

Đồng Nai, ngày 26 tháng 3 năm 2019

CÔNG BỐ CAM KẾT CHẤT LƯỢNG CHUẨN ĐẦU RA
NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Hệ đào tạo Đại học

Căn cứ công văn số 2435/ BGDĐT-GDDH ngày 12/4/2013 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc rà soát chuẩn đầu ra và biên soạn giáo trình;

Căn cứ Thông tư số 07/2015/TT-BGDĐT ngày 16/4/2015 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về việc ban hành quy định về khối lượng kiến thức tối thiểu, yêu cầu về năng lực mà người học đạt được sau khi tốt nghiệp đối với mỗi trình độ đào tạo của giáo dục đại học và quy trình xây dựng, thẩm định, ban hành chương trình đào tạo trình độ đại học, thạc sĩ, tiến sĩ;

Căn cứ sứ mạng, mục tiêu của Trường Đại học Lạc Hồng;

Căn cứ công văn số 303/ĐHLH ngày 25/09/2018 của Hiệu trưởng Trường Đại học Lạc Hồng về việc rà soát, điều chỉnh chuẩn đầu ra các ngành nghề đào tạo;

Khoa Kỹ thuật Hóa học và Môi trường công bố mục tiêu đào tạo và chuẩn đầu ra đối với sinh viên tốt nghiệp hệ đại học ngành Công nghệ Thực phẩm như sau:

I. Mục tiêu

1. Chương trình đào tạo ngành Công nghệ Thực phẩm hướng tới mục tiêu đào tạo nhân lực có chuyên môn vững, có khả năng làm việc theo nhóm và kỹ năng giao tiếp tốt.

2. Đào tạo kỹ sư ngành Công nghệ Thực phẩm có đạo đức nghề nghiệp tốt, tính chuyên nghiệp cao, có đủ trình độ và năng lực để làm việc trong các nhà máy sản xuất và chế biến các sản phẩm thực phẩm.

3. Đào tạo kỹ sư Công nghệ Thực phẩm có khả năng thiết kế, phát triển các quy trình sản xuất các sản phẩm thực phẩm theo định hướng phát triển bền vững, ít chất thải, an toàn cho môi trường và con người.

4. Đào tạo kỹ sư ngành Công nghệ Thực phẩm biết sử dụng tiếng Anh chuyên ngành và tiếng Anh giao tiếp trong công việc và nghiên cứu.

5. Đào tạo kỹ sư có nền tảng kiến thức và khả năng tiếp tục theo học các chương trình đào tạo sau đại học và phát triển nghiên cứu khoa học.

6. Đào tạo kỹ sư có khả năng làm việc với vai trò quản lý, giám sát trong các nhà máy, doanh nghiệp hoạt động trong lĩnh vực Công nghệ Thực phẩm.

II. Nội dung

1. Điều kiện tuyển sinh

- Đối tượng 1: Xét tuyển điểm thi PTTH Quốc Gia

- Đã tốt nghiệp THPT
- Điểm xét trúng tuyển ≥ 15 điểm.

- Đối tượng 2: Xét tuyển kết quả học tập học bạ lớp 12 theo tổ hợp 3 môn

- Đã tốt nghiệp THPT
- Tổng điểm TB cả năm lớp 12 của 3 môn trong tổ hợp môn dùng để xét tuyển phải ≥ 18 điểm.

Theo đó, điểm xét trúng tuyển của phương thức này được tính là:

Điểm xét trúng tuyển = Điểm TB cả năm lớp 12 môn 1 + Điểm TB cả năm lớp 12 môn 2 + Điểm TB cả năm lớp 12 môn 3 + Điểm ưu tiên

- Đối tượng 3: Xét tuyển kết quả học bạ tổng kết cả năm lớp 12

- Đã tốt nghiệp THPT
- Điểm xét trúng tuyển = Điểm trung bình cả năm lớp 12 $\geq 6,0$

2. Cơ sở vật chất

- Phòng học: 227 phòng.
- Phòng máy tính: 14 phòng, nối mạng ADSL.
- Phòng ngoại ngữ: 4 phòng.
- Phòng thí nghiệm: 17 phòng được trang bị đầy đủ hóa chất, dụng cụ, thiết bị, máy móc phục vụ cho việc giảng dạy và học tập.

