

## GIỚI THIỆU NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

1. Thông tin chung		
1.1	Tên chương trình	CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM
1.2	Trình độ đào tạo	Đại học chính quy
1.3	Thời gian đào tạo	4 - 4.5 năm
1.4	Tổng số tín chỉ	150 tín chỉ
1.5	Đơn vị quản lý	Khoa Công nghệ thực phẩm và Công nghệ sinh học
2. Mục tiêu tổng quát		
2.1	Đào tạo kỹ sư công nghệ thực phẩm có năng lực chuyên môn, phẩm chất chính trị; có đạo đức nghề nghiệp với tư duy năng động, sáng tạo; có tinh thần trách nhiệm, tác phong văn minh, ý thức tổ chức kỷ luật, rèn luyện sức khỏe để phục vụ ngành nghề, đáp ứng nhu cầu lao động cho khu vực Đồng Bằng Sông Cửu Long và cả nước, góp phần vào quá trình hội nhập, phát triển kinh tế đất nước.	
2.2	Sinh viên được trang bị các kiến thức về khoa học tự nhiên, ngoại ngữ, tin học và chuyên môn vững; có khả năng ứng dụng kiến thức và kỹ năng chuyên môn vào vận hành, quản lý, phân tích, đánh giá và thiết kế các thiết bị, qui trình công nghệ, hệ thống quản lý chất lượng thực phẩm; có khả năng tiến hành các phương pháp nghiên cứu khoa học lĩnh vực thực phẩm và khả năng học tập nâng cao trình độ chuyên môn, nghiệp vụ.	
3. Mục tiêu cụ thể		
1	Sinh viên tốt nghiệp có khả năng áp dụng các kiến thức khoa học tự nhiên như Toán, Lý, Hóa, Sinh và Tin học ứng dụng vào các hoạt động khoa học cơ bản và ứng dụng trong các hoạt động sản xuất và nghiên cứu thường gặp, Xác định được vấn đề và hướng giải quyết vấn đề kỹ thuật liên quan đến bảo quản và chế biến lương thực - thực phẩm, đặc biệt là các sản phẩm nông thủy hải sản của vùng đồng bằng sông Cửu Long.	
3.2	Kỹ sư công nghệ thực phẩm có khả năng thiết kế, cải tiến, quản lý và vận hành các trang thiết bị, hệ thống và qui trình công nghệ thực phẩm theo yêu cầu cũng như tiếp cận và áp dụng các qui trình công nghệ sản xuất tiên tiến trên thế giới; Phát triển sản phẩm thực phẩm mới đáp ứng nhu cầu xã hội; Có khả năng tiến hành các phương pháp nghiên cứu khoa học về thực phẩm, phân tích và giải thích các số liệu nhằm tạo tiền đề cho việc nghiên cứu trong các lĩnh vực chuyên ngành và học tập nâng cao.	
3.3	Có năng lực quản lý chất lượng thực phẩm, vận dụng các hệ thống quản lý chất lượng thực phẩm và các quy phạm pháp luật về thực phẩm trong sản xuất, vận chuyển, kinh doanh thực phẩm; các nguyên tắc về an toàn trong chế biến thực phẩm, an toàn trong sản xuất công nghiệp. Thực hiện các phương pháp kiểm nghiệm và quy trình kiểm nghiệm, đánh giá chất lượng thực phẩm; cập nhật, tổng hợp và phân tích các vấn đề liên quan đến an toàn thực phẩm và hệ thống pháp luật có liên quan.	
3.4	Tư duy sáng tạo, phương pháp làm việc khoa học, khả năng làm việc độc lập và làm việc theo nhóm. Kỹ năng giao tiếp hiệu quả, báo cáo và thuyết trình ý tưởng.	
4. Năng lực của sinh viên tốt nghiệp ngành Công nghệ thực phẩm		
4.1	Về kiến thức	- Sinh viên tốt nghiệp có kiến thức Khoa học chính trị về Chủ nghĩa Mác-Lênin, Tư tưởng Hồ Chí Minh và Đường lối cách mạng của Đảng Cộng Sản Việt Nam. kiến thức về

