằng tiếng Anh hoặc tiếng Pháp.
- d. Kỹ năng làm việc: làm việc độc lập, có khả năng làm việc trên nhóm đa ngành.
- e. Kỹ năng nghiên cứu: đề xuất, xây dựng đề cương và thực hiện các đề tài khoa học trong lĩnh vực Công nghệ thực phẩm.

2.3 Thái độ

- a. Tự chủ, tự tin và có ý thức học tập suốt đời, chủ động nâng cao trình độ chuyên môn trong các hoạt động học tập, nghiên cứu và ứng dụng kiến thức chuyên môn về Công nghệ thực phẩm.
- b. Có lập trường chính trị-tư tưởng rõ ràng; có sự nhạy cảm và nhận thức đúng về các vấn đề kinh tế, xã hội; có khả năng thích ứng với yêu cầu của sự phát triển xã hội và sự thay đổi của công việc.
- c. Đạo đức: Hiểu biết và có thái độ đạo đức nghề nghiệp đúng đắn; có ý thức trách nhiệm công dân, có ý thức trách nhiệm trong công việc và tổ chức kỷ luật tốt.

3. Vị trí làm việc của người học sau khi tốt nghiệp

- a. Vị trí công tác: Cán bộ kỹ thuật, quản lý, nghiên cứu và giảng dạy trong lĩnh vực chế biến, bảo quản và quản lý chất lượng trong công nghiệp thực phẩm
- b. Nơi làm việc:
 - Các đơn vị sản xuất, kinh doanh như: nhà máy, xí nghiệp chế biến thực phẩm
 - Các cơ quan hành chính, quản lý chuyên ngành như Cục quản lý chất lượng nông lâm và thủy sản, Chi cục an toàn vệ sinh thực phẩm, Trung tâm y tế dự phòng,