Bao gồm:

- + Phòng thí nghiệm công nghệ môi trường

- + Phòng thí nghiệm phân tích môi trường
- + Phòng thí nghiệm xử lý chất thải
- + Phòng thí nghiệm vi sinh
- + Phòng thí nghiệm Hóa học
- + Phòng thí nghiệm Sinh hóa
- + Phòng Cảm quan & Dinh dưỡng
- + Phòng nghiên cứu & Phát triển sản phẩm
- + Phòng Hợp chất thiên nhiên
- + Phòng Hóa hữu cơ & Mỹ phẩm
- + Phòng Hóa học Nano
- + Phòng thực nghiệm
- + Phòng pha chế
- + Phòng kỹ thuật thực phẩm
- + Phòng Vật liệu Polymer & silicat
- + Phòng thí nghiệm Công nghệ Tế bào thực vật
- + Phòng thí nghiệm Sinh học phân tử

3. Đội ngũ giáo viên

Sáu cán bộ, giảng viên cơ hữu (03 tiến sĩ, 02 thạc sĩ, 01 kỹ sư) và hơn 10 giảng viên đầu ngành có trình độ từ tiến sĩ, thạc sĩ công tác giảng dạy và NCKH với khoa.

4. Các hoạt động hỗ trợ học tập và sinh hoạt (đổi mới phương pháp dạy và học, phương pháp kiểm tra đánh giá, gắn kết với doanh nghiệp...)

- Câu lạc bộ Hóa học.
- Câu lạc bộ Môi trường
- Tổ chức các buổi tham quan, thực tập tại các công ty sản xuất, trung tâm, viện nghiên cứu
- Tổ chức các buổi hội thảo có sự tham dự của các chuyên gia đầu ngành, các cựu sinh viên để trao đổi những vấn đề về thực tiễn cũng như kinh nghiệm làm việc.
- Các phong trào hoạt động Đoàn – Hội Sinh viên

5. Nội dung chuẩn đầu ra ngành Công nghệ Thực phẩm

a) Tên ngành đào tạo: Công nghệ Thực phẩm - Food Technology

b) *Trình độ đào tạo:* đại học

c) *Yêu cầu về kiến thức:*

Trình bày được những kiến thức cơ bản về triết học, pháp luật, chính trị, xã hội các nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác –Lênin; Đường lối cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam; Tư tưởng Hồ Chí Minh.

Vận dụng được kiến thức nền tảng về các lĩnh vực cơ bản như: toán, lý, hóa... Có khả năng áp dụng các kiến thức khoa học tự nhiên được học để làm việc trong khối ngành kỹ thuật nói chung và chuyên ngành học nói riêng.

Kiến thức về nguyên liệu, sản phẩm cũng như quy trình sản xuất sản phẩm thuộc các lĩnh vực Công nghệ Thực phẩm. Kiến thức phân tích, đánh giá chất lượng nguyên liệu sử dụng trong một quy trình Công nghệ Thực phẩm cũng như đánh giá chất lượng của các sản phẩm thực phẩm tương ứng

Kiến thức để tham gia nghiên cứu phát triển sản phẩm ngành Công nghệ Thực phẩm, có khả năng tham gia với vai trò nghiên cứu viên các đề tài nghiên cứu khoa học.

Hiểu biết về các phương pháp quản lý chất lượng và hệ thống quản lý chất lượng thực phẩm theo GMP, SSOP, HACCP... cũng như hệ thống pháp luật của Nhà nước Việt Nam quy định những vấn đề liên quan đến an toàn thực phẩm đáp ứng được yêu cầu công nghệ cao.

Hiểu và nắm bắt nhanh toàn bộ quá trình hoạt động của các quy trình sản xuất từ đó có thể tham gia điều hành, quản lý, giải quyết công tác chuyên môn một cách khoa học.

d) *Yêu cầu về kỹ năng:*

- Kỹ năng cứng:

+ Kỹ năng chuyên môn, kỹ năng hiểu, sử dụng hệ thống các trang thiết bị thí nghiệm cơ bản và hiện đại. Kỹ năng xây dựng và tiến hành các thí nghiệm, khả năng phân tích và xử lý các số liệu phân tích từ đó tham gia vào hệ thống các phòng thí nghiệm phân tích để xác định các tiêu chuẩn của nguyên liệu, sản phẩm hay bán thành phẩm, các mẫu nước thải trong quá trình sản xuất các sản phẩm ngành Công nghệ Thực phẩm.

