

CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC 2017

CHUẨN ĐẦU RA

KỸ SƯ KỸ THUẬT THỰC PHẨM

1 Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo (Program Learning Outcomes)

Sinh viên tốt nghiệp Kỹ sư ngành Kỹ thuật thực phẩm có các kiến thức, kỹ năng và năng lực như sau:

On successful completion of the programme, students will be able to:

1) Kiến thức cơ sở chuyên môn rộng để thích ứng tốt với những công việc phù hợp với ngành học, chú trọng khả năng áp dụng kiến thức về khoa học và kỹ thuật trong công nghệ sản xuất, chế biến, và quản lý chất lượng thực phẩm:

Knowledge of a wide specialized bases for a good adaptation to jobs suitable to the specialization, focusing on the ability to apply basic and core knowledge of FE programme with Food processing and quality management:

1.1. Khả năng áp dụng kiến thức cơ sở toán và khoa học cơ bản để tham gia thiết kế, tính toán một hệ thống, một phân xưởng hoặc một công đoạn sản xuất sản phẩm thực phẩm; tham gia tổ chức tiến hành các thí nghiệm, phân tích, xử lý dữ liệu và thực hành..

The ability to apply basic mathematics and science basis to participate in designing, calculating a system, a workshop or a production process of food products, participating in experimental design , data analysis and practice

1.2. Khả năng áp dụng kiến thức cơ sở kỹ thuật của ngành làm nền tảng cho việc nghiên cứu và giải quyết các vấn đề hệ thống/quá trình và tạo sản phẩm.

The ability to apply basic knowledge of the industry serves as a foundation for research and solving technical and process problems in the industry

1.3. Khả năng áp dụng cấu tạo, nguyên lý hoạt động và vận hành điều khiển các thiết bị và cụm thiết bị trong sản xuất thực phẩm

The ability to apply the structure, operating principles and control of equipment and equipment assemblies in food production

1.4. Áp dụng được các phương pháp cho thực hành kỹ thuật thực phẩm

Application of methods for food technical practice

1.5. Khả năng xác định và góp phần giải quyết các vấn đề kỹ thuật, trong quá trình sản xuất, chế biến và quản lý chất lượng thực phẩm

Ability to identify and contribute to solving technical issues, in the process of manufacturing, processing and managing food quality

1.6. Khả năng tham gia thiết kế và đánh giá các giải pháp hệ thống/quá trình/sản phẩm trong công nghiệp thực phẩm.

Ability to participate in the design and evaluation of system / process / product solutions in the food industry.

2. Kỹ năng nghề nghiệp, kỹ năng và phẩm chất cá nhân để có khả năng học tập ở trình độ cao hơn, khả năng tự học để thích ứng với sự phát triển không ngừng của khoa học và công nghệ và có khả năng học tập suốt đời :

Professional skills, personal skills and qualities to be able to learn at a higher level, the ability to learn to adapt to the continuous development of science and technology and to be able to learn lifelong practice:

- 2.1. Khả năng nhận dạng và xác định các vấn đề kỹ thuật trong bối cảnh toàn cầu về kinh tế, môi trường và xã hội .

The ability to identify technical issues in the global economic, environmental and social context

- 2.2. Có phương pháp tư duy phân tích tổng hợp để từ đó tham gia hình thành ý tưởng về một đề án; tham gia lập phương pháp triển khai đề án trong sản xuất, thử nghiệm, dịch vụ thuộc lĩnh vực công nghệ sinh học .

Having an integrated analytical approach from which to formulate ideas on a project; participate in developing methods to implement the project in production, testing and services in the field of biotechnology

- 2.3. Có tính chủ động, **chấp nhận rủi ro** tính linh hoạt, biết vận dụng tư duy sáng tạo và tư duy đánh giá, có khả năng tự đánh giá kiến thức, kỹ năng và thái độ của bản thân, tự tìm hiểu và học tập suốt đời.

