

TRƯỜNG ĐẠI HỌC BÁCH KHOA HÀ NỘI
VIỆN CÔNG NGHỆ SINH HỌC-CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Chương trình Cử nhân Kỹ thuật thực phẩm

Mục tiêu

Mục tiêu của Chương trình Cử nhân Kỹ thuật Thực phẩm của Trường Đại học Bách khoa Hà Nội là đào tạo những Cử nhân có:

- (1) Kiến thức cơ sở chuyên môn vững chắc để thích ứng tốt với những công việc khác nhau trong lĩnh vực rộng của ngành Kỹ thuật Thực phẩm
- (2) Kỹ năng chuyên nghiệp và phẩm chất cá nhân cần thiết để thành công trong nghề nghiệp
- (3) Kỹ năng xã hội cần thiết để làm việc hiệu quả trong nhóm đa ngành và trong môi trường quốc tế
- (4) Năng lực *tham gia* xây dựng phát triển hệ thống, tạo ra sản phẩm góp phần nghiên cứu giải pháp kỹ thuật thực phẩm trong bối cảnh kinh tế, xã hội và môi trường

Chuẩn đầu ra – Kết quả mong đợi

Cử nhân tốt nghiệp ngành Kỹ thuật Thực phẩm của Trường Đại học Bách khoa Hà Nội phải có được:

1. Kiến thức cơ sở chuyên môn vững chắc để thích ứng tốt với những công việc khác nhau trong lĩnh vực rộng của ngành Kỹ thuật thực phẩm
 - 1.1 Khả năng áp dụng kiến thức cơ sở toán, vật lý, để mô tả, tính toán và mô phỏng các hệ thống, các quá trình sản xuất
 - 1.2 Khả năng áp dụng kiến thức cơ sở kỹ thuật về công nghệ thực phẩm, quản lý chất lượng quá trình và thiết bị trong công nghệ thực phẩm để nghiên cứu và phân tích các hệ thống, các quá trình sản xuất
 - 1.3 Khả năng áp dụng kiến thức kỹ thuật, hoá học, sinh học, công nghệ thực phẩm, quản lý chất lượng, quá trình và thiết bị kết hợp khả năng khai thác, sử dụng các phương pháp, công cụ hiện đại để thiết kế và đánh giá các giải pháp của các hệ thống, các quá trình sản xuất
2. Kỹ năng chuyên nghiệp và phẩm chất cá nhân cần thiết để thành công trong nghề nghiệp:
 - 2.1 Lập luận phân tích và giải quyết vấn đề kỹ thuật
 - 2.2 Khả năng thử nghiệm, nghiên cứu và khám phá tri thức
 - 2.3 Tư duy hệ thống và tư duy phê bình
 - 2.4 Tính năng động, sáng tạo và nghiêm túc
 - 2.5 Đạo đức và trách nhiệm nghề nghiệp

- 2.6 Hiểu biết các vấn đề đương đại và ý thức học suốt đời
3. Kỹ năng xã hội cần thiết để làm việc hiệu quả trong nhóm đa ngành và trong môi trường quốc tế:
- 3.1 Kỹ năng tổ chức, lãnh đạo và làm việc theo nhóm (đa ngành)
- 3.2 Kỹ năng giao tiếp hiệu quả thông qua viết, thuyết trình, thảo luận, đàm phán, làm chủ tình huống, sử dụng hiệu quả các công cụ và phương tiện hiện đại.
- 3.3 Kỹ năng sử dụng tiếng Anh hiệu quả trong công việc, đạt điểm TOEIC \geq 450.
4. Năng lực tham gia xây dựng, phát triển hệ thống, tạo sản phẩm, đề xuất và giải quyết giải pháp kỹ thuật Thực phẩm trong bối cảnh kinh tế, xã hội và môi trường
- 4.1 Nhận thức về mối liên hệ mật thiết giữa giải pháp kỹ thuật với các yếu tố kinh tế, xã hội và môi trường trong thế giới toàn cầu hóa
- 4.2 Năng lực nhận biết vấn đề và hình thành ý tưởng giải pháp kỹ thuật, tham gia xây dựng dự án
- 4.3 Năng lực tham gia thiết kế hệ thống, quá trình sản xuất
- 4.4 Năng lực tham gia thực thi, chế tạo, triển khai hệ thống, thực hiện quá trình, tạo sản phẩm và đề xuất, giải quyết giải pháp kỹ thuật.
- 4.5 Năng lực vận hành, sử dụng, khai thác hệ thống, tham gia thực hiện quá trình, tạo sản phẩm và tham gia giải pháp kỹ thuật...
5. Phẩm chất chính trị, đạo đức, có ý thức phục vụ nhân dân, có sức khỏe, đáp ứng yêu cầu xây dựng và bảo vệ Tổ quốc:
- 5.1 Có trình độ lý luận chính trị theo chương trình quy định chung của Bộ Giáo dục và Đào tạo
- 5.2 Có chứng chỉ Giáo dục thể chất và chứng chỉ Giáo dục quốc phòng-An ninh theo chương trình quy định chung của Bộ Giáo dục và Đào tạo.

Thời gian đào tạo và khối lượng kiến thức toàn khóa

- **Thời gian đào tạo theo thiết kế: 4 năm** (8 học kỳ chính). Theo quy chế đào tạo, để hoàn thành chương trình sinh viên có thể rút ngắn tối đa 3 học kỳ hoặc kéo dài tối đa 5 học kỳ.
- **Khối lượng kiến thức toàn khóa: 130 tín chỉ** (TC), không kể khối lượng kiến thức Giáo dục thể chất và Giáo dục Quốc phòng – an ninh.