+ Xử lý tốt các sự cố, những tình huống phát sinh trong quy trình công nghệ sản xuất. Thiết kế và lập kế hoạch sản xuất; lập dự án; điều hành và quản lý công nghệ, cho

các cơ sở sản xuất, nhà máy chế biến sản phẩm Công nghệ Thực phẩm. Đọc và hiểu được các bản vẽ kỹ thuật, có thể đánh giá cũng như vận hành hệ thống thiết bị.

- Kỹ năng mềm:

+ Kỹ năng hiểu biết tốt các vấn đề xã hội, có kỹ năng giao tiếp và khả năng lãnh đạo một nhóm, kỹ năng quản lý thời gian, vượt qua khủng hoảng và áp lực trong công việc.

+ Kỹ năng ứng xử, giao tiếp, lập báo cáo, làm thuyết trình một cách bài bản, chuyên nghiệp và thuyết phục trong quá trình điều hành và quản lý sản xuất cũng như các hoạt động kinh tế khác của nhà máy. Kỹ năng làm việc theo nhóm, tổ sản xuất thông qua hoạt động thảo luận và sử dụng các công cụ và phương tiện hiện đại để nâng cao năng suất và phát triển sản phẩm.

+ Sử dụng được tiếng Anh (ngoại ngữ) trong học tập, nghiên cứu và công việc. Ứng dụng được kiến thức và kỹ năng căn bản về công nghệ thông tin như: hệ điều hành phần cứng phần mềm..., sử dụng thành thạo các phần mềm văn phòng như Microsoft Word, Excel, Power Point, khai thác và sử dụng Internet, Email.

đ) *Yêu cầu về thái độ:*

- 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;

- Có hiểu biết về văn hóa - xã hội, kinh tế và pháp luật;

- Có phẩm chất đạo đức nghề nghiệp;

- Có ý thức tự học để nâng cao năng lực và trình độ chuyên môn;

- Có tác phong công nghiệp.

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

Làm việc ngay tại các công ty, nhà máy chế biến thực phẩm với vai trò là cán bộ điều hành sản xuất; cán bộ phòng kỹ thuật; cán bộ phòng quản lý chất lượng; cán bộ phòng kế hoạch sản xuất; cán bộ phòng nghiên cứu và phát triển sản phẩm; trong kinh doanh thiết bị, hóa chất, bao bì, phụ gia và hương liệu thực phẩm.

Làm việc tại các trung tâm đo lường và kiểm định chất lượng, cục vệ sinh an toàn thực phẩm, các trung tâm y tế dự phòng quận, huyện, thành phố.

Có khả năng giảng dạy và làm việc tại các trường đại học, cao đẳng, trung học chuyên nghiệp và các viện nghiên cứu.

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

- Tiếp tục học tập nâng cao trình độ ở bậc đào tạo sau đại học (Thạc sĩ, Tiến sĩ) thuộc ngành công nghệ thực phẩm.

- Thực hiện các nghiên cứu chuyên sâu tại các viện nghiên cứu về ngành công nghệ thực phẩm.

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

✓ Chương trình ngành Công nghệ Thực phẩm

- Tên tổ chức xây dựng: Trường Đại học Bách Khoa Hà Nội.

- Địa chỉ tham khảo: <http://sbft.hust.edu.vn>

✓ Chương trình ngành Công nghệ Thực phẩm

- Tên tổ chức xây dựng: Trường Đại học Bách Khoa TP. HCM.

- Địa chỉ tham khảo: <http://www.aao.hcmut.edu.vn>

✓ Chương trình ngành Công nghệ Thực phẩm

- Tên tổ chức xây dựng: Trường Đại học Nông Lâm, TP. HCM.

- Địa chỉ tham khảo: <http://fst.hcmuaf.edu.vn>

✓ Chương trình ngành Công nghệ Thực phẩm

- Tên tổ chức xây dựng: Trường Đại học Quốc tế, ĐH Quốc gia TP. HCM.

- Địa chỉ tham khảo: <http://www.hcmiu.edu.vn>

TRƯỜNG KHOA



TS. Nguyễn Huỳnh Bạch Sơn Long