Being proactive, willing to take risks, showing flexibility, using creative thinking and thinking, being able to self-assess knowledge, skills and attitudes, Self-learning and lifelong learning

- 2.4. Có khả năng quản lý thời gian .

An ability to manage time

- 2.5. Có đạo đức nghề nghiệp, tính trung thực và tinh thần trách nhiệm, thái độ hành xử chuyên nghiệp, chủ động trong việc lập kế hoạch cho nghề nghiệp của bản thân, chọn lọc và thường xuyên cập nhật thông tin trong lĩnh vực kỹ thuật thực phẩm.

Having professional ethics, honesty and sense of responsibility, professional behavior, proactive in planning for their own careers, selecting and regularly updating information in the field of food engineering

3. Kỹ năng giao tiếp, làm việc nhóm, hội nhập quốc tế :

Communication skills, teamwork, international integration:

- 3.1. Có khả năng chủ động làm việc độc lập và làm việc nhóm trong môi trường hợp tác đa ngành.

Ability to actively and independently work and in team work with multidisciplinary collaboration environment

- 3.2. Có khả năng giao tiếp với đối tác trong và ngoài nước.

The ability to communicate with domestic and foreign partners.

- 3.3. Kỹ năng sử dụng tiếng Anh hiệu quả trong công việc, đạt điểm TOEIC 500 trở lên

Having skills in using English effectively in specialized work and communicating with TOEIC score of 500 or higher

4. Khả năng hình thành ý tưởng, thiết kế, triển khai và vận hành trong bối cảnh doanh nghiệp và xã hội

The ability to create ideas, design, implement and operate in the corporate and social context:

- 4.1. Hiểu biết vai trò và trách nhiệm của người cử nhân đối với xã hội, nhận thức được tác động của ứng dụng kỹ thuật đối với xã hội, hiểu biết kiến thức pháp luật, quy định của nhà nước về lĩnh vực công nghệ sinh học, nhận thức được bối cảnh lịch sử và văn hóa, nhận thức được các vấn đề mang tính thời sự và viễn cảnh phát triển mang tính toàn cầu

Recognition of the role and responsibility of the bachelor for the society, being aware of the impact of technical application on society, knowledge of state laws and regulations on the technical field, receiving be aware of historical and cultural contexts, be aware of topical issues and global development prospects

- 4.2. Tôn trọng sự đa dạng văn hóa doanh nghiệp, nắm vững chiến lược, mục tiêu và kế hoạch kinh doanh của doanh nghiệp, có ý tưởng thương mại hóa kỹ thuật, có khả năng thích ứng trong các môi trường làm việc khác nhau.

Adhering to the diversity of corporate culture, mastering the business strategy, objectives and business plans, having the idea of technical commercialization, being able to adapt in different working environments.

- 4.3. Khả năng tham gia xây dựng ý tưởng về một đề án nghiên cứu; tham gia lập phương án triển khai đề án; vận dụng kiến thức và đưa ra phương án thiết kế; tham gia thực hành thiết kế .

Ability to participate in building ideas on a research project; participating in the project implementation plan; applying knowledge and making design plans; participate in practical design.

5. Phẩm chất chính trị, ý thức phục vụ nhân dân, có sức khỏe, đáp ứng yêu cầu xây dựng và bảo vệ Tổ quốc :

Political quality, awareness of serving people, having health, meeting the requirements of national construction and protection:

- 5.1. Có trình độ lý luận chính trị theo chương trình quy định chung của Bộ Giáo dục và Đào tạo .

Sufficient level of political theory according to the general programme of the Ministry of Education and Training.

- 5.2. Đạt **chứng chỉ** yêu cầu về Giáo dục thể chất và Giáo dục quốc phòng - An ninh theo quy định chung của Bộ Giáo dục và Đào tạo.

Have a certificate of physical education and a certificate of defence education in accordance with general rules of the Ministry of Education and Training.