		<p>Giáo dục quốc phòng để tu dưỡng đạo đức chính trị và ý thức trách nhiệm bảo vệ tổ quốc. Có thể giới quan, nhân sinh quan đúng đắn và có khả năng nhận thức, đánh giá các hiện tượng một cách logic và tích cực.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Có khả năng ứng dụng những kiến thức khoa học tự nhiên và kỹ thuật vào chuyên ngành và các ngành khoa học khác.</li> <li>- Am hiểu về nguyên liệu, thiết bị, quy trình công nghệ; Có kiến thức về các quy trình, hệ thống quản lý chất lượng và năng lực tham gia quản lý, vận hành các dây chuyền chế biến và sản xuất thực phẩm.</li> <li>- Hiểu và có khả năng thiết kế, thực hiện các thí nghiệm, phân tích và đánh giá chất lượng nguyên liệu và sản phẩm thực phẩm.</li> <li>- Khả năng thiết kế một hệ thống, một thiết bị hoặc một quy trình công nghệ để đáp ứng các yêu cầu thực tiễn.</li> <li>- Khả năng nhận biết, đề ra phương hướng và giải quyết các vấn đề kỹ thuật.</li> <li>- Khả năng nghiên cứu khoa học và thực hiện các đề tài nghiên cứu lĩnh vực thực phẩm và các ngành có liên quan.</li> <li>- Có kiến thức rộng để hiểu được những tác động của những giải pháp kỹ thuật đến xã hội và môi trường trong bối cảnh toàn cầu.</li> </ul>
4.2	Về kỹ năng	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kỹ năng cứng: <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Phân tích và xử lý số liệu các chỉ tiêu hóa, lý, vi sinh liên quan đến nguyên liệu và sản phẩm thực phẩm.</li> <li>+ Vận hành các thiết bị công nghệ đồng thời nắm bắt và giải quyết tốt các sự cố trong quy trình công nghệ.</li> <li>+ Thiết kế và lập kế hoạch sản xuất trong các nhà máy sản xuất thực phẩm.</li> <li>+ Khả năng tự nghiên cứu để nâng cao trình độ trong các lĩnh vực chuyên sâu về khoa học thực phẩm.</li> <li>+ Khả năng tiếp cận, nghiên cứu và triển khai công nghệ mới nâng cao năng suất và chất lượng sản phẩm.</li> </ul> </li> <li>- Kỹ năng mềm: <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Có kỹ năng giao tiếp hiệu quả thông qua viết, thuyết trình, thảo luận, đàm phán, làm chủ tình huống.</li> <li>+ Có khả năng hợp tác, tổ chức, lãnh đạo và làm việc nhóm.</li> <li>+ Sử dụng thành thạo ngoại ngữ trong giao tiếp. Trình độ tiếng Anh tối thiểu tương đương TOEIC 450.</li> <li>+ Ứng dụng tin học vào việc soạn thảo, lập các báo cáo chuyên môn và nghiên cứu khoa học; Có khả năng sử dụng phần mềm ứng dụng chuyên ngành hóa học và công nghệ thực phẩm.</li> </ul> </li> </ul>
4.3	Đạo đức nghề nghiệp	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Có trách nhiệm công dân, phẩm chất chính trị tốt, yêu nước, yêu ngành nghề.</li> <li>- Có đạo đức nghề nghiệp: Ý thức được trách nhiệm của người kỹ sư công nghệ thực phẩm trong việc nâng cao và bảo vệ sức khỏe người sử dụng thực phẩm.</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tính chuyên nghiệp trong sinh hoạt và tác phong công nghiệp, làm việc có kế hoạch và khoa học.</li> <li>- Hiểu biết về các vấn đề thời đại: tiếp cận với các quy trình công nghệ, thiết bị tiên tiến, hiện đại và hướng đến vận dụng vào điều kiện thực tế.</li> <li>- Nhận thức về sự cần thiết và khả năng tham gia vào việc học tập suốt đời.</li> </ul>
<b>5. Các công việc/vị trí tiềm năng mà kỹ sư CNTP có thể đảm nhận</b>		
5.1	Làm việc tại các công ty, doanh nghiệp sản xuất và kinh doanh lương thực thực phẩm và các sản phẩm có liên quan.	
5.2	Nhân viên hoặc quản lý tại các cơ quan quản lý, kiểm định, nghiên cứu và chuyển giao công nghệ.	
5.3	Tham gia công tác giảng dạy tại các đơn vị đào tạo khoa học – kỹ thuật liên quan đến lĩnh vực khoa học và công nghệ.	