

# CHƯƠNG TRÌNH 13: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

## I. GIỚI THIỆU VỀ CHƯƠNG TRÌNH

Chương trình đào tạo Công nghệ Thực phẩm trang bị cho người học những kiến thức cơ bản và chuyên sâu về lĩnh vực thực phẩm. Kỹ sư sau khi tốt nghiệp có năng lực và phẩm chất nghề nghiệp để có thể tiếp cận ngay được công việc tại các cơ sở sản xuất thực phẩm hoặc các cơ sở có liên quan đến ngành công nghệ thực phẩm.

## II. CHUẨN ĐẦU RA

### II.1. Nội dung chuẩn đầu ra

#### A. Phẩm chất đạo đức, nhân văn và sức khỏe

- A1. Có lập trường chính trị tư tưởng vững vàng, ý thức tổ chức kỷ luật tốt, hiểu biết về các giá trị đạo đức và ý thức trách nhiệm công dân;
- A2. Có hiểu biết về văn hóa - xã hội, kinh tế và pháp luật;
- A3. Có phẩm chất đạo đức nghề nghiệp;
- A4. Có ý thức học tập để nâng cao năng lực và trình độ;
- A5. Có ý thức rèn luyện sức khỏe để làm việc.

#### B. Kiến thức

- B1. Hiểu các nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh và đường lối cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam;
- B2. Có kiến thức cơ bản về kiến thức toán học, khoa học tự nhiên, công nghệ thông tin và khoa học xã hội - nhân văn để ứng dụng trong công tác chuyên môn và có khả năng học tập ở trình độ cao hơn.
- B3. Có kiến thức cơ sở ngành để ứng dụng trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm.
- B4. Hiểu biết các vấn đề đương đại liên quan đến lĩnh vực chuyên môn;
- B5. Nắm vững và vận dụng kiến thức chuyên môn trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm
  - B5.1. Công nghệ sản xuất thực phẩm lạnh và lạnh đông
  - B5.2. Công nghệ sản xuất đồ hộp thực phẩm
  - B5.3. Công nghệ chế biến sản phẩm từ cây nhiệt đới
  - B5.4. Công nghệ sản xuất đồ uống và nước giải khát và thực phẩm truyền thống
  - B5.5. Công nghệ chế biến thịt, cá, trứng, sữa và dầu mỡ thực phẩm
  - B5.6. Công nghệ sản xuất đường mía, bánh, kẹo
  - B5.7. Đảm bảo chất lượng và an toàn – vệ sinh thực phẩm
  - B5.8. Tổ chức và quản lý sản xuất trong chế biến thực phẩm
  - B5.9. An toàn và vệ sinh lao động trong xí nghiệp chế biến thực phẩm

#### C. Kỹ năng

- C1. Kỹ năng nghề nghiệp
  - C1.1. Thực hiện được nhiệm vụ chuyên môn trong chế biến thực phẩm như tổ chức, điều hành sản xuất; kiểm tra, kiểm soát chất lượng và an toàn – vệ sinh thực phẩm
  - C1.2. Đảm nhiệm được nhiệm vụ chuyên môn về quản lý và đảm bảo chất lượng, an toàn-vệ sinh thực phẩm như tư vấn, phân tích, đánh giá, kiểm soát các chỉ tiêu liên quan đến chất lượng, an toàn-vệ sinh thực phẩm
  - C1.3. Tham gia nghiên cứu và phát triển công nghệ sản phẩm thực phẩm
  - C1.4. Tham gia giảng dạy tại các cơ sở đào tạo về lĩnh vực thực phẩm
- C2. Kỹ năng mềm
  - C2.1. Làm việc độc lập
  - C2.2. Làm việc theo nhóm và với cộng đồng
  - C2.3. Giao tiếp và truyền đạt thông tin trong lĩnh vực chuyên môn
  - C2.4. Thu thập, xử lý thông tin để giải quyết vấn đề trong lĩnh vực chuyên môn
  - C2.5. Có kỹ năng cơ bản về công nghệ thông tin (theo chuẩn do Bộ Thông tin và Truyền thông ban hành) và ngoại ngữ (bậc 2 theo Khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc của Việt Nam) trong giao tiếp và tiếp cận giải quyết công việc chuyên môn.

### II.2. Định hướng nghề nghiệp sau khi tốt nghiệp

- Doanh nghiệp chế biến và dịch vụ thực phẩm
- Cơ quan quản lý nhà nước về thực phẩm
- Cơ quan phân tích, kiểm định, quản lý chất lượng, an toàn-vệ sinh thực phẩm
- Cơ sở nghiên cứu thực phẩm
- Cơ sở đào tạo về chế biến thực phẩm.